

28.06.2016

## **Dokumentation der Ergebnisse der Arbeitsgruppen im Rahmen des Workshops „Weniger Fleisch auf dem Teller – Wie können wir den neuen Trend umsetzen?“**

Workshop Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen  
des Vorhabens TRAFO 3.0 in Zusammenarbeit mit  
gv-praxis, dfv Mediengruppe, Frankfurt am Main

## Zusammenfassung der Ergebnisse in tabellarischer Form

Zusammenfassung der Ergebnisse geordnet nach Clustern (Herausforderungen in roter Schrift dargestellt, notwendige Veränderungen und Lösungen in schwarzer Schrift dargestellt)

Produkt/Warenangebot	Personal	Gast	Auftraggeber
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menügestaltung muss grundlegend verändert werden – vegetarische und fleischarme Gerichte müssen schmecken und als vollwertige Mahlzeiten akzeptiert werden</li> <li>• Lösung: Aus- und Weiterbildung des Personals, Personal muss motiviert werden für die Umstellung z.B. durch attraktive Fortbildungsangebote für Mitarbeiter</li> <li>• Lösung: „Runder Tisch Küchenpersonal und Leitung“ einführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das gesamte Personal muss in die Umstellung involviert werden. Hierfür ist es notwendig alle beteiligten für die Umstellung zu motivieren.</li> <li>• Lösung: Ausbildung/Weiterbildung, , attraktive Angebote für Mitarbeiter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herausforderung: schnelllebige Trends und „Vielfalt“ der Kundenwünsche (kulturelle Bedürfnisse, gesundheitliche Ansprüche) müssen im Auge behalten werden und aufgegriffen werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Anforderungen vom Auftraggeber müssen steigen.</li> <li>• Lösung: Es muss ein Minimal-Codex entwickelt werden.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herausforderung passende, attraktive Rezepte wählen</li> <li>• Lösung: Rezeptdatenbank für Erfolgsgerichte mit Bewertungsmöglichkeit</li> <li>• Lösung: Den Gast ins Boot holen, um das Produktangebot zu optimieren (z.B. Einführung von Befragungen durch das Nutzen entsprechend gut gestalteter Apps)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Berufsbild „Koch“ muss in Theorie und Praxis angepasst werden.</li> <li>• Lösung: Anpassung der Lehrinhalte in Theorie und Praxis, Akteure die man mitnehmen muss: Fachverbände, Berufsschulen, Ministerien der Länder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teilweise hoher Anspruch, aber mangelnde Bereitschaft höhere Kosten zu tragen (v.a. auch Thema bei der Schul- und KiTa-Verpflegung)</li> <li>• Wertschätzung muss gesteigert werden</li> <li>• Lösungen: Schulverpflegung/Schule (KiTas): Möglichkeit viel stärker nutzen, um den Wert von Lebensmitteln zu vermitteln, Unterrichtsfach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herausforderung: speziell der Verpflegung in Schulen und KiTa´s muss ein höheres Gewicht verschafft werden</li> <li>• Lösungen: Ausarbeiten von Konzepten, die alle Akteure ins Boot holen (Caterer, Schulleiter, Lehrer, Eltern, Schüler, Schulträger)</li> </ul>

Produkt/Warenangebot	Personal	Gast	Auftraggeber
		<p>„Ernährung“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entsprechende Ministerien auf Länderebene ansprechen</li> <li>Lösungen: Öffentlichkeitsarbeit betreiben – hier Digitalisierung nutzen, Austausch nutzen, Medien einbinden (auch regionale Presse) mit dem Ziel die Wertschätzung für LM wiederherzustellen</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Beobachtung: Nicht-Veganer lehnen als „vegan“ gekennzeichnete Speisen eher ab!</li> <li>Lösung: Vegane Speisen nicht als vegan deklarieren?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Küchenabläufe müssen zum Teil neu angeordnet werden.</li> <li>Lösung: Austausch mit „Vorreitern“ – auch hier ist es wichtig die Mitarbeiter entsprechend zu motivieren - richtige Entscheidung</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kosten für hochwertiges Fleisch</li> <li>Lösung: Querfinanzierung über den Verkauf vegetarischer/vegane Gerichte, Verwertung des ganzen Tieres, Änderungen der politischen Rahmenbedingungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Berufsbild „Koch“ muss attraktiver werden</li> <li>Lösung: ? (angemessene Entlohnung, Finanzierung?), Schaffung attraktiver Ausbildungsplätze, Wertschätzung für Essen beim Kunden steigern</li> <li>Fachverbände ansprechen, Ministerien auf Bundes- und</li> </ul>		

Produkt/Warenangebot	Personal	Gast	Auftraggeber
	Länderebene ansprechen		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die benötigten Mengen an nachhaltig produziertem Fleisch stellen teilweise ein Problem im Einkauf dar.</li> <li>• Lösungen: zum Teil Verwertung des „ganzen Tieres“ in der Küche, politische Maßnahmen, um die Lieferfähigkeit zu erhöhen</li> </ul>			

**Übergeordnet steht die Wirtschaftlichkeit- hier waren sich alle Teilnehmer/innen einig!**

## Fotoprotokolle der Arbeit in Arbeitsgruppen

### Legende:

- Rote Kärtchen: Herausforderungen/ Hemmnisse
- Gelbe Kärtchen: notwendige Veränderungen / Was muss getan werden, um den Trend umzusetzen?
- Grüne Kärtchen: Lösungsansätze
- Rote Punkte: je mehr Punkte, desto höher die Gewichtung der Herausforderung

