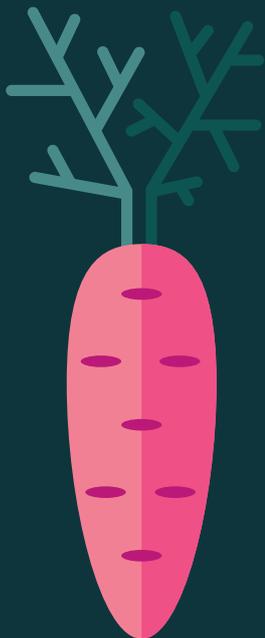




# PLANETARY HEALTH DIET



## Die Planetary Health Diet

50%



Gemüse und Obst

17%



Vollkornprodukte

13%



Pflanzliche Proteine

8%



Ungesättigte Pflanzenöle

3%



Zugesetzter Zucker

3%



Tierische Proteine

3%



Milchprodukte

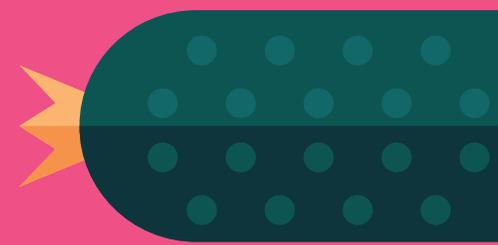
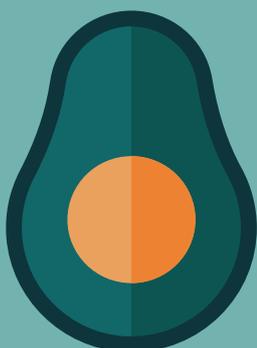
3%

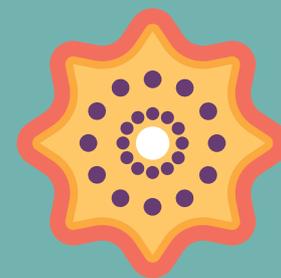
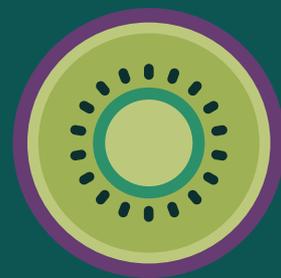
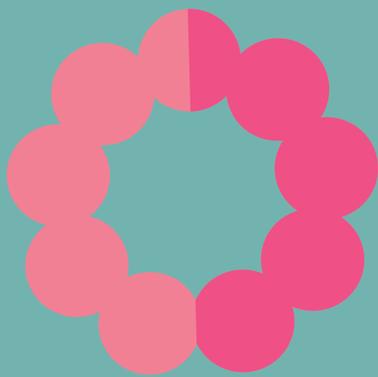


Stärkehaltiges Gemüse

Quelle: GDI-Konsumentenbefragung, Mai 2023

© gvpraxis grafik



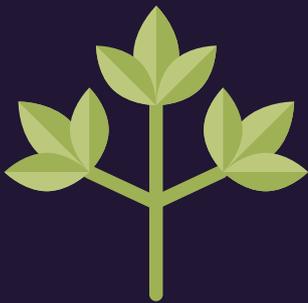
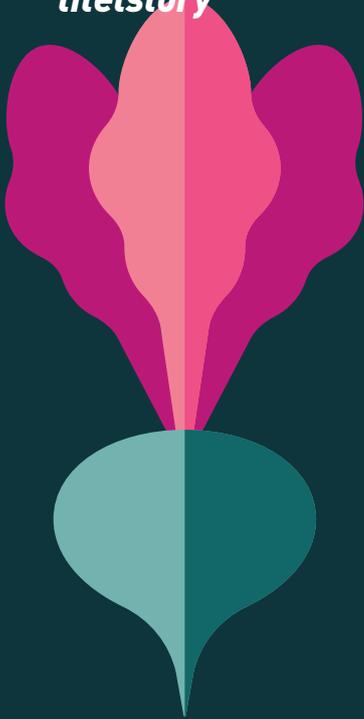


Gut für uns und gut für den Planeten – die Planetary-Health-Diet verbindet beides. Sie soll die neue Benchmark werden, geht es nach der Wissenschaft.

