



Zukunftsfaktor Verpflegung:

Nachhaltigkeit, die sich rechnet

Wie Organisationen der Sozial- und Gesundheitswirtschaft Abfall reduzieren, CO₂-Emissionen einsparen, Kosten reduzieren und Compliance stärken

Steigende Lebensmittelpreise, wachsende Entsorgungskosten und zunehmende Nachhaltigkeitsanforderungen erhöhen den wirtschaftlichen Druck auf soziale Einrichtungen. Während Energieverbräuche und Gebäudetechnik häufig im Fokus stehen, bleibt ein wesentlicher Hebel oft ungenutzt: Food Waste – Abfälle aus Verpflegung. Dabei bietet gerade das Verpflegungsmanagement die Chance, Wirtschaftlichkeit, Versorgungsqualität und Klimaschutz miteinander zu verbinden.

Jedes entsorgte Kilogramm Lebensmittel verursacht doppelte Verluste: Neben dem Wareneinsatz gehen auch Kosten für Einkauf, Lagerung, Kühlung, Zubereitung, Personal und Entsorgung verloren. Lebensmittelabfälle sind damit nicht nur ein Umweltproblem, sondern vor allem ein Effizienzproblem.

Verpflegung: Einer der größten CO₂-Hebel in der Sozial- und Gesundheitswirtschaft

Aktuelle Untersuchungen zu Speiseplänen und Einkaufsdaten in Krankenhäusern und Pflegeheimen zeigen, dass die Verpflegung einen erheblichen Einfluss auf die Klimabilanz von Einrichtungen hat (Quelle: Studie PIK Charité Berlin und Stanford University 2025). Die Studienergebnisse zeigen, dass tierische Produkte – insbesondere rotes Fleisch und Milchprodukte – den größten Anteil an ernährungsbedingten

Umweltwirkungen verursachen, während pflanzliche Lebensmittel noch zu wenig eingesetzt werden. Nachhaltige Verpflegung bedeutet jedoch keineswegs Verzicht. Erfolgreiche Einrichtungen setzen auf pragmatische Maßnahmen wie:

- saisonale Menüplanung,
- stärkere Einbindung regionaler Lieferanten,
- bewusster Einsatz emissionsintensiver Lebensmittel,
- mehr pflanzenbetonte Gerichte,
- bedarfsgerechte Portionsgrößen,
- individuelle Menüwahl.

Diese Ansätze verbessern nicht nur die CO₂-Bilanz, sondern senken häufig auch Lebensmittelverluste und Wareneinsatzkosten. Nachhaltigkeit wird damit zu einem Instrument der Effizienzsteigerung, ohne die Qualität oder Kundenzufriedenheit zu beeinträchtigen.

Nachhaltige Beschaffung gewinnt an Bedeutung

Auch wenn viele Organisationen der Sozial- und Gesundheitswirtschaft nicht direkt unter das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) fallen, steigen die Anforderungen entlang der Wertschöpfungskette. Banken, Versicherungen, Fördermittelgeber, Kommunen, Verbände und Träger fordern zunehmend belastbare Angaben zu Umwelt-, Sozial- und Governance-Themen (ESG). Auch die europäische Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD) erhöht mittelbar die Anforderungen an Transparenz und Dokumentation. Wer Nachhaltigkeitsdaten strukturiert erfasst und dokumentiert, kann bestehende und künftige Anforderungen deutlich leichter erfüllen. Empfehlenswert ist ein einfaches Lieferantenmanagement mit standardisierten Nachhaltigkeitskriterien, beispielsweise orientiert am freiwilligen VS-Standard (ehemals VSME).

Sieben operative Hebel mit unmittelbarer Wirkung

- 1. Lebensmittelabfälle systematisch messen:** Erfassung von Speiseresten, Lagerverlusten, Verpackungsabfällen und Entsorgungskosten schafft Transparenz über Verlustquellen.
- 2. Food Waste konsequent reduzieren:** Vorbestellungen, flexible Portionsgrößen und Nachproduktionen in kleineren

Chargen helfen, Lebensmittelverluste und Übermengen zu vermeiden.

