

Abschlussbericht

**Qualifizierung von Multiplikatoren/Multiplikatorinnen für
ökologisches Hauswirtschaften
in Großhaushalten der Caritas (Region Ostwestfalen-Lippe)**

Aktenzeichen 32022/01

Projektlaufzeit: 1. März 2015 bis 31. März 2019

Verfasserin:
Helga Weber
IN VIA Akademie
Giersmauer 35
33098 Paderborn

Inhaltsverzeichnis

Glossar	3
1 Zusammenfassung	4
2 Projektziele	6
3 Durchführung und Ergebnisse des Umstellungsprozesses	7
3.1 Entwicklung der Basis- und Einrichtungsanalyse	7
3.2 Umstellungsprozess in den Projekteinrichtungen	9
3.3 Maßnahmen in den Projekteinrichtungen	10
3.4 Empfehlungen aus dem Umstellungsprozess	11
4 Aufbau eines regionalen Netzwerkes für den Einkauf von Bio-Lebensmitteln... ..	11
4.1 Vorgehensweise und Ergebnisse zum Bio-Einkauf	11
4.2 Ausweitung auf Einkauf bei konventionellen Händlern	13
4.3 Empfehlungen zum Einkauf regionaler Produkte	13
5 Entwicklung und Durchführung von zwei Weiterbildungen	14
5.1 Konzeption und Struktur der Weiterbildungen	14
5.2 Lernergebnisse für die Beratungskompetenz	15
5.3 Durchführung und Ergebnisse der Weiterbildung	16
5.3.1 Beraterin/Berater für nachhaltige Wirtschaftsweise in der GG	16
5.3.2 Beraterin/Berater für energietechnische Optimierung	17
5.4 Auswertung und Umstrukturierung der ersten Weiterbildungen	17
5.5 Umbau der Lehrküche	19
5.6 Installation der Nachhaltigkeitsplattform	20
6 Strukturelle Rahmenbedingungen und deren Auswirkungen auf das Projekt....	22
6.1 Situation von Einrichtungen und Trägergesellschaften.....	23
6.2 Einfluss von Verbänden.....	23
6.3 Kenntnisstand zur Nachhaltigkeit bei Fach- und Führungskräften	24
6.4 Gesetzliche Vorgaben und finanzielle Förderung	24
6.5 Empfehlungen aus dem Projekt	24
7 Kooperationen und Öffentlichkeitsarbeit.....	25
7.1 Kooperationspartner	25
7.2 Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit.....	26
8 Verstetigung des Projektes und Ausblick	27

Glossar

Verbände und Träger

DBU	Deutsche Bundesstiftung Umwelt, Osnabrück
DCV	Deutscher Caritasverband, Freiburg
DiCV	Diözesancaritasverband (auf Bistumsebene)
DGH	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft
HS Fulda	Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie
VKAD e.V.	Verband Katholischer Altenhilfeeinrichtungen Deutschland e.V., Freiburg
VKA e.V.	Verband Katholischer Altenhilfe e.V., Hamm

Abkürzungen im Projektkontext

EA	Einrichtungsanalyse
GV	Gemeinschaftsverpflegung
GG	Gemeinschaftsgastronomie
HW	Hauswirtschaft
LM	Lebensmittel
NH	Nachhaltigkeit
NPO	Non-Profit-Organisation
NRW	Nordrhein-Westfalen
OWL	Ostwestfalen-Lippe
PE	Projekteinrichtungen
PT	Projektteam der IN VIA Akademie
RN	Regionales Netzwerk für den Einkauf von (Bio)-Lebensmitteln
WB	Weiterbildungen
WTG	Wohn- und Teilhabegesetz

1 Zusammenfassung

Das von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt geförderte Projekt war als ein Modellprojekt konzipiert, in dem Einrichtungen der Caritas eine nachhaltige Wirtschaftsweise in der Hauswirtschaft implementieren. In der Projektlaufzeit sollten sechs Großküchen in der Region Ostwestfalen-Lippe ihre Prozesse ressourcenschonend umstellen und den Konsum von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln fördern. Zusätzlich waren sie die Referenzeinrichtungen für die Konzeption von zwei auf Nachhaltigkeit orientierte Weiterbildungen für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte.

Folgende Teilprojekte wurden im Projektantrag zur Zielerreichung definiert:

1. Durchführung eines Umstellungsprozesses
2. Bildung eines regionalen Netzwerkes für den Einkauf von Bio-Lebensmitteln
3. Entwicklung und Durchführung von zwei Weiterbildungen mit Beratungsqualifikation.

Im Abschlussbericht werden die Projektschritte und Ergebnisse dargelegt und bei einzelnen Maßnahmen oder Problemstellungen mit Empfehlungen für die Praxis ergänzt.

Für den **Umstellungsprozess** wurde eine Basisanalyse entwickelt, die alle Kernprozesse der Gemeinschaftsgastronomie erfasst, in denen Ansätze zur nachhaltigen Wirtschaftsweise möglich sind. Damit wurde eine systematische Herangehensweise an den Umstellungsprozess und die Konzeption der Weiterbildungen entwickelt.

Zusätzlich zur Bildung des Netzwerkes für den Einkauf wurden von den Projekteinrichtungen als Zielsetzungen formuliert:

- Erhöhung des Anteils an Frischware aus der Region (Fleisch, Brot etc.)
- Verringerung von Speiseabfällen
- Vermeidung von Verpackungsabfall und Portionspackungen
- Einkauf von Getränken aus der Region
- Installation von Bewegungsmeldern in wenig aufgesuchten Räumen
- langfristige Umstellung auf LED-Lampen in den Zimmern.

Folgende Maßnahmen wurden während der Weiterbildungen umgesetzt:

- Einsparung von ca. 400.000 Portionspackungen pro Jahr in zwei Einrichtungen
- Verringerung von ca. 25.200 kg Nassmüll pro Jahr
- Teilweise Umstellung auf Bio-Produkte (Bio-Kartoffeln, Eier, Brot und Backwaren, frisches Obst und Gemüse) Einsparung von Lebensmitteln (z. B. 5.000 l Kaffee pro Jahr)
- Einsparung Strom und Wasser (z. B. Einsparung von Betriebszeiten, Anschaffung energieeffizienter Geräte, Absenkung des Wasserdrucks).

Mit dem Aufbau eines **regionalen Netzwerkes** sollten Strukturen geschaffen werden, die es den Einrichtungen ermöglicht, ihren Einkauf zu koordinieren und damit eine Rabattierung zu erreichen. Trotz der optimalen Lieferstruktur von Bioland in der Region stellte sich heraus, dass beim Einkauf von Bio-Lebensmitteln der Aufpreis aufgrund der Budgetierung des Wareneinsatzes nicht zu kompensieren war. Die Bindung der Projekteinrichtungen an Trägergesellschaften in bestehende Einkaufsverbände erschwerten die Implementierung eines Netzwerkes.

Bei der Ausweitung auf den Einkauf bei konventionellen Händlern in der Region zeichnete sich bei der Akquise von weiteren Caritaseinrichtungen und der Durchführung einer Marktanalyse Folgendes ab:

- Die Einrichtungen wollen sich neben dem Einkauf bei Großhändlern nicht in ein Netzwerk einbinden.

- In der Region Ostwestfalen-Lippe gibt es keine Betriebe, die ein Netzwerk beliefern können.

Im Teilprojekt **Konzeption von zwei Weiterbildungen** wurden folgende Lehrgänge entwickelt und durchgeführt:

- Beraterin/Berater für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie
- Beraterin/Berater für energietechnische Optimierung in der Gemeinschaftsgastronomie

Die Lerninhalte der beiden Weiterbildungen wurden praxisorientiert konzipiert, um den Transfer in den eigenen Betrieb zu sichern. Die Lernergebnisse in Bezug auf die Fachkompetenzen (Wissen und Fertigkeiten) und Personalen Kompetenzen (Sozialkompetenz und Selbständigkeit) wurden auf Niveau 5 des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) eingestuft.

Für den Erwerb des Zertifikats war die Durchführung eines Praxisprojektes verpflichtend, das schriftlich dokumentiert und in einem Kolloquium vorgestellt wurde. Die Themen waren:

- Reduzierung des Nassmülls im Wohnbereich einer Pflegeeinrichtung
- Verringerung von Portionspackungen in einer Senioreneinrichtung
- Einbindung von Bioprodukten im Speiseplan einer Caritas Senioren- und Pflegeeinrichtung und Ermittlung von Einsparungspotentialen, um einen höheren Wareneinsatz zu vermeiden
- Ansätze eines ökologischen Küchenmanagements in einer Bildungseinrichtung (Küche, Wäsche und Reinigung)
- Vergleichsrechnungen bei der Verarbeitung von frischer und von vorverarbeiteter TK-Ware
- Analyse der Betriebszeiten von Elektrogeräten in einer Großküche und Ermittlung von Einsparungsmaßnahmen durch Veränderung der Prozesse.

Vor Beginn der Weiterbildung wurde der **Praxisort Lehrküche** modernisiert, um für die Durchführung von Bildungsveranstaltungen zur Ökologisierung von Großhaushalten die energietechnischen Voraussetzungen und mögliche Messtechnik vorzuweisen.

Auf der Webseite www.nachhaltigkeitkonkret.info wurden die praxisnahen Ergebnisse der Weiterbildungen und Arbeitshilfen zu den Kernprozessen der Weiterbildung eingestellt. Die Inhalte dieser Nachhaltigkeits-Plattform sind:

- Best-Practice-Beispiele als Motivationshilfen (Datenblätter und Filme).
- Materialien zur Umsetzung im Küchenbereich (22 Arbeitshilfen)
- Informationen zu den Weiterbildungen und zum Beratungsprozess
- Links zu den Webseiten von 14 weiteren, zum Teil DBU-geförderten Projekten, auf denen weiterführende Informationen und Materialien abrufbar sind.

Das Projekt stieß im Verlauf an **strukturelle Rahmenbedingungen**, die sich folgenden Aspekten zuordnen lassen:

1. Voraussetzungen bei Einrichtungen und Trägergesellschaften
2. Einfluss von Verbänden
3. Kenntnisstand zur Nachhaltigkeit bei Fach- und Führungskräften
4. Gesetzliche Vorgaben und finanzielle Anreize zur Nachhaltigkeit.

Dazu wurden Empfehlungen abgeleitet und die Akteure benannt, die als Fachkräfte, Einrichtungsträger oder verbandliche Vertreter das Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie sozialer Einrichtungen zukunftsorientiert gestalten können.

2 Projektziele

Mit dem Projekt zielte die IN VIA Akademie auf die Ökologisierung und die energietechnische Optimierung von sechs ausgewählten caritativen Modelleinrichtungen in der Region Ostwestfalen-Lippe. Sie sollten nachhaltig verändert werden, indem ökologisches, an der Region orientiertes Haus-Wirtschaften eingeführt werden sollte. Und sie dienten als Referenzeinrichtungen für zwei auf Nachhaltigkeit orientierte Weiterbildungen hauswirtschaftlicher Fach- und Führungskräfte.