**E**in radikaler Wandel der Ernährungsgewohnheiten sei dringend nötig, um unseren Planeten zu retten, mahnen viele Wissenschaftler. Derzeit essen wir über unsere Verhältnisse – mit ebenso gravierenden Folgen für unsere Gesundheit: Übergewicht, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen nehmen weltweit zu. Gleichzeitig müssen im Jahre 2050 etwa 10 Milliarden Menschen rund um den Globus ernährt werden. Eine große Herausforderung. Die sogenannte „Planetary-Health-Diet“ soll Abhilfe schaffen. Sie wurde im Januar 2019 von der EAT-Lancet-Kommission vorgestellt – einem Zusammenschluss von 37 Wissenschaftlern aus 16 Ländern unterschiedlicher Forschungsdisziplinen. Erklärtes Ziel: einen Speiseplan zu entwickeln, der Mensch und Umwelt gut tut und gleichermaßen das Klima schont. Mehr als 350 wissenschaftliche Studien wurden dafür ausgewertet. Der daraus exemplarisch berechnete Speiseplan spricht eine klare Sprache: Künftig muss mehr Vegetarisches und weniger Fleisch auf die Teller kommen. Konkret: Es gilt, den Verzehr von Gemüse, Obst, Hülsenfrüchten und Nüssen ungefähr zu verdoppeln. Gleichzeitig müssten wir unseren Konsum von rotem Fleisch und Zucker mehr als halbieren. Ledig-

lich 43 Gramm Fleisch – davon nur 7 Gramm rotes Fleisch – wären pro Tag und Kopf noch erlaubt. Hochgerechnet auf eine Woche entspricht dies rund zwei Fleischmahlzeiten mit jeweils 150 Gramm. Rind oder Schwein kämen äußerst selten auf den Teller. Eine Zielmarke, die kaum möglich erscheint.

Nur so gelinge es, sagt die EAT-Lancet-Kommission, die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen sowie die Ziele des Pariser Klimaabkommens noch zu erreichen. Inzwischen haben sich viele Gemeinschaftsgastronomen auf dem Weg gemacht, ihr Speisenangebot auf nachhaltig und gesund zu trimmen. So hat die Schweizer SV Group in einer zweiwöchigen Aktion im Mai in über 500 Restaurants Menüs nach den Prinzipien der Planetary-Health-Diet aufgetischt. Und Contract Caterer Dussmann plant nun deutschlandweit den Rollout seiner „Planet-Based“-Linie. Ein Paukenschlag. Die Ernährungsorganisation Proveg kürte indes zum zweiten Mal die Planetary Health Mensen, gilt die Campusgastronomie doch als Vorreiter schlechthin in Sachen Nachhaltigkeit. Doch auf Genuss verzichten muss deshalb niemand. Denn auch ein solcher Speiseplan kann kulinarisch begeistern, wie unser Special auf den nächsten Seiten zeigt. **CLAUDIA ZILZ**



# Vielfalt statt Verzicht

Dussmann Food Services führt in mehr als 50 Betriebsrestaurants Gerichte gemäß der Planetary Health Diet ein. „Planet-Based“ heißt die Linie – und sorgt nach zwei Monaten bereits für Furore.

**E**in Speiseplan, der nicht nur gut und gesund für die Menschen ist, sondern auch für die Umwelt, klingt fast zu schön, um wahr zu sein. Doch den gibt es und nennt sich Planetary Health Diet. Diese auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierende Ernährungsweise wurde 2019 von internationalen Experten der EAT-Lancet Commission entwickelt. Der Plan ist die Antwort auf die Frage, wie sich 2050 zehn Milliarden Menschen auf der Erde gesund und nachhaltig ernähren könnten. Das Grundmaß sind 2.500 Kilokalorien täglich, die erreicht werden durch eine überwiegend pflanzliche Zusammensetzung mit Ergänzungen von Fisch, Fleisch und Milchprodukten. Konkret gilt es, den Verzehr von Gemüse, Obst, Hülsenfrüchten und Nüssen zu verdoppeln, den Anteil von rotem Fleisch und Zucker mehr als zu halbieren. Nur 43 Gramm Fleisch wären pro Tag und Kopf noch „erlaubt“. Das wären zwei Fleischmahlzeiten mit jeweils 150 Gramm in einer Woche. Die Zusammensetzung der Lebensmittel erinnert an die flexitarische Ernährungsform.

