

Pressemitteilung

Münster, 09.04.2018

Forschungsprojekt der FH Münster wird Teil der KlimaExpo.NRW

Nachhaltige Gastronomie: So wird auswärts essen klimafreundlicher

Rund 140 Mal im Jahr isst der Deutsche auswärts – Tendenz steigend. Damit nimmt auch die Relevanz der damit verbundenen Klimaschutzpotenziale zu. Einen Einfluss auf das Klima haben die unterschiedlichsten Aspekte: Welches Essen wird mit welchen Zutaten zubereitet? Woher kommen die Lebensmittel? Wie werden sie verarbeitet? Das Projekt „NAHGAST“ an der Fachhochschule Münster arbeitet mit Verbundpartnern aus Wissenschaft und Praxis daran, Gastronomien und Großküchen bei einer nachhaltigeren Gestaltung ihres Angebotes zu unterstützen. Dafür wurde das Forschungsprojekt heute vom Land NRW geehrt. Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, überreichte Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster die offizielle Urkunde zur Aufnahme in die landesweite Leistungsschau für den Klimaschutz.

Von der Bratwurst im Stadion über Mensa- oder Kantinenessen, Verpflegung im Hotel und dem Take-Away-Imbiss bis hin zum 5-Gänge-Menü im Restaurant: das Feld der Außer-Haus-Gastronomie (AHG) ist vielfältig. Mit rund 30 Prozent Marktanteil nimmt sie in Deutschland eine bedeutende Rolle im Handel mit Nahrungsprodukten ein. Das eröffnet zahlreiche Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit: Allein mit einer Reduzierung des Fleischanteils, der Ausrichtung der Produkte auf saisonale und regionale Verfügbarkeit und verminderter Lebensmittelverschwendung könnten über 20 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden. Klimaschutzpotenziale, die das Projekt „NAHGAST“ der Fachhochschule Münster und seiner Verbundpartner mit der Entwicklung unterschiedlicher Hilfsmittel heben möchte.

„Das Projekt schafft nicht nur ein Bewusstsein für eine nachhaltige Speisengestaltung. Es trägt mit konkreten Konzepten aktiv dazu bei, Gastronomien die klimafreundliche Ausrichtung zu ermöglichen. Aus diesem Grund freue ich mich besonders, das Projekt in unsere Leistungsschau aufzunehmen“, so Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, bei der Urkundenübergabe. Bis 2022 präsentiert die KlimaExpo.NRW als Initiative der NRW-Landesregierung in 1.000 Schritten besonders herausragende Beispiele für den Klimaschutz in und aus Nordrhein-Westfalen. Das Projekt „NAHGAST“ markiert den 297. Schritt.

Nachhaltigkeit in aller Munde

Der gesellschaftliche Trend zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung ist auch für die AHG von Bedeutung. Um ihr Speisenangebot dahingehend auszurichten und entsprechend bewerten zu können, entwickelte das Projekt unter Federführung des Wuppertal Instituts den NAHGAST-Rechner. Er ermöglicht Küchen ihre Speiseangebote relativ einfach nach ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Kriterien zu bewerten und entlastet sie damit vollständig von den für sie zu komplizierten Bewertungsfragen. NAHGAST sensibilisiert die Nutzer dabei nicht nur für die Nachhaltigkeitsfolgen ihrer Entscheidungen, sondern zeigt den Küchen auch konkrete Handlungsmöglichkeiten auf. Die Themen reichen von Beschaffung über Rezeptentwicklung bis zum Energiemanagement und der Vermeidung von Lebensmittelabfall.

Einen weiteren Schwerpunkt des Projekts bildet die Kundenansprache, den die Technische Universität Berlin im Verbund verantwortete. Mit gezielten Ansprachemethoden sollen Konsumenten zu nachhaltigeren Entscheidungen motiviert werden: Beispielsweise durch die Verwendung beschreibender Speisenbezeichnungen oder das Platzieren der nachhaltigsten Gerichte an den attraktivsten Ausgabestellen. „Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie gelingt, wenn man Möglichkeiten aufzeigt, Hilfestellungen bietet und so die Umsetzung unterstützt. Der NAHGAST-Rechner ermöglicht dies als einfaches und alltagtaugliches Werkzeug und wir freuen uns, so einen Beitrag für den Klimaschutz geleistet zu haben, der durch die Aufnahme in die KlimaExpo.NRW Anerkennung findet“, so Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster.

