GEMEINWOHLGASTRONOMIE®

vernetzt, innovativ, grün & gesund

Das sind die Schlagwörter der Zukunft. Ich spreche hier nicht von Trends, sondern von einem künftigen Standard, den wir brauchen, um die aktuellen Probleme zu lösen. Wir brauchen einen Leitfaden für alle, die für das Gemeinwohl kochen. Aber auch für Politiker, Manager, Heimleiter, Verwaltungsdirektoren und Caterer. Und nicht zu vergessen: den KUNDEN!

Einen Leitfaden, der unsere Werte darstellen und woran sich jeder orientieren kann. Was dafür notwendig ist, sind ein UMDENKEN und einen neues VERHALTEN.

Gemeinwohl-Gastronomie

Die Verbindung von Gemeinwohl und Gastronomie besagt schon sehr viel. Weg von der reinen Sättigung der Menschen hin zu einer verantwortungsvollen Ernährung. Wo das Wohlbefinden der Menschen und der Umgang mit unseren Ressourcen im Vordergrund stehen. In der Gemeinwohl-Gastronomie fragt man sich zuerst, was die Nahrung mit dem Körper macht und nicht wie viele Kosten sie verursacht oder welche Gewinne damit möglich sind. Die Gemeinwohl-Gastronomie hat einfach komplett andere Prioritäten. Es erfordert daher ein **Umdenken**. Kein leichtes Unterfangen nachdem wir jahrzehntelang auf Kosten- und Gewinnoptimierung getrimmt worden sind. Die gute und scheinbar paradoxe Nachricht ist, dass wir bei einer Umstellung auf eine Gemeinwohl-Gastronomie automatisch Kosten und Gewinn optimieren. Dies belegen die wirtschaftlichen Fakten vieler Betriebe, die diesen Schritt schon gegangen sind.

Vernetzt

Dass wir alle vernetzt sind ist für niemanden neu. Schließlich bedeutet Globalisierung nichts anderes als eine weltweite Vernetzung. Nur unser Verhalten ist immer noch so, als ob wir von allem getrennt sind. Wir glauben, dass wir mit unserem Tun keinen Einfluss auf unsere Umwelt haben. Dabei ist genau das Gegenteil der Fall. Alles was wir tun oder auch nicht tun, hat eine Wirkung auf die Gemeinschaft und bestimmt nachhaltig unser Gemeinwohl. Diese Verantwortung können wir nicht delegieren, sondern bleibt immer bei jedem Einzelnen von uns. Wir müssen daher wieder lernen vernetzt zu denken. Erst wenn wir vernetzt denken, können wir dazu übergehen auch vernetzt zu handeln. In der Vernetzung liegt unsere große Chance. Mit der Landwirtschaft, den Lieferanten, Kollegen und Kunden sind wir zwar verbunden, aber noch lange nicht vernetzt. Vernetzt sein heißt, sich zusammen zu setzen und nach Synergien zu suchen. Synergien zum Wohle der Gemeinschaft.

Innovativ

Es sind die Innovationen, die die Menschheit weiterbringt. Sei es das Rad, das Flugzeug oder der Computer. Ohne Innovationen keine Verbesserung. Jeder Mensch ist neugierig, innovativ und kreativ. So werden wir geboren, oder kennen Sie ein Kleinkind worauf das nicht zutrifft? Das Problem ist, dass unsere derzeitigen Systeme diese natürlichen Eigenschaften sehr begrenzt zulassen. Wir bewundern Leute oder Firmen die innovativ sind, trauen uns das aber selber nicht zu. Sei es aus Angst vor einem möglichen Versagen oder weil wir glauben nicht gut genug zu sein. Ein Unternehmen, das auf die

Innovationskraft seiner Mitarbeiter setzt, wird immer erfolgreich sein. Die Betonung liegt hier auf dem Zulassen und Fördern, ohne neidisch zu sein. Das Potenzial, das hier vergraben liegt ist ein wahrer Schatz und in jedem Unternehmen vorhanden.

