

# Inhalt

## Kernpunkte einer nachhaltigen Verpflegung mit Fokus Gemeinschaftsverpflegung . . . . . 7

1. Einführung . . . . .	7
2. Außer-Haus-Verpflegung . . . . .	8
2.1 Verpflegung von Individuen und von Gruppen . . . . .	8
2.2 Merkmale des Teilssegments Gemeinschaftsverpflegung . . . . .	8
2.3 Marktbedeutung und -entwicklung . . . . .	12
3. Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung . . . . .	14
3.1 Einleitung . . . . .	14
3.2 Wirtschaftlichkeit . . . . .	14
3.3 Attraktivität . . . . .	15
3.4 Gesundheit . . . . .	15
3.5 Ökologie . . . . .	16
3.6 Soziales . . . . .	17
4. Schlüsselfaktoren einer nachhaltigen Verpflegung . . . . .	18
4.1 Kennzeichen und Definition von Schlüsselfaktoren . . . . .	18
4.2 Betrachtung der Nachhaltigkeitsdimensionen . . . . .	21
4.3 Betrachtung der Ressourcen . . . . .	21
4.4 Betrachtung der Funktionsbereiche und Prozessabläufe . . . . .	22
5. Fazit und Ausblick . . . . .	24
Quellen . . . . .	25

## Berufspädagogische Einführung . . . . . 30

1. Kompetenzmodelle . . . . .	30
2. Kompetenzen für die Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE) . . . . .	32
3. Arbeits- und Geschäftsprozesse, Handlungsfelder und Kompetenzanforderungen . . . . .	34
4. Ausblick . . . . .	36
Quellen . . . . .	37

## Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung . . . . . 38

1. Einleitung . . . . .	38
1.1 Nachhaltigkeitsrelevante Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung . . . . .	38
1.2 Der Sektor Gemeinschaftsverpflegung (GV) . . . . .	38
1.3 Kernelemente einer nachhaltigen Verpflegung . . . . .	40

1.4 Das Integrierende Nachhaltigkeitsdreieck . . . . .	40
1.5 Analyse der aktuellen Ordnungsmittel . . . . .	42
1.6 Prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung . . . . .	43
2. Ergebnisse – Prozessblätter . . . . .	44
2.1 Prozessblatt Speisenplanung . . . . .	44
2.2 Prozessblatt Lebensmittelbeschaffung . . . . .	49
2.3 Prozessblatt Lebensmittellagerung . . . . .	52
2.4 Prozessblatt Vor- und Zubereitung . . . . .	55
2.5 Prozessblatt Bereitstellung und Ausgabe . . . . .	58
2.6 Prozessblatt Verzehr . . . . .	61
2.7 Prozessblatt Abfallmanagement . . . . .	63
2.8 Prozessblatt Reinigung und Pflege . . . . .	67
Quellen . . . . .	70

## Praxisteil – Anregungen für Lehrkräfte und Auszubildende . . . . . 73

1. Praxisblatt Speisenplanung . . . . .	74
1.1 Fachliche Inhalte . . . . .	74
1.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung . . . . .	80
2. Praxisblatt Lebensmittelbeschaffung . . . . .	84
2.1 Fachliche Inhalte . . . . .	84
2.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung . . . . .	92
3. Praxisblatt Lebensmittellagerung . . . . .	96
3.1 Fachliche Inhalte . . . . .	96
3.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung . . . . .	100
4. Praxisblatt Vor- und Zubereitung . . . . .	104
4.1 Fachliche Inhalte . . . . .	104
4.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung . . . . .	108
5. Praxisblatt Bereitstellung und Ausgabe . . . . .	112
5.1 Fachliche Inhalte . . . . .	112
5.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung . . . . .	116
6. Praxisblatt Verzehr . . . . .	118
6.1 Fachliche Inhalte . . . . .	118
6.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung . . . . .	122
7. Praxisblatt Abfallmanagement . . . . .	126
7.1 Fachliche Inhalte . . . . .	126
7.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung . . . . .	131
8. Praxisblatt Reinigung und Pflege . . . . .	136
8.1 Fachliche Inhalte . . . . .	136
8.2 Umsetzung in Unterricht und Ausbildung . . . . .	140

## Glossar Handlungsfelder einer nachhaltigen Verpflegung . . . . . 143

Quellen . . . . .	150
Bildquellen . . . . .	152