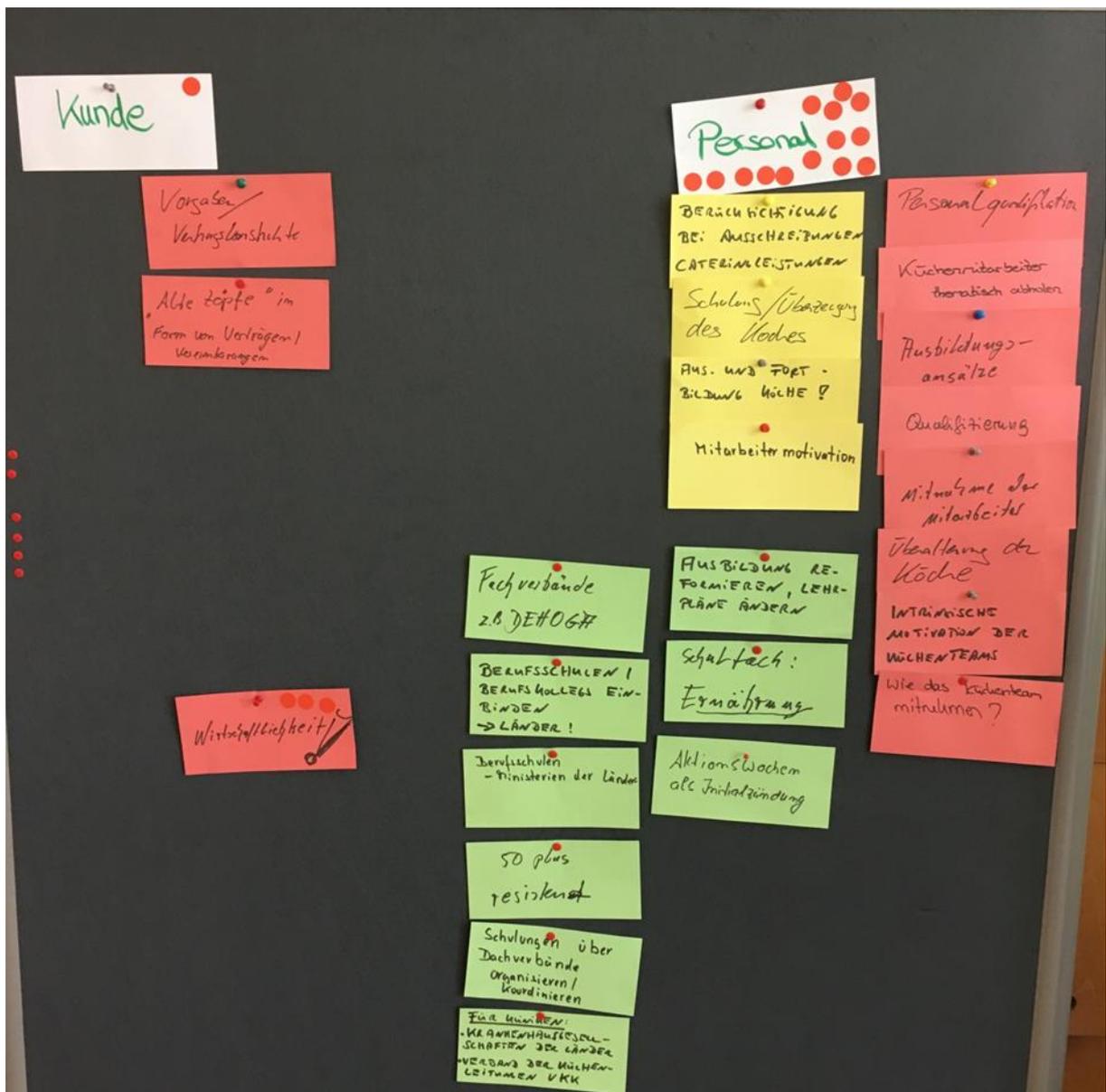


Abbildung 1 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe I – Teil 1



Abbildung 2 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe I – Teil 2

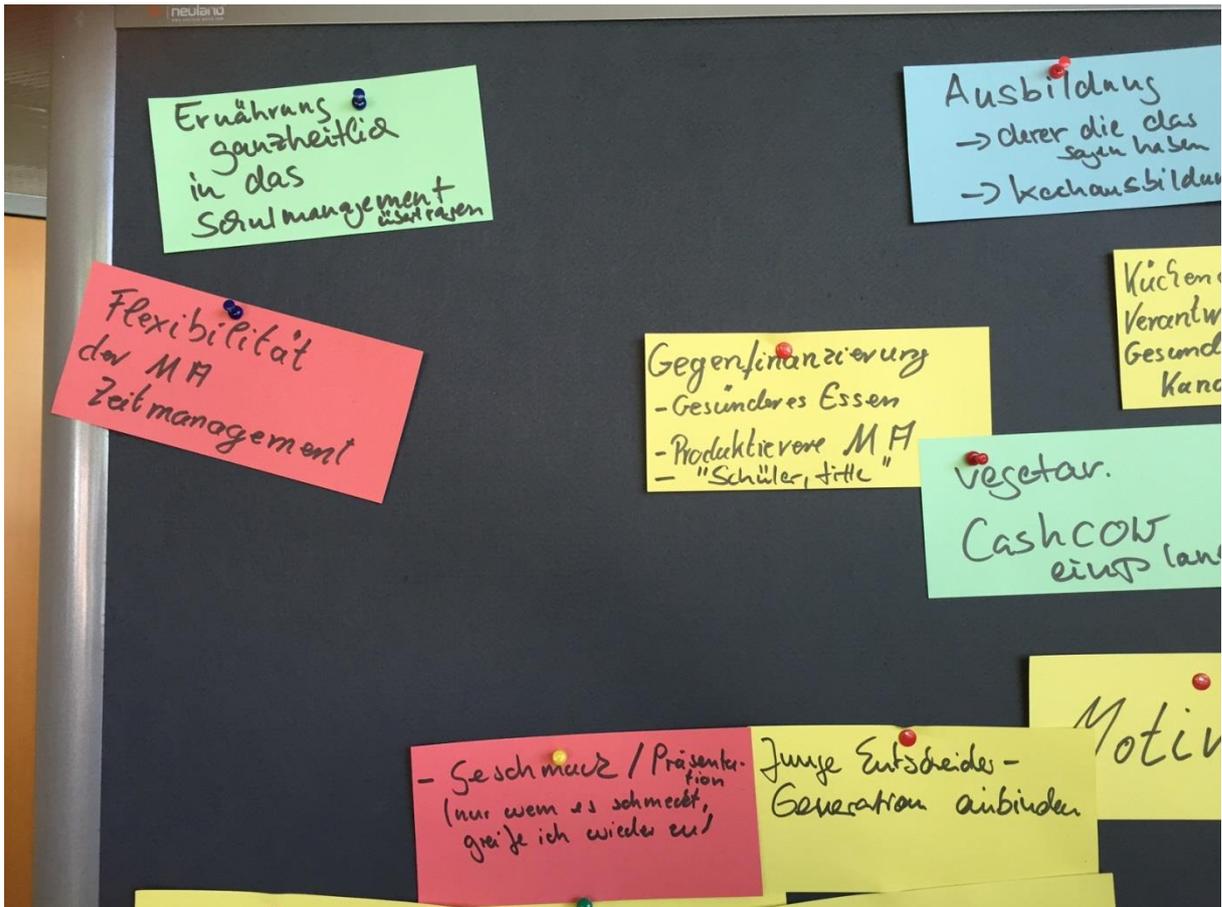


Abbildung 3 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 1

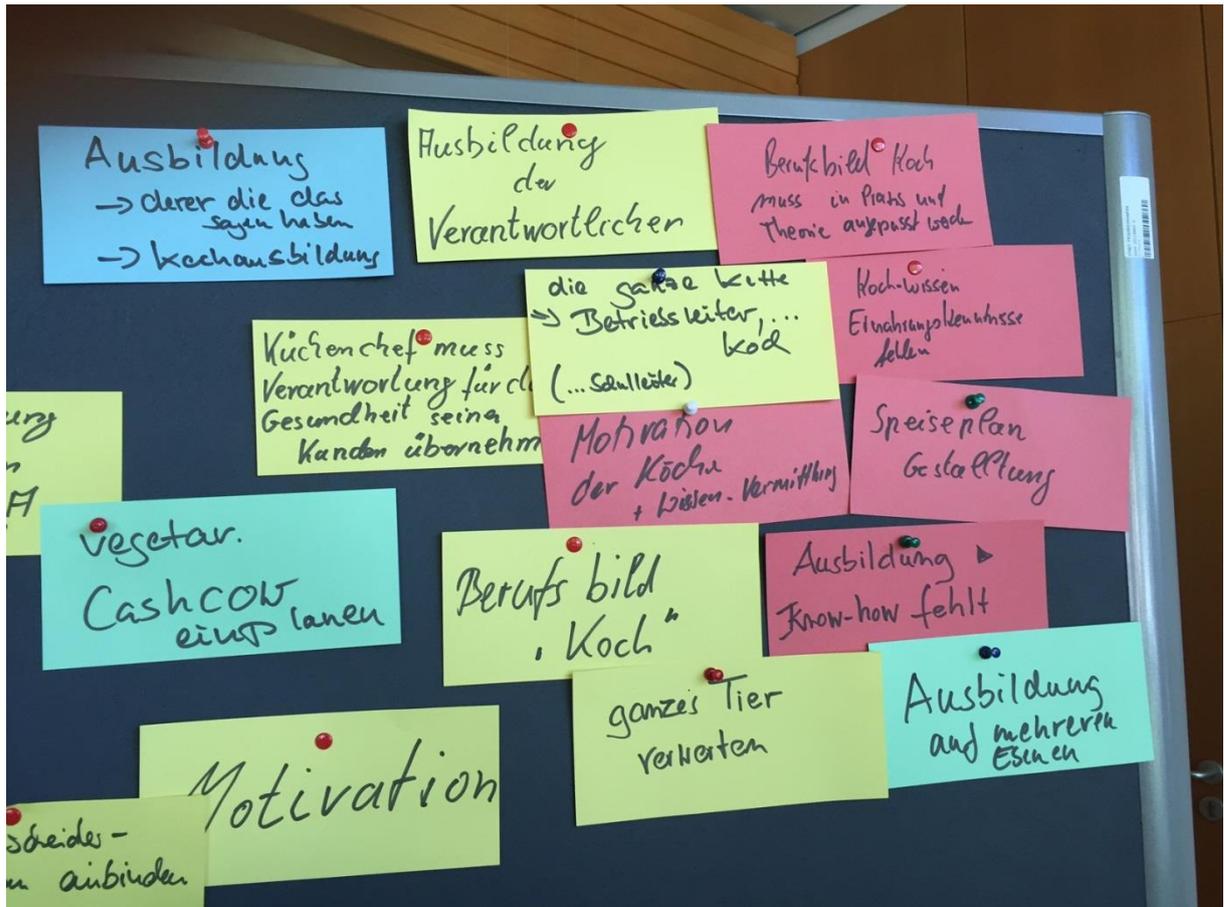


