

# Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere  
Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Deutsche **G**esellschaft für **E**rnährung e. V.

Stand: 2025

## Inhalt

Einleitung .....	3
Nachhaltigkeit allgemein.....	4
Energieeffizientes Handeln in der GV .....	12
Nachhaltige Beschaffung (Bio, regional, saisonal, Tierwohl).....	22
Gesundheitsfördernde und nachhaltige Rezepte/Speisepläne.....	26
Reduktion von Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelabfällen in der GV.....	30
Informationen .....	34

## Einleitung

Täglich nutzen schätzungsweise zwischen 15 und 18 Mio. Menschen in Deutschland Angebote der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung. Damit stellt dieser Bereich der Außer-Haus-Verpflegung ein bedeutendes Handlungsfeld dar, um die Gesundheit der Bevölkerung, unsere Umwelt und unser Klima zu schützen, Ernährungsarmut zu bekämpfen, gesundheitliche Chancengleichheit zu ermöglichen, soziale Mindeststandards einzuhalten und das Tierwohl zu erhöhen.

Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat entwickelten DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung unterstützen Verpflegungsverantwortliche dabei, eine gesundheitsfördernde und nachhaltigere Verpflegung zu gestalten und anzubieten. Als Instrument der Qualitätsentwicklung benennen sie Kriterien, wie ein gesundheitsförderndes und zugleich nachhaltiges Speiseangebot in Kitas, Schulen, Betrieben, Behörden, Hochschulen, Kliniken und Senioreneinrichtungen sowie bei „Essen auf Rädern“ gelingen kann. Viele Einrichtungen, Betriebe und Caterer haben sich bereits auf den Weg gemacht und arbeiten schrittweise an der Optimierung ihres Verpflegungsangebots.

Um ein nachhaltiges Handeln zu fördern und damit das oben beschriebene Potenzial der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung bestmöglich zu nutzen, haben viele Institutionen Erfahrungsberichte, Umsetzungsbeispiele und Tipps aus der Praxis in unterschiedlichsten Materialien zusammengestellt, die in digitaler Form und zumeist kostenfrei zur Verfügung stehen. Die Fülle an verfügbaren Materialien und die verschiedenen Institutionen, die diese bereitstellen, erschweren die Auffindbarkeit für potenzielle Nutzer\*innen.

Dieser Wegweiser, der sich an Praktiker\*innen ebenso wie an Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung richtet, gibt in tabellarischer Form eine Übersicht über verfügbare Materialien in deutscher Sprache. Er wurde im Rahmen des IN FORM-geförderten Projekts „Nachhaltige Verpflegungskonzepte in der kommunalen und betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung“ erstellt. Die Übersicht ist untergliedert in verschiedene thematische Bereiche. Neben der Art des Mediums und dem Setting enthalten die Tabellen eine inhaltliche Beschreibung der Materialien sowie eine Verlinkung für einen vereinfachten Zugriff.

Der Wegweiser basiert auf einer systematischen Literaturrecherche unter Verwendung der Suchmaschine „Google“. Berücksichtigt wurden Materialien, die seit 2015 veröffentlicht wurden. Die Zusammenstellung der Materialien hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Der Wegweiser wird fortlaufend aktualisiert und ergänzt.

**Hinweis:** Eine fachliche Überprüfung der Materialien durch die DGE erfolgte nicht, die alleinige Verantwortung für die Inhalte tragen die jeweiligen Autor\*innen bzw. Herausgeber\*innen der Materialien. Ebenso ist eine Haftung für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ausgeschlossen.

