



**Themenwechsel:**

**Nachhaltige  
Steuerung von  
Ressourcen**

-

**Anregungen  
zum  
Nachdenken**

## Nachhaltigkeit – ein abgedroschener Modebegriff?



### Ursprünglich:

Begriff aus der Forstwirtschaft des 19. Jahrhunderts

Abgeholzte Wälder durch Neupflanzungen ersetzen

Ursprünglicher Bezug: erneuerbare Ressourcen der natürlichen Umwelt

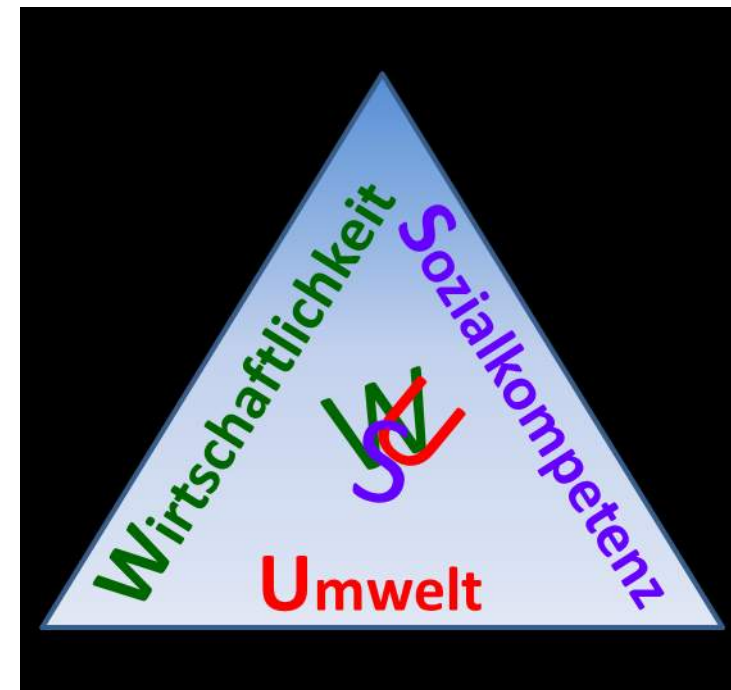
Ohne fossile Brennstoffe, d.h. Öl, Gas, Kohle etc. zu berücksichtigen

### Heute:

Breiteres Verständnis des Begriffs

Verantwortungsvoller Umgang mit allen Ressourcen, d.h.

auch mit den menschlichen.



## Nachhaltigkeit – Top-Thema der Zukunft



### Beispiel1 einer Wirkungskette:

Weniger Fleisch aus Massentierhaltung – weniger Kraftfutter – weniger abgeholzte (Regen-)Wälder – bessere Regulierung des Klimas – gesündere Ernährung – geringere Krankheitskosten in den Häusern – geringere Gesundheitskosten bei Krankenkassen

### Beispiel2 einer Wirkungskette:

Engpassfaktor Personal: Flexible Arbeitszeitregelungen für MitarbeiterInnen mit Kindern u./o. pflegebedürftigen Verwandten / Sabbatical / Altersteilzeitkonten – bessere Position als Arbeitgeber – bessere Chancen, Mitarbeiter für das eigene Haus zu gewinnen

## Kritische Folgen unseres Handelns begrenzen - Thesen

### These 1

Menschliches Handeln ist vielfach hoch riskant. Wir zündeln an vielen Stellen unseres weltweiten Lebensumfeldes.



### These 2

Passive Gesellschaften sind weder vorstellbar noch wünschenswert. Fortschritt entsteht nur durch „tätiges Handeln“.

### These 3

Wenn wir die Effekte unseres Handelns beruflich wie privat gründlicher durchdenken, können wir kritische Auswirkungen in einem gewissen Umfang begrenzen (Denken in Prozessketten)





## Beispiele für eine nachhaltige Steuerung von Ressourcen

### Garen – über Nacht

- Geringerer Wareneinsatz des Fleisches
  - Reduzierung des Bedarfs
- Energieverbrauch??? → muss im Detail berechnet werden
- bessere Auslastung der Geräte
- Nutzung niedrigerer Stromtarife

### Spülen – zeitversetzt

- Energiespitzen werden vermieden
- Nutzung niedriger Stromtarife

### Reinigungschemie – neue Generation (Ecolab)

- Entlastung der Mitarbeiter (keine schweren Behältnisse)
- Reduzierung des Verpackungsvolumens um 95%

## Nachhaltigkeit und wirtschaftlicher Erfolg – (k)ein Spannungsverhältnis



Nur erfolgreiche Betriebe können

- langlebige, ressourcenschonende u. ergonomische Geräte anschaffen
- auf fragwürdige Nahrungsmittel zum Schnäppchenpreis verzichten
- ihren Mitarbeitern ein Leistung förderndes Arbeitsumfeld bieten,
- höhere Löhne als das Minimum bezahlen oder
- die Beschäftigung Scheinselbständiger vermeiden.