Abbildung 4 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 2

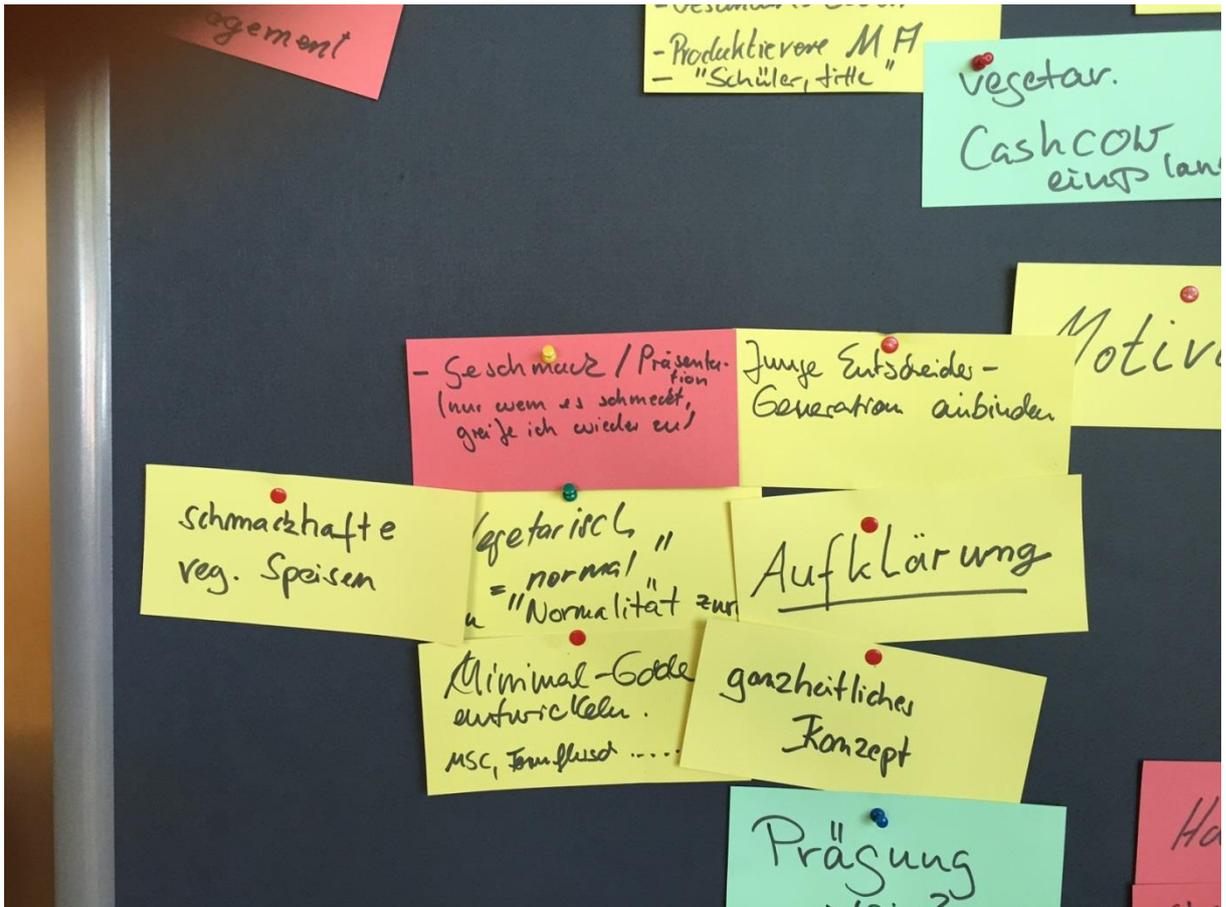


Abbildung 5 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 3