## Nachhaltigkeit allgemein

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2019	Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung: KEEKS-Leitfaden für die klimaschonende Schulküche	Leitfaden	Schule	<a href="https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4807/mod_resource/content/3/Leitfaden_KEEKS_190429_www.pdf">https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4807/mod_resource/content/3/Leitfaden_KEEKS_190429_www.pdf</a>	Der KEEKS-Leitfaden, ausgezeichnet als globales Leuchtturmprojekt, richtet sich an Verantwortliche in der Schulverpflegung und bietet praxisnahe Maßnahmen zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen. Besondere Beachtung finden die Auswahl klimafreundlicher Lebensmittel und die Optimierung der Küchentechnik, um die Energieeffizienz zu steigern. Zudem wird die Bedeutung der Reduzierung von Essensabfällen hervorgehoben, um sowohl Klimaschutz als auch Ressourcenverbrauch zu minimieren.
2019	Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nucleare Sicherheit, Wuppertal Institut; IZT: Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen, KEEKS-Fortbildungsmanual für Praktizierende und Lehrende in der Schulküche	Handbuch/Manual	Schule	<a href="https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4835/mod_resource/content/1/Fortbildungsmanual_KEEKS_190616_www.pdf">https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4835/mod_resource/content/1/Fortbildungsmanual_KEEKS_190616_www.pdf</a>	Das Fortbildungsmanual bietet Einblicke in die Konzepte einer klima- und energieeffizienten Schulverpflegung. Es enthält praktische Anleitungen zur Menüplanung sowie Anleitungen zur Verbesserung der Energieeffizienz in Schulküchen, basierend auf den Ergebnissen des KEEKS-Forschungsprojekts. Die Inhalte richten sich an verschiedenen Gruppen, wie Großküchen und Caterer, um nachhaltige und klimagesunde Ernährung zu fördern.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2020	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und Dienstleister	Leitfaden	Betriebe	<a href="https://www.dge.de/fileadmin/dok/dge/projekte/LeitfadenNachhaltigkeit.pdf">https://www.dge.de/fileadmin/dok/dge/projekte/LeitfadenNachhaltigkeit.pdf</a>	Der Leitfaden richtet sich an Verantwortliche der Betriebsgastronomie und soll Entscheidungsträger*innen und Dienstleister*innen dabei unterstützen, den Verpflegungsalltag nachhaltiger zu gestalten. Neben Empfehlungen und Tipps, wie nachhaltigkeitsbezogene Maßnahmen unter Beachtung der Ausgangslage eines Betriebs umgesetzt werden können, finden sich auch Faktoren, die sich hemmend oder fördernd auf das Vorhaben Nachhaltigkeit auswirken können. Checklisten und Best-Practice Beispiele runden den Leitfaden ab.
2020	Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft: Ressourcen schonen in der Großküche	Broschüre	übergreifend	<a href="https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/kern_gv-brosch%C3%BCre_barrierefrei_20-03-04.pdf">https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/kern_gv-brosch%C3%BCre_barrierefrei_20-03-04.pdf</a>	Die Broschüre des bayerischen Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ bietet Praxistipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und zur Steigerung der Energieeffizienz in der Gemeinschaftsverpflegung. Sie enthält Impulsfragen, Checklisten zur Identifizierung von Einsparpotenzialen sowie Anleitungen zu Online-Tools für die Speiseplanung und Abfallbewertung.
2020	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel: Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung Informationen und Checklisten	Broschüre	Kita/Schule	<a href="https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Nachhaltigkeitsbroschure_incl_Vorwort2021.pdf">https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Nachhaltigkeitsbroschure_incl_Vorwort2021.pdf</a>	Die Broschüre bietet Informationen zu den verschiedenen Aspekten einer nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung. Thematisiert werden die einzelnen Schritte von der Planung und Ausstattung der Küche bis hin zur Verknüpfung des Verpflegungsangebots mit der Bildungsarbeit der Einrichtung.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2020	Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern: Praxistipps Kitaverpflegung Mit praxiserprobten Ideen zum Erfolg	Broschüre	Kita/Schule	<a href="https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/arbeitshilfen/dateien/praxistipps_kita_barrierefrei.pdf">https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/arbeitshilfen/dateien/praxistipps_kita_barrierefrei.pdf</a>	Die Broschüre enthält Praxistipps zur Gestaltung der Mittags- und Zwischenverpflegung, des Getränkeangebots, zu Rahmenbedingungen, Kommunikation und Akzeptanz.
2020	Vernetzungsstellen (Kita-) und Schulverpflegung Sachsen und Thüringen: Gemeinsam Qualität in der Kita- und Schulverpflegung entwickeln	Leitfaden	Kita/Schule	<a href="https://www.toolbox-verpflegung.de/dateien/2020/11/Handlungsempfehlungen.pdf">https://www.toolbox-verpflegung.de/dateien/2020/11/Handlungsempfehlungen.pdf</a>	Der Handlungsleitfaden richtet sich an Träger von Kitas und Schulen, die in ihrem Bereich einen partizipativen Prozess der Qualitätsentwicklung in der Kita- und Schulverpflegung anstoßen möchten. Die Grundlage bilden die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen. Modellkommunen beschreiben ihre Erfahrungen bei der Qualitätsentwicklung und berichten von Herausforderungen und Gelingensfaktoren.
2020	BKK ProVita: Pflanzlich, nachhaltig, gesund. Ein Wegweiser für Krankenhäuser und andere Gesundheitseinrichtungen	Leitfaden	Klinik	<a href="https://proveg.com/de/wp-content/uploads/sites/5/2021/08/2020_Wegweiser_pflanzenbasierte_Ernaehrung_KH_GE_web_final.pdf">https://proveg.com/de/wp-content/uploads/sites/5/2021/08/2020_Wegweiser_pflanzenbasierte_Ernaehrung_KH_GE_web_final.pdf</a>	Der Leitfaden zeigt, wie das Angebot an pflanzenbasierten Speisen in Krankenhäusern und anderen Gesundheitseinrichtungen gesteigert werden kann. Dabei wird das schrittweise Vorgehen beschrieben, die Vorteile benannt und Best Practice-Beispiele vorgestellt. Auch ein Speiseplan und Rezepte sind enthalten.
2021	Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz: Nachhaltigkeitscheck Schulverpflegung	Checkliste	Kita/Schule	<a href="https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/the-men.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Checkliste_SchuleF.pdf">https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/the-men.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Checkliste_SchuleF.pdf</a>	Die Checkliste richtet sich an Schulen und dient dazu, den aktuellen Stand in Bezug auf die Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien in der Verpflegung zu überprüfen.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2021	Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.: Lust auf Zukunft Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung	Leitfaden	Schule	<a href="https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handlungsempfehlungen_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH_01.pdf">https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handlungsempfehlungen_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH_01.pdf</a>	Der Leitfaden gibt Anregungen, wie sich Aspekte der Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung integrieren lassen. Er richtet sich sowohl an Caterer als auch an alle Akteur*innen rund um die Schulverpflegung.
2021	Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz: Nachhaltigkeitsscheck Kitaverpflegung Checkliste zur Analyse und Bewertung der Verpflegung	Checkliste	Kita/Schule	<a href="https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Checkliste_KitaF.pdf">https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Checkliste_KitaF.pdf</a>	Die Checkliste richtet sich an Kitas und dient dazu, den aktuellen Stand in Bezug auf die Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien in der Verpflegung zu überprüfen.