**Nachhaltigkeit erfordert also solide kaufmännische Ergebnisse,  
aus denen sie finanziert werden kann.**

## Von der Vision zur Umsetzung – juwi-Gruppe

### Unternehmensdaten

- Gründung 1996
- Nicht börsennotierte AG
- Inhabergeführt
- Umsatz 2012: 1,1 Mrd. €
- Weltweiter Absatz

### Geschäftszweck

Erneuerbare Energien →  
Wind, Solar, Geothermie,  
Biomasse

### Philosophie

- Saubere Energie
- Dauerhaft stabile Preise
- Wertschöpfung in der Region  
der Anlagen → Beschäftigung,  
Umsätze, Steuereinnahmen,  
geringe Energiekosten





## juwitality – konsequentes, nachhaltiges Verpflegungskonzept



Insourcing der Verpflegung, Gründung der juwitality GmbH am 1.1.2011

### Vorgaben an die Geschäftsführung:

- CO<sub>2</sub>-Ausstoß ↓, v.a. beim Transport der Nahrungsmittel
- Verarbeitung lokal-regionaler Produkte
- Stärkung der regionalen Wirtschaftskraft

### Philosophie der Geschäftsführung

- Top-Dienstleistung F&B
- Nachhaltige Wirtschaftsweise
- Akzeptiertes Verhältnis Nutzen – Preis
- Frischküche
- Faire, persönliche Beziehungen zu Lieferanten
- Ausbildung von Köchinnen/Köchen
- Arbeitsplätze für Menschen mit Handicaps bei gleicher Bezahlung
- Team: 2 KM, 8 Köche, 1 Azubi, 1 Logistiker, 9 Hilfskräfte
- Planung: vtechnik Planung GmbH, Gaggenau  
Peter Adam-Luketic

Juwi Impressionen

Mensa mit Empore





## juwitality – fünf Planungsmodulare

### Technik

- Welches Equipment ist notwendig?
- Wie kann jedes einzelne Gerät best-  
Möglich ausgelastet werden?
- Welche Grundfläche und welches  
Raumvolumen erfordert es?
- Welche Energiequellen können mit welcher  
Effizienz genutzt und kombiniert werden und
- welche ergonomischen Anforderungen  
müssen die Anlagen erfüllen?

### Konzeption

Angebot,

Qualität,

Vermarktung,

Mehrwert

### Wirtschaftlichkeit

Kalkulation

### Soziales, Kulturelles

Kommunikation, Gesundheit  
und Personalbindung

### Bauen / Umwelt

Baustoffe, Umweltkosten,  
CO<sub>2</sub>-Ausstoß

### Anmerkung:

Nach Erfahrungen des Planers stehen In Küchen  
Geräte nicht selten 40% der Betriebszeit still.



## Auf den ersten Blick eine unspektakuläre Produktionsküche, ...



## ... aber eine mit zwei spektakulären Kennzahlen

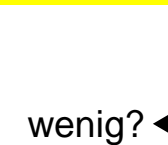
Energieverbrauch/Mahlzeit: 1,93 kWh



viel

Ausstoß CDO<sub>2</sub>/Mahlzeit: 0,8 kg

oder



wenig?

### Exkurs Suku-Studie - Expertenhypothese:

## ≤ 25% Einsparung an Energie

Basis:

1,5 Mio. Essen in Österreich für die Verpflegung

„Außer-Haus“ – hier können 20 bis 25% des

Energieverbrauchs eingespart werden.

→ Tierische Produkte: 90% aller Emissionen entstehen in der landwirtschaftlichen Produktion, v.a. durch die Herstellung von Futtermitteln und die Magengärung der Kühe und Rinder.

Vergleichbar ist die Situation bei Produkten aus aufwändigen industriellen Produktionen, Bsp.: Pommes frites

→ Gemüse: Fast alle Emissionen entstehen durch den Transport.

### Rückrechnung auf Mahlzeiten:

Bei der Produktion einer jeden Mahlzeit werden 3,6 kWh Primärenergie verbraucht und 2,08 kg CO<sub>2</sub> emittiert.

### Vergleich Suki - juwitality:

Mit seinen niedrigen Verbrauchs- und Emissionswerten spart juwitality pro Jahr 240.000 kWh ein und emittiert 173 t weniger CO<sub>2</sub> – ein spektakuläres Ergebnis!

## Schlussfolgerungen



Müssen es immer  
Pommes sein? Warum  
nicht auch einmal rösch  
gebratene Bratkartoffeln?

Warum denn nicht?

Aber:

Wie oft?

Und:

Mit welchen Alternativen?





## Wagen Sie ein Experiment über fünf Etappen

- Setzen Sie einen Fleischklassiker auf den Plan
- Kochen Sie eine fleischlose Alternative und nehmen Sie Ihre Flexitarier ins Visier
- Sorgen Sie für ein starkes „Anmachpotenzial“
- Vergleichen Sie die Entwicklung Ihrer Absätze.

### „Anmachpotenzial“ flexitarischer Gerichte

Zutaten	➔ regional, urlaubs- oder anlassgetrieben
Rezepturen	➔ aus früher armen ländlichen Regionen Deutschlands, aus anderen Regionen der Welt, in denen wenig Fleisch/Fisch gegessen wird
Optik (Teller, GN-Behälter	➔ verführerisch
Duft	➔ betörend
Wording	➔ verlockend
Geschmack	➔ erlebnisstark
Köchinnen/Köche	➔ die selbst Flexitarier sind



## **Etwas weniger Fleisch – ein Beitrag zur nachhaltigen Steuerung von Ressourcen**



**Lassen Sie uns weiterhin gemeinsam darüber nachdenken. Es lohnt sich.**