



NAHGAST

Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Verpflegung

www.nahgast.de

Verbundpartner



Fachhochschule Münster
Institut für Nachhaltige Ernährung
und Ernährungswirtschaft
Prof. Dr. Petra Teitscheid



Faktor 10
Institut für nachhaltiges Wirtschaften
gemeinnützige GmbH
Holger Rohm



Wuppertal Institut für Klima,
Umwelt, Energie GmbH
Melanie Lukas



Rheinische Friedrich Wilhelms Universität Bonn
Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik
Dr. Nina Langen



aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft,
Verbraucherschutz e. V.
Britta Klein

Praxispartner



Upgrade Hospitality GmbH
Flintsbach



Compass Group Deutschland GmbH
Eschborn



Mensaverrein an der Euregio Gesamtschule Rheine e.V.
Rheine



Landschaftsverband Westfalen-Lippe
Münster



PACE Paparazzi Catering & Event GmbH
Berlin

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Projektvision

Konsumentinnen und Konsumenten decken aufgrund komplexer Lebens- und Arbeitssituationen einen signifikanten Teil ihrer täglichen Nahrungsaufnahme außer Haus ab. Trotzdem wollen sie nicht auf eine hohe ökologische und gesundheitliche Qualität der Speisen verzichten.

- Aufgrund von Innovationen im Speisenangebot, der Preisgestaltung, der Kennzeichnung und Darbietungsformen haben sie leichten Zugang zu preislich angemessenen, attraktiven und genussreichen Speisen, die ihrem gesundheitsorientierten und nachhaltigen Lebensstil entsprechen.

- Sie können darauf vertrauen, dass die Speisen entsprechend klar definierter ökologischer und sozialer Anforderungen hergestellt wurden, einen hohen Gesundheitswert haben und sich so für einen nachhaltigen und gesunden Lebensstil optimal eignen.

- Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie arbeiten, basierend auf der großen Nachfrage und den sich ändernden Konsumstilen, kontinuierlich an nachhaltigeren und gesünderen Speisenangeboten und entwickeln diese eng an den Kundenbedürfnissen und im Dialog mit den Kunden weiter.

Ziele

Initiierung, Unterstützung und Verbreitung von Transformationsprozessen zum nachhaltigen Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie.

1 Ein Leitbild Nachhaltige Außer-Haus-Gastronomie

2 Methoden zur Bewertung der Nachhaltigkeits- und Gesundheitswirkungen von Speisenangeboten

3 Methoden zur Zielgruppen-adäquaten Ansprache von Verbraucherinnen und Verbrauchern

4 Umsetzung, Evaluation und Weiterentwicklung der entwickelten Methoden in Fallstudien

5 Transfer der Projektergebnisse in Wissenschaft und Praxis

Teilprojekte und methodisches Vorgehen

Das NAHGast-Projekt ist an der Schnittstelle zwischen Angebot und Nachfrage in der Außer-Haus-Gastronomie angesiedelt. Zentrale Elemente sind:

- Entwicklung von integrierten Methoden zur Messung und Bewertung von ökologischen und gesunden Speisenangeboten,

- Entwicklung von Methoden zur Verbraucheransprache und Typisierung auf die speziellen Anforderungen unterschiedlicher Settings.

Die im wissenschaftlichen Diskurs entwickelten Methoden werden in fünf Fallstudien auf ihr Transformationspotential und ihr Potential, in der Praxis Wirksamkeit zu entfalten, getestet.

Mit den Praxispartnern werden relevante Bereiche der Außer-Haus-Gastronomie (System- und Eventgastronomie sowie Care-, Education- und Business-verpflegung) mit ihren Spezifika abgedeckt und somit jeweils direkt anwendungsrelevante Ergebnisse für diese Teilbereiche erarbeitet

Mit dem Leitbildentwurf soll ein Referenzrahmen sowohl für die Fallstudien als auch für den begleitenden Transfer entwickelt werden.

Arbeitsstand und gesellschaftliche Relevanz

Bislang (Stand September 15) liegen erste Erkenntnisse aus der konzeptionellen Forschungsphase vor: ein Leitbildentwurf ist in der internen Diskussion, ebenso die Mess- und Bewertungsmethoden und die Methoden zur Verbraucheransprache. Prozessanalysen zur Konkretisierung möglicher Fallstudien sind vorbereitet.

Das Umsetzungs- und Transferpotenzial der Projektergebnisse wird vom Projektverbund als außerordentlich hoch eingeschätzt: Verbund- und Praxispartner haben großes Interesse, die gewonnenen Erkenntnisse und Produkte des Projektes zu einer langfristigen Ausrichtung ihrer (Unternehmens-) Strategien in Richtung Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit zu nutzen und damit einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung zu leisten.