



# NaWiKo

Vernetzung • Synthese • Transfer

## **Gemeinsamer Workshop der Ernährungsverbände „Transformation des Ernährungssystems hin zu nachhaltigen Wirtschaften“**

**Wesentliche Ergebnisse und offene Fragen aus dem Projekt NAHGAST**

Tobias Engelmann

27. November 2017

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



FONA  
Sozial-ökologische  
Forschung  
BMBF



DLR Projektträger

# Kurzbeschreibung: inhaltlicher Fokus des Projektes



- Außer-Haus-Gastronomie:  
Schnittstelle POS
- Nachhaltigkeitsbewertung des Angebotes: Entwicklung eines Bewertungstools
- Konsum nachhaltiger Speisen:  
Betrachtung des Umgangs mit Gästen – Information, Partizipation, Nudging

# Wesentliche Ergebnisse: Transformationstreiber

---



- Nachhaltigkeitskultur im Unternehmen insgesamt stärkt auch die Entwicklung der „Unterstützungsprozesse“ wie Verpflegung in Richtung Nachhaltigkeit
- QM-Systeme und Umweltmanagementsysteme befördern die Etablierung und Weiterentwicklung eines Nachhaltigkeitsmanagements
- Verantwortliche Führungskräfte in Verwaltung und Küchen sind Gate Keeper
- Anforderungen der Gäste und gesellschaftliche Trends schaffen Anknüpfungspunkte
- Anforderungen weiterer Stakeholder (z.B. Auftraggeber von Dienstleistungen, öffentliche Beschaffung)

# Wesentliche Ergebnisse: Transformationshemmnisse



- Kosten, Kosten, Kosten (Unternehmen erwarten mangelnde Zahlungsbereitschaft für nachhaltige Angebote), hohe Aufmerksamkeit bei wirtschaftlichen Akteuren /Wettbewerbsbedingungen
- Marketing orientierte Nachhaltigkeitsaktivitäten
- Produktions- und Ausgabesysteme (hohe Pfadabhängigkeit)
- Fehlende Kenntnisse über Herkunft und Prozessqualität der Produkte
- Fehlende Daten zu Umweltwirkungen, zu sozialen Effekten von Produkten
- Verfügbarkeit: Fehlende Angebote regionaler/Bioproducte in geforderter Qualität und Menge/ Lieferkette: Beschaffung zum Beispiel von Fair gehandelten Produkten in Großbinden
- Interne Kommunikation Produktionsleitung/ Einkauf
- Ausschreibungen/ Beschaffung
- Fehlende Ressourcen (personell)
- Arbeitsbedingungen (Ausbildungsstand, Weiterbildungsmöglichkeiten, Bezahlung)

# Wesentliche Ergebnisse: Transformationsakteure

---



- Verantwortliche Führungskräfte in Verwaltung/Küchen
- Mitarbeiter\*innen
- Stakeholder
- Gäste
- Netzwerker

# Offene Fragen I – Bewertung



- Ausreichende Berücksichtigung des von Biodiversitätsverlustes in der Bewertung von speisenangeboten
- Fehlende eindeutige Indikatoren in der soziale Dimension
- Verfügbarkeit von Daten im Detail, Stabilität und Vergleichbarkeit

# Offene Fragen II – Umsetzung in Betrieben

---



- Welche Kompetenzen (Aus- und Weiterbildung) brauchen Mitarbeiter\*innen?
- Welche Anreize brauchen Mitarbeiter\*innen? (Einkauf, Produktion, Ausgabe)

# Offene Fragen III – Externe Sicht



- Wie werden wirtschaftliche Anreize gesetzt, nachhaltigere Angebote umzusetzen? (wahre Preise)



# Offene Fragen IV – Verfügbarkeit nachhaltiger Produkte

---



- Wie werden aufgegebene regionale Strukturen (Bündelung/Verarbeitung) wieder aufgebaut?
- Wie gelingt Diversifizierung der Landwirtschaft (weg von Exportorientierung)?

# Vielen Dank!



---

## **Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaft gGmbH**

Tobias Engelmann

Alte Bahnhofstraße 13

61169 Friedberg

Tel +49 6031 79 11 -37 [tobias.engelmann@f10-institut.org](mailto:tobias.engelmann@f10-institut.org)

<http://www.f10-institut.org>