Schaut man auf die beliebtesten Kantinengerichte, haben Currywurst mit Pommes, Schnitzel, Spaghetti Bolognese, Backfisch, Burger & Co herzlich wenig damit zu tun. Dennoch etabliert Dussmann derzeit auf der Planetary Health Diet (PHD) basierende Gerichte in mehr als 50 Betriebsrestaurants. Seit Juli findet einmal pro Woche ein Gericht der Linie „Planet-Based“ den Weg auf die Speisekarte. Von Vollkorn-Spaghetti mit Buchweizen-Bolognese und Gemüse-Panzanella über Zartweizen-Taboulé mit Feta, Datteln und Mandeln bis hin zu karamellisierten Möhren mit Kichererbsen. Dabei erzielt die Küche beachtliche Erfolge: So wählen in einem Berliner Restaurant mit überwiegend jungen Beschäftigten regelmäßig über 50 Prozent der Gäste das Planet-based-Gericht. Und als regelrechter Verkaufsschlager entpuppten sich zuletzt die karamellisierten Möhren: An einem Tag magingen sie von insgesamt 10.000 verkauften Gerichten 2.152-mal über den Tresen. Im Durchschnitt nehmen etwas über zehn Prozent der Gäste das Angebot an. Gesunde Werte könnte man behaupten.



Die „Planet-Based“-Köttbullar bestehen zur Hälfte aus Linsen.

Dahinter stecken fast zwei Jahre Entwicklungsarbeit, wie Christian Hamerle bestätigt: „Wir haben 2021 das Food Service Innovation Lab by Dussmann gegründet mit der Idee, neben der Digitalisierung auch das Thema Nachhaltigkeit neu zu denken“, so der Head of Food Service Innovation bei Dussmann. „Wir haben damals schon auf die Planetary Health Diet als Maßstab der Zukunft gesetzt. Wir wollten sehen, ob diese Art der Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung skalierbar ist und haben uns zum Ziel gesetzt, das Ganze in unsere Kantinen zu bringen.“

**Dafür ist das Food Service Innovation Lab 2021 in die Recherche** gegangen, hat sich mit Universitäten und Wissenschaftlern ausgetauscht und sich unter anderem von der Medizinerin und Ernährungsberaterin Dr. Marisa Hübner für die Vision einer Planetary Health Diet-Menülinie inspirieren lassen. „Und dann sind wir im Sommer 2022 zum Vorstand der Dussmann Group gegangen und haben das Projekt als einen internationalen Transformationsprozess vorgestellt, der sicher einige Jahre dauern wird“, sagt Hamerle. „Uns war wichtig, dass die Idee nicht als Wettbewerbsvehikel wahrgenommen wird, sondern als Grundlage zur Veränderung hin zu mehr Nachhaltigkeit auf dem Teller.“ Das Commitment des Vorstands sei schnell gekommen, weil das Team glaubhaft vermitteln konnte:

Gut für Mensch und Umwelt: Gemüse-Zucchini-Salat.



© DUSSMANN GROUP

„Es ist nachhaltig, wirtschaftlich und – am wichtigsten: es ist genusskulturell machbar“; die Kampagne Planet-Based war geboren.

„Und dann kam der Realitäts-Check“, fügt Bernd Freier lachend hinzu. Der Leiter des Bereichs Food

Service stieß im Dezember 2022 zu Dussmann. Er hat die wichtige Aufgabe, die Kampagne in die Betriebsrestaurants zu transponieren. „Da wir in unseren Kantinen viele Gäste mit eher traditionellen Wünschen haben, wollten wir das Ganze langsam aufbauen und sukzessive den Anteil steigern.“ Viel Wert legte das Team darauf, zuerst die eigenen Teams mit einzubeziehen. „Wir haben erklärt, was wir vorhaben, und wollten die Köche an der Entwicklung teilhaben lassen“, sagt Freier. „Denn der Wandel von Schnitzel, Currywurst & Co zu Planetary Health-Gerichten ist natürlich gewaltig.“

