

Vegetarische und vegane Koste erhält Einzug in die GV

Aus meinen praktischen Erfahrungen heraus im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, sowie der Tätigkeit als Dozent für Gastronomie und Lebensmittelgroßhandel stelle ich immer wieder fest, wie groß die Qualitätsspannbreite zwischen den einzelnen vegetarischen und veganen Angeboten in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) sind.

Hauptursachen für ein minderwertiges Angebot :

Unwissenheit – Desinteresse – Fehlende – Motivation – Betriebsblindheit

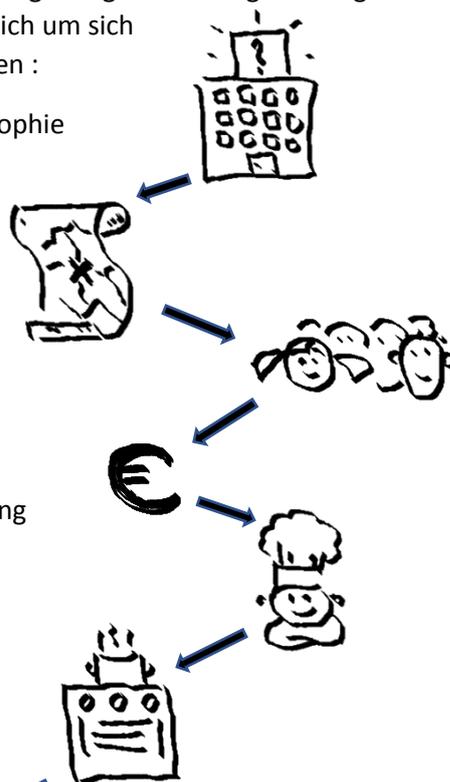
Falsche Vorstellungen und Ausreden werden als Begründung für den Mangel angeführt, dabei gibt es ebenfalls genug positive Beispiele wo eine erfolgreiche Umsetzung funktioniert und positive Auswirkungen auf die Betriebsentwicklung hat.

In diesen Betrieben findet man folgende Gelingens Faktoren :

Weiterbildungsangebote – Interesse – Motivation – Offenheit gegenüber neuen GV Konzepten

Um einen Weg in die erfolgreiche Integration nachhaltiger vegetarisch veganer Angebote zu finden ist folgender Leitfaden als Orientierung dorthin nützlich um sich von Anfang an erfolgreich auf dem Markt zu platzieren :

1. Betriebsart – CI (Corporate Identity) – Philosophie
Wer und was sind wir, bzw. wollen wir sein?
2. Lage – Laufkundschaft – Außer Haus
Vorhandenes Potenzial?
3. Gästestruktur – Bedarf – Bedürfnis
Gäste- und Marktanalysen durchführen
4. Budget – Kalkulation – Subvention
Wareneinsatz – Arbeitsprozesse – Preisbildung
5. Personal – Qualität – Quantität
Motivation und Weiterbildung
6. Geräte – Ausstattung – Produktivität
Potenzial – Bedarf



„Was ist beeinflussbar? Was evtl. nicht?“



Best Practice: Geschmack/Konsistenz/Ernährungsphysiologie/Preis/ökologisch/nachhaltig/zeitgemäß

Zahlen und Fakten im Überblick :

- Auszüge aus www.oekolandbau.de; vegan und Bio bereichern die Großküche -

Laut Vegetarierbund Deutschland (VEBU) leben in Deutschland insgesamt 900.000 Menschen vegan.

Selbst die Wirtinnen und Wirte des Münchner Oktoberfestes bieten ihren Gästen bereits 18 verschiedene vegane Hauptgerichte an.

Das Deutsche Studentenwerk schätzt, dass der Anteil an vegetarischem und veganem Essen im Mensabetrieb inzwischen mehr als 50 Prozent ausmacht.

In Bezug auf Kita- und Schulverpflegung :

"Wer unsere Qualitätsstandards (DGE) beachtet, könnte jedoch zwei bis maximal dreimal ein veganes Gericht auf den Tisch bringen. Das entspricht unseren Empfehlungen von einer Mischkost mit viel Gemüse und wenig Fleisch", erklärt Holger Pfefferle vom Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung in Bonn.