2021	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg: Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule – Erfolgsfaktoren, Good Practice Beispiele Leitfäden für die Praxis	Broschüre	Kita/Schule	<a href="https://lern-bw.de/site/pbs-bw-rebrush2024/get/params_E2064931025_Dattachment/23346648/optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule-ergebnisbroschuere.pdf">https://lern-bw.de/site/pbs-bw-rebrush2024/get/params_E2064931025_Dattachment/23346648/optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule-ergebnisbroschuere.pdf</a>	Die Broschüre unterstützt Caterer bei der Gestaltung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegungsangebots. Kitas und Schulen erhalten Informationen und Tipps zur Vertiefung der Ernährungsbildung.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2022	Umweltbundesamt: Besser essen in Kantinen und Mensen Wegweiser für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung	Leitfaden	Betriebe/ Hochschulen	<a href="https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/uba_fb_besser_essen_bf.pdf">https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/uba_fb_besser_essen_bf.pdf</a>	Der Leitfaden richtet sich an Entscheidungsträger*innen für die Betriebs- und Hochschulverpflegung. Er zielt darauf ab, die Zielgruppe für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ausrichtung des Verpflegungsangebots zu sensibilisieren. Praxisbeispiele unterstützen bei der Umsetzung im eigenen Wirkungsbereich.
2022	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg): Selbst kochen in der Kita – so geht's! Einführung von Frisch-/Mischküche mit biologischen und regionalen Lebensmitteln	Leitfaden	Kita	<a href="https://www.aelf-kw.bayern.de/mam/cms10/zentral/ernaehrung/dateien/leitfaden_frischkueche_kita_2_aufl_2023_barrierearm.pdf">https://www.aelf-kw.bayern.de/mam/cms10/zentral/ernaehrung/dateien/leitfaden_frischkueche_kita_2_aufl_2023_barrierearm.pdf</a>	Der Leitfaden ist im Rahmen des Modellprojekts „Begleitung von Kindertageseinrichtungen bei der Einführung von Frisch-/Mischküche unter Verwendung von BioRegio-Lebensmitteln (A/14/20)“ entstanden. Er zielt darauf ab, Kitaleitungen, Träger und Elternvertreter*innen bei der Einführung von Frisch-/Mischküche mit biologischen und regionalen Lebensmitteln zu unterstützen.
2022	Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz: Nachhaltigkeitscheck Kita- und Schulverpflegung für Träger	Checkliste	Kita/Schule	<a href="https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Checkliste_Tr%C3%A4ger.pdf">https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Checkliste_Tr%C3%A4ger.pdf</a>	Die Checkliste dient dazu, den aktuellen Stand in Bezug auf die Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien in der Verpflegung zu überprüfen, die in der Verantwortung des Trägers liegen.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2022	Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz: Nachhaltigkeitscheck Kita- und Schulverpflegung für Caterer	Checkliste	Kita/Schule	<a href="https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Checkliste_Tr%C3%A4ger.pdf">https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/962cc90abc859b89c1258801002cea87/\$FILE/Checkliste_Tr%C3%A4ger.pdf</a>	Die Checkliste dient dazu, den aktuellen Stand in Bezug auf die Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien in der Verpflegung zu überprüfen, die in der Verantwortung des Caterers liegen.
2022	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel: Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in den Lebenswelten Kita und Schule	Video	Kita/Schule	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=BTDR_C9fLWk">https://www.youtube.com/watch?v=BTDR_C9fLWk</a>	Das Video informiert über Aspekte und die Bedeutung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung in Kitas und Schulen.
2023	Landeszentrum Ernährung Baden-Württemberg: Leitfaden Leitfaden Hülsenfrüchte in Kita und Schule	Leitfaden	Kita/Schule	<a href="https://lern-bw.de/Lde/startseite/materialien/leitfaden-huelsenfruechte-kita-schule">https://lern-bw.de/Lde/startseite/materialien/leitfaden-huelsenfruechte-kita-schule</a>	Der Leitfaden liefert Gründe für den Einsatz von Hülsenfrüchten in der Kita- und Schulverpflegung. Er enthält zudem Rezepte, Beispiel-Speisepläne Zubereitungstipps für eine bessere Bekömmlichkeit und Ideen für Bildungsaktionen.
2023	Verbraucherzentrale NRW, Gruppe Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsumgebung: Kleine und große Schritte zur klimagesunden Verpflegung und Ernährungsbildung	Fachartikel/ Präsentation	Kita	<a href="https://www.rheinsieg-kreis.de/micosites/gesundheitsfoerderung/veranstaltungen/tagungen-2023/Vortrag_Rhein_Sieg_final.pdf">https://www.rheinsieg-kreis.de/micosites/gesundheitsfoerderung/veranstaltungen/tagungen-2023/Vortrag_Rhein_Sieg_final.pdf</a>	Der Text erklärt, wie man in Kitas eine nachhaltige und gesunde Ernährung umsetzen kann. Es werden Tipps gegeben, wie man weniger Fleisch und mehr pflanzliche Lebensmittel verwenden kann, mehr Bio-Produkte einsetzen und Speiseabfälle vermeidet. Es wird auch betont, dass Kinder in die Ernährung mit einbezogen werden sollten, z.B. durch gemeinsames Kochen und Probieren.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2024	Diözesan-Caritasverbände Aachen, Essen, Köln, Münster und Paderborn: Nachhaltige Verpflegung innerhalb der Caritas	Broschüre	übergreifend	<a href="https://www.caritas-campus.de/pdf/Broschuere_Nachhaltige_Verpflegung_2024.pdf">https://www.caritas-campus.de/pdf/Broschuere_Nachhaltige_Verpflegung_2024.pdf</a>	Die Broschüre beschreibt die Gestaltung eines emissionsarmen Verpflegungsangebots, eine sozial- und klimagerechte Beschaffung von Speisen und Getränken sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Abfällen.
2024	HAW Hamburg: Nudging für mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit	Online-Schulung	übergreifend	<a href="https://learn.hoou.de/blocks/course_overview_page/course.php?id=654">https://learn.hoou.de/blocks/course_overview_page/course.php?id=654</a>	Das Schulungskonzept richtet sich an Multiplikator*innen und Fachkräfte. Es vermittelt den Einsatz von Nudging zur Förderung von Gesundheit und Nachhaltigkeit. Der kostenlose Kurs ist modular aufgebaut und beinhaltet Foliensätze, Videos, Fachtexte, praktische Übungsaufgaben, und Quizzes.
2024	Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz: Nachhaltige und gesundheitsförderliche Verpflegung erfolgreich umsetzen Ein Leitfaden für Kita- und Schulträger mit Praxisbeispielen aus Rheinland-Pfalz	Leitfaden	übergreifend	<a href="https://mkuem.rlp.de/fileadmin/14/Themen/Ernaehrung/Verpflegung_gesund_und_nachhaltig/20240415_Broschuere_Nachhaltige_Verpflegung.pdf">https://mkuem.rlp.de/fileadmin/14/Themen/Ernaehrung/Verpflegung_gesund_und_nachhaltig/20240415_Broschuere_Nachhaltige_Verpflegung.pdf</a>	Der Leitfaden richtet sich an Verantwortliche bei Trägern sowie in Kitas, Schulen und Mensen und unterstützt bei der bei der Organisation und Beschaffung von Verpflegungsleitungen. Neben Praxistipps für den Umgang mit möglichen Herausforderungen werden auch die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Vergabe der Kita- und Schulverpflegung sowie Tipps zur Integration von Qualitätskriterien dargestellt.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2025	IN VIA Akademie: Nachhaltigkeitsplattform	Webseite	übergreifend	<a href="https://www.invia-akademie.de/bilden/nachhaltigkeit-in-der-hauswirtschaft/">https://www.invia-akademie.de/bilden/nachhaltigkeit-in-der-hauswirtschaft/</a>	Die Webseite beschreibt die Bedeutung von Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie, die Notwendigkeit konkreter Maßnahmen zur Umsetzung nachhaltiger Praktiken in Großküchen und gibt Handlungsempfehlungen. Auf der Seite gibt es zahlreiche Verlinkungen zu Best Practice-Beispielen.
2025	NAHGAST: Praxishandbuch für die Außer-Haus-Gastronomie	Praxishandbuch	übergreifend	<a href="https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/index.php/handbuch">https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/index.php/handbuch</a>	Das Praxishandbuch enthält Informationen und Tipps für die Entwicklung eines nachhaltigen Speiseangebots. Ausgehend von Management-Prozessen über die Kernprozesse in der Küche (Planung, Beschaffung, Produktion, Ausgabe, Entsorgung) bis zu Unterstützungsprozessen werden hier alle wichtigen Prozessschritte thematisiert.
2025	NAHGAST: Rechner	Nachhaltigkeitsrechner	übergreifend	<a href="https://www.nahgast.de/">https://www.nahgast.de/</a>	Anhand von Rezepten und Angaben zur Herkunft von Zutaten, Lagerung und Zubereitung berechnet der NAHGAST-Rechner unterschiedliche Nachhaltigkeitskennzahlen in den Bereichen Umwelt, Fairness für Mensch und Tier sowie Gesundheit.
o. J.	Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V., Verbraucherzentrale Thüringen e. V.: Die Tool-box für mehr Qualität in der Kita- & Schulverpflegung	Toolbox	Kita/Schule	<a href="https://www.toolbox-verpflegung.de/">https://www.toolbox-verpflegung.de/</a>	Die Toolbox enthält Anleitungen und Instrumente zur Qualitätsüberprüfung -verbesserung und -sicherung in der Kita- und Schulverpflegung, z. B. zur Gründung eines Verpflegungsausschusses, Befragungen, Speiseplancheck sowie Messungen unterschiedlicher Qualitätsparameter.

