

www.gastronomie-hotellerie.com

www.gv-kompakt.de

**huss**  
HUSS-MEDIEN GmbH  
10400 Berlin

# küche & technik

Sonderpublikation

Juni 2014

**gastronomie  
& hotellerie**  
Das Unternehmer-Magazin

**GVkompakt**  
Fachmagazin für Gemeinschaftsverpflegung

Kochen & Garen | Spülen | Hygiene  
Lüftung | Kühlen | Verteilen



# Aus Verantwortung

Das Thema Nachhaltigkeit ist in aller Munde – nicht nur in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Die Branche trägt in besonderer Weise Verantwortung für die Zukunft von Tieren, Pflanzen und Menschen.



FOTO: CAROLA SCHUBBEL/FOTOLIA

So agieren bereits viele Unternehmen ökologisch und sozial, wirtschaften effizient. Aber es gibt auch noch viel Potential. Ist Nachhaltigkeit derzeit in? Ein hipper Mainstream? Das könnte man manchmal vermuten, wenn man aufmerksam verfolgt, wer sich so alles damit brüstet und welche Produkte und Dienstleistungen mit dem Begriff »nachhaltig« beworben werden. Der Reigen reicht von nachhaltiger Automobilindustrie über nachhaltige Finanzprodukte und nachhaltige Fernreisen bis hin zu nachhaltigen Ölmultis; sogar die Aluminiumindustrie wirbt mit Nachhaltigkeit. Dabei sind einige der Unternehmen und Branchen für die größten Umweltkatastrophen der letzten Jahre und soziale Missstände vor allem in der Dritten Welt und in den Schwellenländern verantwortlich. Auch die Lebensmittelindustrie hat da keine weiße Weste. Die Begriffe »Nachhaltigkeit« und »nachhaltig« werden im deutschen Sprachraum mittlerweile inflationär gebraucht und verlieren damit leider an Aussagekraft und Glaubwürdigkeit.

## Grundgedanke aus dem Jahr 1713

Tatsächlich aber ist nachhaltiges Wirtschaften, auch unter »Sustainability« und »Corporate Social Responsibility (CSR)« bekannt, alles andere als nur eine schicke Floskel, die heute einfach dazu gehört und nur dem Zeitgeist entspringt. Der Grundgedanke reicht bekanntlich zurück zu Hans Carl von Carlowitz, der bereits 1713 in seiner *Sylvicultura Oeco-*

*nomic*a das Grundprinzip nachhaltigen Wirtschaftens in der Forstwirtschaft so beschrieben hat: »... dass es eine kontinuierliche beständige und nachhaltige Nutzung gebe, weil es eine unentberliche Sache ist ohne welche das Land in seinem Esse (= Wesen) nicht bleiben mag.«

Für immer mehr Unternehmen, angefangen von weltweit operierenden Konzernen bis hin zu klein- und mittelständischen Betrieben sind Begriffe wie Nachhaltigkeit, soziale Standards und Verantwortung für die Schonung der natürlichen Ressourcen kein Feigenblatt oder nur Marketing, sondern aus gutem Grund gelebte Unternehmensstrategie, die auch der Zu-

kunftssicherung des einzelnen Unternehmens dient. Gerade erst bekam ich eine umfangreiche Fortbildungsbrochure eines renommierten Anbieters auf den Tisch, die ausschließlich Angebote zum Nachhaltigkeitsmanagement in der Unternehmensführung mit dem Credo »Ökonomische, ökologische und soziale Ressourcen effizient nutzen« zum Inhalt hat.

## GRÜNES BAND zeichnet Vorreiter aus

Auch in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung hat die Auseinandersetzung mit dem Thema Nachhaltigkeit längst Fahrt aufgenommen. So zeigt unter anderem die Verleihung des INTERNORGA-Zukunftspreises deutlich, wohin die Reise geht. Und auch der Preis für Nachhaltigkeit im Außer Haus Markt GRÜNES BAND von der HUSS-MEDIEN GmbH belegt das große Interesse am Thema sowie ehrliches und erfolgreiches Bemühen vieler Unternehmen, in verschiedensten Kategorien nachhaltig zu handeln.