- Erfahrungsberichte aus dem eigenem und dem Berufsleben meiner Kollegen -

Nachdem Dasein als Beilagen Essen haben Vegane und vegetarische Gerichte eine eigene Tellerlogik entwickelt.

Orientalische Angebote stehen hier mit ganz oben auf der Beliebtheitskala. (Gewürze Vielfalt)

Umgedrehte Küchenhierarchie, der Entremetier (Beilagen- und Gemüsekoch) steht hier über dem Saucier (Fleisch- und Soßenkoch), der klassisch das Ruder in der Hand hat.

Fazit :

Vegane und vegetarische Menülinien sind in der GV nicht mehr wegzudenken, ganz im Gegenteil, die Betriebe, die hier den Anschluss verpassen werden die Folgen in Form der negativen Gästeresonanz schnell spüren, denn das Speisenangebot wird mehr und mehr von den Gästen vorgegeben. Gründe hierfür sind vor allem schneller Informationsfluss durch Digitalisierung und soziale Medien.

Erfolgreiche Einbindung einer veget.- veganen Menülinie unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten:

<u>Bestehendes Angebot</u>	<u>Gemeinsame Schnittmenge</u>	<u>Veget./Veganes Angebot</u>
Fleisch, Fisch, Milch, Milchprodukte, Ei, Gemüse, Getreide, Getreideprodukte, Convenience, Fette, Öle, Hülsenfrüchte, Nüsse, Süßes...	Getreide, Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Gemüse, pflanzl. Öle/Fette, Obst, Kartoffel, Convenience...	Hülsenfrüchte, Soja, Sojaprodukte, Getreide, Fleischalternativen, Nüsse, Gemüse, Algen, Milchalternativen, Ei-Alternativen, Fette, Öle, Kartoffel, Convenience...

Die Schnittmenge des bestehenden und des neuen Angebotes schmälert Produktionsprozesse.

Vorteile : Effektive Bestellprozesse → Effektive Lagerhaltung → Effektive Produktionsprozesse → Effektive Ausgabe = Kosten und Ressourcenersparnis

Bedarf und Bedürfnis der Gäste Heute und Morgen

Gesundheitsbewusste Ernährung unter Berücksichtigung nachhaltiger Aspekte.

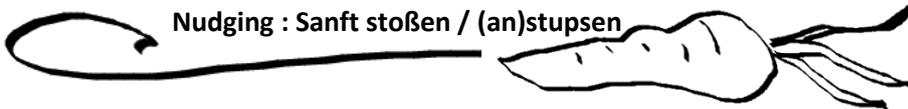
Bewusste Verbraucher erwarten Informationen zu Herkunft der Zutaten, sowie auch Transparenz zur Zubereitung der Gerichte. Es steigt die Bereitschaft mehr für qualitativ hochwertige Lebensmittel auszugeben. Die Gemeinschaftsverpflegung wird immer mehr auch in die Verbraucher- und Ernährungsbildung einbezogen.

Hier findet sich auch die Erklärung für die wachsende Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Fleischgerichten und gleichzeitig nach vegetarisch-veganen-Angebote, denn zu der Nachfrage der vegetarischen Gäste kommen die der Flexitarier, welche man am besten mit einem Herzhaften, geschmacklich überzeugendem und eventuell an klassische Küche angelehnten Angebot erreichen kann.

Gerne würde ich hier eine Top 10 Liste der beliebtesten Gerichte in der GV aufführen, jedoch sind die, die man offiziell findet in der Regel von Lebensmittelherstellern, sprich durch ein spezifisches Firmenangebot beschränkt, oder von namenhaften Caterern, also ebenfalls im Vorfeld eingeschränkt.

Jedoch ist es generell immer noch Fakt, dass Frittiertes und Fleischhaltiges die Listen anführen, auch unabhängig von gebundenen Erhebungen. Je nach Angebot und Qualität der Vegetarischen und veganen Speisen finden diese aber auch immer mehr Plätze in den Top 10 der Beliebtheitsskala. Was bei einem hohen Anteil an Convenience oft nicht der Fall ist, da diese den Gast nicht überzeugen.