Folgende Kernprozesse der Hauswirtschaft stehen im unmittelbaren Zusammenhang mit den globalen Herausforderungen unserer Zeit:

- die Auswahl und der Einkauf von Lebensmitteln
- die Speiseplanung und deren Zubereitung
- die Verringerung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen
- der Verbrauch von Ressourcen (Energie, Wärme und Wasser).

Gerade Großhaushalte sind ein wichtiger Konsumfaktor für eine Region. In der Folge davon sind sie eine wichtige Zielgruppe für die Energiewende und können durch Ökologisierung ihrer Beschaffung und des Konsums einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die Caritas hat zwar in ihrem Leitbild die Bewahrung der Schöpfung als ein Ziel postuliert, jedoch in der operativen Umsetzung Maßnahmen in den Einrichtungen eher punktuell durchgeführt werden. Die Notwendigkeit, Nachhaltigkeit und Umweltschutz auf die Agenda des eigenen Handelns zu setzen, ist unbestritten. Da es keine gesetzliche Verpflichtung gibt und dem Berufszweig häufig das Bewusstsein darüber fehlt, dass ihr Arbeitsfeld ein Motor für NH sein kann, hängt die Umsetzung in den Betrieben im Wesentlichen von drei Voraussetzungen ab:

- dem Engagement von verantwortlichen und ausführenden Mitarbeitenden
- den finanziellen Ressourcen für den Einkauf
- den personellen Ressourcen für die veränderten Produktionsprozesse.

Der Ansatz der IN VIA Akademie, Weiterbildungen für Fach- und Führungskräfte mit einer starken Praxisorientierung durchzuführen, um den Transfer in den Arbeitsalltag sicherzustellen, bildete die Grundlage in diesem Projekt. Dazu sollten vom Leitbild abgeleitet konkrete operative Schritte entwickelt werden, die den Rahmenbedingungen der einzelnen Einrichtungen entsprechen und umsetzbar sind.

Für die Erreichung der Projektziele wurden im Antrag drei Teilprojekte skizziert:

4. Durchführung eines Umstellungsprozesses zur nachhaltigen Wirtschaftsweise in sechs Einrichtungen der Caritas in OWL
5. Bildung eines regionalen Netzwerkes für den Einkauf von Bio-Lebensmitteln
6. Entwicklung und Durchführung von zwei Weiterbildungen, in denen hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte zu Beratern/Beraterinnen für eine nachhaltige Wirtschaftsweise qualifiziert werden.

Weitere Aspekte waren die Erhebung von Hinderungsgründen für nachhaltige Wirtschaftsweise und die Messung valider Daten in der für die Weiterbildungen (WB) umgebauten Lehrküche der IN VIA Akademie.

Das Projektteam der IN VIA Akademie wurde von einem Fachbeirat in einzelnen Projektschritten unterstützt, der sich aus folgenden Verbänden oder Trägern zusammensetzte:

- Hochschule Fulda, Fachbereich Oecothropologie
- Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V. (DiCV)
- Verband katholischer Altenhilfe in Deutschland e.V. (VKAD e.V.)

- Bioland Deutschland
- Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (DGH)
- AG der Katholischen Umweltbeauftragten (AGU)
- Zukunft einkaufen
- Fachstelle Weltkirche im Bischöflichen Generalvikariat Münster
- IN VIA Deutschland als Fachverband im Deutschen Caritasverband.

Das praxisorientierte Projekt hatte ursprünglich eine Laufzeit von drei Jahren, wurde im Dezember 2017 jedoch kostenneutral auf vier Jahre verlängert. Ein Zeitraum, in dem auch in der Fachöffentlichkeit das Thema Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz zunehmend in den Blick der Öffentlichkeit gelangt ist und über die Medien selbst die Menschen erreicht, die sich mit der Problematik bis dahin wenig auseinandergesetzt haben. Themen wie CO₂ - Reduzierung, Vermeidung von Plastikmüll und Verringerung von Lebensmittelabfällen werden politisch und gesellschaftlich diskutiert und durch gesetzliche Maßnahmen reguliert. Der EU-Beschluss zur Verringerung von Plastikabfällen vom Dezember 2018 und die Bundestagsdebatte zu Lebensmittelabfällen Anfang 2019 sind besonders starke Akzente.

In der Laufzeit wurden in fünf Zwischenberichten die Arbeitsschritte und Ergebnisse dargestellt, mit der Projektbegleitung der DBU diskutiert und in der Folge einige Umsteuerungen vorgenommen.

Anfangs wurde das Projekt in der Öffentlichkeit noch mit dem Terminus „Gemeinschaftsverpflegung“ geführt. Dieser wurde ab 2016 sukzessive von der Bezeichnung „Gemeinschaftsgastronomie“ abgelöst.

Die praxisorientierten Projektergebnisse und Informationen sind im Internet auf einer Nachhaltigkeitsplattform eingestellt, um allen interessierten Fachkräften einen schnellen Zugriff auf Best-Practice-Beispiele und Arbeitshilfen zu ermöglichen. Sie können sich die Unterlagen nach ihrem Bedarf als pdf-Datei herunterladen:

www.nachhaltigkeitkonkret.info

3 Durchführung und Ergebnisse des Umstellungsprozesses

3.1 Entwicklung der Basis- und Einrichtungsanalyse

Ein zentraler Gedanke des Projektes ist der Blick auf alle Kernprozesse in der Hauswirtschaft, in denen Ansätze zur nachhaltigen Wirtschaftsweise möglich sind, weil auch kleine Schritte zum Erfolg führen und zu Beginn motivierender sind als Ziele, die aus strukturellen Gründen nicht erreichbar sind.

Für die systematische Herangehensweise an den Umstellungsprozess und die Entwicklung der Weiterbildungen wurde in den beteiligten Großküchen eine Einrichtungsanalyse (EA) durchgeführt, die in Zusammenarbeit mit der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie, entwickelt wurde.

Die Erstellung und die redaktionelle Bearbeitung der EA erfolgte im ersten Jahr, da diese neben der Ermittlung konkreter Handlungsansätze für die beteiligten Projekteinrichtungen (PE) die Grundlage für die Inhalte und Maßnahmen der Weiterbildungen (WB) bildet. Um die aktuelle Ist-Situation in den Einrichtungen feststellen zu können, wurden in Kooperation mit der Hochschule Fulda zwei verschiedene Fragebögen entwickelt.

Die grundlegenden Daten der Einrichtungen wurden mit einer Basisanalyse erhoben. Diese umfasste allgemeine Informationen zu den Strukturen und Angeboten, den Abläufen in den

Betriebsbereichen. Sie wurde von den Einrichtungs- und Küchenleitungen der PE selbstständig ausgefüllt. Die erhobenen Daten ermöglichten dem Projektteam (PT), sich ein erstes Bild über die Einrichtung zu verschaffen. Erhoben wurden insgesamt 34 Fragenstellungen zu folgenden Kategorien:

- Basisdaten zur Einrichtung
- Einkauf
- Speiseplanung
- Lagerhaltung
- Verarbeitung/Verteilung (Gartechniken, Transport)
- Reinigung und Spülen
- Abfallvermeidung und -entsorgung
- Energie- und Haushaltstechnik
- Personaleinsatz

Dem ausgefüllten Fragebogen wurden Hauswirtschaftskonzepte, Bau- und Lagepläne etc. aus den einzelnen Betrieben beigelegt.

Als Grundlage für die Entwicklung des Regionalen Netzwerkes für den Bio-Einkauf (RN) wurden erfasst:

1. die Bestandsaufnahme des Lebensmitteleinsatzes und des Warenkorbs
2. die Bedarfslisten an regional erzeugten Lebensmitteln; in einer Differenzierung zwischen täglich konsumierten und saisonal eingesetzten Lebensmitteln.

Für die Konzeption der energietechnischen WB wurde die Überprüfung der Energieeffizienzklassen der energietechnischen Anlagen vorgenommen.

Konkrete Zahlen zum Verbrauch in der Haustechnik waren allerdings nicht belegbar. Fünf von sechs PE konnten keine Angaben zum Strom-, Wärme- und Wasserverbrauch machen, da die notwendige Anlagentechnik nicht vorhanden war. In einer neu gebauten Küche konnten Schätzwerte angegeben werden. Dieser Sachverhalt ist nach umfangreichen Recherchen bei Energieagenturen auf Bundes- und Landesebene Fakt in fast allen Großküchen sozialer Einrichtungen.

Bei der Auswertung des Fragebogens wurde eine erste Priorisierung der erfragten Themenbereiche hinsichtlich Verbesserungspotentialen und Umsetzungsmöglichkeiten vorgenommen. Anschließend erfolgte die Erhebung von vertiefenden und ergänzenden Daten mittels themenspezifischer Fragebögen. Die Erhebung wurde in Form eines Leitfadenterviews vorgenommen, sodass die PE durch die Beratung der Interviewerin entscheiden konnten, in welchen Bereichen sie erste konkrete Veränderungen erreichen wollen. Und das Projektteam hatte die Gelegenheit, die Einrichtungen vor Ort zu besichtigen.

Der ca. 60 Seiten umfassende Vertiefungsfragebogen wurde so erstellt und redaktionell bearbeitet, dass er auch als Instrument für die Weiterbildung zur ökologisch orientierten Hauswirtschaft eingesetzt werden kann. Im weiteren Projektverlauf wurde aus dieser Vorlage die Nachhaltigkeitsmatrix (NM) entwickelt, die in einer Excel-Tabelle zu oben genannten Kategorien der Basisanalyse ca. 113 Maßnahmen auflistet, mit denen eine nachhaltige Wirtschaftsweise umgesetzt werden kann.

Dieser Ansatz bildet eine wichtige Säule des Beratungs- und Weiterbildungsangebotes, da darin neben dem Einsatz von Produkten auch die Produktionsprozesse auf Veränderungsansätze hin überprüft werden. Die unterschiedlichen Maßnahmen zu allen Kernprozessen der HW können in vielen Fällen durch die Überprüfung hauswirtschaftlicher Standards zu mehr Ressourcenschutz führen.

Der Blick auf die Standardabläufe in der Großküche wird um den Aspekt der NH ergänzt. Der Leitsatz lautet: „Eine Routine durch eine neue ersetzen.“ Diese „Politik der kleinen Schritte“ ist ein wesentlicher Aspekt des gesamten Projektes, denn jeder Prozess ist ein großes Rad im Getriebe und wird jeweils durch unterschiedliche Zahnräder am Laufen gehalten. Insbe-

sondere in Betrieben, wo die finanziellen und personellen Ressourcen für umfassende nachhaltige Maßnahmen fehlen, ist die Überprüfung und Umstellung von Standardprozessen ein erster Schritt.