## Energieeffizientes Handeln in der GV

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2016	IN VIA Akademie, Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU): Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie - Argumente und Impulse	Zusammenfassung/ Fachtagung	Über- greifend	<a href="https://www.invia-akademie.de/wp-content/uploads/Zusammenfassung_Fachtagung_2016.pdf">https://www.invia-akademie.de/wp-content/uploads/Zusammenfassung_Fachtagung_2016.pdf</a>	Der Text behandelt die Bedeutung von Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie, die Notwendigkeit konkreter Maßnahmen zur Umsetzung nachhaltiger Praktiken in Großküchen und stellt die entwickelten Ansätze sowie die Ergebnisse einer Fachtagung vor. Er thematisiert verschiedene Bereiche der Nachhaltigkeit, darunter auch die Energieeffizienz.
2016	MVV Energie AG: Energieeffizienz in Krankenhaus und Seniorenheim: Jetzt Kosten sparen	Artikel	Klinik/ Senioren- einrichtung	<a href="https://partner.mvv.de/blog/energieeffizienz-in-krankenhaus-und-seniorenheim-jetzt-kosten-sparen">https://partner.mvv.de/blog/energieeffizienz-in-krankenhaus-und-seniorenheim-jetzt-kosten-sparen</a>	Der Artikel beschreibt den hohen Energieverbrauch in deutschen Krankenhäusern und Seniorenheimen und zeigt, wie durch einfache organisatorische Maßnahmen, die Optimierung von Wärmeerzeugung und den Austausch ineffizienter Geräte erhebliche Einsparungen erzielt werden können. Mit Tipps zur Senkung des Strom- und Wärmeverbrauchs wird aufgezeigt, wie Einrichtungen ihre Kosten senken und umweltfreundlicher werden können.
2019	KKIMAfuchs: 10 Tipps: Energie sparen in der Kita	Praxistipps	Kita	<a href="https://www.klimafuchs-kita.de/2018/04/27/10-tipps-energie-sparen-in-der-kita/">https://www.klimafuchs-kita.de/2018/04/27/10-tipps-energie-sparen-in-der-kita/</a>	Der Artikel gibt praktische Ratschläge, wie in Kitas Energie gespart werden kann. Zu den Tipps gehören z.B. nachhaltige Ernährung, Abfalltrennung, sowie der Einsatz von LED-Lampen und das Abschalten von Lampen im Stand-by-Modus. Zudem werden umweltfreundliche Maßnahmen, wie das Fördern von umweltfreundlicher Fortbewegung angesprochen.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2019	HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.: Klima schützen und Kosten senken – Ein Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen	Leitfaden	Über- greifend	<a href="https://www.hki-online.de/pdf/2020.0210%20HKI%20Leitfaden%20Final%20%20Logo.pdf">https://www.hki-online.de/pdf/2020.0210%20HKI%20Leitfaden%20Final%20%20Logo.pdf</a>	Der Leitfaden behandelt Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz in Großküchen. Er erläutert, dass die Zubereitung von Lebensmitteln sowie Prozesse wie Reinigung und Kühlung erheblichen Energieaufwand erfordern. Es werden verschiedenen Gerätetypen, darunter, sowie Be- und Entlüftungsanlagen thematisiert. Der Leitfaden bietet einen Überblick über zentrale Bereiche zur Energieeinsparung, um Betriebskosten zu senken und gleichzeitig einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.
2019	Steinbeis Forschungsinstitut für solare und zukunftsfähige thermische Energiesysteme: Energieeffizienz für Pflegeeinrichtungen	Bericht	Senioren- ein- richtungen	<a href="https://opac.dbu.de/ab/DBU-Abschlussbericht-AZ-31596_01-Hauptbericht.pdf">https://opac.dbu.de/ab/DBU-Abschlussbericht-AZ-31596_01-Hauptbericht.pdf</a>	Der Bericht beschreibt nicht oder gering-invasive Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz in Pflegeeinrichtungen. Die beschriebenen Maßnahmen umfassen die Bereiche „Energiemanagement“, „Förderung des Energiebewusstseins“ und „Betriebsoptimierung“.
2021	Magistrat der Stadt Frankfurt am Main, Amt für Bau und Immobilien: Energieeffizienz in Küchen, Mensen und Cafeterien	Leitfaden	Übergreifen d	<a href="https://energiemanagement.stadt-frankfurt.de/Investive-Massnahmen/Leitlinien-wirtschaftliches-Bauen/Energieeffizienz-in-Kuechen.pdf">https://energiemanagement.stadt-frankfurt.de/Investive-Massnahmen/Leitlinien-wirtschaftliches-Bauen/Energieeffizienz-in-Kuechen.pdf</a>	Der Leitfaden behandelt Energieeffizienzmaßnahmen in Küchen, Mensen und Cafeterien. Er umfasst Themen wie Energie- und Kostenbilanz, Standort- und Gebädefaktoren, technische Geräte in der Küche, sowie Gebäudetechnik und -automation. Zudem werden rechtliche Rahmenbedingungen und technische Begriffe erklärt, sowie Hilfstabellen für Verbrauchswerte und CO2-Inhalte von Lebensmitteln bereitgestellt.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2021	Speck, Wagner, El Mourabit, Scharp, Reinhardt, Wagner, Schulz-Brauckhoff, Engelmann, Bartels: Klima- und energieeffiziente Schulküche. Schulverpflegung klimagesund und kindgerecht gestalten	Fachartikel	Schule	<a href="https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2021/07_21/EU07_2021_PR_El_Mourabit_Online_Supp.pdf">https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2021/07_21/EU07_2021_PR_El_Mourabit_Online_Supp.pdf</a>	In dem Artikel geht es um die Untersuchung der Umweltauswirkungen und des Energieverbrauchs in Schulküchen. Es wurde gemessen, wie viel Energie die Küchen verbrauchen und welche Treibhausgase bei der Zubereitung von Schulmenüs entstehen. Ziel war es, Möglichkeiten zu finden, die CO <sub>2</sub> -Emissionen zu senken, ohne die Portionsgröße oder die Qualität des Essens zu verändern. Es wurden verschiedene Lebensmittelproduktionstechniken (konventionell vs. Ökologisch) verglichen, um herauszufinden, wie man die Umweltbelastung durch die Schulverpflegung verringern kann.
2021	Klima- und Energiefonds/ B4C Business für Climate So profitieren Ihre Unternehmen vom Klimaschutz Energieeffizienz für Betriebe Praktische Maßnahmen – Beratung – Förderungen – Kostenvorteile	Broschüre	Betriebe	<a href="https://www.energieinstitut.net/sites/default/files/b4c_4eneffa5_0.pdf">https://www.energieinstitut.net/sites/default/files/b4c_4eneffa5_0.pdf</a>	Die Broschüre erläutert wirtschaftliche Vorteile und Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz in Unternehmen, insbesondere in Bereichen wie Beleuchtung, Heizungs- und Kühlanlagen. Es wird gezeigt, wie einfach kostengünstige Maßnahmen hohe Einsparungen bringen können und welche Fördermöglichkeiten es gibt. In der Gemeinschaftsgastronomie können solche Maßnahmen dazu beitragen, Betriebskosten signifikant zu senken und die Umweltbilanz zu verbessern.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2022	DEHOGA Energiekampagne: Erste Schritte (1): Organisatorische Sofortmaßnahmen	Leitfaden	Über- greifend	<a href="https://energiekampagne-gastgewerbe.de/system/files/2022-12/esb_01_organisatorische_isb_221212.pdf">https://energiekampagne-gastgewerbe.de/system/files/2022-12/esb_01_organisatorische_isb_221212.pdf</a>	Der Text behandelt die Einführung in Energiesparmaßnahmen, insbesondere im Hotel- und Gastgewerbe. (passt denke ich auch zur Gemeinschaftsgastronomie) Er fokussiert sich auf organisatorische Sofortmaßnahmen, die ohne große Investitionen umgesetzt werden können und hebt die Bedeutung der Mitarbeitereinbindung zur Senkung der Energiekosten hervor. Zudem werden Tipps zur Verbesserung der Energieeffizienz gegeben, begleitet von Empfehlungen zur Dokumentation des Energieverbrauchs und zur Analyse von Energietarifen.
2022	Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung – Ein Beschaffungs- Leitfaden für Kommunen und öffentliche Einrichtungen	Beschaffungs- leitfaden	Über- greifend	<a href="https://lehrkraefteakademie.hessen.de/sites/lehrkraefteakademie.hessen.de/files/2022-12/nhs_beschaffung_sleitfaden_barrierefrei.pdf">https://lehrkraefteakademie.hessen.de/sites/lehrkraefteakademie.hessen.de/files/2022-12/nhs_beschaffung_sleitfaden_barrierefrei.pdf</a>	Der Leitfaden unterstützt öffentliche Einrichtungen bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen mit Fokus auf Nachhaltigkeit, indem er juristische Expertise und praktische Erfahrungen kombiniert. Er behandelt zentrale Nachhaltigkeitskriterien und gibt konkrete Empfehlungen zur Umsetzung. Besonders auf Seite 43/ 44 (4.10 Energieeffizienz in der Küche)

