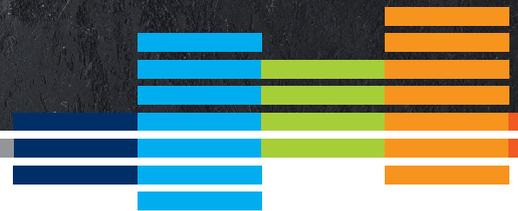


Nachhaltige Verwaltung



Angebot von zwei Portionsgrößen

Eine im Jahr 2017 im LANUV durchgeführte Umfrage (n=373) hat ergeben, dass sich die Gäste des Betriebsrestaurants zwei verschiedene Portionsgrößen wünschen. Dies wurde somit in den Leistungsbeschreibungen der Ausschreibungen zur Kantinenpächtersuche für die LANUV Standorte Essen und Duisburg Anfang 2019 berücksichtigt. Bei bestehenden Verträgen kann, in Rücksprache mit dem Pächter, über einen „Testzeitraum“ die Einführung von zwei Portionsgrößen besprochen werden.



Die zweite Portionsgröße auf einem Kuchenteller serviert

Vorteile / Nutzen

- Reduktion von Lebensmittelverlusten durch den Gast (weniger Tellerrückläufe), damit einhergehend eine Verbesserung des Umwelt- und Klimaschutzes
- Auch der kleine Hunger kann gestillt werden
- Personen die z.B. Diät halten, fühlen sich mehr angesprochen
- Personen, die am Abend zum Essen verabredet sind oder abends mit ihrer Familie warm essen, überlegen sich, eher zur kleineren Portion zu greifen

Schritte der Umsetzung

- Aufnahme der verschiedenen Portionsgrößen in die Leistungsbeschreibung; bei bestehenden Verträgen, Rücksprache mit dem Pächter halten
- Anschaffung von zusätzlichem Geschirr ist nicht notwendig. Für die kleine Portion können Kuchen- oder Suppenteller genutzt werden. Auch besteht die Möglichkeit, auf den „normalen“ Tellern die kleinere Portion zu servieren
- Planungs- und Umsetzungszeit des Pächters
- Preisregelung liegt im Ermessen des Pächters; denkbar wäre z. B. auch, bei der kleineren Portionsgröße das Getränk oder das Dessert kostenlos dazuzugeben, statt Preisanpassung
- Programmierung des Kassensystems
- Kommunikationsmaßnahmen im Haus vornehmen



Variable Portionsgrößen aus vorhandenen Geschirr

Erfahrungen aus der Praxis

- Sehr positive Rückmeldungen seitens der Belegschaft
- Herausforderung für den Pächter kann sein, dass die Anzahl der Mengen der jeweiligen Portionsgröße nicht geplant werden kann; es sei denn, eine Vorbestellung ist möglich
- Menüs mit einem Stück Fleisch / Fisch werden nicht in kleiner Portion angeboten
- Kleine Portion wird gerne in Kombination mit einem kleinen Salat und / oder einer Nachspeise bestellt
- Die LANUV Umfrage hat gezeigt, dass Personen,
 - ◆ die die Kantine selten besuchen eher der Meinung sind, dass oft die Portionen zu groß sind bzw. es schwierig zu bestimmen ist, wie viel Essen an der Ausgabe aufgefüllt wird
 - ◆ die sich ihr Essen oft selbst mitbringen, verschiedene Portionsgrößen befürworten und dass sie sich Essen am liebsten selbst an einem Buffet zusammenstellen
- Die Salatbar im LANUV ist zur Selbstbedienung und wenn möglich, können Stärke- und Gemüsebeilagen untereinander ausgetauscht werden
- Regelungen zum Nachschlag (eher selten) werden individuell an der Kasse getroffen

Aufwand

- Erstellung von Kommunikationsmaterial bzw. Rundmail zur Information
- Der Aufwand liegt ansonsten eher bei dem Pächter des Betriebsrestaurants aufgrund der Einführung, Preiskalkulation etc.
- Das Küchenpersonal muss entsprechend der Portionsgröße durch den Pächter geschult werden

Kosten

- Ggf. für die Anschaffung von neuem Geschirr

Kontakt

nachhaltigkeit@lanuv.nrw.de
www.nachhaltigeverwaltung.nrw.de