3.2 Umstellungsprozess in den Projekteinrichtungen

Die sechs am Umsetzungsprojekt beteiligten kirchlichen Einrichtungen aus der Region Ostwestfalen – Lippe (OWL) setzten sich zusammen aus:

1. St. Lioba Werkstätten Paderborn
2. Haus St. Elisabeth, Paderborn
3. St. Johannes Seniorenzentrum Warburg GmbH
4. Marienheim Halle
5. St. Josef Pfliegewohnheim, Herzebrock-Clarholz
6. IN VIA Akademie, Paderborn

Außerhalb der Region war noch beteiligt:

- Josefshaus Altenheim, Castrop-Rauxel

Fünf Altenheime, eine Einrichtung der Jugendhilfe und ein Tagungshotel. Vier Heime gehören zum Verband Katholischer Altenhilfe e.V. (VKA e.V.), eines wird in Trägerschaft eines Frauenordens geführt.

Bei der Erhebung des Verpflegungsangebotes und der Verpflegungsteilnehmenden wurde deutlich, dass alle Betriebe nicht nur ihre eigenen Gäste bzw. Bewohner versorgen, sondern auch Gäste außer Haus – und in manchen Fällen dabei auch mehr als eine Zielgruppe. Zum Beispiel Tageseinrichtung für Kinder, Ganztagschule, Schulkantine, Essen auf Rädern. Das heißt, die Betriebe haben in der Regel eine hohe Auslastung und müssen sich auf verschiedene Zielgruppen, Kostenstrukturen und Abläufe einstellen. Nicht alle Einrichtungen waren von Beginn an personell und technisch auf diese Auslastung ausgerichtet.

Insgesamt wurden pro Tag von allen sechs Einrichtungen an Werktagen (außerhalb der Ferienzeiten) im Durchschnitt 1.000 Mittagessen gekocht. Davon sind ca. 650 Portionen in der täglichen Vollverpflegung (Frühstück, Mittagessen und Abendessen sowie Zwischenmahlzeiten).

Mit den Maßnahmen, die die PE auf der Grundlage der Einrichtungsanalyse und des Vertiefungsinterviews aufgestellt hatten, hatten einige PE in Ansätzen ab Frühjahr 2016 begonnen, weitere wurden während der Weiterbildung definiert und umgesetzt.

In der dreijährigen Projektantragsphase hatten sich die sechs Einrichtungen als Referenzmodelle zum Transferprozess und zur Entwicklung der praxisnahen Weiterbildungsinhalte und der Beratungsansätze zur Verfügung gestellt, indem sie ihre Datenlage in die Einrichtungsanalyse eingebracht hatten. Geplant war auch, dass die Mitarbeitenden als Berater/Beraterinnen für nachhaltige Wirtschaftsweise qualifiziert werden sollten.

Im April 2015 hatten sich jedoch in den einzelnen Betrieben die Gegebenheiten verändert, sodass von den sechs Projekteinrichtungen drei jeweils eine Person für die WB freigestellt haben, drei Projekteinrichtungen haben von dem für sie kostenneutralen Angebot keinen Gebrauch machen konnten, weil die zeitlichen Ressourcen nicht zur Verfügung standen. Die Weiterbildung mit insgesamt 220 Unterrichtseinheiten hatte sich für einige Betriebe als zu umfangreich erwiesen.

Für die vier Altenhilfeeinrichtungen hatte Ende 2014 / Anfang 2015 das Inkrafttreten des Wohn- und Teilhabegesetzes (WTG) große Anforderungen an die strategische Umsetzung gestellt, die vorhandene finanzielle und personelle Ressourcen stark gebunden hatten. Aktivitäten zur Nachhaltigkeit standen deshalb nicht mehr auf der Agenda. Die allgemein angespannte Situation für Pflegeeinrichtungen in Deutschland wird auch in der Öffentlichkeit diskutiert und es ist nachvollziehbar, dass Themen den Vorrang haben, die einer gesetzlichen Verpflichtung unterliegen.

Eine durchgehende Beteiligung der Betriebe an Umsetzungsprozessen war auch bei den weiteren PE nicht sichergestellt. Folgende Begründungen dafür wurden benannt:

- Personalmangel (z. B. langfristiger Ausfall einer stellvertretenden Küchenleitung)
- neue oder zusätzliche Aufgaben (Übernahme der Mensa eines Berufskollegs, die vornehmlich mit Auszubildenden eines Berufsförderungswerks betrieben wird)
- fehlende finanzielle Mittel (insbesondere für den Bio-Einkauf).

Die Beteiligung der Einrichtungen spiegelte wider, wie wenig Raum das Thema Nachhaltigkeit zurzeit im Alltag von Großküchen hat und wie sehr damit die Begriffe „mehr Kosten“ und „erhöhter Arbeitsaufwand“ in Verbindung gebracht werden. Da es keine gesetzlichen Vorgaben zur Nachhaltigkeit und zum Ressourcenschutz für Großküchen gibt, bleibt es vom Engagement der engagierten Fach- und Führungskräfte abhängig, in welcher Weise sich eine Einrichtung dafür stark macht.

3.3 Maßnahmen in den Projekteinrichtungen

Als eine gemeinsame Maßnahme war in allen Einrichtungen eine teilweise Umstellung auf saisonale, regionale und biologische Lebensmittel geplant. Dieser Aspekt wurde in dem Teilprojekt „Regionales Netzwerk“ gesondert bearbeitet.

Für die Küchen wurden bei Auswertung der Einrichtungsanalyse noch weitere Ansätze abgeleitet:

- Erhöhung des Anteils an Frischware aus der Region (Fleisch, Brot etc.)
- Verringerung von Speiseabfällen
- Vermeidung von Verpackungsabfall und Portionspackungen
- Einkauf von Getränken aus der Region.

Zum Thema Energieeffizienz waren die Zielsetzungen:

- Installation von Bewegungsmeldern in wenig aufgesuchten Räumen
- langfristige Umstellung auf LED-Lampen in den Zimmern

Die selbst gewählten Maßnahmen wurden von den PE während der Weiterbildungen noch um andere Aspekte erweitert. Besonders folgende Ergebnisse aus den ersten Weiterbildungen in 2017 machen deutlich, dass Maßnahmen einzelner Betriebe über ein Jahr gerechnet zu großen Einsparungen führen:

- Einsparung von ca. 400.000 Portionspackungen pro Jahr
- Verringerung von ca. 25.200 kg Nassmüll pro Jahr
- Teilweise Umstellung auf Bio-Produkte (Bio-Kartoffeln, Eier, Brot und Backwaren, frisches Obst und Gemüse)
- Einsparung von Lebensmitteln (z. B. 5.000 l Kaffee pro Jahr)
- Einsparung Strom und Wasser (z. B. Einsparung von Betriebszeiten, Anschaffung energieeffizienter Geräte, Absenkung des Wasserdrucks).

Mit diesen Maßnahmen wurde 2016 in den Einrichtungen begonnen und werden weiter fortgeführt. Auf der Nachhaltigkeitsplattform sind unter den Best-Practice-Beispielen Datenblätter zu einzelnen Prozessen eingestellt, die die Vorgehensweisen erläutern und die Ergebnisse zusammenfassen:

www.nachhaltigkeitkonkret.info

3.4 Empfehlungen aus dem Umstellungsprozess

Die nicht durchgehende Beteiligung aller PE am Transferprozess hatte verdeutlicht, dass die Entscheidung für nachhaltiges Wirtschaften allein nicht genügt, wenn die strukturellen Rahmenbedingungen nicht gegeben sind. Umfassendes Nachhaltigkeitsmanagement steht in direkter Verbindung zur Organisations- und Qualitätsentwicklung und kann nur schwer nebenher durchgeführt werden.

Einige Veränderungsprozesse, die von der Hauswirtschaft angeregt werden, müssen auch mit anderen Abteilungen eines Hauses kommuniziert werden, weil deren Mitarbeitenden diese Neuerungen in ihre Arbeitsabläufe zu integrieren haben. Auch müssen sie diese Abläufe vertreten und den Gästen gegenüber kommunizieren.

Zusammenfassend lassen sich aus diesem Teilprojekt folgende Empfehlungen ableiten:

- Nur Maßnahmen planen, die in der Ablauforganisation realistisch und erreichbar sind. Das führt zum Erfolg und erhöht die Motivation im Team.
- Besonders Maßnahmen, die nicht mit Mehrkosten verbunden sind oder auch Einsparungspotentiale beinhalten, ermutigen zu Anfang.
- Veränderungsansätze müssen abteilungsübergreifend organisiert werden. Nachhaltigkeitsansätze in der Hauswirtschaft haben häufig auch Einfluss auf die Arbeitsabläufe anderer Abteilungen und die Gäste einer Einrichtung (z. B. Wohnbereiche).
- Zur Umsetzung der Ziele ist es notwendig, bei den beteiligten Mitarbeitenden die Motivation zu wecken und die Aktivitäten als gemeinsame Aufgaben zu sehen, bei der jeder seinen Beitrag leisten kann.

4 Aufbau eines regionalen Netzwerkes für den Einkauf von Bio-Lebensmitteln

4.1 Vorgehensweise und Ergebnisse zum Bio-Einkauf

Mit dem Aufbau eines regionalen Netzwerkes sollten Strukturen geschaffen werden, die es den Einrichtungen ermöglicht, ihren Einkauf zu koordinieren und damit eine Rabattierung zu erreichen. Dieses Teilprojekt wurde intensiv von Bioland Deutschland begleitet.

Ein Optimum zum Ressourcenschutz ist der Einsatz von frischen unverpackten Lebensmitteln (LM), die möglichst biologisch angebaut, regional eingekauft und saisonal angeboten werden. Bio-Lebensmittel sind jedoch teurer als konventionell angebaute LM. Die finanziellen Rahmenbedingungen in sozialen Einrichtungen ermöglichen diese umfassende Maßnahme jedoch nur ansatzweise. Zu den höheren Preisen kommt noch das Argument hinzu, dass fri-

sche Produkte einen anderen Verarbeitungsgrad haben und somit auch der Personaleinsatz und die –kosten neu betrachtet werden müssen.

Zur Entschärfung dieser Argumente war geplant, die Einsparungen beim Energieverbrauch für den Einkauf von Bio-LM einzusetzen. Diese Umverteilung innerhalb einer Einrichtung ist jedoch nicht möglich, da eingesparte Energiekosten an die Pflegekassen zurückfließen. Diese strukturelle Vorgabe verhindert leider auch den Anreiz, energiebewusst zu haushalten.

Zu Beginn wurden die in der Nachhaltigkeitsmatrix erhobenen Bedarfe an Lebensmitteln erfasst, indem eine Differenzierung zwischen täglich konsumierter und saisonal eingesetzter Ware aus der Region vorgenommen wurde.