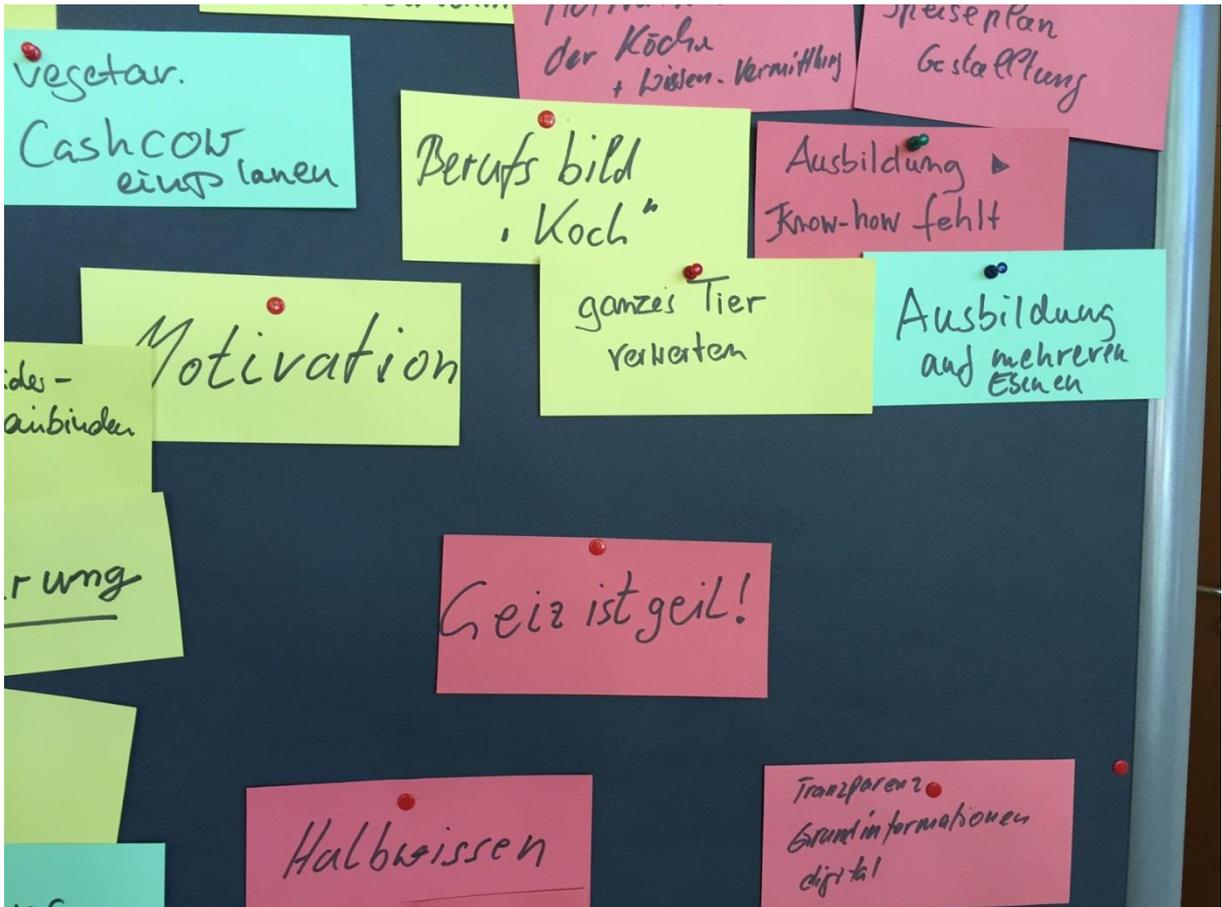


Abbildung 6 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 4

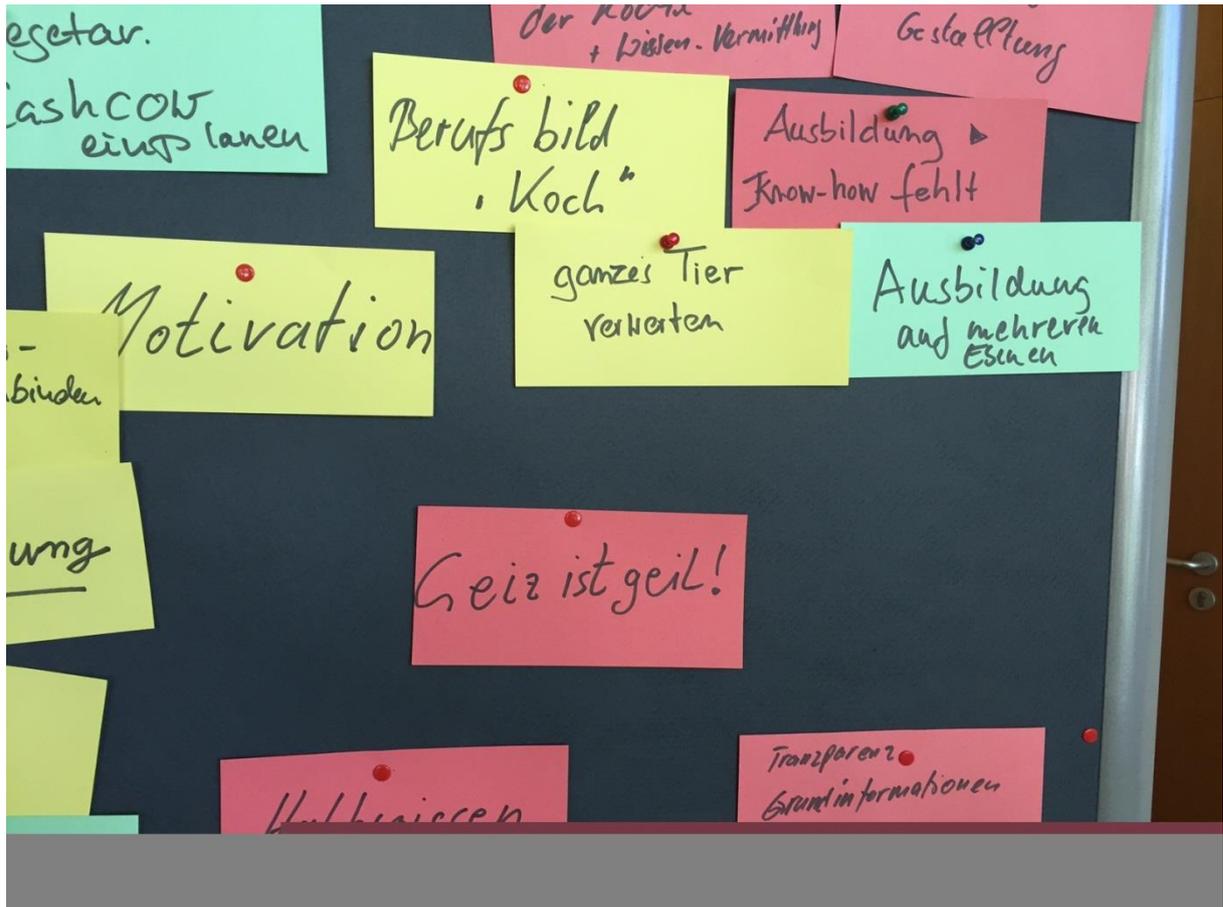