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2022	DEHOGA Energiekampagne: Erste Schritte (2): Technische Sofortmaßnahmen	Leitfaden	Über- greifend	<a href="https://energiekampagne-gastgewerbe.de/system/files/2022-12/esb_02_technische_sofortmassnahmen_221216.pdf">https://energiekampagne-gastgewerbe.de/system/files/2022-12/esb_02_technische_sofortmassnahmen_221216.pdf</a>	Der Text gibt praktische Tipps zur Senkung des Energieverbrauchs in Gastronomiebetrieben, indem er Maßnahmen in verschiedenen Bereichen behandelt. Wichtige Empfehlungen umfassen regelmäßige Wartungen, den Einsatz energieeffizienter Geräte und die richtige Temperaturregulierung. Außerdem wird auf die Bedeutung der Isolierung hingewiesen und auf Förderprogramme für energiesparmaßnahmen verwiesen.
2022	FCSI Deutschland- Österreich e.V.: Wie Gastronomen Energie und Kosten sparen können	Artikel	Über- greifend	<a href="https://www.fcsi.de/wie-gastronomen-energie-und-kosten-sparen-koennen/">https://www.fcsi.de/wie-gastronomen-energie-und-kosten-sparen-koennen/</a>	Der Artikel gibt einen umfassenden Überblick über Energiemaßnahmen in der Gastronomie, insbesondere in Zeiten steigender Energiepreise. Er hebt hervor, wie durch kleine Verhaltensänderungen und technische Anpassungen bis zu 25 % der Kosten gesenkt werden können. Tipps reichen von der Mitarbeiterschulung bis zur Anpassung von Geräten und Menüs.
2022	Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft: Energiemanagement in der Hotellerie und Gastronomie	Online- Leitfaden	Betriebe	<a href="https://www.klimaaktiv.at/dam/jcr:8accd74b-cb52-4ce1-a4df-0f1d080f02aa/Energiemanagement_barrierefrei_final.pdf">https://www.klimaaktiv.at/dam/jcr:8accd74b-cb52-4ce1-a4df-0f1d080f02aa/Energiemanagement_barrierefrei_final.pdf</a>	Der Leitfaden enthält Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz in der Hotellerie. Dazu gehören die Kontrolle des Wasserverbrauchs, der Einsatz von wassersparenden Armaturen, das Optimieren der Küchenprozesse und die Nutzung von Wärmerückgewinnungssystemen.
2022	Passivhaus Institut: Energieeffizienz in Kantinen und Gewerbeküchen	Artikel	Artikel	<a href="https://passipedia.de/planung/passivhaus_nichtwohngebäude/energieeffiziente_kantinen_und_gewerbekuechen/energieeffizienz_in_kantinen_und_gewerbekuechen">https://passipedia.de/planung/passivhaus_nichtwohngebäude/energieeffiziente_kantinen_und_gewerbekuechen/energieeffizienz_in_kantinen_und_gewerbekuechen</a>	Der Artikel beschreibt die Herausforderungen und Einsparpotenzial in gewerblichen Küchen, insbesondere in Schulen und Kantinen. Es wird erläutert, wie energieeffiziente Küchentechniken den Energieverbrauch reduzieren und gleichzeitig die Raumluftqualität verbessern können. Praktische Maßnahmen und Technologien werden vorgestellt, um den Energiebedarf beim Kochen, Garen und Geschirrspülen deutlich zu senken.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2023	Manuela Junk: Nachhaltiges Catering durch maximale Energieeffizienz	Artikel	Über- greifend	<a href="https://www.listando.de/blog/nachhaltiges-catering-energieeffizienz/">https://www.listando.de/blog/nachhaltiges-catering-energieeffizienz/</a>	Der Artikel thematisiert nachhaltiges Catering durch Energieeffizienz. Er erläutert den Einsatz moderne Küchentechnologien, die Optimierung von Prozessen sowie die Verwendung regionaler, saisonaler Zutaten zur Minimierung von Lebensmittelverschwendung. Auch umweltfreundliche Transportlösungen werden angesprochen. Abschließend wird betont, dass nachhaltiges Catering ökologische Vorteile bietet und langfristig wirtschaftlich vorteilhaft ist.
2023	NAHgast.de: Energieverbrauch und –bezug in Großküchen	Fachlicher Bericht über die Ergebnisse einer Studie	Über- greifend	<a href="https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/sites/default/files/2c3_infrastrukt.pdf_energieverbrauch_messen_stand_092023.pdf">https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/sites/default/files/2c3_infrastrukt.pdf_energieverbrauch_messen_stand_092023.pdf</a>	Der Text behandelt den Energieverbrauch in Großküchen und die Notwendigkeit diesen zu messen, um energieintensive Geräte zu identifizieren. Es werden verschiedene Messmethoden und die Umsetzung beschrieben. Die Studie zeigt, dass Kühlung und Lüftung den größten Anteil am Stromverbrauch haben und gibt Empfehlungen zur Energieeinsparung.
2023	Winterhalter: Tipps zum Energiesparen in der Gastroküche	Artikel	Über- greifend	<a href="https://www.winterhalter.com/de-de/gastrowissen/energiesparen-gastrokueche/">https://www.winterhalter.com/de-de/gastrowissen/energiesparen-gastrokueche/</a>	Der Artikel erläutert, wie Gastroküchen, die bis zu 25% des gesamten Energieverbrauchs eines gastronomischen Betriebs ausmachen, durch einfache Maßnahmen Energiekosten deutlich senken können. Es werden spezifische Tipps für die Bereiche Kochen, Spülen, Kühlen, Lüften und Beleuchten gegeben. Ziel ist es, sowohl die Effizienz zu erhöhen als auch die Betriebskosten langfristig zu senken.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2023	FRÖBEL Bildung und Erziehung gGmbH: Gesunde und klimagerechte Verpflegung für Kinder	Leitfaden	Kita	<a href="https://www.der-paritaetische.de/fileadmin/user_upload/20230813_FR%C3%96BEL-Leitfaden_f%C3%BCr_K%C3%BCchenkr%C3%A4fte_WEB_01_1_.pdf">https://www.der-paritaetische.de/fileadmin/user_upload/20230813_FR%C3%96BEL-Leitfaden_f%C3%BCr_K%C3%BCchenkr%C3%A4fte_WEB_01_1_.pdf</a>	Der Leitfaden bietet Anleitungen zur gesunden und nachhaltigen Verpflegung in Kitas, betont die Wichtigkeit von Saisonalität und Regionalität sowie die Reduzierung tierischer Produkte. Zudem wird die Energieeffizienz von Küchengeräten hervorgehoben, indem effiziente Geräte und richtiges Nutzerverhalten empfohlen werden, um Ressourcen zu schonen und umweltfreundliche Praktiken zu fördern.
2023	Resmio GmbH: Energie sparen in der Gastronomie-Tipps und Strategien für Herbst und Winter	Artikel	Betriebe	<a href="https://www.resmio.com/spoon-bytes/energie-sparen-gastronomie/">https://www.resmio.com/spoon-bytes/energie-sparen-gastronomie/</a>	Der Artikel bietet umfassende Strategien zur Reduzierung von Energie- und Betriebskosten in der Gastronomie. Er behandelt sofort umsetzbare Maßnahmen zur Senkung von Heiz- und Stromkosten, die Optimierung der Raumnutzung und die Implementierung effizienter Technologien. Außerdem wird erklärt, wie wichtig es ist neue Gäste zu gewinnen und bestehende Kunden zu binden, um auch in schwierigen Zeiten erfolgreich zu bleiben.
2023	Stiftung Münch: Energieeffizienz im Krankenhaus – Handlungsleitfaden zu energiesparenden Ansätzen und Technologien	Leitfaden	Klinik	<a href="https://www.stiftung-muench.org/wp-content/uploads/2023/03/Leitfaden-Energieeffizienz.pdf">https://www.stiftung-muench.org/wp-content/uploads/2023/03/Leitfaden-Energieeffizienz.pdf</a>	Der Leitfaden bietet einen umfassenden Überblick über Strategien zur Steigerung der Energieeffizienz in Krankenhäusern. Er stellt verschiedene Maßnahmen vor, von einfachen Einsparungen bis zu großen Investitionen. Außerdem wird betont, wie wichtig externe Berater sind und dass sich die Investitionen durch hohe Energiepreise schnell lohnen können.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2024	FM-Connect Network GmbH: Energiemanagement in der Betriebsgastronomie	Website/ Webartikel	Betriebe	<a href="https://betriebsgastronomie.fm-connect.com/verpflegungskonzeption/plannung_-ausstattung-und-einrichtung-der-kuechenanlagen-und-technik/energiemanagement/">https://betriebsgastronomie.fm-connect.com/verpflegungskonzeption/plannung_-ausstattung-und-einrichtung-der-kuechenanlagen-und-technik/energiemanagement/</a>	Der Text erläutert, wie effizientes Energiemanagement in der Betriebsgastronomie Kosten senken und Umweltbilanz verbessern kann. Er betont die Bedeutung energieeffizienter Geräte und die Nutzung alternativer Energien. Die Umsetzung dieser Maßnahmen in der Betriebsgastronomie trägt zur Reduzierung der Betriebskosten bei und fördert nachhaltige Praktiken, die in der heutigen Zeit unverzichtbar sind.
2024	Bundesweites Energieeffizienz-Berater-Netzwerk: Energiesparen im Krankenhaus	Artikel	Klinik	<a href="https://www.energieeffizienz-im-betrieb.net/energiekosten-unternehmen/energiesparen-krankenhaus.html">https://www.energieeffizienz-im-betrieb.net/energiekosten-unternehmen/energiesparen-krankenhaus.html</a>	Der Artikel beschreibt Möglichkeiten zur Energieeinsparung in Krankenhäusern, die einen hohen Energiebedarf haben. Es werden Maßnahmen wie die Optimierung der Heizungsanlage und der Kühltechnik vorgestellt. Die Wirtschaftlichkeit der Investition wird betont, ebenso wie die Rolle von Energieeffizienz-Beratern.
2024	Bundesweites Energieeffizienz-Beraternetzwerk: Energiesparen im Seniorenheim	Fachartikel	Senioren-einrichtungen	<a href="https://www.energieeffizienz-im-betrieb.net/energiekosten-unternehmen/energiesparen-altenheim.html">https://www.energieeffizienz-im-betrieb.net/energiekosten-unternehmen/energiesparen-altenheim.html</a>	Der Artikel beleuchtet die hohen Energiekosten in Seniorenheimen, die zu 70% durch Wärme und 30% durch elektrischen Strom verursacht werden. Er beschreibt verschiedene Maßnahmen zur Energieeinsparung, darunter die Optimierung von Heizungsanlagen und Küchengeräten sowie den Einsatz von Photovoltaik.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
o. J.	gewerbegas.info: Energieeffizienz in Gastronomie und Großküchen	Informations- seite	übergreifen d	<a href="https://www.gewerbegas.info/gewerbe/gastronomie-und-grosskuechen/">https://www.gewerbegas.info/gewerbe/gastronomie-und-grosskuechen/</a>	Der Text behandelt die Herausforderungen der Energieeffizienz in Gastronomiebetrieben. Er beschreibt den Einsatz von Gasgeräten, die sofortige Wärme liefern und energieeffizient sind. Zudem werden einfache Maßnahmen zur Einsparung von Energie vorgestellt und die Wichtigkeit der Energieeffizienz für die Wirtschaftlichkeit von Gastronomiebetrieben wird betont.
o. J.	Verbraucherzentrale Niedersachsen- Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen: Lebensmittelversch wendung und Klimaschutz in Kitas	Artikel	Kita	<a href="https://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/lebensmittelverschwendung-klimaschutz-kitas">https://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/lebensmittelverschwendung-klimaschutz-kitas</a>	Der Text gibt Zusammenhänge zwischen Ernährung, Klimaschutz und Lebensmittelverschwendung in Kitas. Dabei wird die Bedeutung von pflanzlicher, saisonaler und regionaler Lebensmittel betont, um CO <sub>2</sub> -Emissionen zu senken und Abfall zu vermeiden. Energieeffizienz wird indirekt behandelt, etwa im Zusammenhang mit der Produktionsweise von Lebensmitteln und der Wahl umweltfreundlicher Transportmethoden.
o. J.	Bremer Energie- Konsens GmbH: Ökologische Kantinen	Artikel	Betriebe	<a href="https://energiekonsens.de/unternehmen/tipps-fuer-klimateilnehmer-und-energieeffiziente-kantinen">https://energiekonsens.de/unternehmen/tipps-fuer-klimateilnehmer-und-energieeffiziente-kantinen</a>	Der Artikel beleuchtet die Möglichkeiten, wie Unternehmen durch kleine Änderungen in Kantinen und Teeküchen den Klimaschutz fördern können. Es werden Tipps für ökologische Verpflegung, Kostensenkung und Energieeffizienz gegeben. Die Umstellung auf nachhaltige Praktiken steigert die Mitarbeiterzufriedenheit und reduziert Emissionen.
o. J.	TecWorld: Energieeffizienz Krankenhaus: So wird Verbrauch nachhaltig	Artikel	Klinik	<a href="https://www.tecworld.com/energieeffizienz-krankenhauser-energieeffizienz-krankenhauser-so-wird-verbrauch-nachhaltig/">https://www.tecworld.com/energieeffizienz-krankenhauser-energieeffizienz-krankenhauser-so-wird-verbrauch-nachhaltig/</a>	Der Artikel bietet einen Überblick über Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz in Krankenhäusern. Er beschreibt die Herausforderungen, innovative Technologien zu integrieren, um sowohl den Energieverbrauch zu senken als auch den Patientenkomfort zu erhöhen. Themen wie Energiespeicherung, Notfallbeleuchtung und moderne Leuchtmittel werden behandelt, um die Nachhaltigkeit zu fördern.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
o. J.	EnergieAgentur.NRW: Effiziente Energienutzung in Alten- und Pflegeheimen	Broschüre	Senioren- einrichtunge n	<a href="https://www.win.steiermark.at/cms/dokumente/11263992_52486039/5751a055/Effiziente%20Energienutzung%20in%20Alten%20und%20Pflegeheimen_.pdf">https://www.win.steiermark.at/cms/dokumente/11263992_52486039/5751a055/Effiziente%20Energienutzung%20in%20Alten%20und%20Pflegeheimen_.pdf</a>	Die Broschüre bietet einen umfassenden Überblick über Energiesparmaßnahmen in Alten- und Pflegeheimen. Sie enthält detaillierte Analysen des Energieverbrauchs, identifiziert spezifische Einsparpotenziale und gibt praktische Empfehlungen zur Verbesserung der Energieeffizienz, wie den Einsatz moderner Heiztechnik und den Austausch elektrischer Geräte gegen gasbetriebene Modelle.