Verbreitung als digitaler „Interventionskoffer“

Der im engen Austausch mit den Praxispartnern - aus NRW waren die LWL-Klinik Münster, der Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e.V., und das Studierendenwerk Münster dabei – entwickelte NAHGAST-Rechner, die Empfehlungen für eine nachhaltigere Gestaltung der Speisenherstellung und Vorschläge zur Ansprache der Gäste werden in einem digitalen Praxishandbuch zusammengefasst und Gastronomen und Küchen zur Verfügung gestellt. Den Transfer der Forschungsergebnisse in die Praxis verantwortet die FH Münster. Ziel des Projektes, das durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert wird, ist es, mit den Hilfsmitteln das Engagement für mehr Nachhaltigkeit in der AHG zu unterstützen.

Über die KlimaExpo.NRW

Die KlimaExpo.NRW ist eine landesweite Initiative der NRW-Landesregierung. Um Energiewende, Klimaschutz und die notwendige Anpassung an die Folgen des Klimawandels als Schubkräfte einer nachhaltigen Entwicklung für Wirtschaft und Gesellschaft nutzbar zu machen, hat die Landesregierung die KlimaExpo.NRW ins Leben gerufen. Ziel der Landesgesellschaft ist es, erfolgreiche Projekte in innovativen Formaten einem breiten Publikum bis hin zur internationalen Ebene zu präsentieren und zusätzliches Engagement für den Klimaschutz zu initiieren. Die KlimaExpo.NRW soll das technologische und wirtschaftliche Potenzial Nordrhein-Westfalens in diesem Bereich präsentieren. Sie ist zugleich Leistungsschau und Ideenlabor für den Standort NRW und das nicht nur an einem Ort und an einem Tag, sondern landesweit und das bis 2022. Seit 2017 wird die KlimaExpo.NRW im Rahmen ihrer Zwischenpräsentation zudem zur Mitmach-Expo für alle Bürgerinnen und Bürger aus NRW. Dieses Vorhaben wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert.



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Pressekontakt:

KlimaExpo.NRW

Munscheidstr. 14

45886 Gelsenkirchen

Sandra Garthaus

E-Mail: sandra.garthaus@klimaexpo.nrw

Tel.: 0209-40 85 99-24

Pressemitteilung

Münster, 09.04.2018

Forschungsprojekt der FH Münster wird Teil der KlimaExpo.NRW

Nachhaltige Gastronomie: So wird auswärts essen klimafreundlicher

Rund 140 Mal im Jahr isst der Deutsche auswärts – Tendenz steigend. Damit nimmt auch die Relevanz der damit verbundenen Klimaschutzpotenziale zu. Einen Einfluss auf das Klima haben die unterschiedlichsten Aspekte: Welches Essen wird mit welchen Zutaten zubereitet? Woher kommen die Lebensmittel? Wie werden sie verarbeitet? Das Projekt „NAHGAST“ an der Fachhochschule Münster arbeitet mit Verbundpartnern aus Wissenschaft und Praxis daran, Gastronomien und Großküchen bei einer nachhaltigeren Gestaltung ihres Angebotes zu unterstützen. Dafür wurde das Forschungsprojekt heute vom Land NRW geehrt. Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, überreichte Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster die offizielle Urkunde zur Aufnahme in die landesweite Leistungsschau für den Klimaschutz.

Von der Bratwurst im Stadion über Mensa- oder Kantinenessen, Verpflegung im Hotel und dem Take-Away-Imbiss bis hin zum 5-Gänge-Menü im Restaurant: das Feld der Außer-Haus-Gastronomie (AHG) ist vielfältig. Mit rund 30 Prozent Marktanteil nimmt sie in Deutschland eine bedeutende Rolle im Handel mit Nahrungsprodukten ein. Das eröffnet zahlreiche Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit: Allein mit einer Reduzierung des Fleischanteils, der Ausrichtung der Produkte auf saisonale und regionale Verfügbarkeit und verminderter Lebensmittelverschwendung könnten über 20 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden. Klimaschutzpotenziale, die das Projekt „NAHGAST“ der Fachhochschule Münster und seiner Verbundpartner mit der Entwicklung unterschiedlicher Hilfsmittel heben möchte.