Abbildung 7 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 5

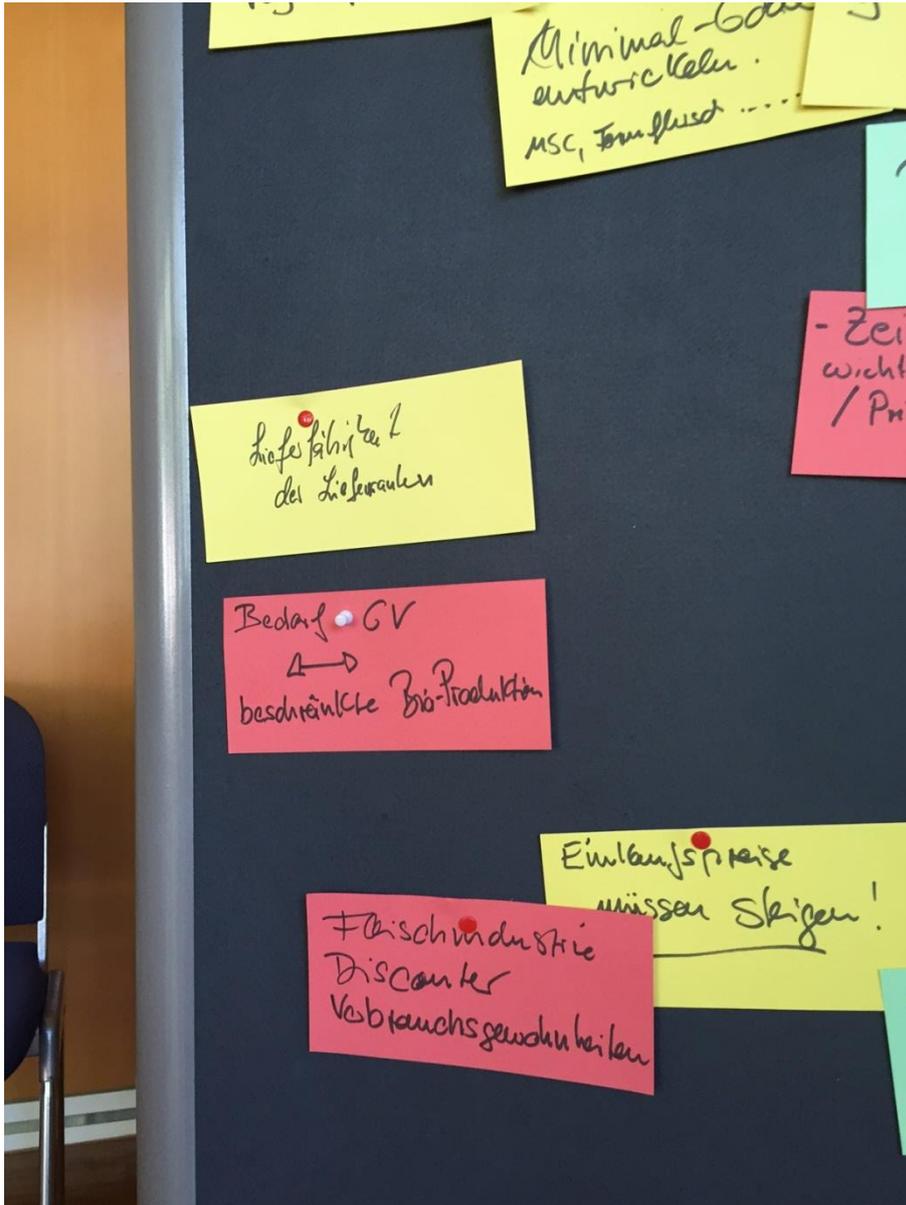


Abbildung 8 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 6