Selbst bei den von finanziellen Restriktionen gebeutelten Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen ist die Entwicklung angekommen. Bei der Herbsttagung des Verbandes der Küchenleiter/Innen in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen e. V. liegt in diesem Jahr ein Themenschwerpunkt auf dem nachhaltigen Wirtschaften in den Küchen von Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen. Als Referent freue ich mich schon sehr auf eine spannende Diskussion, denn angesichts der aktuellen Situation im Gesundheitswesen weht mir als überzeugtem Verfechter nachhaltigen Handelns in Diskussionen häufig der Wind ins Ge-

## Der Autor



Thomas Voß ist Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik sowie Umweltmanagementvertreter beim Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) mit Kliniken in Münster und Lengerich. Er engagiert sich als Mitglied im Netzwerk Biomentoren, einem Verbund von Führungskräften in Betrieben der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die täglich Verantwortung für die Gesundheit der Gäste, den Schutz der Umwelt und den respektvollen Umgang mit Mitarbeitern und Geschäftspartnern übernehmen, ihr Wissen weitergeben an Kolleginnen und Kollegen und ihre Betriebe für Hospitationen zur Verfügung stellen.



sicht. Aus eigener Erfahrung kann ich berichten, dass auch unter den zugegeben schwierigen finanziellen Bedingungen der Küchen in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen viel mehr möglich ist, als viele glauben. Geht nicht – gibt's nicht!!!

### Skandale sind deutliche Warnung

Warum ist gerade in der Verpflegungsbranche der Paradigmenwechsel notwendig? Weil wir in besonderem Maße Verantwortung tragen – neben der Verantwortung für das eigene Unternehmen auch gesellschaftliche Verantwortung und die Verantwortung für unsere Mitgeschöpfe. Beispielhaft erwähnt seien hier nur die in meinen Augen völlig entgleiste Massentierhaltung mit ihren katastrophalen globalen Auswirkungen, bei der die Tiere nur noch als Produktionsfaktor angesehen werden, die rücksichtslose Überfischung unserer Ozeane oder auch die skandalösen Produktionsbedingungen der Palmölindustrie. Der Export unserer Lebensmittelabfälle nach Afrika ruiniert dort die lokalen kleinbäuerlichen Strukturen. Ganz zu schweigen von den vielfältigen Lebensmittelskandalen, die uns in den letzten Jahren mit zunehmender Häufigkeit heimsuchen und deren Ursache nett ausgedrückt in der ausschließlichen Fokussierung auf den ökonomischen Vorteil liegt oder kurz gesagt in der Profitgier einzelner. Hier gilt es gegenzusteuern.

Aber auch den Faktor Soziales dürfen wir bei der Betrachtung nicht außer Acht lassen. Noch wird viel zu selten auf zufriedene Beschäftigte und ein gutes Betriebsklima Wert gelegt. Angesichts des Fachkräftemangels, der in vielen Sparten bereits geradezu dramatische Formen annimmt, ist ein mitarbeiterorientiertes Unternehmensmanagement aber überlebenswichtig. Schließlich sind unsere Mitarbeiter der entscheidende Faktor für den Erfolg oder Misserfolg unserer Unternehmen. Auch hier gilt es, die rein ökonomische Betrachtung aufzugeben zugunsten einer nachhaltig orientierten Unternehmensphilosophie. Nur so lassen sich gute Mitarbeiter an das Unternehmen binden und wir bleiben für neue Beschäftigte ein attraktiver Arbeitgeber.