## Nachhaltige Beschaffung (Bio, regional, saisonal, Tierwohl)

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2021	Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft Sachsen: Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen	Leitfaden	Übergreifend	<a href="https://www.landwirtschaft.sachsen.de/download/Musterleistungs bild_Bio_Regio_Kantine_bf.pdf">https://www.landwirtschaft.sachsen.de/download/Musterleistungs bild_Bio_Regio_Kantine_bf.pdf</a>	Der Leitfaden bündelt Informationen rund um den Vergabe-prozess. Ziel ist es, den Einsatz von mehr regionalen und Bio-Regio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen zu fördern.
2021	Verbraucherzentrale Berlin: Welcher Fisch auf den Tisch? Ratgeber zum nachhaltigen Fischeinkauf	Flyer	Übergreifend	<a href="https://www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2022-04/fischratgeber_2022_web.pdf">https://www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2022-04/fischratgeber_2022_web.pdf</a>	Der Ratgeber gibt Empfehlungen zum nachhaltigen Einkauf von Fisch, aufgeteilt nach Fischen und Meerestieren aus Aquakultur und Wildfang.
2022	Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung	Leitfaden	Übergreifend	<a href="https://landwirtschaft.hessen.de/sites/landwirtschaft.hessen.de/files/2023-01/nhs_beschaffung_sleitfaden_barrierefrei.pdf">https://landwirtschaft.hessen.de/sites/landwirtschaft.hessen.de/files/2023-01/nhs_beschaffung_sleitfaden_barrierefrei.pdf</a>	Der Leitfaden unterstützt Kommunen und öffentliche Einrichtung bei der Beschaffung. Er behandelt bei der Beschaffung wichtige Nachhaltigkeitskriterien und gibt Formulierungsbeispiele für Ausschreibungen, u. a. zur Platzierung des DGE-Qualitätsstandards. Somit kombiniert der Leitfaden juristische Expertise und praktische Erfahrungen.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2023	Beschaffungsamt des BMI - Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (Hg.): Das zentrale Portal für nachhaltige Beschaffung öffentlicher Auftraggeber	Webseite	Übergreifend	<a href="https://www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html">https://www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html</a>	Das Portal für nachhaltige Beschaffung für öffentliche Auftraggeber informiert über Gesetze, Leitfäden und gibt Beispiele aus Bund, Ländern und Kommunen.
2023	KERN: RegioVerpflegung	Plattform	Übergreifend	<a href="https://www.regio-verpflegung.bayern/">https://www.regio-verpflegung.bayern/</a>	Die Plattform richtet sich an alle Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette, von Erzeuger*innen und Verarbeitungsbetrieben regionaler und biologischer Produkte über die Händler*innen bis hin zu den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Sie dient der Vernetzung.
2023	Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: Bio gemeinsam genießen	Broschüre	Übergreifend	<a href="https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr/intern/dateien/publikationen/Essen_und_Trinken/Bio_gemeinsam_geniesen.pdf">https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr/intern/dateien/publikationen/Essen_und_Trinken/Bio_gemeinsam_geniesen.pdf</a>	Die Broschüre beschreibt den Ablauf des Projekts „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“. Teilnehmende Einrichtungen und Betriebe werden als Leuchttürme vorgestellt und Tipps für die Umsetzungen in anderen Küchen gegeben.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2024	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: Leitfaden nachhaltige Beschaffung Verwaltungsvorschrift Kantine Für mehr regionale und bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung	Leitfaden	Übergreifend	<a href="https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr/intern/dateien/PDFs/Essen_und_Trinken/Leitfaden_nachhaltige_Beschaffung.pdf">https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr/intern/dateien/PDFs/Essen_und_Trinken/Leitfaden_nachhaltige_Beschaffung.pdf</a>	Der Leitfaden beschreibt die Schritte bei der Ausschreibung und wie Nachhaltigkeitsaspekte bei der Vergabe berücksichtigt werden können. Musterleistungsbeschreibungen unterstützen dabei, Nachhaltigkeitsaspekte rechtssicher in die Beschaffung zu integrieren.
2024	a'verdis: Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV! Ein Leitfaden zur Umsetzung der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV)	Leitfaden	Übergreifend	<a href="https://averdishome.wordpress.com/wp-content/uploads/2024/06/averdis-gfrs-leitfaden_bio-ahvv_2024.06.pdf">https://averdishome.wordpress.com/wp-content/uploads/2024/06/averdis-gfrs-leitfaden_bio-ahvv_2024.06.pdf</a>	Der Leitfaden nimmt Bezug auf die im Jahre 2023 in Kraft getretene Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung, beschreibt Neuerungen und zeigt, wie diese in der Praxis umgesetzt werden können.
2024	Nearbuy GmbH:	Plattform	Übergreifend	<a href="https://www.nearbuy-food.de/">https://www.nearbuy-food.de/</a>	Die Plattform richtet sich an alle Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette, von Erzeuger*innen und Verarbeitungsbetrieben regionaler Produkte über die Händler*innen bis hin zu den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Sie dient der Vernetzung.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2025	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: Bio Bitte: Mehr Bio in öffentlichen Küchen, Initiative für Bioverpflegung	Portal	Übergreifend	<a href="https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/die-initiative-biobitte/">https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/die-initiative-biobitte/</a>	Das Portal bietet eine Vielzahl an Informationen und Unterstützungsmaterialien für den Einsatz von Biolebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. Es richtet sich an Kommunen, Vergabestellen aber auch an Praktiker*innen der Gemeinschaftsverpflegung.
2025	Tollwood GmbH: Biospeiseplan	Portal	Kita/Schule	<a href="https://biospeiseplan.de/">https://biospeiseplan.de/</a>	Auf dem Internetauftritt des Projekts „Bio für Kinder“ finden sich zahlreiche Informationen und kostenfreie Unterstützungsmöglichkeiten rund um eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung, darunter der Biospeiseplaner zur Erstellung und Verwaltung von Speiseplänen inkl. Einblick in Kostenkalkulation und Nährwerte. Daneben bietet das Projekt Lehrvideos und Schulungsmöglichkeiten.
o. J.	Bundesverband der Regionalbewegung e.V.: Die RegioApp	App	Übergreifend	<a href="https://www.regioapp.org/regionales-finden">https://www.regioapp.org/regionales-finden</a>	Die App ermöglicht über die Angabe einer Postleitzahl eine Umkreissuche (150 km) für den Einkauf regionaler Lebensmittel.
o. J.	Verbraucherzentrale Hamburg: Aus der Region - für die Region	Saisonkalender	Übergreifend	<a href="https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/Saisonkalender.pdf">https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/Saisonkalender.pdf</a>	Der Kalender zeigt, welche heimischen Produkte wann in Norddeutschland Saison haben.