Um die Küchen-Crews zu überzeugen, mussten kreative, handwerklich gute und vor allem für die GV umsetzbare Rezepturen entwickelt werden. An dieser Stelle kommt Christian Ruß ins Spiel. Der aus der TV-Show „The Taste“ bekannte Koch hat 15 Jahre Spitzengastronomie hinter sich – unter an-

derem bei Tim Mälzer oder Tim Raue – sowie fünf Jahre als Rezeptentwickler und Content Creator bei „Kitchen Stories“, ehe er im Januar 2023 zu Dussmann wechselt und fortan die Rezepte für Planet-Based entwickelt. „Die Liebe zu gutem Essen treibt mich jeden Tag an. Ich habe mich diesem Team hier angeschlossen, weil ich überzeugt bin, dass in der Gemeinschaftsverpflegung ein ganz großer Teil besser gemacht werden kann“, sagt er. „Planet-Based ist ein komplexes Thema und ich denke, da kann man jede Menge zum Guten hin verändern. Ich bin froh, ein Teil davon zu sein und das umzusetzen.“

**Das sportliche Ziel** ist es, eine größere Vielfalt als bislang zu bieten, gesund und lecker und preislich natürlich im Mittelmaß. „Eine anspruchsvolle Aufgabe, aber ich habe richtig Bock auf die Geschichte“, so Ruß. Er legt vor allem Wert auf die Umsetzbarkeit in den Betrieben selbst: „Weil ich selbst Koch bin und weiß, wie schwierig es ist, ein Konzept zu realisieren, das nicht eins zu eins auf über 50 verschiedene Küchen zu übertragen ist.“ Es gebe zahlreiche Parameter zu berücksichtigen: unterschiedliche Klientel, variierende Gästezahlen, regionale Vorlieben, Verfügbarkeiten, Teamstärke oder aber auch die technische Ausstattung. „All das lasse ich in die Rezepte einfließen – und muss bei aller Planetary Health-Vielfalt pragmatisch sein. Natürlich kommt auch mal TK zum Einsatz“, erklärt Ruß.

Das Team hinter Planet-Based v.l.: Christian Ruß, Nadja Flohr-Spence, Christian Hamerle und Bernd Freier.



© DUSSMANN GROUP

WIRTSCHAFTSUNIVERSITÄT WIEN

Die Kampagne sieht jeden Monat vier Rezepte vor. Und jeder Monat thematisiert einen anderen Bestandteil der Planetary Health Diet, sei es Getreide, Gemüse, Nüsse oder Fleisch. „Das ist das Spannende an diesem Ansatz. Fleisch ist ja vorgesehen, nur eben zu einem geringeren Anteil. Das gibt einen großen Gestaltungsspielraum“, schwärmt Ruß. Für die Rezeptentwicklung zieht sich der Koch ins „stille Kämmerlein“ zurück und laboriert etwa an Köttbullar, die zur Hälfte aus Linsen bestehen, was nicht nur den PHD-Richtlinien entspricht, sondern auch den Preis senkt. „Jeden Monat spielen wir ein anderes Thema“, sagt Ruß.

Wenn das Gericht probegekocht und mit Christian Hamerle und Bernd Freier abgestimmt ist, kommt es – nach Rücksprache mit dem Einkauf – ins Warenwirtschaftssystem. Die Küchen bestellen schließlich über das System Menge und Anzahl und



Der Verkaufsschlager: karamellierte Karotten.

bekommen neben den Schritt-für-Schritt-Rezepten auch das entsprechende Werbematerial, um die Gäste auf Planet-Based hinzuweisen – Stichwort Nudging.

„Es ist uns ganz wichtig, nicht mit erhobenem Zeigefinger vorzugehen – deswegen vermeiden wir auch den Begriff ‚Diet‘. Wir wollen einfach vielfältige Gerichte anbieten“, erläutert Christian Hamerle. „Anders geht es nicht“, pflichtet Freier bei. „Wir wollen den Gästen allerdings auch vermitteln, mit der Wahl für das Gericht nicht nur sich selbst, sondern auch dem Planeten etwas Gutes zu tun. Wir sehen das schon auch ein bisschen als eine Art Bildungsauftrag am Tischgast.“