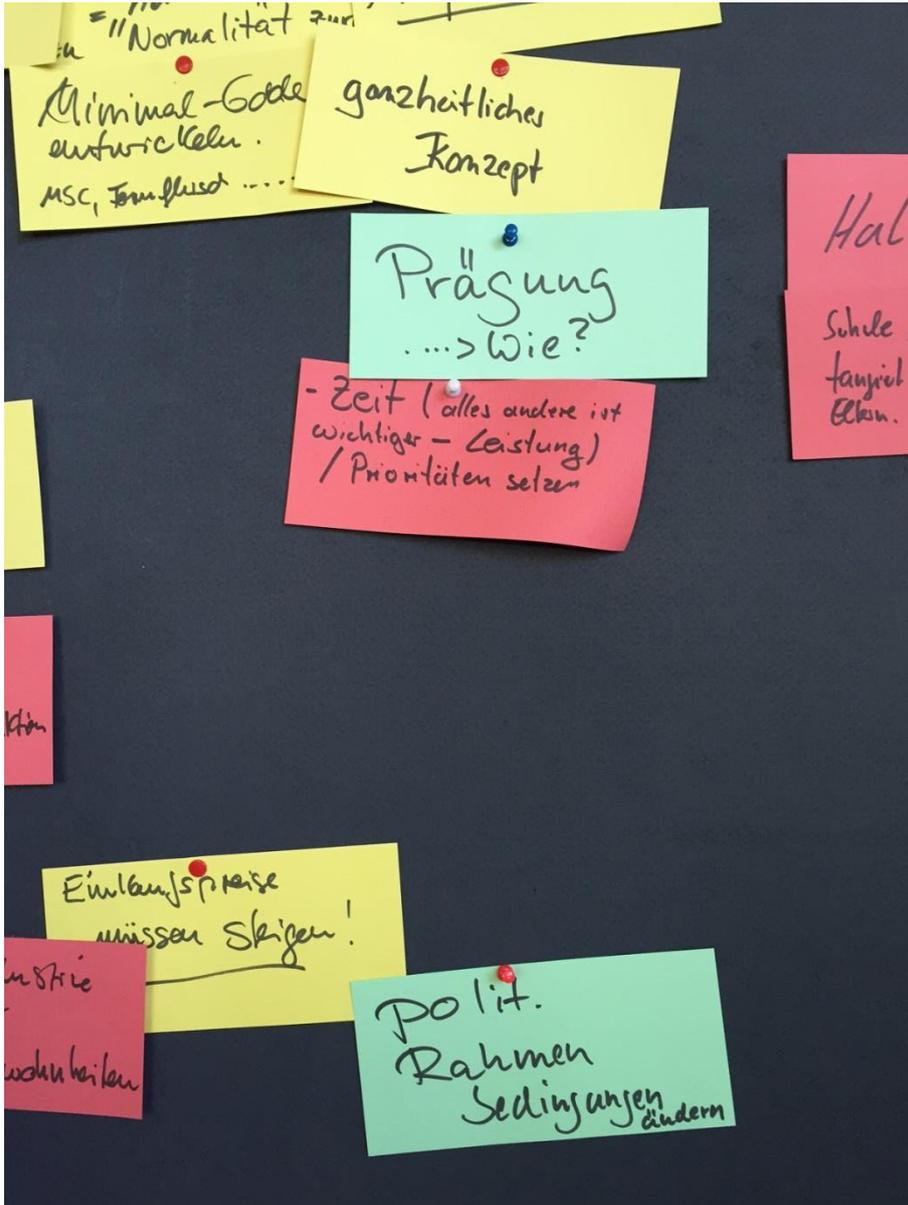


Abbildung 9 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 7

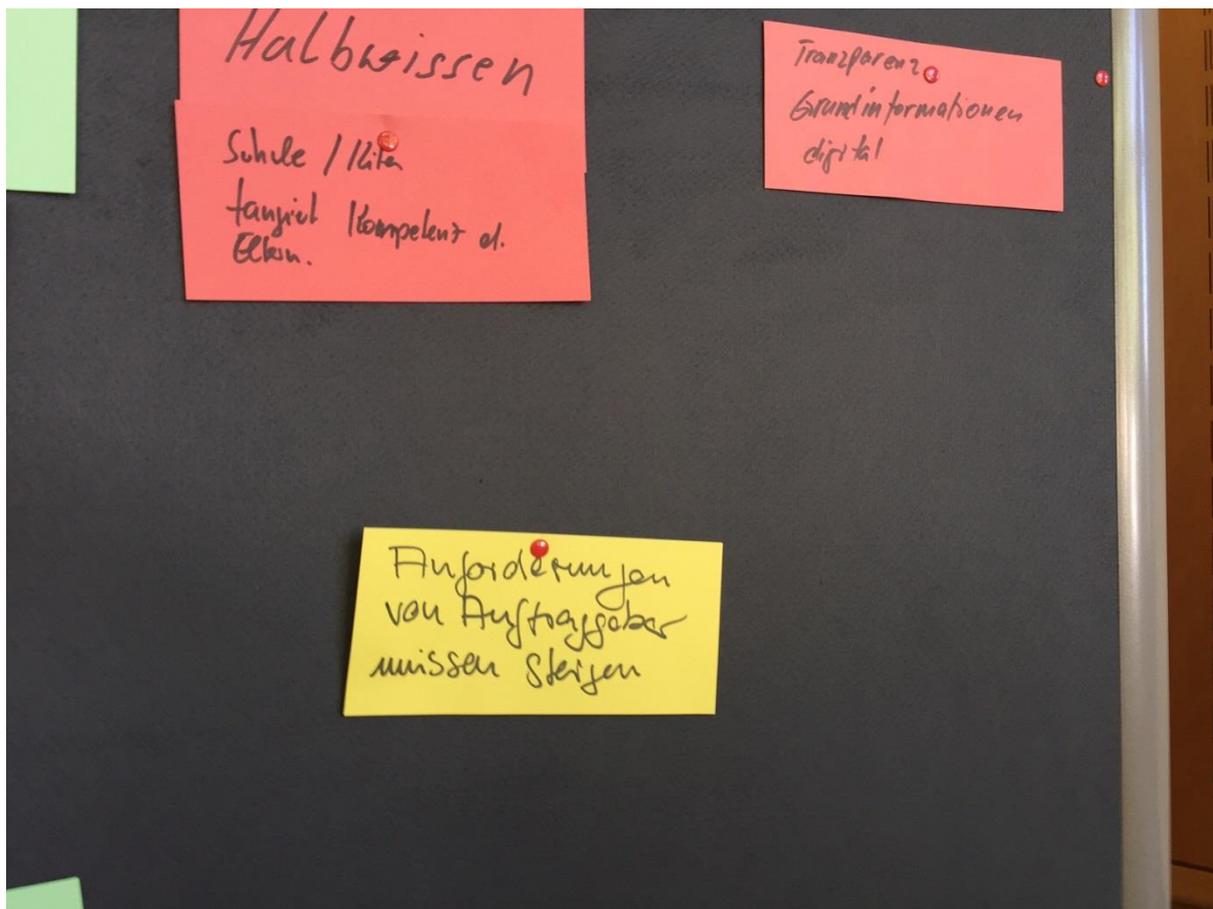