## Gesundheitsfördernde und nachhaltige Rezepte/Speisepläne

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2017	Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt: Vegane Großverpflegung	Leitfaden	Über-greifend	<a href="https://files.albert-schweitzer-stiftung.de/1/Grossverpflegung_vegan_Digitalversion.pdf">https://files.albert-schweitzer-stiftung.de/1/Grossverpflegung_vegan_Digitalversion.pdf</a>	Der Leitfaden enthält eine Warenkunde zu pflanzlichen Alternativprodukten ebenso wie eine Rezeptsammlung für die Zubereitung von veganen Gerichten mit rund 80 Rezepten.
2018	Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e. V.: 100 % veggie Rezeptideen aus dem IN FORM Projekt: „Ma(h)l vegetarisch“	Rezept-broschüre	Kita/Schule	<a href="https://www.lvg-lsa.de/wp-content/uploads/2021/10/Rezeptideen_Veggie.pdf">https://www.lvg-lsa.de/wp-content/uploads/2021/10/Rezeptideen_Veggie.pdf</a>	Die Rezeptbroschüre enthält vegetarische 12 Rezepte, die für Kinder im Alter von 6 Jahren berechnet sind.
2018	Ökomarkt Hamburg: Klima, das schmeckt. Klimafreundliche Rezepte für die Schulverpflegung	e-Book	Schule	<a href="https://www.oekomarkt-hamburg.de/humus/wp-content/uploads/2018/10/OEKOMARKT_E_BOOK_5_formular_101018_K.pdf">https://www.oekomarkt-hamburg.de/humus/wp-content/uploads/2018/10/OEKOMARKT_E_BOOK_5_formular_101018_K.pdf</a>	Das Buch vermittelt zunächst Hintergrundwissen zu nachhaltiger Ernährung und Verpflegung. Im zweiten Teil gibt es Anregungen zu pädagogischen Maßnahmen bei der Etablierung klimafreundlicher Schulverpflegung, um deren Akzeptanz bei Schüler*innen und Eltern zu steigern. Im Rezeptteil finden sich 34 saisonale, regionale und vegetarische (teilweise auch vegane) Rezepte.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2019	Landeszentrum Ernährung Baden-Württemberg: Bunte Vielfalt vegetarischer Gerichte für die Kita- und Schulverpflegung	Rezeptbroschüre	Kita/Schule	<a href="https://lern-bw.de/site/pbs-bw-rebrush2024/get/documents_E-1188026285/MLR.Ernaehrung/ILandeszentrum/materialien/erfahrungskatalog-bunte-vielfalt-vegetarischer-gerichte-fuer-die-kita-und-schulverpflegung.pdf">https://lern-bw.de/site/pbs-bw-rebrush2024/get/documents_E-1188026285/MLR.Ernaehrung/ILandeszentrum/materialien/erfahrungskatalog-bunte-vielfalt-vegetarischer-gerichte-fuer-die-kita-und-schulverpflegung.pdf</a>	Die Rezeptbroschüre ist ein Erfahrungskatalog, der das Ergebnis von Werkstattgesprächen darstellt. Die Broschüre enthält rund 70 Rezepte für ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot.
2019	Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung: Rezeptesammlung für eine klimafreundliche Schulverpflegung	Rezept-sammlung	Schule	<a href="https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte/">https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte/</a>	Die Sammlung enthält rund 40 Rezepte für die Mittagsverpflegung in der Schule. Die Rezepte wurden im Rahmen des Projekts „Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ (KEEKS) entwickelt.
2020	Speiseräume F+B GmbH: FÜR VIELE - Rezepte für die Kantine der Zukunft	Rezept-sammlung	Über-greifend	<a href="https://kantine-zukunft.de/files/2021/02/fuer-viele-rezepte-fuer-die-kantine-der-zukunft_digital.pdf">https://kantine-zukunft.de/files/2021/02/fuer-viele-rezepte-fuer-die-kantine-der-zukunft_digital.pdf</a>	Die Rezeptsammlung umfasst 15 Rezepte aus dem Projekt „Kantine Zukunft“ in Berlin. Die Sammlung möchte Anregungen geben, wie saisonale und regionale Bioprodukte in Großküchen bei gegebenen Rahmenbedingungen kreativ eingesetzt werden können.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2021	Verbraucherzentrale NRW: Klimafreundliche Rezepte. Einfach, gut und lecker!	Kochbuch	Kita/Schule	<a href="https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2021-03/VZNRW_Klimafreundliche-Rezepte_Kita_Schule.pdf">https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2021-03/VZNRW_Klimafreundliche-Rezepte_Kita_Schule.pdf</a>	Das Kochbuch enthält 30 praxiserprobte Rezepte für die Kita- und Schulverpflegung. Daneben informiert das Kochbuch darüber, wie ein klimafreundlicher Speiseplan erstellt, Speiseabfälle vermieden und die Akzeptanz gesteigert werden kann. Ein Saisonkalender und eine Austauschabelle runden das Kochbuch ab.
2021	Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz: Bio-regionale Kita- und Schulverpflegung: Vom Kopf bis in den Topf Rezepte rund um hochwertiges Fleisch und Anregung zu vegetarischen Alternativen für 10 kleine Tischgäste	Rezeptbroschüre	Kita/Schule	<a href="https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/ac186faf6613895dc125880e003d1763/28392b8ff01113c3c125883a0044fc9c/\$FILE/RezeptheftFleischDIGITALFINALE.pdf">https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/ac186faf6613895dc125880e003d1763/28392b8ff01113c3c125883a0044fc9c/\$FILE/RezeptheftFleischDIGITALFINALE.pdf</a>	Die Broschüre enthält Rezepte und Tipps für die Kita- und Schulverpflegung von Bio-Koch und Mentor Karsten Bessai. Die im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas genannten Orientierungsmengen dienen als Grundlage für die Rezepte.
2021	Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz: Verschiedene Rezeptvideos Kita- und Schulverpflegung	Video	Kita/Schule	<a href="https://www.fze.rlp.de/FZE/Service/Downloads-und-Medien/Videos/Vernetzungsstelle-Kita-und-Schulverpflegung">https://www.fze.rlp.de/FZE/Service/Downloads-und-Medien/Videos/Vernetzungsstelle-Kita-und-Schulverpflegung</a>	Die Videos begleiten die o. g. Rezeptbroschüre.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2022	ProVeg: Plan(t)s for Professionals	Broschüre	Über- greifend	<a href="https://proveg.com/de/wp-content/uploads/sites/5/2023/04/PVDE_FOOD_SERVICES_BROCHURE_2022.pdf">https://proveg.com/de/wp-content/uploads/sites/5/2023/04/PVDE_FOOD_SERVICES_BROCHURE_2022.pdf</a>	Die Broschüre gibt Praktiker*innen in der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung Orientierung beim Einsatz vielfältiger pflanzlicher Lebensmittel. Eine Warenkunde unterstützt bei der Entwicklung neuer Rezepte und bei der Kalkulation von Wareneinstandskosten.
2023	DGE-Vernetzungs- stelle Kitaverpfle- gung Thüringen: Das Praxis Kochbuch mit „Lecker-Garantie“	Rezept- broschüre	Kita	<a href="https://www.vnskt.de/wp-content/uploads/2024/01/Das-Praxiskochbuch-Mit-Lecker-Garantie_2023.pdf">https://www.vnskt.de/wp-content/uploads/2024/01/Das-Praxiskochbuch-Mit-Lecker-Garantie_2023.pdf</a>	Die Rezeptbroschüre enthält 18 vegetarische Gerichte, deren Akzeptanz in 24 Kitas getestet wurde. Basis der Rezepte ist der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.
2024	Deutscher Paritätischer Wohlfahrtsverband – Gesamtverband e.V.: Klimagesund kochen und genießen Rezepte, Infos und Tipps für soziale Einrichtungen	Info-/ Rezept- broschüre	Über- greifend	<a href="https://cloud.paritaet.org/s/Ti3J6y7FKYJT9M8?dir=/&amp;openfile=true">https://cloud.paritaet.org/s/Ti3J6y7FKYJT9M8?dir=/&amp;openfile=true</a>	Neben beliebten Rezepten aus Paritätischen Einrichtungen enthält die Broschüre auch Hintergrundinformationen und Praxisbeispiele für eine klimagesunde Verpflegung.
2024	Landeszentrum Ernährung Baden- Württemberg: Landesweite Aktionsrezepte – Tag der Schulver- pflegung 2024	Rezept- broschüre	Schule	<a href="https://lern-bw.de/Lde/startseite/materialien/landesweite-aktionsrezepte-tag-der-schulverpflegung-2024">https://lern-bw.de/Lde/startseite/materialien/landesweite-aktionsrezepte-tag-der-schulverpflegung-2024</a>	Die Rezeptsammlung enthält regionale und saisonale Gerichte für den Herbst in Baden-Württemberg für die Schulverpflegung. Die Portionsgrößen entsprechen den Orientierungswerten aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