In der Basisanalyse wurde das „Einkaufsverhalten“ der PE deutlich skizziert; hier eine kurze Zusammenfassung:

- Alle PE hatten einen Großlieferanten als Hauptzulieferer, der die Produkte aus allen Lebensmittelgruppen anbietet,
- die Heime des VKA e.V. waren über Rahmenverträge an den Großhändler gebunden,
- in den meisten Fällen erfolgt eine Belieferung zu allen Lebensmittelgruppen einmal wöchentlich,
- Bioprodukte oder faire Produkte werden jeweils nur in einer Einrichtung eingesetzt,
- nur in einer PE werden von einem Direktvermarkter Lebensmittel gekauft.

Die Ausnahme bilden frische Backwaren, die in einigen PE täglich geliefert wurden.

Diese Zusammenfassung spiegelt die Realität vieler Großhaushalte wider: Die Belieferung durch den Großhändler bedeutet auch eine Prozessoptimierung, weil eine Software mitgeliefert wird, die von der Speiseplangestaltung über die Rezeptur bis hin zur Lagerverwaltung und dem Ausdrucken von Bestelllisten den gesamten Prozess erleichtert. Hinzu kommen Beratungs- und Schulungsangebote, die gering investiv sind.

Aufgrund des Personal- und Fachkräftemangels werden häufig Convenienceprodukte verarbeitet, weil die Zubereitung frischer und hochwertiger Produkte eine hohe Kompetenz verlangt (punkt- und zeitgenaue Zubereitung von großen Mengen). Besonders für BewohnerInnen eines Altenheimes trägt das Mittagessen zur Lebensqualität und Zufriedenheit bei. Die zeitgenaue und fachgerechte Verarbeitung von frischen Produkten in großen Mengen erfordert eine hohe Fachlichkeit und mehr Personal als der Einsatz von vorgefertigten Speisen, die immer eine gleichbleibende Qualität haben.

Nach umfangreichen Informationen von Bioland über die Angebotspalette, Lieferstrukturen etc. in OWL kristallisierte sich heraus, dass ein vernetzter Einkauf von Milch und Eiern realisierbar sein könnte. Als jedoch die Preisdifferenzen ausgerechnet wurden, wurde deutlich, dass der Aufpreis nicht zu kompensieren war.

Der zweite Schritt, bei einem Großhändler in der Region eine gestaffelte Rabattierung zu erhalten, bei der zum Jahresende die gesamten Umsätze ermittelt und gutgeschrieben werden sollten, wurde ebenfalls nicht umgesetzt, weil die Einkaufspreise immer noch höher blieben als bei konventionellen LM.

Trotz der guten Voraussetzungen von Bioland in OWL und der Rabattangebote vom Grossisten bei der Abnahme einer Mindestmenge, konnte das Netzwerk nicht eingerichtet werden.

Die Aktivitäten und Ergebnisse zur Installation des Netzwerkes für den Bio-Einkauf wurden im Zwischenbericht von Februar 2016 dargelegt.

4.2 Ausweitung auf Einkauf bei konventionellen Händlern

Nach Nichtzustandekommen des Bio-Einkaufs wurde mit der DBU die Sachlage diskutiert und das Teilprojekt auf den Einkauf von saisonalen Produkten bei konventionellen Händlern in der Region ausgeweitet.

Zur Zielerreichung wurden folgende Arbeitsschritte durchgeführt:

- Akquise von weiteren Caritaseinrichtungen für das Netzwerk (*ca. 50 Küchen im Bistum Paderborn*)
- Kontaktaufnahme zu Erzeugern und Großhändlern in der Region
- Durchführung einer Marktanalyse

Der von Küchenleitungen relativ einfach zu bearbeitende Fragebogen hatte leider nur einen Rücklauf von 3 von 60 versandten Bögen. Auch lag nur eine von den drei Großküchen in OWL. Somit kam aus dem Projekt heraus eindeutig zu geringe Einkaufsmengen zustande, um mit Großhändlern in Verhandlung zu treten.

In einer Marktanalyse wurden insgesamt 9 Erzeuger und Händler zu ihrem Angebot an Produkten aus der Region OWL und zu ihrer Lieferstruktur befragt. Das Ergebnis war, dass in der Region nur wenige Anbieter die gewünschten Lebensmittel anbauen und keine Lieferstruktur vorhalten. Auch fehlt die Vorverarbeitung von Lebensmitteln, die die Großküchen jedoch brauchen, weil sie die Personalressourcen und z. T. auch die technischen Geräte nicht vorhalten können, die für die Verarbeitung frischer Produkte notwendig sind. Die Erzeugerbetriebe selbst sind zu klein, um in die entsprechende Technik zu investieren. Sie verkaufen ihre Ernte den Großhandel.

Bei dem Bezug von Lebensmitteln über den Großhändlern hebt sich die Zielsetzung des regionalen Einkaufs ein Stück weit auf, da diese die Definition „regional“ auf das gesamte Bundesgebiet beziehen.

4.3 Empfehlungen zum Einkauf regionaler Produkte

Die Tatsache, dass die Einrichtungen von Trägerverbänden über die Rahmenverträge bereits den Charakter einer Einkaufsgemeinschaft haben, lässt aus dem Projekt heraus folgende Empfehlungen ableiten.

Für Einrichtungen sind erste Ansätze zur Nachhaltigkeit:

- Der Aufbau zumindest einer Direktvermarkter-Lieferbeziehung.
- Der punktuelle Einsatz von saisonalen, regionalen und biologischen Lebensmitteln.
- Der Einkauf von fair gehandelten Lebensmitteln.

Für Träger, die sich nicht an einem zusätzlichen Einkaufsverbund beteiligen wollen, empfiehlt sich:

- Grossisten zur Erweiterung der regionalen und Bio-Palette in die Pflicht nehmen.
- „Marktmacht“ als Verbraucher in Einkaufsverbänden zur Rabattierung nutzen.

Die Aktivitäten und die Marktanalyse zu diesem Projektschritt wurden in dem Zwischenbericht von Oktober 2017 ausführlich dargelegt.

Von Projektbeginn 2015 bis 2019 ist eine Ausweitung des Angebotes von regionalen Lebensmitteln seitens der Grossisten zu beobachten, weil Betriebe dieses vermehrt nachfra-

gen. Bei Einrichtungen, die große Mengen abnehmen, ist die Liefersicherheit durch den Großhandel auch eher gegeben als bei Direktvermarktern.

5 Entwicklung und Durchführung von zwei Weiterbildungen

5.1 Konzeption und Struktur der Weiterbildungen

In der Ausbildung von hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften sind Lehrinhalte im Kontext von Ökologie und Nachhaltigkeit erst seit 2006 als Querschnittsaufgabe in das Curriculum einbezogen. Die den einzelnen Fächern zugeordneten Inhalte sind jedoch nicht konkret definiert und es gibt keine Ausführungsbestimmungen. Die Wissensvermittlung in diesem Themenfeld hängt im Wesentlichen von dem Engagement der Lehrenden und der Ausbildungsbetriebe ab. Praxisorientierte Fachliteratur ist erst seit 2016 auf dem Markt und bezieht sich auf die Ausbildung in hauswirtschaftlichen Berufen.

Fachkräfte, die ihre Ausbildung vor 2006 beendet haben, hatten keine grundlegende Wissensvermittlung zu diesem Themenfeld und haben sich ihre Kenntnisse in den meisten Fällen aus Interesse angeeignet.

Im Projektantrag wurden zwei Weiterbildungen skizziert, die von der IN VIA Akademie entwickelt und als Prototypen umgesetzt werden sollten:

- Beraterin/Berater für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie
- Beraterin/Berater für energietechnische Optimierung in der Gemeinschaftsgastronomie

Für die beiden Weiterbildungen (WB) wurden die Lernziele definiert und die Grundstruktur geplant. Der erste Durchlauf begann im September 2016 mit einem gemeinsamen Einstieg in die Thematik zu folgenden Inhalten:

- Grundlagenwissen zum Thema Ökologie, Nachhaltigkeitskonzepte
- Konkrete Ansätze zur Nachhaltigkeit in der GV
- Kenntnisse zu Audits und Labels
- Grundlagen zur Organisationsentwicklung, zum Prozess- und Projektmanagement, und zum Changemanagement
- Dokumentation von Veränderungsprozessen
- Methodenkompetenzen zur Beratung und Begleitung bei Transferprozessen bzw. Personalschulungen

Themenschwerpunkte der WB *Beraterin/Berater für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie* waren folgende Kernprozesse, zu denen in der Einrichtungsanalyse Daten abgefragt wurden:

- Einkauf
- Speiseplanung
- Lagerhaltung
- Verarbeitung/Verteilung (Gartechniken, Transport)
- Reinigung und Spülen
- Abfallvermeidung und -entsorgung
- Energie- und Haushaltstechnik
- Personaleinsatz

Die WB *Beraterin/Berater für energietechnische Optimierung* umfasste folgende Inhalte:

- Kennzahlen zum Energieverbrauch in der GV, zu Energieanbietern und -tarifen
- Grundlagenwissen zu Arbeitsbereichen und zur technischen Ausstattung von GK
- Kenntnisse zu den technischen Voraussetzungen und Ressourcen
- Analyseverfahren zur Ermittlung von (internen) Kennzahlen > Energiedatenerfassung und deren Auswertung
- Entwicklung von Maßnahmen zur Reduzierung der CO₂-Emissionen etc.
- Differenzierung von sofortigen und langfristigen bzw. kleinschrittigen Maßnahmen
- Strategien für Beratungen zur Konzeptentwicklung und deren Implementierung.

Bei der Entwicklung dieser Weiterbildung wurden zum Themenfeld „Einsparungsmaßnahmen“ die Inhalte der Energiekampagne des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes als Vorlage genutzt, da ein Heim die Struktur eines Hotels hat, das rund um das Jahr belegt ist. Die Gegebenheiten und deren Kriterien wie Großküche, Aufenthaltsbereich, Einzelzimmer, Nasszellen, Lüftung, Lichtquellen etc. sind identisch.

Beide Weiterbildungen umfassten 220 Unterrichtseinheiten (UE) die sich aufteilten in 130 UE Präsenzzeit und 110 UE Arbeitszeit für die Durchführung des Transferprojektes. Zum Erwerb des Zertifikates wurde das Transferprojekt in einer Hausarbeit dokumentiert und in einem Kolloquium vorgestellt.

5.2 Lernergebnisse für die Beratungskompetenz

Mit den Teilnehmenden der Weiterbildung sollte ein Pool von BeraterInnen aufgebaut werden, der dann Einrichtungen beim Prozess der Entwicklung und Implementierung neuer Konzeptionen zur Nachhaltigkeit und Energieeffizienz beraten und begleiten kann.