Nudging : Sanft stoßen / (an)stupsen



Durch das Nudging werden Speisenangebote, welche für den Gast als die Bessere Wahl gelten, vor allem in Bezug auf gesundheitliche Aspekte. Im folgenden ein paar Techniken, welche erfolgreich in der Praxis umgesetzt wurden :

- Vegetarische und vegane Speisen in Show-Vitrinen attraktiv anrichten und präsentieren
- Obst und Gemüse in den Vordergrund rücken, zuckerhaltige Nachspeisen in den Hintergrund
- Bonus- und Rabattsysteme für Speisen mit geringem ökologischem Fußabdruck
- Für Kinder, bunte Präsentationsgestaltung regional erzeugter Äpfel (siehe Leitfaden Nudging, Interreg Österreich-Bayern 2014-2020)

Es kommt also mitunter auf die Präsentation und reizvolle Angebotsgestaltung an, wenn man den Gast zur Wahl von vollwertig-vegetarischen Gerichten animieren möchte.



Schön gestaltete Fotos animieren zum Kauf

Z.B. : Falafel, Minze-Joghurt, türkischer Gurkensalat, Fladenbrot, orientalische Gewürzmischung

Einer der Top 10 in der GV

Reizvoll vegetarisch

Vegetarische und vegane Gerichte sind für jeden klassisch geschulten Koch eine spannende, bereichernde Herausforderung die man unter Beachtung folgender Punkte erfolgreich meistern kann :

- Bunte Gemüseauswahl - Saisonal und regional - Kenntnis über Zubereitung und Verwendung von Hülsenfrüchten - Gewürze vielfältig und kreativ einsetzen
- Convenience vermeiden - Vegetarisches nicht auf Beilagen Essen reduzieren
- Aspekte der Ernährungsphysiologie beachten



Bedürfnisse der Veganer

Hier gilt es besonders bei der Erstellung und Zubereitung auf den Nährstoffbedarf zu achten. Dies bedeutet, dass mindestens ein Küchenmitarbeiter hierin geschult sein sollte.

Zu beachten sind weiterhin die gleichen Aspekte wie in dem vorangegangenen Abschnitt.

Außerdem stehen hier Nachhaltigkeitsaspekte, sowie Gesichtspunkte der Vollwertigkeit mehr im Vordergrund.

Vegane Speisenzubereitung steckt auch heut zu Tage noch in der Entwicklung, hierbei ist zu beachten, dass Trends oft sehr schnelllebig sind. Somit ist eine genaue Kenntnis hierüber essentiell. Hervorzuheben ist ebenfalls der Einfluss, den die sozialen Netzwerke hierbei haben, z.B. Food Blogs, Instagram und andere. Mehr und mehr etablieren sich aber bestimmte Richtungen und Zubereitungen, wodurch immer mehr eine Kochkunst entsteht, wie wir sie aus der klassischen Küche kennen. Veganer möchten also nicht, dass man für sie etwas weglässt, sondern sie möchten etwas zusätzlich bekommen.



Ein Blick in die Zukunft

Vegetarisch und vegane Speisenangebote stehen voll im Einklang mit den Wünschen und Erwartungen der Gäste in der Zukunft. Hier werden nachhaltige und gesundheitsfördernde Angebote, die gleichzeitig durch Qualität und Geschmack überzeugen nach und nach auf die vordersten Plätze der GV-Top 10 rücken. Ab und an lohnt sich ein Blick über den eigenen Tellerrand hinaus, wie zum Beispiel nach Kalifornien, an die Universität von San Francisco, wo die Bon Appetit Management Company, „food service for a sustainable future“ anbietet. Dieser beinhaltet unter anderem folgendes Angebot :

- Ernährungsberater als Ansprechpartner und Ratgeber für die Gäste
- Strenge Auflagen was die Herkunft und den Anbau der eingesetzten Lebensmittel betrifft
- Informationen rund um das Thema ausgewogene, gesundheitsförderliche Ernährung auf der Website, von Rezepten bis zu Berichten zu Produzenten
- Multimediale Küchentour und vieles mehr....

- Das Stichwort lautet hier Gesundheitsförderliche Ernährungsbildung eingebettet in ein hochwertiges nachhaltiges Speisenangebot, dass wirtschaftliche Interessen in den Hintergrund rückt. Willkommen in der Zukunft!