## Reduktion von Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelabfällen in der GV

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2019	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg: Umgang mit Überproduktion in der Kita- und Schulküche	Handreichung	Kita/Schule	<a href="https://lern-bw.de/Lde/startseite/materialien/handreichung-umgang-mit-ueberproduktion?QUERYSTRING=%26Uuml%3Bberproduktion">https://lern-bw.de/Lde/startseite/materialien/handreichung-umgang-mit-ueberproduktion?QUERYSTRING=%26Uuml%3Bberproduktion</a>	Die Handreichung zeigt auf, wie Kitas und Schulen mit übrig gebliebenem Essen verantwortungsvoll umgehen können, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Sie gibt Tipps zur besseren Mengenplanung, sicheren Weiterverwendung von Speiseresten und regelmäßigen Auswertung von Essensmengen. Ziel ist es, Überproduktion zu verringern und nachhaltiger zu wirtschaften
2019	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg: Umgang mit Überproduktion in der Kita- und Schulküche	Handreichung	Kita/Schule	<a href="https://lern-bw.de/Lde/startseite/materialien/handreichung-umgang-mit-ueberproduktion?QUERYSTRING=%26Uuml%3Bberproduktion">https://lern-bw.de/Lde/startseite/materialien/handreichung-umgang-mit-ueberproduktion?QUERYSTRING=%26Uuml%3Bberproduktion</a>	Die Handreichung zeigt auf, wie Kitas und Schulen mit übrig gebliebenem Essen verantwortungsvoll umgehen können, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Sie gibt Tipps zur besseren Mengenplanung, sicheren Weiterverwendung von Speiseresten und regelmäßigen Auswertung von Essensmengen. Ziel ist es, Überproduktion zu verringern und nachhaltiger zu wirtschaften
2020	Kuntscher, M., Schmidt, T. & Gossens, Y.: Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung – Ursachen, Hemmnisse und Perspektiven –	Paper	übergreifend	<a href="https://literatur.thuenen.de/digbib_extern/dn063075.pdf">https://literatur.thuenen.de/digbib_extern/dn063075.pdf</a>	Ziel dieser Studie war es, neue Erkenntnisse zum Thema Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu generieren sowie die Übertragbarkeit von Reduktionsmaßnahmen aus dem ELoFoS-Projekt auf andere AHV-Betriebe zu prüfen. Es wurden die Ursachen der Entstehung von Lebensmittelabfällen in der AHV untersucht, Abfallmengen erfasst und Reduktionsmaßnahmen untersucht.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2021	BMEL: Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung	Zielvereinbarung	übergreifend	<a href="https://www.zugutfu.erdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/Zielvereinbarung_AHV_unterz_2022_01.pdf">https://www.zugutfu.erdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/Zielvereinbarung_AHV_unterz_2022_01.pdf</a>	Im April 2021 unterzeichneten das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und wichtige Verbände aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eine Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung. Deren Schlüsselemente: bis 2025 sollen die Abfälle um 30 % reduziert und bis 2030 um 50 % halbiert werden; dafür wurde eine neutrale, verbandsübergreifende Kompetenzstelle eingerichtet, die Abfalldaten erhebt, Maßnahmen evaluiert und Unternehmen bei der Umsetzung unterstützt
2022	Kuntscher, M. et al.: ELoFoS; Umfeldanalyse und Übertragbarkeit: Handlungsempfehlungen	Handlungsempfehlungen	übergreifend	<a href="https://www.zugutfu.erdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/AHV_Handlungsempfehlungen_final.pdf">https://www.zugutfu.erdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/AHV_Handlungsempfehlungen_final.pdf</a>	Aus den Ergebnissen der Arbeiten im ELoFoS-Projekt lassen sich einige Handlungsempfehlungen für AHV-Betriebe mit Buffet und/oder Ausgabeservice zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen ableiten. Die unternehmensspezifische Handlungsempfehlungen zeigen, wie wichtig ein Abfallmonitoring und die genaue Betrachtung der Küchen- und Serviceabläufe sind und wie dies in den verschiedenen Systemen umgesetzt werden kann.
2022	Kuntscher, M., Gossens, Y., Schmidt, T.: Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung reduzieren – Handlungsempfehlungen für die Praxis	Artikel	übergreifend	<a href="https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2022/02_22/EU02_2022_M68_M73_open_access.pdf">https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2022/02_22/EU02_2022_M68_M73_open_access.pdf</a>	In diesem Artikel werden Ergebnisse des Projektes Efficient Lowering of Food Waste in the Out-of-Home Sector (ELoFoS) vorgestellt. Drei Handlungsempfehlungen konnten aufgestellt werden: (1) Durchführung eines Abfallmonitorings, (2) Förderung des Küchen- und Servicepersonals, (3) Optimierung des Gastbereichs. Zudem konnten zur Umsetzung der letzten beiden Handlungsempfehlungen verschiedene Maßnahmen aufgezeigt werden.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2023	United Against Waste: Kompetenzstelle Außer-Haus- Verpflegung	Webseite	übergreifend	<a href="https://www.united-against-waste.de">https://www.united-against-waste.de</a>	Die Webseite bietet Informationen und Unterstützungsmaterialien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, u. a. das Abfall-Analyse-Tool.
2024	Sektorspezifisches Dialogforum Außer-Haus- Verpflegung: Handlungsempfehlungen: Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie	Artikel	übergreifend	<a href="https://www.zugutfuerdietonne.de/unserestrategie/abgeschlossen-dialogforen/ausser-haus-verpflegung">https://www.zugutfuerdietonne.de/unserestrategie/abgeschlossen-dialogforen/ausser-haus-verpflegung</a>	Im Dialogforum zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der AHV wurden Maßnahmen zur Reduzierung der Abfälle entwickelt und evaluiert. Es nahmen Vertreter*innen aus Ministerien, Behörden, Verbänden und Unternehmen sowie Forschung und Zivilgesellschaft bei. Unter dem Link sind die wichtigsten Ergebnisse sowie Handlungsempfehlungen festgehalten.
2025	DGE Sektion Schleswig- Holstein: Leitfaden Speisereste vermeiden	Leitfaden	Kita, Schule, Senioren- einrichtungen	<a href="https://www.dge-sh.de/nachhaltigkeit-in-der-verpflegung-weiterleitung/kostenlose-restemessung-und-beratung">https://www.dge-sh.de/nachhaltigkeit-in-der-verpflegung-weiterleitung/kostenlose-restemessung-und-beratung</a>	Der Leitfaden richtet sich an Caterer, Mitarbeiter*innen und Entscheidungsträger*innen in den Settings Kita, Schule und Senioreneinrichtungen. Der Leitfaden beleuchtet Ursachen der Entstehung von Lebensmittelverschwendung entlang der Prozesskette sowie Möglichkeiten der Vermeidung oder Verwendung von Resten.
2025	Verbraucherzentrale NRW: Küchenmonitor	Tool zur Erfassung von Lebensmittel- abfällen	übergreifend	<a href="https://www.kuechenmonitor.de/">https://www.kuechenmonitor.de/</a>	Das Tool ermöglicht die Erfassung und Dokumentation von Lebensmittelabfällen nach Abfallart und Menge der entsorgten Speisen. Dies erlaubt die Ermittlung der Ursachen und die Entwicklung von gezielten Gegenmaßnahmen.

Wegweiser für Praktiker\*innen, Multiplikator\*innen und weitere Akteur\*innen rund um die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung

Jahr	Herausgeber	Art	Setting	Link	Inhalt
2025	Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat: Zu gut für die Tonne	Webseite mit diversen Informationsmaterialien	übergreifend	<a href="https://www.zugutfuerdietonne.de/">https://www.zugutfuerdietonne.de/</a>	Die Webseite bietet diverse kostenlose Informations- und Kommunikationsmaterialien rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelverschwendung an.
o. J.	Verbraucherzentrale NRW: Schulverpflegung: Speiseabfälle vermeiden – so kann's gehen!	Ratgeber	Schule	<a href="https://refowas.de/images/VZNRW/Ratgeber_Abfallarme_Schulverpflegung_VZ-NRW.pdf">https://refowas.de/images/VZNRW/Ratgeber_Abfallarme_Schulverpflegung_VZ-NRW.pdf</a>	Der Ratgeber gibt Tipps wie Speiseabfälle im Rahmen der Schulverpflegung reduziert werden können. Dabei werden u.a. die Bereiche Messung der Speiseabfälle, Feedbacksystem, Bestellsystem, Ausgabe, und Hygienevorgaben thematisiert. Der Ratgeber bezieht sich insb. auf das Schulsetting und gibt dafür Beispiele, einiges lässt sich aber auch auf andere Settings übertragen.
o. J.	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW: Umgang mit übrig gebliebenen Speisen	Blogbeitrag	Schule	<a href="https://www.kita-schulverpflegung.nrw/lebensmittel/umgang-mit-uebrig-gebliebenen-speisen-12447">https://www.kita-schulverpflegung.nrw/lebensmittel/umgang-mit-uebrig-gebliebenen-speisen-12447</a>	Die Verbraucherzentrale / Vernetzungsstelle stellt kurz und knapp dar, ob und wie übriggebliebene Speisen in der Schulverpflegung wiederverwendet werden können. Dabei wird nach Ausgabesystem (Essensausgabe, Buffet, oder Reste nach pädagogischer Kochaktion) unterschieden.

## **Informationen**

Zusätzliche Informationen zum „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“, zum Thema Ernährung im Berufs- und Studienalltag allgemein sowie weitere Tipps für verschiedene Berufsgruppen befinden sich auf unserer Homepage [www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de). Dort sowie unter [www.inform-rezepte.de](http://www.inform-rezepte.de) stehen auch weitere Rezeptanregungen zur Verfügung.

## **Kontakt**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung  
IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung  
Telefon: 0228 3776-873  
Fax: 0228 3776-78-873  
E-Mail: [info@jobundfit.de](mailto:info@jobundfit.de)  
[www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de), [www.dge.de](http://www.dge.de)

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat

Durchgeführt von:



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e. V.  
Godesberger Allee 136  
53175 Bonn  
www.dge.de

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Für den im Jahr 2008 vom Bundeskabinett beschlossenen Nationalen Aktionsplan IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – sind zwei Bundesressorts federführend zuständig: das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Bereich Ernährung und das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) im Bereich Bewegung. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: <https://www.in-form.de/>