„Das Projekt schafft nicht nur ein Bewusstsein für eine nachhaltige Speisengestaltung. Es trägt mit konkreten Konzepten aktiv dazu bei, Gastronomien die klimafreundliche Ausrichtung zu ermöglichen. Aus diesem Grund freue ich mich besonders, das Projekt in unsere Leistungsschau aufzunehmen“, so Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, bei der Urkundenübergabe. Bis 2022 präsentiert die KlimaExpo.NRW als Initiative der NRW-Landesregierung in 1.000 Schritten besonders herausragende Beispiele für den Klimaschutz in und aus Nordrhein-Westfalen. Das Projekt „NAHGAST“ markiert den 297. Schritt.

Nachhaltigkeit in aller Munde

Der gesellschaftliche Trend zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung ist auch für die AHG von Bedeutung. Um ihr Speisenangebot dahingehend auszurichten und entsprechend bewerten zu können, entwickelte das Projekt unter Federführung des Wuppertal Instituts den NAHGAST-Rechner. Er ermöglicht Küchen ihre Speiseangebote relativ einfach nach ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Kriterien zu bewerten und entlastet sie damit vollständig von den für sie zu komplizierten Bewertungsfragen. NAHGAST sensibilisiert die Nutzer dabei nicht nur für die Nachhaltigkeitsfolgen ihrer Entscheidungen, sondern zeigt den Küchen auch konkrete Handlungsmöglichkeiten auf. Die Themen reichen von Beschaffung über Rezeptentwicklung bis zum Energiemanagement und der Vermeidung von Lebensmittelabfall.

Einen weiteren Schwerpunkt des Projekts bildet die Kundenansprache, den die Technische Universität Berlin im Verbund verantwortete. Mit gezielten Ansprachemethoden sollen Konsumenten zu nachhaltigeren Entscheidungen motiviert werden: Beispielsweise durch die Verwendung beschreibender Speisenbezeichnungen oder das Platzieren der nachhaltigsten Gerichte an den attraktivsten Ausgabestellen. „Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie gelingt, wenn man Möglichkeiten aufzeigt, Hilfestellungen bietet und so die Umsetzung unterstützt. Der NAHGAST-Rechner ermöglicht dies als einfaches und alltagtaugliches Werkzeug und wir freuen uns, so einen Beitrag für den Klimaschutz geleistet zu haben, der durch die Aufnahme in die KlimaExpo.NRW Anerkennung findet“, so Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster.

Verbreitung als digitaler „Interventionskoffer“

Der im engen Austausch mit den Praxispartnern - aus NRW waren die LWL-Klinik Münster, der Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e.V., und das Studierendenwerk Münster dabei – entwickelte NAHGAST-Rechner, die Empfehlungen für eine nachhaltigere Gestaltung der Speissherstellung und Vorschläge zur Ansprache der Gäste werden in einem digitalen Praxishandbuch zusammengefasst und Gastronomen und Küchen zur Verfügung gestellt. Den Transfer der Forschungsergebnisse in die Praxis verantwortet die FH Münster. Ziel des Projektes, das durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert wird, ist es, mit den Hilfsmitteln das Engagement für mehr Nachhaltigkeit in der AHG zu unterstützen.

Über die KlimaExpo.NRW

Die KlimaExpo.NRW ist eine landesweite Initiative der NRW-Landesregierung. Um Energiewende, Klimaschutz und die notwendige Anpassung an die Folgen des Klimawandels als Schubkräfte einer nachhaltigen Entwicklung für Wirtschaft und Gesellschaft nutzbar zu machen, hat die Landesregierung die KlimaExpo.NRW ins Leben gerufen. Ziel der Landesgesellschaft ist es, erfolgreiche Projekte in innovativen Formaten einem breiten Publikum bis hin zur internationalen Ebene zu präsentieren und zusätzliches Engagement für den Klimaschutz zu initiieren. Die KlimaExpo.NRW soll das technologische und wirtschaftliche Potenzial Nordrhein-Westfalens in diesem Bereich präsentieren. Sie ist zugleich Leistungsschau und Ideenlabor für den Standort NRW und das nicht nur an einem Ort und an einem Tag, sondern landesweit und das bis 2022. Seit 2017 wird die KlimaExpo.NRW im Rahmen ihrer Zwischenpräsentation zudem zur Mitmach-Expo für alle Bürgerinnen und Bürger aus NRW. Dieses Vorhaben wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert.