Da die IN VIA Akademie Abschlüsse mit Zertifikat nach dem Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) eingestuft hat, wurde die WB auf Niveau 5 ausgerichtet. Diese Ausrichtung konkretisiert die Lernergebnisse, die in der Weiterbildung erworben werden und bezieht sich auf die Fachkompetenzen (Wissen und Fertigkeiten) und Personalen Kompetenzen (Sozialkompetenz und Selbständigkeit).

Die Absolvierenden der Beraterausbildung für den Großküchenbereich sollten im Kontext der **Fachkompetenzen** erwerben:

- integriertes Wissen zu den Aspekten der Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie
- anwendungsorientiertes Grundlagenwissen zu nachhaltigen Ansätzen in allen Arbeitsbereichen und bei der Ablauforganisation in Großküchen
- kognitive und praktische Fertigkeiten zur Ermittlung von einrichtungsspezifischen Nachhaltigkeitszielen
- Methodenkompetenzen bei der Anwendung der Einrichtungsanalyse.

In Bezug **Personale Kompetenzen** sollten entwickelt werden:

- Selbständigkeit bei der Organisation von Analyse- und Beratungsprozessen
- kommunikative Kompetenzen, um komplexe Sachverhalte im Themenfeld „Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ strukturiert und adressatenbezogen darstellen zu können
- Eigenständigkeit bei der Durchführung von Einrichtungsanalysen.

Die Absolvierenden der Beraterausbildung für Energieeffizienz sollten im Kontext der **Fachkompetenzen** erworben werden:

- integriertes Wissen zu Aspekten der Nachhaltigkeit und der Energieeffizienz in der Gemeinschaftsgastronomie
- anwendungsorientiertes Grundlagenwissen zur technischen Ausstattung, zu den Arbeitsbereichen und der Prozessorganisation in Großküchen
- kognitive und praktische Fertigkeiten zur Ermittlung von Kennzahlen und zur Energiedatenerfassung und deren Auswertung
- anwendungsbezogene Kenntnisse über Maßnahmen zur Reduzierung der CO₂-Emission und deren Umsetzung in sofortige und langfristige Maßnahmen
- Methodenkompetenzen zum Transfer von bestehenden Umweltmanagementsystemen in die spezifische Praxis der Großgastronomie.

In Bezug zu **Personale Kompetenzen** sollten entwickelt werden:

- Selbständigkeit bei der Organisation von Analyse- und Beratungsprozessen
- Beratungskompetenzen für die Anleitung von Mitarbeitenden zur Förderung eines nachhaltigen Nutzerverhaltens
- kommunikative Kompetenzen, um komplexe Sachverhalte im Themenfeld „Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ strukturiert und adressatenbezogen darstellen zu können.

5.3 Durchführung und Ergebnisse der Weiterbildung

Die Fachkräfte der sieben Projekteinrichtungen hatten die Möglichkeit, zu jeder der beiden Mitarbeitenden eine Fachkraft zu entsenden, jedoch hatten nicht alle Einrichtungen davon Gebrauch gemacht. An der WB für den Küchenbereich nahmen nur vier teil, an der WB zur Energieeffizienz nur zwei. Die Begründungen dafür sind mit denen identisch die auch beim Umstellungsprozess hinderlich waren: veränderte Rahmenbedingungen durch das WTG, Personalmangel und Bewältigung von zusätzlichen Aufgaben.

Für die die WB zur nachhaltigen Wirtschaftsweise hatten sich noch vier weitere Fachkräfte angemeldet, die über das Jahresprogramm der IN VIA Akademie darauf aufmerksam geworden waren.

5.3.1 Beraterin/Berater für nachhaltige Wirtschaftsweise in der GG

Beide Lehrgänge hatten im September 2016 begonnen und endeten mit den Präsentationen der Projektarbeiten am 28. September 2017. Die WB *Beraterin/Berater für nachhaltige Wirtschaftsweise* mit Zertifikat hatten 6 Teilnehmende abgeschlossen, in dem sie ein Praxisprojekt durchgeführt hatten und dies in einer Hausarbeit dokumentiert und im Kolloquium präsentiert hatten. 2 Teilnehmende, die nicht den gesamt geforderten Zeiteinsatz erbringen konnten, hatten ein Projekt in ihrer Einrichtung vorgestellt und im Kolloquium präsentiert. Dafür erhielten sie die Qualifikation zur *Fachkraft für nachhaltige Wirtschaftsweise*, die eine Beratungskompetenz ausschließt.

Aufgrund der kostenneutralen Verlängerung im Frühjahr 2017 wurde noch eine zweite WB von September 2017 bis 2018 durchgeführt, die 3 Personen mit der Beraterqualifikation und 1 Person mit der Qualifikation zur Fachkraft abschlossen.

Die Themen der Projektarbeiten im Küchenbereich haben gezeigt, dass die AbsolventInnen aus der Bandbreite von möglichen Nachhaltigkeitsansätzen Themen ausgewählt hatten, deren Um-

setzung in der eigenen Einrichtung realistisch war. Und waren es auch kleine Schritte wie die Veränderung von Vorheizzeiten bei der Spülmaschine und dem Kombidämpfer, die am Ende eine Verringerung von zwei Stunden Betriebszeit täglich und die Einsparung einer Arbeitsstunde pro Tag in der Spülküche ausgemacht hatten.

Themenstellungen der Projektarbeiten des Lehrgangs *Beraterin/Berater für nachhaltige Wirtschaftsweise* waren:

- Reduzierung des Nassmülls im Wohnbereich einer Pflegeeinrichtung
- Verringerung von Portionspackungen in einer Senioreneinrichtung
- Einbindung von Bioprodukten im Speiseplan einer Caritas Senioren- und Pflegeeinrichtung und Ermittlung von Einsparungspotentialen, um einen höheren Wareneinsatz zu vermeiden
- Ansätze eines ökologischen Küchenmanagements in einer Bildungseinrichtung (Küche, Wäsche und Reinigung)
- Vergleichsrechnungen bei der Verarbeitung von frischer und von vorverarbeiteter TK-Ware
- Analyse der Betriebszeiten von Elektrogeräten in einer Großküche und Ermittlung von Einsparungsmaßnahmen durch Veränderung der Prozesse

5.3.2 Beraterin/Berater für energietechnische Optimierung

Die WB *Beraterin/Berater für energietechnische Optimierung in der GG* hatten zwei von drei Teilnehmenden mit der Projektarbeit beendet. Sie konnten nicht wie im Projektantrag von 2014 formuliert als Energieberater tätig werden, da durch das in 2015 in Kraft getretene Energiedienstleistungsgesetz dazu eine zertifizierte Qualifizierung vorausgesetzt wird. Die Themen der beiden Hausarbeiten waren:

- Ermittlung des Energieverbrauchs in einem Tagungshotel und Ableitung von Einsparungsmaßnahmen
- Prozessbeschreibung im internen Energieaudit.

Da eine Beratungsqualifikation zum Energiemanagement von der IN VIA Akademie nicht ausgewiesen werden darf, wurde überlegt, den Entwurf dieser WB in der Weise zu modifizieren, dass die Teilnehmenden eine Qualifizierung zur Vorbereitung von Energieaudits durchlaufen, auf deren Grundlage sie, ähnlich wie beim internen Qualitätsbeauftragten, die Datensammlung für externe Audits vorbereiten können.

Letztlich ist diese WB jedoch keine vom Markt angefragte Qualifikation und die IN VIA Akademie hat in der weiteren Projektlaufzeit zum Thema Energieeffizienz die Kooperation mit einem anderen DBU-Projekt intensiviert: Das Projekt Energieeffizienz für Pflegeeinrichtungen von *Solites - Steinbeis Forschungsinstitut, Stuttgart*, das ein Schulungskonzept für Nutzer entwickelt hat. Insbesondere auf den beiden zweitägigen Fachtagungen hatte das Projekt einen festen Platz im Programm.

5.4 Auswertung und Umstrukturierung der ersten Weiterbildungen

Die Rückmeldungen der Teilnehmenden zu den Weiterbildungen in 2016/2017 lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Die Inhalte der Weiterbildungen bildeten die Realität der Einrichtungen ab und wurden praxisnah vermittelt.

- Für die Teilnehmenden, die während ihrer Ausbildungszeiten noch keine Lehrinhalte zur Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz vermittelt bekommen hatten, war diese Weiterbildung der erste systematische Einstieg in die Thematik.
- Durch die Auseinandersetzung mit dem komplexen Thema und der Verknüpfung mit der Praxis wurde das eigene Handeln reflektiert.
- Die Erkenntnis, dass auch kleine Schritte zu mehr Nachhaltigkeit führen und somit sinnvoll sind, verringerte die zögerliche Haltung der Mitarbeiterschaft zum Umwelthandeln.
- Für die meisten Einrichtungen waren die Projektarbeiten der erste Schritt zum bewussten Umwelthandeln.
- Nicht nur der Einkauf von Lebensmitteln wurde als Nachhaltigkeitsansatz gesehen.
- Einige Maßnahmen konnten leicht umgesetzt werden und waren nicht immer mit mehr Kosten verbunden.
- In den meisten Fällen konnten die Kosten reduziert und die Ressourcen effizienter eingesetzt werden.

Der hohe Stundenaufwand von insgesamt 220 Unterrichtseinheiten der in der einjährigen Weiterbildung abzuleisten war, erwies sich als zu umfangreich. Auch strebten nicht alle Teilnehmenden die Beratungsqualifikation an, sodass das Konzept bereits im zweiten Durchlauf modifiziert wurde. damit die Teilnehmenden sich über einen längeren Zeitraum qualifizieren können. Entwicklung des Beratungsangebotes

Die Beratung zur Implementierung von Ansätzen zur nachhaltigen Wirtschaftsweise in der GG gehört seit dem ersten Durchlauf der WB zum Angebot der IN VIA Akademie und kann von interessierten Einrichtungen angefragt werden.

Die Beratung konzentriert sich auf konkrete Praxisansätze und muss keine Vorgaben in Richtung Auditierung oder Zertifizierung beinhalten. Die Auftraggeber können auswählen, ob sie eine niederschwellige Beratung zu einzelnen Prozessen in der Großküche haben möchten oder einen umfassenden Ansatz zum Veränderungsmanagement planen.

Zum Einstieg in die Beratung wird als Erhebungsinstrument der Fragebogen zur Einrichtungsanalyse genutzt. Zur Festlegung von Ist- und Zielwerten wird die Nachhaltigkeitsmatrix verwendet. (Der Begriff *Soll-Wert* wird bewusst nicht gewählt, da es keine gesetzlichen Vorgaben für Großküchen gibt.) Die Arbeitshilfen und Datenblätter zu einzelnen Maßnahmen werden den Einrichtungen zur Verfügung gestellt.