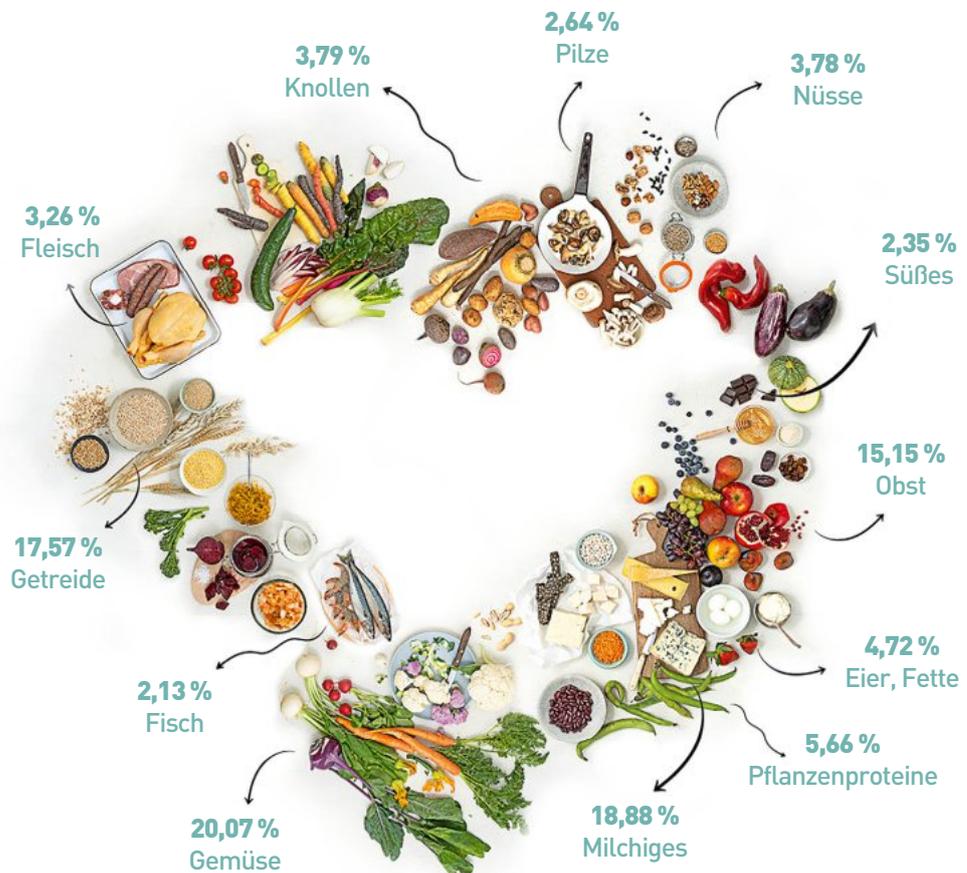
Nach nicht einmal zwei Monaten hat die Kampagne in den über 50 teilnehmenden Betriebsrestaurants für eine fünfstellige Zahl verkaufter Gerichte gesorgt. „Da es ja nur einmal pro Woche angeboten wird, ist das schon

sehr großes Kino“, schwärmt Freier. „Wir können mit Gewissheit sagen, dass Planet-Based in den teilnehmenden Kantinen ein großer Erfolg ist. Das liegt aber auch daran, dass im Team kreativ mitgearbeitet wird.“ Ersatzschnittel mit Pommes machten keinen Sinn. Die Gerichte müssten von Herzen kommen. „Und das tun sie.“

„Was mich besonders freut, ist, wie die Teams mitziehen. Mitunter sind gerade die Köche fast schon enthusiastisch“, freut sich Hamerle. Das bestätigt Christian Ruß, der regelmäßig im Austausch mit den beteiligten Köchen steht: „Die bringen sich sehr ein. Zum großen Teil bekommen wir positives Feedback, aber auch Kritik – zum Beispiel, welche Handgriffe zu lange dauern. Auch Ideen zur Verbesserung der Gerichte erhalten wir. Die Köche haben ein riesiges Fachwissen. Wir wären ja blöd, wenn wir darauf nicht zurückgreifen würden.“ Man könne viel voneinander lernen, bestätigt auch Bernd Freier, der nicht nur Auswertungen über Tools nutzt, sondern ebenfalls in regelmäßigem Austausch mit den ein-

## So macht's Dussmann

In seiner Planet-Based-Reihe nimmt sich Dussmann jeden Monat einen anderen Baustein – also etwa Nüsse, Pilze, Fisch oder Milchiges – der Planetary Health Diet vor und bietet dann jede Woche ein neues Gericht zum Thema an. Seit Juli läuft die Kampagne und erreicht bereits jeden zehnten Gast!