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Pressekontakt:

KlimaExpo.NRW

Munscheidstr. 14

45886 Gelsenkirchen

Sandra Garthaus

E-Mail: sandra.garthaus@klimaexpo.nrw

Tel.: 0209-40 85 99-24

Pressemitteilung

Münster, 09.04.2018

Forschungsprojekt der FH Münster wird Teil der KlimaExpo.NRW

Nachhaltige Gastronomie: So wird auswärts essen klimafreundlicher

Rund 140 Mal im Jahr isst der Deutsche auswärts – Tendenz steigend. Damit nimmt auch die Relevanz der damit verbundenen Klimaschutzpotenziale zu. Einen Einfluss auf das Klima haben die unterschiedlichsten Aspekte: Welches Essen wird mit welchen Zutaten zubereitet? Woher kommen die Lebensmittel? Wie werden sie verarbeitet? Das Projekt „NAHGAST“ an der Fachhochschule Münster arbeitet mit Verbundpartnern aus Wissenschaft und Praxis daran, Gastronomien und Großküchen bei einer nachhaltigeren Gestaltung ihres Angebotes zu unterstützen. Dafür wurde das Forschungsprojekt heute vom Land NRW geehrt. Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, überreichte Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster die offizielle Urkunde zur Aufnahme in die landesweite Leistungsschau für den Klimaschutz.

Von der Bratwurst im Stadion über Mensa- oder Kantinenessen, Verpflegung im Hotel und dem Take-Away-Imbiss bis hin zum 5-Gänge-Menü im Restaurant: das Feld der Außer-Haus-Gastronomie (AHG) ist vielfältig. Mit rund 30 Prozent Marktanteil nimmt sie in Deutschland eine bedeutende Rolle im Handel mit Nahrungsprodukten ein. Das eröffnet zahlreiche Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit: Allein mit einer Reduzierung des Fleischanteils, der Ausrichtung der Produkte auf saisonale und regionale Verfügbarkeit und verminderter Lebensmittelverschwendung könnten über 20 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden. Klimaschutzpotenziale, die das Projekt „NAHGAST“ der Fachhochschule Münster und seiner Verbundpartner mit der Entwicklung unterschiedlicher Hilfsmittel heben möchte.

„Das Projekt schafft nicht nur ein Bewusstsein für eine nachhaltige Speisengestaltung. Es trägt mit konkreten Konzepten aktiv dazu bei, Gastronomien die klimafreundliche Ausrichtung zu ermöglichen. Aus diesem Grund freue ich mich besonders, das Projekt in unsere Leistungsschau aufzunehmen“, so Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, bei der Urkundenübergabe. Bis 2022 präsentiert die KlimaExpo.NRW als Initiative der NRW-Landesregierung in 1.000 Schritten besonders herausragende Beispiele für den Klimaschutz in und aus Nordrhein-Westfalen. Das Projekt „NAHGAST“ markiert den 297. Schritt.

Nachhaltigkeit in aller Munde

Der gesellschaftliche Trend zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung ist auch für die AHG von Bedeutung. Um ihr Speisenangebot dahingehend auszurichten und entsprechend bewerten zu können, entwickelte das Projekt unter Federführung des Wuppertal Instituts den NAHGAST-Rechner. Er ermöglicht Küchen ihre Speiseangebote relativ einfach nach ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Kriterien zu bewerten und entlastet sie damit vollständig von den für sie zu komplizierten Bewertungsfragen. NAHGAST sensibilisiert die Nutzer dabei nicht nur für die Nachhaltigkeitsfolgen ihrer Entscheidungen, sondern zeigt den Küchen auch konkrete Handlungsmöglichkeiten auf. Die Themen reichen von Beschaffung über Rezeptentwicklung bis zum Energiemanagement und der Vermeidung von Lebensmittelabfall.