In der Nachhaltigkeitsmatrix werden 113 Zielwerte definiert, die sich über acht Module erstrecken:

1. Einkaufsmanagement
2. Lagermanagement
3. Speisenplanung
4. Speisenproduktion
5. Reinigungsmanagement
6. Abfallvermeidung und-entsorgung
7. Energie
8. Personal

Das methodische Vorgehen im Beratungsprozess orientiert sich an den Prinzipien des Regelkreises:

Der Beratungsprozess verläuft in drei Phasen. In welchem Umfang die Beratung notwendig ist, liegt im Ermessen der Auftraggeber.

1. Phase

Durchführung der Einrichtungsanalyse zur Ermittlung von Ist-Werten und konkreten Ansätzen.

Arbeitsschritte	Themen / Materialien
Durchführung der Einrichtungsanalyse zur Ermittlung von Ist-Werten	Fragebogen zur Einrichtungsanalyse
Analyse und Bewertung des Prozesses, in dem Veränderungen durchgeführt werden sollen	Ablauforganisation Arbeitspläne Ausstattung Messwerte (falls vorhanden)
Festlegung von Zielwerten	Nachhaltigkeitsmatrix, Zielsetzungen der Einrichtung (bzgl. Leitbild, strategische Ziele)
Festlegung konkreter Maßnahmen	Information an beteiligte Personen, Abteilungen, Prozessorganisation, Arbeitsorganisation
Verabredung zur weiteren Begleitung im Projekt	Zeitplanung

2. Phase

Durchführung der festgelegten Maßnahme über einen von der Einrichtung terminierten Zeitraum.

3. Phase

Verstetigung der Maßnahmen und ggfs. Ausweitung auf andere Prozesse in der Großküche.

Die Nachfrage zu diesem Angebot war sehr verhalten, obwohl es während der Projektlaufzeit den Einrichtungen kostengünstig angeboten wurde. Perspektivisch gesehen hat es seinen Stellenwert, weil es nicht ausgeschlossen werden kann, dass eine Verpflichtung zu Nachhaltigkeitsansätzen zukünftig formuliert vorgegeben wird.

5.5 Umbau der Lehrküche

Die IN VIA Akademie verfügt über eine Lehrküche, die zu Projektbeginn von ihrer Ausstattung her nicht geeignet war, Bildungsveranstaltungen zur Ökologisierung von Großhaushalten durchzuführen - weder energietechnisch noch bei den Möglichkeiten der Lebensmittelverarbeitung. Um einen Lernort für glaubhafte und umfassende Weiterbildungen für die Hauswirtschaft und Haustechnik von Großhaushalten zu installieren wurde die Lehrküche entsprechend neu konzipiert, damit sie diese Funktion erfüllen kann. Dazu wurde technischen Geräten mit hoher Energieeffizienz bei der Neuanschaffung der Vorzug gegeben. Diese tragen das EU-Energie-Label A: bei Kühl-/Gefriergeräten vor allem die Kennzeichnung A++ und A+.

Alle fünf Kochbereiche (Kojen) wurden mit Messstationen ausgestattet, in denen der Verbrauch von Kochfeld, Backofen und Küchengeräten getrennt ermittelt werden kann, um konkrete Zahlen für die einzelnen Arbeitsgänge nennen zu können.

Im Mai 2016 wurde von der DBU ein neuer Arbeitsauftrag an das Projekt erteilt: die Entwicklung von Verfahren für die valide Messung von CO₂-Einsparungen in den beteiligten Einrich-

tungen. In der ursprünglichen Version des Projektantrags war dieser Arbeitsauftrag nicht vorgesehen und sollte nachträglich in die Weiterbildungen integriert werden.

Dazu erfolgte eine Kooperation mit der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecothropologie, in deren Verlauf sich herausgestellt hat, dass weder der Umfang der Weiterbildungen noch die Messtechnik in der Lehrküche diesen Auftrag erfüllen können. Einsparungen beim Energieverbrauch lassen sich in den Einrichtungen nicht nachweisen, da diese aufwendigen notwendigen Messgeräte bei der Projektplanung vor Ort nicht installiert wurden. Und Einsparungen beim Einsatz von Lebensmitteln sind nur pauschal über den CO₂-Rechner zu ermitteln. Da relativ wenige Bioprodukte in den Transfereinrichtungen eingesetzt wurden, lassen sich auch keine nennenswerten Vergleiche ziehen.

Vergleichsmessungen in Bezug auf den Energieverbrauch bei der Speisenproduktion zwischen regional und biologisch bezogenen Lebensmitteln wurden in einem Lehrgangsabschnitt durchgeführt und im Anschluss von den Teilnehmenden praxisorientiert ausgewertet. Diese Messungen haben nur eine exemplarische Aussagekraft, eine Auswertung nach wissenschaftlichen Standards übersteigt die Möglichkeiten im Projekt, wie sich bei Recherchen in Bezug zum CO₂-Verbrauch und der Festlegung und Dokumentation von Wertschöpfungsketten beim Einsatz von Lebensmitteln herausgestellt hat.

Warum die Erhebung von validen Daten nicht in der geplanten Weise durchführbar war, wurde im Rahmen des Projektes in der Examensarbeit einer Bachelor-Absolventin der HS Fulda im August 2017 differenziert dargelegt. Die Arbeit wurde der DBU im Zwischenbericht vom Oktober 2017 vorgelegt.

5.6 Installation der Nachhaltigkeitsplattform

Der Sachverhalt, dass die Weiterbildungen trotz umfangreicher Bewerbung im Newsletter der IN VIA Akademie und in anderen Medien nur gering nachgefragt wurden, inspirierte zur Installation einer Nachhaltigkeits-Plattform, auf die Schwerpunkte des Projektes und die praxisorientierten Ergebnisse zum Downloaden eingestellt wurden. Diese Art der Publikation ist inzwischen zeitgemäßer und nachhaltiger als das Drucken von Broschüren und die Materialien sind für alle Interessierten auf einfache Weise zugänglich. Interessierte können sich in die Themenstellung einlesen und die Informationen ausdrucken, die sie für ihren Betrieb benötigen.

Eine Intention ist, Fachkräften damit zu verdeutlichen, dass sie das Thema nicht als eine zusätzliche Aufgabe sehen, sondern die Aspekte in ihre bisherige Arbeit integrieren. Der Leitsatz dazu lautet: „Eine Routine durch eine neue Routine ersetzen.“

Die Inhalte der Plattform sind:

- Best-Practice-Beispiele als Motivationshilfen (Datenblätter und Filme).
- Materialien zur Umsetzung (22 Arbeitshilfen)
- Informationen zu den Weiterbildungen und zum Beratungsprozess.
- Links zu den Webseiten von 14 weiteren, zum Teil DBU-geförderten Projekten, auf denen weiterführende Informationen und Materialien abrufbar sind.

Unter den Best-Practice-Beispielen können Fachkräfte folgende Informationen bzw. Unterlagen abrufen:

Kurzfilme zu:

- Einsparungen durch Verringerung von Betriebszeiten

- Verringerung von Nassmüll
- Reinigung im Küchenbereich
- Vollwerternährung: ein Baustein für Nachhaltigkeit
- Energieeffizienz

Des Weiteren sind Informationen zu Praxisprojekten aus den Weiterbildungen zu folgenden Prozessen eingestellt:

- Reduzierung von Betriebszeiten
- Verringerung von Nassmüll
- Verringerung von Portionspackungen (mit Kostenrechnung)
- Verringerung von Portionspackungen (mit Arbeitszeitberechnung)

Zusätzlich ist eine Übersicht von Empfehlungen zu 32 Maßnahmen abrufbar, die den Kernprozessen der Nachhaltigkeitsmatrix zugeordnet sind und in Arbeitshilfen fachlich erläutert werden.

In den Arbeitshilfen werden vorhandenes Fachwissen und hauswirtschaftliche Standards mit Aspekten zur Nachhaltigkeit verknüpft und ergänzt. Die Themen sind:

1. Nachhaltiges Handeln in der Gemeinschaftsgastronomie
2. Grundlagen der Speisenplanung
3. Nachhaltige Speisenplanung
4. Nachhaltigkeitsaktionen im Speisenplan
5. Regional Einkaufen
6. Saisonales Obst und Gemüse nutzen
7. Nachhaltigkeitssiegel für Lebensmittel
8. Convenience-Stufen
9. Bewusster Fleischkonsum
10. Nachhaltiges Lagermanagement
11. Prozessoptimierung in der Speisenproduktion
12. Portionsgrößen
13. Rechtl. Aspekte der LM-Wiederverwertung
14. Reinigungsmittel - Inhaltsstoffe und Labels
15. Ökologischer Einsatz von Reinigungsmitteln
16. Verpackungsreduktion
17. Abfallvermeidung und -entsorgung
18. Küchengeräte energiesparend nutzen
19. Stellenbeschreibung Lagerbeauftragte
20. Stellenbeschreibung Energiebeauftragte
21. Personalschulungen zum Thema Nachhaltigkeit
22. Ermittlung der Gästezufriedenheit

Einige Arbeitshilfen werden mehreren Kernprozessen zugeordnet, alle gliedern sich wie folgt:

1. Thematische Einführung im Kontext von Nachhaltigkeit
2. Tipps (z. B. Alternativen)
3. Anleitungen/Anhänge (z. B. Tabellen)
4. Weiterführende Links und Literatur

Die Vielfalt der Themenstellungen veranschaulichen die unterschiedlichsten Ansätze, in denen Maßnahmen zum Ressourcenschutz ergriffen werden können. Es werden zum Teil konkrete Fragestellungen zur Analyse der einzelnen Prozesse aufgelistet, um einen praxisbezogenen Zugang zu der Thematik zu bekommen.

Insbesondere die Fachliteratur, die sich konkret auf Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft bzw. Gemeinschaftsgastronomie bezieht, wurde hierzu verwendet.

Auf der Plattform sind auch die Programme und Zusammenfassungen der beiden Fachtagungen von 2016 und 2017 eingestellt, deren Themenspektrum folgende Aspekte umfassten:

- Ansätze zur Verringerung von CO₂ beim Lebensmitteleinsatz
- Vollwerternährung als Baustein nachhaltigen Wirtschaftens
- Strukturen des Einkaufs von biologischen und regionalen Lebensmitteln
- Verringerung von Lebensmittelabfällen
- Energieeffizienz in Großküchen und Wohnbereichen
- Auseinandersetzung mit strategischen und operativen Ansätzen bei der Einführung von Nachhaltigkeit
- Impulse zur Einbindung von Mitarbeitenden

6 Strukturelle Rahmenbedingungen und deren Auswirkungen auf das Projekt

Die IN VIA Akademie ist seit den siebziger Jahren als Anbieterin für praxisorientierte Fort- und Weiterbildungen in der Hauswirtschaft aufgestellt. Die größte Zielgruppe bilden dabei die Fach- und Führungskräfte aus sozialen Einrichtungen mit dem Schwerpunkt stationäre Altenhilfe, von denen viele dem Deutschen Caritasverband e. V. angeschlossen sind. Aus diesen Bezügen wurde das Projekt konzipiert und bei der DBU eingereicht.