### Kunden erkennen ernsthaftes Bemühen

Das darf aber nicht nur eine Floskel bleiben, sondern muss mit Überzeugung gelebt werden, wenn es glaubwürdig sein soll. Sowohl unsere Gäste, unsere Kunden als auch unsere Beschäftigten sind höchst aufmerksam und sensibel für die Unterschiede. Es wird sehr schnell erkannt, welche Unternehmen es ernst meinen und welche nicht. Kunden und Beschäftigte wandern dann ganz schnell ab; die Folgen kann sich leicht jeder ausmalen. Wie schnell bei Missachtung eines oder mehrerer Aspekte nachhaltigen Handelns nicht nur ein Unternehmen, sondern gleich eine ganze Branche in Misskredit geraten kann und welche sofort spürbaren Umsatzeinbußen das zur Folge hat, können wir ganz aktuell am Negativ-

beispiel Burger King beobachten. Das Fehlverhalten eines Franchise-Unternehmers – unter anderem bei den sozialen Standards – hat gravierende Auswirkungen auf die gesamte Branche der Fast-Food-Ketten und zwar nachhaltig negativ.

In den LWL-Kliniken Münster und Lengerich haben wir dagegen seit vielen Jahren beste Erfahrungen mit nachhaltigem Unternehmensmanagement gemacht. Seit 1999 sind wir nach EMAS/ISO-14001 (Umweltmanagement) zertifiziert, arbeiten mit höchst energieeffizienter Küchentechnik, setzen Bio-Produkte in der Verpflegung ein, achten auf artgerechte Tierhaltung, den Saisonkalender und regionale Produkte, nehmen unsere Selbstverpflichtung aus unserer Zertifizierung »Beruf und Familie« ernst und bieten unseren Beschäftigten umfassende Fortbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

Ökonomie, Ökologie und Soziales sind bei uns keine Gegensätze, sondern gleich gewichtete Teile des Ganzen. Unsere mittlerweile seit vielen Jahren nachhaltig ausgerichtete Unternehmensphilosophie macht uns als Arbeitgeber attraktiv und stärkt unsere Glaubwürdigkeit als Unternehmen in der Gesundheitsbranche, das seine gesellschaftliche Verantwortung ernst nimmt. Auch unsere Beschäftigten in den beiden Küchen sind stolz auf diesen Arbeitgeber, erfahren sie doch viel Wertschätzung und Anerkennung.

### Überzeugende Praxisbeispiele

Es ist daher nach meiner Überzeugung unverzichtbar, dass sich Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung angesichts der regionalen und globalen Folgen ihres Handelns und der sich wandelnden gesellschaftlichen Rahmenbedingungen mit dem Thema Nachhaltigkeit ernsthaft auseinandersetzen und sich glaubhaft auf den Weg machen, nachhaltiges Wirtschaften in die Betriebe zu integrieren. Beispiele für technische Innovationen, Küchenkonzepte, Geräte und Logistikkösungen, die für die Umsetzung der dafür nötigen Strategien genutzt werden können, stellt die vorliegende Sonderpublikation vor. Viele Wege führen bekanntlich zum Erfolg. Wer aber nur auf ökonomischen Erfolg setzt und dies zum alleinigen Maßstab seines unternehmerischen Handelns macht, wird in einer Sackgasse ohne Wendemöglichkeit stranden und auf Dauer seine Existenz am Markt nicht sichern können.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und mir eine spannende Lektüre dieser Sonderbeilage und uns allen viel Erfolg auf dem Weg zu einem nachhaltig wirtschaftenden Unternehmen.

Ihr Thomas Voß



## PALUX – IMMER EINE GUTE ENTSCHEIDUNG!



PALUX Küchensysteme –  
multifunktional, effizient  
und investitionssicher!

Wenn es um die individuelle Beratung, Konzeption, Planung und Realisierung ganzheitlicher, wirtschaftlicher Küchenlösungen geht, ist PALUX der richtige Partner!

### NEU! PALUX ProfiLine



reddot design award  
winner 2012  
PALUX – ausgezeichnet  
mit dem product  
design 2012

PALUX  
Touch 'n' Steam

- Innovative Produkte
- Exzellente Konzepte
- Umfassendes System-Know-how

**PALUX**  
KÜCHEN MIT KONZEPT

PALUX Aktiengesellschaft  
97980 Bad Mergentheim  
Tel. 0 79 31 / 55-0  
info@palux.de www.palux.de