Abbildung 10 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 8

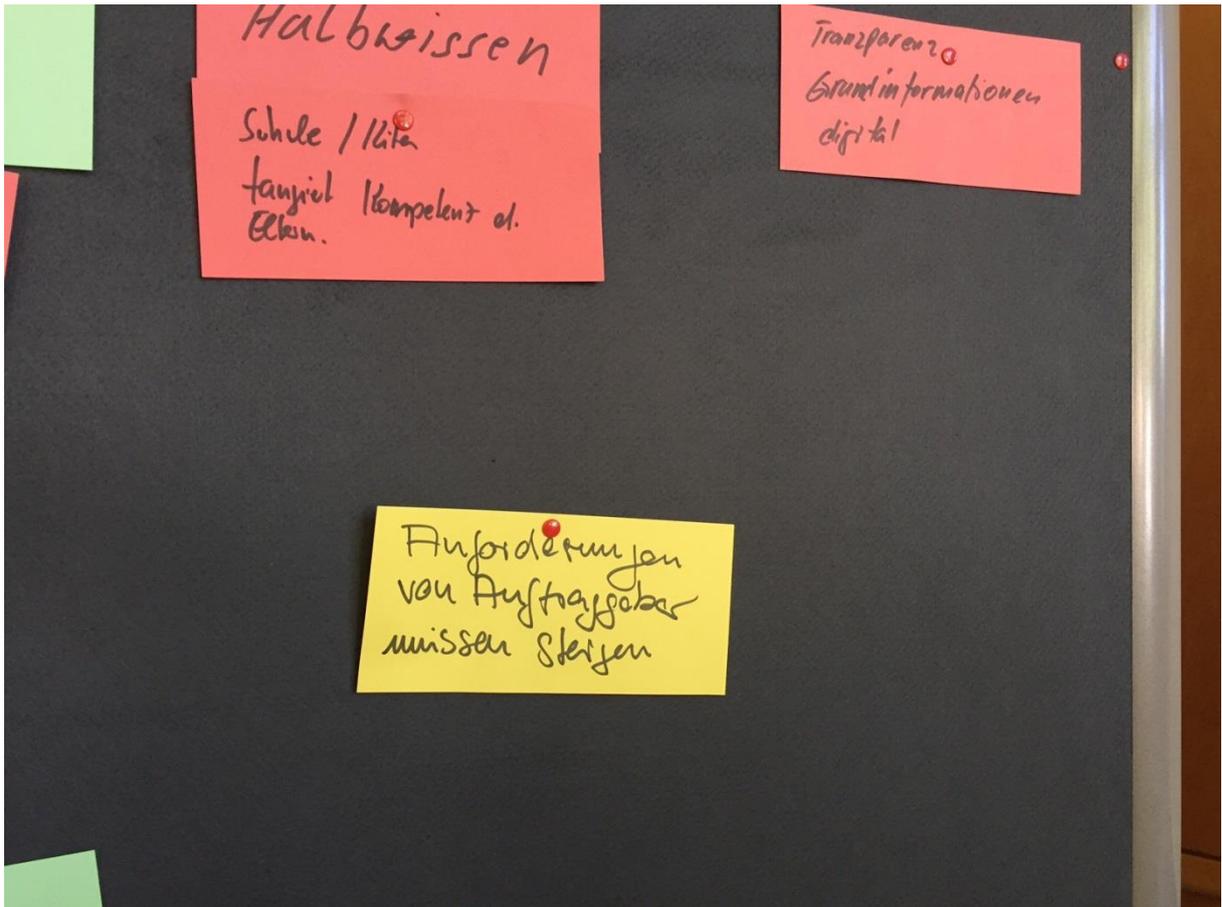


Abbildung 11 Fotoprotokoll der Ergebnisse der Arbeitsgruppe II – Teil 9