Grün

Grün steht in unserer Gesellschaft für Nachhaltigkeit. Grün steht für die Natur und deren Erhaltung. Alles was grün ist, ist positiv besetzt. Wir „sind“ grün, wenn wir nachhaltig mit unseren Ressourcen umgehen. Nachdem wir aber 15 kg Getreide und 15.500 Liter Wasser benötigen, um 1 Kilo Fleisch zu produzieren, stellt sich die Frage, warum wir überhaupt noch Fleisch anbieten sollen[1]. Grün ist das sicher nicht. Also um grün zu „sein“, werden wir die Konsumenten brauchen. Dem Kunden/Gast etwas zu verbieten oder wegzunehmen funktioniert nicht. Wir können die Alternativen aber so attraktiv gestalten, dass der Kunde/Gast freiwillig umschwenkt. Hierfür braucht es wieder Innovation und Kreativität.
Auch die Technik entwickelt sich rasant. Neue Geschirrspülmaschinen verbrauchen bereits 30% weniger Wasser. Intelligente Öfen reduzieren den Energieverbrauch. Vor allem im Einkauf lässt sich viel bewerkstelligen. Saisonal, regional und biologisch kochen ist möglich und sehr grün…

1. http://www.peta.de/web/home.cfm?p=512

Gesund

Aber „grün sein“ kann mehr. Wenn wir uns hauptsächlich von grünen Produkten ernähren, wie Salat und Blattgemüse, bleiben wir gesund. Diese Tatsache ist schon längst wissenschaftlich belegt und findet unzählige Beispiele in der Natur. Bei den Affen[2], die unserer menschlichen DNA am nächsten kommen und die sich zu 82% von Obst und Gemüse ernähren, sind Herz- und Kreislauferkrankungen, sowie Krebs und viele andere Zivilisationskrankheiten nicht vorhanden. Um uns und unsere Kunden gesund zu erhalten, ist eine Ernährung mit einem geringen tierischen Produktanteil notwendig. Auch wenn viele noch nicht auf diesen Zug aufgesprungen sind, muss das Angebot für jene, die sich gesund ernähren wollen, vorhanden sein.
Vor allem die eigenen Mitarbeiter sollten mit gutem Beispiel voran gehen. Übergewichtige Mitarbeiter zeugen ebenfalls von einer schlechten Ernährung und wenig Bewegung. Also, bevor Sie ihre Kunden/Gäste zu einer gesunden Ernährung anhalten, sollte Sie zuerst im eigenen Betrieb/bei sich selbst schauen. Das alte Klischee von einem runden Küchenchef, dem sein eigenes Essen am besten schmeckt, ist in Wahrheit ein Armutszeugnis für eine ungesunde Küche bzw. ungünstige Lebensführung.

2. http://www.vegan.at/warumvegan/tierrechte/die_natuerliche_nahrung_des_homo_sapiens.html

Die Umsetzung

Dass es hier nicht nur bei Schlagwörtern bleibt, sondern auch gelebt werden kann, sind drei Bereiche unumgänglich und ausschlaggebend für den Erfolg:

1.) **Information**
Alle Beteiligten brauchen den Zugang zur Information. Nur ein Mitarbeiter, der alle Informationen hat kann Verantwortung übernehmen. Das heißt: Absolute Transparenz.

2.) **Kommunikation**
Das Reden weist uns als Menschen aus. Austausch und Diskussion sind unentbehrlich.

3.) **Weiterbildung**
Durch Weiterbildung besteht die Möglichkeit, das eigene Wissen zu vertiefen und anzuwenden.

Wissen ist Macht. Das weiß jeder Manager. Und diese Macht in die Hände der Mitarbeiter zu legen fürchten viele Manager. Es nicht zu tun, gleicht einer Diktatur. Daher lautet die Zauberformel, so viel Wissen wie möglich zu teilen. Die Länder mit dem höchsten Bildungsgrad sind gleichzeitig auch die Reichsten. Das gleiche gilt für Teams, Betriebe und Unternehmen. Um die Gemeinwohl-Gastronomie erfolgreich zu machen müssen wir anfangen unser Wissen zu teilen und unsere Mitarbeiter zu schulen.

Hilfe

Die Umstellung zu einer Gemeinwohl-Gastronomie ist wie jede Veränderung ein Prozess, der einige Zeit in Anspruch nehmen kann. Bis alle im gleichen Boot sind und in eine gemeinsame Richtung rudern, können unter Umständen Monate oder Jahre vergehen. Es wird Stürme und Windstille geben und es wird Zeiten geben, wo vom Kurs abgekommen wird. Aber die Reise muss niemand alleine bewältigen. Nützen Sie Techniken, Seminare, Coachings und Vorbilder. Lernen Sie voneinander und vernetzen Sie sich. Einstein hat einmal gesagt: *„Man muss nicht alles wissen, man muss nur wissen wo es steht".*

Peter Paul van Melle

GEMEINWOHLGASTRONOMIE®
Vernetzt, Innovativ, Grün & Gesund