Die DBU wollte mit diesem Projekt besonders die Hauswirtschaft sozialer Einrichtungen unterstützen, die als Non-Profit-Organisationen (NPO) anderen Gesetzmäßigkeiten unterliegen als Unternehmen der freien Wirtschaft. Mit dem Wissen um die besondere Situation dieser Betriebe war im Antrag auch der Auftrag formuliert, die Hinderungsgründe für nachhaltiges Wirtschaften zu erfassen.

Im Verlauf des dritten Projektjahres zeichnete sich deutlich ab, dass die Weiterbildungen und der Ansatz zur Beratung in ihrer Konzeption schlüssig sind, die Nachfrage jedoch nicht den gewünschten Erfolg erzielen konnte. Im Transferprojekt war die Umstellung auf Bio-Lebensmittel nicht in großem Umfang umsetzbar. Ebenso die Installation des Netzwerkes für den Regionalen Einkauf. Jede der sieben Einrichtungen hatte sich jedoch für einzelne Maßnahmen entschieden.

Für die Abweichung von den hoch angesetzten Zielen wie die Umstellung auf Bio-Produkte und durchgängige Beraterqualifizierung lassen sich Hinderungsgründe zusammenfassen, die sich folgenden Aspekten zuordnen lassen:

1. Situation von Einrichtungen und Trägergesellschaften
2. Einfluss von Verbänden
3. Kenntnisstand zur Nachhaltigkeit bei Fach- und Führungskräften
4. Finanzielle Förderung und monetäre Anreize zur Nachhaltigkeit.

6.1 Situation von Einrichtungen und Trägergesellschaften

Im Projektverlauf haben sich für die beteiligten Einrichtungen folgende Sachverhalte als erschwerend für die Umsetzung gezeigt:

- fehlende finanzielle und personelle Ressourcen
- Definition von Nachhaltigkeit nur über den Einkauf von Bio-Lebensmitteln
- kein vernetzter Blick auf Leitbilder und Strategien
- wenig abteilungsübergreifendes Denken (in sozialen) Einrichtungen.

Alle Einrichtungen der Altenhilfe hatten zu Projektbeginn 2015 durch das Inkrafttreten des *Wohn- und Teilhabegesetzes* (WTG) andere Schwerpunkte in ihrer Arbeit, sodass für zusätzliche Prozesse keine Kapazitäten und finanziellen Mittel vorhanden waren. Es zeigte sich deutlich, dass die Beteiligung am Transferprojekt eher als eine punktuelle Maßnahme durchgeführt wurde und noch nicht in eine langfristige Strategie einbezogen wurden.

Einrichtungsleitungen haben in der Regel eine betriebswirtschaftliche oder pädagogische Ausbildung. Der Blick auf die Prozesse in der Hauswirtschaft ist somit durch deren Kenntnisse und Sichtweise bestimmt, die von diesem Arbeitsbereich für die Pflege und Versorgung erbracht werden. Da es selten ein Hauswirtschaftskonzept gibt und dieser Dienstleistungsbereich zu wenig als Motor für Nachhaltigkeit gesehen wird, finden sich dazu auch keine Ansätze in strategischen oder operativen Maßnahmen wieder.

Auch wirken sich die Veränderungsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung auf andere Arbeitsbereiche sozialer Einrichtungen aus. Anders als in Kantinenbetrieben sind verschiedene Professionen mit der Versorgung der Bewohner und Gäste beauftragt und müssen miteinander kooperieren, um ihre Dienstleistung zu erbringen.

6.2 Einfluss von Verbänden

Die (Wohlfahrts-) Verbände bündeln zwar die sozialpolitischen Interessen ihrer Mitgliedseinrichtungen auf Bundes- und Bistumsebene und vertreten diese nach außen, sind jedoch nicht selbst Träger von stationären Einrichtungen und haben somit keinen direkten Einfluss auf die Maßnahmen zum Umweltschutz. Sie können keine Vorgaben machen sondern nur die Impulse aus der Praxis aufgreifen. Oder aus ihrer Position heraus Strategien entwickeln und Mitwirkende gewinnen.

Warum das nicht so einfach gelingen kann, lässt sich durch die Situation von NPO begründen: Die Unternehmen müssen sich dem Wettbewerb im Gesundheits- und Pflegesektor stellen. Die Arbeit in den Einrichtungen ist oft von hoher Arbeitsverdichtung, Kostendruck und Zeitstress geprägt. So besteht die Gefahr, dass Sparzwänge zu einseitig ökonomisch orientierten Strategien führen, die letztlich nicht nachhaltig sind.

Für die Schaffung von Rahmenbedingungen, die das Engagement für Nachhaltigkeit fördern, könnten jedoch die Verbände die Bündelung der Interessen und Initiativen moderieren und alle beteiligten Akteure zusammenbringen.

6.3 Kenntnisstand zur Nachhaltigkeit bei Fach- und Führungskräften

Besonders in den Fachtagungen wurde deutlich, dass viele Fachkräfte ein geringes Bewusstsein über die Fachlichkeit und die Möglichkeiten der Hauswirtschaft im Nachhaltigkeitsprozess haben. Das ist insofern plausibel, weil Lehrinhalte in diesem Kontext für ältere Personen nicht vermittelt worden sind (siehe auch 5.1.).

Träger, Einrichtungsleitungen und Fachkräfte, die diese Inhalte nicht in ihrer Ausbildung hatten, engagieren sich aus eigener Motivation heraus für das Thema. Den Zugang und Überblick zu den vielen Initiativen und Projekte zu diesem Thema muss man sich jedoch selbst verschaffen.

Mit dem in Artikeln und Flyern formulierten Leitsatz „Hauswirtschaft ist ein Motor für Nachhaltigkeit“ werden die Kompetenzen und Möglichkeiten dieser Profession im Nachhaltigkeitsprozess herausgestellt. Das Image dieses Dienstleistungsbereichs erfährt aus der Sicht des Projektes heraus auch eine Aufwertung.

6.4 Gesetzliche Vorgaben und finanzielle Förderung

Die nicht vorhandenen gesetzlichen Verpflichtungen für die Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen trifft auf alle Einrichtungen in der Sozialwirtschaft zu. Es gibt keine Fördermittel oder Steuervergünstigungen für Betriebe, die nachhaltig wirtschaften. Dieser Ansatz wird auch in keiner Weise angefragt. Der Wareneinsatz für die Lebensmittel wird mit Pflegekassen verhandelt, Einsparungen in einzelnen Bereichen, wie z. B. beim Energieverbrauch, dürfen nicht auf andere Bereiche umgelegt werden, sondern fließen an die Pflegekassen zurück.

Wer zu diesem Themenkomplex als Promotor für Entwicklungen und Veränderungen aktiv werden kann, lässt sich in Anlehnung an das Sozialrechtliche Dreieck im Rahmen des Projektes nicht aufarbeiten. Grundsätzlich wäre es notwendig, die Akteure zu diesem Anliegen ins Gespräch zu bringen.

6.5 Empfehlungen aus dem Projekt

Die Einflüsse der Rahmenbedingungen wurden besonders bei den Fachtagungen diskutiert. Was konkret von Seiten der Stakeholder fehlt, um nachhaltiges Engagement zu fördern, wurde in der Fachtagung 2016 zusammengefasst und an die Stabstelle Sozialwirtschaft im Deutschen Caritasverband weitergeleitet:

- Bündelung von abteilungsübergreifenden Interessen für mehr Nachhaltigkeit innerhalb einer Einrichtung oder Trägergesellschaft.
- Aktives Zugehen von Verbänden auf die Stakeholder im Sozial- und Gesundheitswesen durch Verhandlungen gegenüber Kostenträgern (z. B. Pflegekassen), um nachhaltiges Engagement zu fördern.
- Schaffung eines Beratungsangebotes (z. B. zu Fördermöglichkeiten, „Expertenstandards“, Argumentationshilfen).
- Schaffung von monetären Anreizen zur Umsetzung von konkreten Maßnahmen (z. B. ein Bonus für nachhaltiges Wirtschaften; Rückfluss von eingesparten Mitteln in die Einrichtung, um diese Mittel für Bio-Lebensmittel einzusetzen).

Die Anfrage lässt sich grundsätzlich an alle Wohlfahrtsverbände oder Trägergesellschaften richten, um das Thema Nachhaltigkeit in Großküchen sozialer Einrichtungen stärker in den Focus zu setzen. Um die notwendigen Rahmenbedingungen zu schaffen und konkrete Ansätze zu entwickeln, sind folgende Akteure gefragt:

- Die Einrichtungen und Trägergesellschaften, indem sie die Fachlichkeit und Motivation der Mitarbeitenden stärken und die Hauswirtschaft als Investition in Nachhaltigkeit fördern.
- Die Verbände, die Initiativen ihrer Mitgliedseinrichtungen bündeln und sich zum Sprachrohr gegenüber anderen Stakeholdern machen könnten.
- Die Hauswirtschaft als Profession, indem sie den Stellenwert ihrer Dienstleistung positiv und innovativ darstellt.
- Die (Sozial-)Politik, die mit rechtlichen Rahmenbedingungen und finanziellen Anreizen die Voraussetzungen zur Umsetzung schaffen kann.

Das Erreichen von Nachhaltigkeitszielen ist nur mit dem Engagement der Verantwortlichen und Ausführenden planbar und setzt in manchen Fällen eine Investition voraus, zum Beispiel für die Qualifizierung und Beratung. Ohne einen strukturierten Prozess der Organisations- und Qualitätsentwicklung verlaufen Maßnahmen im Sande. Selbstgestellte Zielsetzungen, deren Sinnhaftigkeit niemand anzweifelt, haben wenig Zugkraft und laufen Gefahr, aufgrund einer fehlenden Verpflichtung und den Sachzwängen in der Arbeits- und Betriebsorganisation nicht so stringent verfolgt zu werden.

7 Kooperationen und Öffentlichkeitsarbeit

7.1 Kooperationspartner

Die umfangreichste Kooperation wurde mit der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie durchgeführt, die die Entwicklung der Einrichtungsanalyse unterstützte und das Projekt fachlich begleitete. Insbesondere die Programme der Auftakttagung und der beiden zweitägigen Fachtagungen in 2016 und 2017 wurden mit den Prof. Dr. Stephanie Hagspihl und Prof. Dr. Christine Küster abgestimmt.

Zur Implementierung des Netzwerkes für den Regionalen Einkauf lieferte Bioland Deutschland den fachlichen und logistisch notwendigen Beitrag. Detaillierte Informationen zu den Aktivitäten in diesem Teilprojekt sind unter Punkt 3. und in den Zwischenberichten von 2016 und 2017 dargestellt.