Einen weiteren Schwerpunkt des Projekts bildet die Kundenansprache, den die Technische Universität Berlin im Verbund verantwortete. Mit gezielten Ansprachemethoden sollen Konsumenten zu nachhaltigeren Entscheidungen motiviert werden: Beispielsweise durch die Verwendung beschreibender Speisenbezeichnungen oder das Platzieren der nachhaltigsten Gerichte an den attraktivsten Ausgabestellen. „Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie gelingt, wenn man Möglichkeiten aufzeigt, Hilfestellungen bietet und so die Umsetzung unterstützt. Der NAHGAST-Rechner ermöglicht dies als einfaches und alltagtaugliches Werkzeug und wir freuen uns, so einen Beitrag für den Klimaschutz geleistet zu haben, der durch die Aufnahme in die KlimaExpo.NRW Anerkennung findet“, so Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster.

Verbreitung als digitaler „Interventionskoffer“

Der im engen Austausch mit den Praxispartnern - aus NRW waren die LWL-Klinik Münster, der Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e.V., und das Studierendenwerk Münster dabei – entwickelte NAHGAST-Rechner, die Empfehlungen für eine nachhaltigere Gestaltung der Speissherstellung und Vorschläge zur Ansprache der Gäste werden in einem digitalen Praxishandbuch zusammengefasst und Gastronomen und Küchen zur Verfügung gestellt. Den Transfer der Forschungsergebnisse in die Praxis verantwortet die FH Münster. Ziel des Projektes, das durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert wird, ist es, mit den Hilfsmitteln das Engagement für mehr Nachhaltigkeit in der AHG zu unterstützen.

Über die KlimaExpo.NRW

Die KlimaExpo.NRW ist eine landesweite Initiative der NRW-Landesregierung. Um Energiewende, Klimaschutz und die notwendige Anpassung an die Folgen des Klimawandels als Schubkräfte einer nachhaltigen Entwicklung für Wirtschaft und Gesellschaft nutzbar zu machen, hat die Landesregierung die KlimaExpo.NRW ins Leben gerufen. Ziel der Landesgesellschaft ist es, erfolgreiche Projekte in innovativen Formaten einem breiten Publikum bis hin zur internationalen Ebene zu präsentieren und zusätzliches Engagement für den Klimaschutz zu initiieren. Die KlimaExpo.NRW soll das technologische und wirtschaftliche Potenzial Nordrhein-Westfalens in diesem Bereich präsentieren. Sie ist zugleich Leistungsschau und Ideenlabor für den Standort NRW und das nicht nur an einem Ort und an einem Tag, sondern landesweit und das bis 2022. Seit 2017 wird die KlimaExpo.NRW im Rahmen ihrer Zwischenpräsentation zudem zur Mitmach-Expo für alle Bürgerinnen und Bürger aus NRW. Dieses Vorhaben wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert.



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Pressekontakt:

KlimaExpo.NRW

Munscheidstr. 14

45886 Gelsenkirchen

Sandra Garthaus

E-Mail: sandra.garthaus@klimaexpo.nrw

Tel.: 0209-40 85 99-24

Pressemitteilung

Münster, 09.04.2018

Forschungsprojekt der FH Münster wird Teil der KlimaExpo.NRW

Nachhaltige Gastronomie: So wird auswärts essen klimafreundlicher

Rund 140 Mal im Jahr isst der Deutsche auswärts – Tendenz steigend. Damit nimmt auch die Relevanz der damit verbundenen Klimaschutzpotenziale zu. Einen Einfluss auf das Klima haben die unterschiedlichsten Aspekte: Welches Essen wird mit welchen Zutaten zubereitet? Woher kommen die Lebensmittel? Wie werden sie verarbeitet? Das Projekt „NAHGAST“ an der Fachhochschule Münster arbeitet mit Verbundpartnern aus Wissenschaft und Praxis daran, Gastronomien und Großküchen bei einer nachhaltigeren Gestaltung ihres Angebotes zu unterstützen. Dafür wurde das Forschungsprojekt heute vom Land NRW geehrt. Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, überreichte Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster die offizielle Urkunde zur Aufnahme in die landesweite Leistungsschau für den Klimaschutz.