Quelle: Dussmann Group

© gvpraxis grafik

## Key Facts

**Beginn der Kampagne:** Juli 2023

**Teilnehmende Restaurants:** mehr als 50 Betriebsrestaurants

**Quote:** Durchschnittlich 15 Prozent der Tischgäste täglich haben sich seit Start der Kampagne für das Planet-Based-Gericht entschieden.

**Anzahl Gerichte:** Jeden Monat Fokus auf einen Planetary-Health-Diet-Bausteine wie Nüsse, Pilze, Fisch oder Gemüse, einmal pro Woche ein neues Gericht zum Thema

**Projektleitung:** Christian Hamerle, Bernd Freier, Christian Ruß



Besonders wichtig bei der Umsetzung sei es gewesen, zunächst die Teams ins Boot zu holen.

zelen Betrieben steht. „Im Betrieb ist eine ganz neue Fehlerkultur entstanden. Die nutzen wir nun. Wir wollen von Quartal zu Quartal besser werden. Das geht nur gemeinsam.“

Was fast schon nach einer Fußball-Weisheit klingt, ist das Ergebnis eines umfassenden Testlaufs. Bereits 2022 ist Dussmann mit seinem Berliner Restaurant „Ursprung“ in die tägliche Praxis gestartet. „Da haben wir gelernt, wie wir die Geschichte am Gast erzählen können. Das Ergebnis lautet: Das Essen ist köstlich und klimafreundlich zugleich. Und bietet Vielfalt statt Ver-

zucht. Dieses Bewusstsein ist dort allmählich entstanden“, sagt der Innovations-Chef. „Das Schöne an der Planetary Health Diet ist, dass der Warenkorb wächst. Es entsteht automatisch mehr Vielfalt.“ Ein weiterer und für viele Betriebsleiter vermutlich entscheidender Faktor der Linie ist die Skalierbarkeit der vielen Zutaten, die eine günstige Mischkalkulation zwischen Möhren oder Getreide auf der einen und etwa Fleisch auf der anderen Seite ermöglicht. „Vom Wareneinsatz her bewegen wir uns mit allen Gerichten im mittleren Bereich“, bestätigt

Freier. „Der Kostenfaktor spielt eine wichtige Rolle und ist erfreulicherweise absolut im Rahmen. Für Planet-Based-Gerichte tätigen wir keine anderen Investitionen als bei Schnitzel & Co.“

„Wir sehen Planet-Based als langfristiges Konzept, da ist natürlich auch Wirtschaftlichkeit ein großes Thema“, sagt Hamerle und ist überzeugt: „Kluges Storytelling, smarte innovative Rezepturenentwicklung, wissenschaftliche Begleitung und unsere Kommunikationsstrategie zuerst intern, dann extern sind unsere Erfolgsfaktoren. Die Reise hat erst begonnen.“ CHRISTIAN FUNK

**HOBART**

**HÖCHSTLEISTUNGEN  
AUS EINER HAND**

SMART **GESPÜLT**

CLEVER **GEGART**

# Mehr als nur relevant

Die Medizinerin Dr. Marisa Hübner erklärt, warum die Planetary Health Diet (PHD) so wichtig ist für die Gemeinschaftsverpflegung und was es zu tun gilt.



© ANNETTE KOROLL

**W**ie können zehn Milliarden Menschen gesund und innerhalb der planetaren Grenzen ernährt werden? Die Antwort: mit der Planetary Health Diet. Die PHD wurde 2019 von einer Kommission aus 27 international renommierten Expertinnen und Experten aus Gesundheit, Landwirtschaft, Politikwissenschaft und Klimaschutz entwickelt und ist weltweit von den führenden politischen und wissenschaftlichen Institutionen anerkannt, in Deutschland etwa durch Bundesernährungsministerium und Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Aber fangen wir vorne an: Warum braucht es überhaupt eine umfassende Betrachtung von Ernährung?