Ab 2017 wurde die Zusammenarbeit mit dem DBU-Projekt „Energieeffizienz für Pflegeeinrichtungen“ von *Solites - Steinbeis Forschungsinstitut, Stuttgart*, intensiviert. Die Projektleitung hatte zum Studientag und bei der Abschlusspräsentation deren Kommunikationskonzept und die Projektergebnisse vorgestellt.

Ein weiterer wichtiger Kooperationspartner war der Verband Katholischer Altenhilfe Deutschland e.V. (VKAD), der die Projektanliegen, Fachtagungen und Weiterbildung in seinem Newsletter an alle Gliederungen weitergeleitet hatte (Bundesländer, Bistümer, Trägergesellschaften). Dem Verband gehören ca. 1.100 Einrichtungen an.

Ab September 2015 wurden der Projektverlauf und die Ergebnisse in zweimal jährlich stattfindenden Konferenzen ca. 50 Hauswirtschafts- und Küchenleitungen vorgestellt. Die Konferenz wird regelmäßig vom „Altenhilfe, Hospiz und Sozialstationen“ des Caritasverbandes für das Erzbistum Paderborn e.V. (DiCV) organisiert.

Weitere Kooperationspartner zur Verbreitung der Informationen über das Projektanliegen, die Fachtagungen und die Weiterbildungen waren folgende Verbände, Institutionen und Projekte:

- AG der Katholischen Umweltbeauftragten (AGU)
- Zukunft einkaufen
- Wirtschaftsgesellschaft der Kirchen in Deutschland mbH (WGKD)
- Energieeffizienz für Pflege
- Deutscher Caritasverband (Referat *Alter, Pflege, Behinderung* sowie Stabstelle Sozialwirtschaft)
- 100-Kantinen-Programm NRW
- Berufsverband Hauswirtschaft.

Punktuell gab es Kontakte zur Ausbildungsberaterin der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen (Kreisstelle Paderborn), der Energieagentur NRW, dem Projekt „KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küchen in Schulen“. Über diese Kanäle wurden die Weiterbildungen, Fachtagungen und das Beratungsangebot beworben.

7.2 Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit

Das wichtigste Medium zur Verbreiterung waren die Newsletter der IN VIA Akademie, der monatlich an ca. 14.000 Adressen versendet wird. In diesem wurden die Fachtagungen, Weiterbildungen und Beratungsangebote vorgestellt.

Ab 2016 wurde im Jahresprogramm der IN VIA Akademie auf einer Sonderseite das Projekt mit dem Hinweis zur Projektwebsite vorgestellt. Das Jahresprogramm wird jeweils im Spätsommer des Vorjahres an ca. 9.000 Adressen versendet.

Die für das Projekt eingestellte Webseite war auch direkt über die Webseite der Akademie zugänglich. Mit Projektende und Freischaltung der Nachhaltigkeitsplattform wurde die Seite stillgelegt, bzw. der Link führt jetzt auf die Nachhaltigkeits-Plattform.

In den Newslettern und auf den Webseiten folgender Verbände bzw. Projekte wurden Informationen verbreitet:

- Unternehmensnewsletter des Deutschen Caritasverband e.V. (DCV)
- Newsletter des Verbandes katholischer Altenhilfe in Deutschland e.V. (VKAD e.V.)
- Website des *100- Kantinen-Programm in NRW*
- Berufsverband Hauswirtschaft
- Deutscher Hauswirtschaftsrat
- Wirtschaftsgesellschaft der Kirchen mbH

Bei folgenden Veranstaltungen wurde mit Infoständen und Werbematerial das Projekt vorgestellt:

- Fachtagung des VKAD e.V. in Magdeburg Mai 2017 (ca. 600 Teilnehmende)
- Ernährungsgipfel 2017 im Rahmen des 100-Kantinen-Programms NRW

Als Tagesordnungspunkt wurden das Projekt und die praxisbezogenen Ansätze eingebracht in:

- eine Konferenz der der Diözesan- und Landesgeschäftsführer des VKAD e.V.
- eine Tagung für Einrichtungsleitungen der Diakonie Deutschland

Der Flyer über das Projekt mit der Vorstellung der Nachhaltigkeitsplattform werden ab April 2019 auf verschiedenen Tagungen verteilt (z.B. Caritas, Diakonie, hauswirtschaftliche Verbände).

In der Verbandszeitschrift des DCV, *neue caritas*, wurden im Januar 2017 und Februar 2019 je ein Artikel veröffentlicht.

In der Fachzeitschrift „Verpflegen – Das Ernährungsmagazin für Pflegende in Heim und Geriatrie“ wurden im Februar 2019 in einer neunseitigen Sonderbeilage Projektergebnisse und Best-Practice-Beispiele mit Arbeitsblättern vorgestellt.

Nach der Projektanpassung im Dezember 2017 wurde das Projekt in allen Leitungslehrgängen der IN VIA Akademie und an Studientagen vorgestellt und insbesondere auf die abteilungsübergreifenden Ansätze und konkreten Maßnahmen hingewiesen. Insgesamt wurden bei 12 Veranstaltungen ca. 250 Personen erreicht.

Der Sachverhalt, dass trotz der umfangreichen Werbemaßnahmen die Nachfrage der Weiterbildungen gering blieb, unterstreicht, dass der Stellenwert des Themas leider wenig zur aktiven Beteiligung motiviert.

Die Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit in den einzelnen Projektphasen wurden in Zwischenberichten detailliert dargestellt.

8 Verstetigung des Projektes und Ausblick

Während der gesamten Projektlaufzeit wurden die Projektziele häufig mit großem Interesse wahrgenommen und deren Bedeutung bestätigt. Jedoch hat diese Einstellung nur selten zu aktiver Beteiligung an den Weiterbildungen geführt.

Seit Sommer 2018 sind die Debatten über CO²-Einsparungen, Verringerung von Plastikmüll und Vermeidung von Lebensmittelabfällen vermehrt in der Presse aufgetaucht. Auch Aktionen in Kommunen und Einrichtungen zur Vermeidung von Umweltbelastungen lenken den Blick der Öffentlichkeit verstärkt auf den Handlungsbedarf in allen gesellschaftlichen Bereichen. Mit dem Blick auf die gesellschaftliche Verantwortung und eine Gemeinwohlökonomie können sich soziale Einrichtungen dem Thema gegenüber nicht mehr verschließen, scheinen aber aktuell zu konkreten Maßnahmen nur aus der Eigenmotivation heraus aktiv zu werden. Perspektivisch ist es jedoch nicht ausgeschlossen, dass gesetzliche Rahmenbedingungen und der wirtschaftliche Druck dazu führen könnten, dass der Verbrauch von Ressourcen in diesen Betrieben planmäßiger gedrosselt werden muss. Nachhaltigkeit wird auch zunehmend zum Marketingaspekt. Für die nächste Generation kann der Nachweis auf die ökologische Ausrichtung auch als ein Kriterium für die Wahl einer Einrichtung sein. Und Arbeitgeber werden mit diesem Image auch um junge Nachwuchskräfte werben.

Welche Beiträge die unterschiedlichen Akteure dazu liefern könnten, ist unter Punkt 6. dargestellt. Die IN VIA Akademie kann sich zu diesem Komplex nur als Bildungsanbieter positionieren und im Rahmen ihrer Möglichkeiten Verantwortliche und Entscheider darüber informieren, den Weg zu mehr Nachhaltigkeit mit kleinen Schritten zu beginnen und sich nicht von überhöhten Zielen lähmen zu lassen. Die Informationen, Beispiele und Materialien dazu sind auf der Nachhaltigkeitsplattform abrufbar.

Das gesamte Angebot der IN VIA Akademie lässt sich in drei Kategorien differenzieren:

1. Bildung

- Durchführung der Weiterbildungen zur nachhaltigen Wirtschaftsweise
- Einbindung der Thematik in allen Lehrgängen des *Fachbereichs Hauswirtschaft und Ernährung*

- Schulungen zu ausgewählten Nachhaltigkeitsthemen und konkreten Ansätzen für alle Mitarbeitende in der Hauswirtschaft (in der Akademie und in den Einrichtungen vor Ort)
- Vorstellung von Nachhaltigkeitsaspekten in allen Leitungslehrgängen

2. Beratung

- Durchführung einer Einrichtungsanalyse zur Ermittlung von Einsparpotentialen
- Durchführung eines Beratungsangebotes zur Umsetzung von Maßnahmen im Küchen- und Wohnbereich

3. Multiplikation

- Durchführung von Informationsveranstaltungen zu den im Projekt entwickelten Ansätzen
- Fortführung der Kooperationen zur weiteren Verbreitung des Themas mit anderen Projekten und Trägern
- Präsenz bei Kongressen des DCV und des VKAD e.V.
- Platzierung des Themas im Arbeitskreis der Caritasakademien
- Regelmäßige Versendung des Informationsflyers an Veranstaltungen im Kontext von Hauswirtschaft

Konkrete Planungen für 2019 sind dazu:

- Durchführung eines Workshops zu den Praxisansätzen gemeinsam mit Frau Prof. Dr. Hagspihl von der Hochschule Fulda auf dem 1. Deutschen Hauswirtschaftskongress im September 2019
- Vorstellung des Anliegens bei einer Tagung der Evangelischen Kirche in Deutschland im September 2019
- Vorstellung der Projektergebnisse und des Bildungs- und Beratungsansatzes auf einer Fachtagung für Hauswirtschaftsleitungen im Referat *Alter, Pflege, Behinderung* im DCV im Oktober 2019.

Der im Fachbeirat vertretene VKAD e.V. hat nach der Abschlusspräsentation in einem Newsletter das Projektanliegen vorgestellt und den Link zur Nachhaltigkeits-Plattform bekannt gemacht. Nachdem die Geschäftsführung von Sommer 2018 bis Januar 2019 vakant war, wurde von dem neuen Geschäftsführer das Thema Nachhaltigkeit auch in den Arbeitskreis der Caritasakademien und in Gespräche mit Politikern eingebracht.

Soziale Einrichtungen müssen sich dem Wettbewerb im Gesundheits- und Pflegesektor stellen. Die Arbeit in den Einrichtungen ist oft von hoher Arbeitsverdichtung, Kostendruck und Zeitstress geprägt. Die Tatsache, dass Sparzwänge zu einseitig ökonomisch orientierten Strategien führen, die letztlich nicht nachhaltig sind, kann nach Zusammenfassung der Projekterfahrungen nur in der Verknüpfung von politischen und institutionellen Strategien mittel- bis langfristig aufgelöst werden.

Die IN VIA Akademie ist kein Akteur in diesem Kontext, kann aber mit dem Bildungs- und Beratungsangebot zur nachhaltigen Wirtschaftsweise für den komplexen Arbeitsbereich der Gemeinschaftsgastronomie Ansätze zur Umstellung liefern.

Die Webseite wird langfristig im Netz eingestellt sein und es werden zu einzelnen Rubriken Aktualisierungen vorgenommen:

www.nachhaltigkeitkonkret.info