Von der Bratwurst im Stadion über Mensa- oder Kantinenessen, Verpflegung im Hotel und dem Take-Away-Imbiss bis hin zum 5-Gänge-Menü im Restaurant: das Feld der Außer-Haus-Gastronomie (AHG) ist vielfältig. Mit rund 30 Prozent Marktanteil nimmt sie in Deutschland eine bedeutende Rolle im Handel mit Nahrungsprodukten ein. Das eröffnet zahlreiche Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit: Allein mit einer Reduzierung des Fleischanteils, der Ausrichtung der Produkte auf saisonale und regionale Verfügbarkeit und verminderter Lebensmittelverschwendung könnten über 20 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden. Klimaschutzpotenziale, die das Projekt „NAHGAST“ der Fachhochschule Münster und seiner Verbundpartner mit der Entwicklung unterschiedlicher Hilfsmittel heben möchte.

„Das Projekt schafft nicht nur ein Bewusstsein für eine nachhaltige Speisengestaltung. Es trägt mit konkreten Konzepten aktiv dazu bei, Gastronomien die klimafreundliche Ausrichtung zu ermöglichen. Aus diesem Grund freue ich mich besonders, das Projekt in unsere Leistungsschau aufzunehmen“, so Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, bei der Urkundenübergabe. Bis 2022 präsentiert die KlimaExpo.NRW als Initiative der NRW-Landesregierung in 1.000 Schritten besonders herausragende Beispiele für den Klimaschutz in und aus Nordrhein-Westfalen. Das Projekt „NAHGAST“ markiert den 297. Schritt.

Nachhaltigkeit in aller Munde

Der gesellschaftliche Trend zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung ist auch für die AHG von Bedeutung. Um ihr Speisenangebot dahingehend auszurichten und entsprechend bewerten zu können, entwickelte das Projekt unter Federführung des Wuppertal Instituts den NAHGAST-Rechner. Er ermöglicht Küchen ihre Speiseangebote relativ einfach nach ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Kriterien zu bewerten und entlastet sie damit vollständig von den für sie zu komplizierten Bewertungsfragen. NAHGAST sensibilisiert die Nutzer dabei nicht nur für die Nachhaltigkeitsfolgen ihrer Entscheidungen, sondern zeigt den Küchen auch konkrete Handlungsmöglichkeiten auf. Die Themen reichen von Beschaffung über Rezeptentwicklung bis zum Energiemanagement und der Vermeidung von Lebensmittelabfall.

Einen weiteren Schwerpunkt des Projekts bildet die Kundenansprache, den die Technische Universität Berlin im Verbund verantwortete. Mit gezielten Ansprachemethoden sollen Konsumenten zu nachhaltigeren Entscheidungen motiviert werden: Beispielsweise durch die Verwendung beschreibender Speisenbezeichnungen oder das Platzieren der nachhaltigsten Gerichte an den attraktivsten Ausgabestellen. „Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie gelingt, wenn man Möglichkeiten aufzeigt, Hilfestellungen bietet und so die Umsetzung unterstützt. Der NAHGAST-Rechner ermöglicht dies als einfaches und alltagtaugliches Werkzeug und wir freuen uns, so einen Beitrag für den Klimaschutz geleistet zu haben, der durch die Aufnahme in die KlimaExpo.NRW Anerkennung findet“, so Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster.

Verbreitung als digitaler „Interventionskoffer“

Der im engen Austausch mit den Praxispartnern - aus NRW waren die LWL-Klinik Münster, der Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e.V., und das Studierendenwerk Münster dabei – entwickelte NAHGAST-Rechner, die Empfehlungen für eine nachhaltigere Gestaltung der Speissherstellung und Vorschläge zur Ansprache der Gäste werden in einem digitalen Praxishandbuch zusammengefasst und Gastronomen und Küchen zur Verfügung gestellt. Den Transfer der Forschungsergebnisse in die Praxis verantwortet die FH Münster. Ziel des Projektes, das durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert wird, ist es, mit den Hilfsmitteln das Engagement für mehr Nachhaltigkeit in der AHG zu unterstützen.