**1. Weltweit leiden aktuell 738 Millionen Menschen an Hunger und 1,8 Milliarden Erwachsene an Übergewicht. Beides dramatisch für die persönliche Gesundheit.**



**2. Ernährung verantwortet 30 Prozent der CO<sub>2</sub>-Emissionen weltweit und ist die größte Bedrohung für diverse Ökosysteme der Erde etwa durch Biodiversitätsverlust, Wasserverschmutzung, Landnutzung und Überdüngung. Die gute Nachricht: Mit der Ernährungsweise PHD könnte der Tod von jährlich 11 Millionen Erwachsenen weltweit verhindert und wichtige Klima- und Nachhaltigkeitsziele erreicht werden.**

Was besagt die PHD? Sie ist keine neue Trend-Diät im Sinne einer Nahrungsrestriktion. Sie ist ein ganzheitlicher Leitfaden, der sich auf drei große Bereiche des Ernährungssystems konzentriert: 1. Lebensmittelauswahl, 2. Lebensmittelverschwendung und 3. die Art landwirtschaftlicher Lebensmittelproduktion. Für alle Bereiche werden Zielwerte festgelegt, die zusammengenommen zu einem gesundheitsförderlichen Ernährungssystem innerhalb der planetaren Grenzen führen.

Besonders bekannt ist das „Tellerdiagramm“ der PHD. Es ist eine Ernährungs-Richtlinie, die die verschiedenen Nahrungsmittelgruppen in Proportion zueinander setzt – dargestellt auf einem Teller. Hierbei zeigt sich: Die Ernährung der Zukunft ist pflanzenbasiert mit einem geringen Anteil an tierischen Produkten. Sie hat einen sehr hohen Anteil an Gemüse, Obst und vollwertigen Getreiden und setzt auf Nüsse und Hülsenfrüchte als pflanzliche Eiweißträger. Dabei gibt es für jede Nahrungsmittelkategorie „Mengenkorridore“ mit Obergrenze und – gesundheitsbedingt – Minimum. Dieser Spielraum soll auch unterschiedliche regionale Ernährungsmöglichkeiten und -kulturen widerspiegeln. Weniger bekannt, aber ebenso wichtig, sind die beiden anderen

## Zur Person

**Marisa Hübner** ist promovierte Ärztin für Innere Medizin und Expertin für ganzheitliche Ernährung und Ayurveda. Seit 2023 ist sie als Alliance Builder bei der Innovations-Plattform Farm-Food-Climate der gemeinnützigen Organisation ProjectTogether in Berlin beschäftigt. Farm-Food-Climate vernetzt und unterstützt die verschiedenen Akteure aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft, damit große Herausforderungen unserer Zeit gemeinsam angegangen werden können. Dabei liegt Hübners Fokus darauf, den Wandel zu einer gesunden, nachhaltigen und sozial gerechten Gemeinschaftsverpflegung durch Austausch und gemeinsame systemische Lösungen voranzubringen.

Fokusthemen. Reduktion der Lebensmittelverschwendung um 50 Prozent und veränderte landwirtschaftliche Praktiken – mit einem effizienteren Einsatz von Düngemitteln und einer nachhaltigeren Wasser- und Landnutzung. Warum ist die PHD für die GV relevant? Die Bundesregierung ringt um eine Ernährungsstrategie und auch die DGE ist im Prozess, die Leitlinien um Nachhaltigkeitsaspekte zu erweitern. Die Grundsäulen einer gesunden und nachhaltigen Ernährung sind dabei wissenschaftlich und praktisch schon klar in der PHD dargelegt. Sich zukunfts-fähig zu machen und für die künftigen Anforderungen vorzubereiten, bedeutet daher schon jetzt, mit einer Veränderung im Sinne der PHD anzufangen.

MARISA HÜBNER

## 3 Schritte für die GV zu PHD

**1. Ziele setzen:** ambitioniert, messbar und relevant. Etwa beim Anteil pflanzlicher Produkte in Einkauf/Verkauf, der Reduktion von Foodwaste und dem Anteil von Nahrungsmitteln aus nachhaltiger Produktion. Aktuell ist Bio das einzige Siegel, das nachhaltige Produktion garantiert.

**2. Maßnahmen im Team festlegen und umsetzen:** zum Beispiel Abfallmessungen, Schulungen von Küchen- und Ausgabepersonal, Anpassung des Warenkorbs, Partnerschaften mit lokalen Produzenten.