- 3. Speisepläne klimafreundlich optimieren:** Mehr saisonale, regionale und ausgewogene Angebote senken Emissionen und erhöhen die Ressourceneffizienz.
- 4. Verpackungen reduzieren:** Mehrweggebinde, größere Lieferlosgrößen und optimierte Bestellzyklen verringern Abfallmengen und Beschaffungskosten.
- 5. Lieferanten bewerten:** Kriterien wie Regionalität, Umweltstandards und Liefersicherheit schaffen Transparenz und erleichtern ESG-Anfragen.
- 6. Nachhaltigkeitsdaten dokumentieren:** Einfache Dokumentationsstrukturen reduzieren den Aufwand bei ESG-Nachweisen.
- 7. Wenige, aber relevante Kennzahlen etablieren:** Nachhaltigkeit wird steuerbar, wenn sie über wenige aussagekräftige KPIs in die Regelsteuerung integriert wird.

Praxisbeispiel: Lebensmittelabfälle systematisch reduzieren

Das Caritas Altenwohn- und Pflegeheim St. Vinzenz-Vorsterhausen in Hamm beteiligte sich am Programm „United Against Waste“, um Lebensmittelverluste systematisch zu analysieren und zu reduzieren.

Über einen Monat wurden Produktionsreste, Übermengen und Speiseabfälle täglich erfasst. Auf Basis der Ergebnisse wurden unter anderem:

- Portionsgrößen angepasst,
- Speisepläne stärker an Bewohnerpräferenzen ausgerichtet,
- Bedarfsmeldungen zwischen Wohnbereichen und Küche verbessert,
- Mitarbeitende sensibilisiert.

Kennzahl

- Lebensmittelabfall (kg/Bewohner*in)
- Speisereste (%)
- Wareneinsatz (€ je Bewohner*in)
- Entsorgungskosten (€)
- Verpackungsabfall (kg)
- Anteil regionaler Lieferanten (%)
- CO₂-Fußabdruck der Verpflegung

Nutzen

- Effizienz der Verpflegung
- Portionsmanagement
- Wirtschaftlichkeit
- Direkter Kosteneffekt
- Ressourceneinsatz
- Nachhaltige Beschaffung
- ESG- und Klimasteuerung

KPI-Cockpit: Diese Kennzahlen haben sich in der Praxis bewährt.

Das Ergebnis war beeindruckend: Lebensmittelabfälle sanken um 38 % von 713 kg auf 448 kg im Messzeitraum. Hochgerechnet entspricht dies einer Einsparung von rund 18,7 tCO₂ pro Jahr bei gleichzeitig reduzierten Kosten (Quelle: United Against Waste, 2024).

Fazit

Nachhaltigkeit beginnt nicht mit großen Investitionen, sondern in den täglichen Prozessen. Wer Lebensmittelabfälle systematisch reduziert, Verpflegung bedarfsgerecht gestaltet, Lieferanten strukturiert einbindet und relevante Kennzahlen steuert, erzielt gleichzeitig drei zentrale Ziele: Kosten senken, CO₂-Emissionen reduzieren und Compliance-Anforderungen erfüllen. Gerade in Zeiten knapper Budgets wird nachhaltiges Verpflegungsmanagement damit zu einem wirksamen Instrument sozial-ökologischer Transformation in der Sozial- und Gesundheitswirtschaft.

Ansprechpartnerin: Wibke Berlin,
Bereichsleitung Nachhaltige Transformation,
E-Mail: w.berlin@sozialgestaltung.de

– Anzeige –

Genuss und Fürsorge auf jedem Teller

Eine gute Ernährung ist die Basis für Wohlbefinden und Lebensfreude im Alter. Dorfner Catering bringt über 30 Jahre Erfahrung in der Seniorenverpflegung direkt zu den Menschen. Unsere Ernährungsprofis entwickeln durchdachte Verpflegungskonzepte wie menüVital, die perfekt auf die individuellen Bedürfnisse und Diäten älterer Menschen abgestimmt sind. Von schmackhaften Klassikern bis zu speziellen Kostformen: Bei uns stehen tägliche Frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten und echter Geschmack an erster Stelle.

Wir kochen mit Leidenschaft, arbeiten nach höchsten Hygienestandards und richten uns stets nach den Wünschen der Bewohner.



Foto: DORFNER

Für ein Stück Lebensqualität, auf das man sich jeden Tag freuen kann! Für uns als Dorfner Gruppe gilt: Gutes Essen schenkt Lebensqualität – besonders im Alter.

Dorfner menü Catering-Service + Organisations GmbH & Co. KG | Alexander Predovic | Vertrieb: Telefon 0911 – 6802-252 | E-Mail: APredovic@dorfner-gruppe.de
www.dorfner-gruppe.de