Über die KlimaExpo.NRW

Die KlimaExpo.NRW ist eine landesweite Initiative der NRW-Landesregierung. Um Energiewende, Klimaschutz und die notwendige Anpassung an die Folgen des Klimawandels als Schubkräfte einer nachhaltigen Entwicklung für Wirtschaft und Gesellschaft nutzbar zu machen, hat die Landesregierung die KlimaExpo.NRW ins Leben gerufen. Ziel der Landesgesellschaft ist es, erfolgreiche Projekte in innovativen Formaten einem breiten Publikum bis hin zur internationalen Ebene zu präsentieren und zusätzliches Engagement für den Klimaschutz zu initiieren. Die KlimaExpo.NRW soll das technologische und wirtschaftliche Potenzial Nordrhein-Westfalens in diesem Bereich präsentieren. Sie ist zugleich Leistungsschau und Ideenlabor für den Standort NRW und das nicht nur an einem Ort und an einem Tag, sondern landesweit und das bis 2022. Seit 2017 wird die KlimaExpo.NRW im Rahmen ihrer Zwischenpräsentation zudem zur Mitmach-Expo für alle Bürgerinnen und Bürger aus NRW. Dieses Vorhaben wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert.



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Pressekontakt:

KlimaExpo.NRW

Munscheidstr. 14

45886 Gelsenkirchen

Sandra Garthaus

E-Mail: sandra.garthaus@klimaexpo.nrw

Tel.: 0209-40 85 99-24

Pressemitteilung

Münster, 09.04.2018

Forschungsprojekt der FH Münster wird Teil der KlimaExpo.NRW

Nachhaltige Gastronomie: So wird auswärts essen klimafreundlicher

Rund 140 Mal im Jahr isst der Deutsche auswärts – Tendenz steigend. Damit nimmt auch die Relevanz der damit verbundenen Klimaschutzpotenziale zu. Einen Einfluss auf das Klima haben die unterschiedlichsten Aspekte: Welches Essen wird mit welchen Zutaten zubereitet? Woher kommen die Lebensmittel? Wie werden sie verarbeitet? Das Projekt „NAHGAST“ an der Fachhochschule Münster arbeitet mit Verbundpartnern aus Wissenschaft und Praxis daran, Gastronomien und Großküchen bei einer nachhaltigeren Gestaltung ihres Angebotes zu unterstützen. Dafür wurde das Forschungsprojekt heute vom Land NRW geehrt. Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, überreichte Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster die offizielle Urkunde zur Aufnahme in die landesweite Leistungsschau für den Klimaschutz.

Von der Bratwurst im Stadion über Mensa- oder Kantinenessen, Verpflegung im Hotel und dem Take-Away-Imbiss bis hin zum 5-Gänge-Menü im Restaurant: das Feld der Außer-Haus-Gastronomie (AHG) ist vielfältig. Mit rund 30 Prozent Marktanteil nimmt sie in Deutschland eine bedeutende Rolle im Handel mit Nahrungsprodukten ein. Das eröffnet zahlreiche Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit: Allein mit einer Reduzierung des Fleischanteils, der Ausrichtung der Produkte auf saisonale und regionale Verfügbarkeit und verminderter Lebensmittelverschwendung könnten über 20 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden. Klimaschutzpotenziale, die das Projekt „NAHGAST“ der Fachhochschule Münster und seiner Verbundpartner mit der Entwicklung unterschiedlicher Hilfsmittel heben möchte.

„Das Projekt schafft nicht nur ein Bewusstsein für eine nachhaltige Speisengestaltung. Es trägt mit konkreten Konzepten aktiv dazu bei, Gastronomien die klimafreundliche Ausrichtung zu ermöglichen. Aus diesem Grund freue ich mich besonders, das Projekt in unsere Leistungsschau aufzunehmen“, so Dr. Heinrich Dornbusch, Geschäftsführer der KlimaExpo.NRW, bei der Urkundenübergabe. Bis 2022 präsentiert die KlimaExpo.NRW als Initiative der NRW-Landesregierung in 1.000 Schritten besonders herausragende Beispiele für den Klimaschutz in und aus Nordrhein-Westfalen. Das Projekt „NAHGAST“ markiert den 297. Schritt.