**3. Daten kennen und monitoren:** Nur wer weiß, wo er steht, kann sich messbare Ziele setzen, Erfolge feiern und kommunizieren und nicht zuletzt erkennen, wo ungenutzte Potenziale liegen, um Maßnahmen zielführend anzupassen.

## 3 Fragen an Nadja Flohr-Spence

Dussmann hat in 50 Betriebsrestaurants die auf der Planetary Health Diet basierende Menülinie Planet-Based eingeführt. Als nächster Schritt soll nun das Thema Lebensmittelverschwendung angegangen werden. Dafür hat sich das Unternehmen prominente Unterstützung gesichert. Seit 1. September ist Nadja Flohr-Spence als Head of Food Service Sustainability im Team. Zuvor hat sie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beim Verein United Against Waste die Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) geleitet.

**1 Kann der PHD-Ansatz in den Betriebsrestaurants auch zur Reduktion des Foodwaste beitragen?** Unbedingt! Denn der Ansatz stellt ja gerade die ökologische Nachhaltigkeit in den Vordergrund. Wir schaffen mit der Planet-Based-Kampagne also ein innovatives Speiseangebot, das nicht nur dem Menschen, sondern auch dem Planeten guttut. Und die Reduzierung der Speiseabfälle ge-

hört unweigerlich in die DNA dieses Ansatzes. Konkret erreichen wir diese, indem wir zum Beispiel unsere Bestell- und Rezeptentwicklungsprozesse und den Wareneinsatz optimieren. Diese Maßnahmen bilden jedoch lediglich die Ausgangsebene eines ausgedehnten Transformationsprozesses hin zu mehr Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit in allen Bereichen von Dussmann Food Services. Foodwaste zu reduzieren, spielt in diesem Prozess eine zentrale Rolle. Denn was bringen uns all die klimafreundlichen Teller, wenn sie am Ende doch nur in der Tonne landen?

**2 Was war der Grund für Dich, zu Dussmann zu wechseln?** In der Transformations- und Nachhaltigkeitsblase sprechen wir ja häufig über die sogenannten Wirkungseffekte. Das ist einer der wesentlichen Gründe, weshalb ich zu Dussmann gewechselt bin. Denn Dussmann serviert weltweit gesehen über hunderttausend Mahlzeiten am Tag. Wo, wenn nicht hier, könnte ich einen wirkungsvolleren Beitrag zur globalen Ernährungswende leisten? Ich brenne für das Thema Nachhaltigkeit und hoffe, dass ich an der Seite der erfahrenen Expertinnen und Experten bei Dussmann einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten kann.

**3 Was ist Deine Aufgabe und welche Ziele möchtest Du erreichen?** Wie mein Titel bereits verrät, bin ich als Head of Food Service Sustainability für alle gastronomischen Nachhaltigkeitsthemen zuständig. Ich werde den Transformationsprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit auf unseren Tellern in die Operative begleiten. Wichtig ist mir dabei, das Thema für alle Menschen im Unternehmen begreifbar zu machen und sie für

die Transformation zu begeistern. Eines meiner persönlichen Ziele: weniger Abfall in unseren Tonnen. Denn das Reduzieren der Lebensmittelabfälle ist mein großes Herzenthema und es zahlt ja, bekanntermaßen, nicht nur auf das ökologische Konto ein.



Nadja Flohr-Spence

© DUSSMANN GROUP

# Lunch-Hit

## IM TRENDIGEN HANDMADE-LOOK!

### ★ Reibekuchen Rustikal für den Combidämpfer!

- Viele Gäste sehnen sich nach ursprünglichem Geschmack und traditioneller Optik, auch beim Lunch
- Knusprige Reibekuchen aus grob geraspelten Kartoffeln und feinen Gewürzen im rustikalen Handmade-Look erinnern an die traditionelle Pfannenzubereitung
- Auch für die Zubereitung im Backofen oder in der Pfanne geeignet

Mehr Infos: [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.

Schne frost



BESUCHEN SIE UNS!  
ANUGA  
HALLE 4.2 · STAND E-031

**NEU!**  
IDEAL FÜR DEN  
COMBIDÄMPFER

KARTOFFELN  
100%  
AUS DEUTSCHLAND

Serviervorschlag

© Schne Frost