Nachhaltigkeit in aller Munde

Der gesellschaftliche Trend zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung ist auch für die AHG von Bedeutung. Um ihr Speisenangebot dahingehend auszurichten und entsprechend bewerten zu können, entwickelte das Projekt unter Federführung des Wuppertal Instituts den NAHGAST-Rechner. Er ermöglicht Küchen ihre Speiseangebote relativ einfach nach ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Kriterien zu bewerten und entlastet sie damit vollständig von den für sie zu komplizierten Bewertungsfragen. NAHGAST sensibilisiert die Nutzer dabei nicht nur für die Nachhaltigkeitsfolgen ihrer Entscheidungen, sondern zeigt den Küchen auch konkrete Handlungsmöglichkeiten auf. Die Themen reichen von Beschaffung über Rezeptentwicklung bis zum Energiemanagement und der Vermeidung von Lebensmittelabfall.

Einen weiteren Schwerpunkt des Projekts bildet die Kundenansprache, den die Technische Universität Berlin im Verbund verantwortete. Mit gezielten Ansprachemethoden sollen Konsumenten zu nachhaltigeren Entscheidungen motiviert werden: Beispielsweise durch die Verwendung beschreibender Speisenbezeichnungen oder das Platzieren der nachhaltigsten Gerichte an den attraktivsten Ausgabestellen. „Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie gelingt, wenn man Möglichkeiten aufzeigt, Hilfestellungen bietet und so die Umsetzung unterstützt. Der NAHGAST-Rechner ermöglicht dies als einfaches und alltagtaugliches Werkzeug und wir freuen uns, so einen Beitrag für den Klimaschutz geleistet zu haben, der durch die Aufnahme in die KlimaExpo.NRW Anerkennung findet“, so Prof. Dr. Petra Teitscheid der Fachhochschule Münster.

Verbreitung als digitaler „Interventionskoffer“

Der im engen Austausch mit den Praxispartnern - aus NRW waren die LWL-Klinik Münster, der Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e.V., und das Studierendenwerk Münster dabei – entwickelte NAHGAST-Rechner, die Empfehlungen für eine nachhaltigere Gestaltung der Speisenherstellung und Vorschläge zur Ansprache der Gäste werden in einem digitalen Praxishandbuch zusammengefasst und Gastronomen und Küchen zur Verfügung gestellt. Den Transfer der Forschungsergebnisse in die Praxis verantwortet die FH Münster. Ziel des Projektes, das durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert wird, ist es, mit den Hilfsmitteln das Engagement für mehr Nachhaltigkeit in der AHG zu unterstützen.

Über die KlimaExpo.NRW

Die KlimaExpo.NRW ist eine landesweite Initiative der NRW-Landesregierung. Um Energiewende, Klimaschutz und die notwendige Anpassung an die Folgen des Klimawandels als Schubkräfte einer nachhaltigen Entwicklung für Wirtschaft und Gesellschaft nutzbar zu machen, hat die Landesregierung die KlimaExpo.NRW ins Leben gerufen. Ziel der Landesgesellschaft ist es, erfolgreiche Projekte in innovativen Formaten einem breiten Publikum bis hin zur internationalen Ebene zu präsentieren und zusätzliches Engagement für den Klimaschutz zu initiieren. Die KlimaExpo.NRW soll das technologische und wirtschaftliche Potenzial Nordrhein-Westfalens in diesem Bereich präsentieren. Sie ist zugleich Leistungsschau und Ideenlabor für den Standort NRW und das nicht nur an einem Ort und an einem Tag, sondern landesweit und das bis 2022. Seit 2017 wird die KlimaExpo.NRW im Rahmen ihrer Zwischenpräsentation zudem zur Mitmach-Expo für alle Bürgerinnen und Bürger aus NRW. Dieses Vorhaben wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert.



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Pressekontakt:

KlimaExpo.NRW

Munscheidstr. 14

45886 Gelsenkirchen

Sandra Garthaus

E-Mail: sandra.garthaus@klimaexpo.nrw

Tel.: 0209-40 85 99-24