

DEHOGA Bezirksverband Ostfriesland & Weser Ems e.V.: Identifikation, Umsetzung und Verankerung von strategischen Ansätzen der Klimaanpassung in der Gastronomie

Die Gastronomie wird durch die Folgen des Klimawandels vermehrt mit Lieferengpässen bis hin zu Produktausfällen von Lebensmitteln konfrontiert sein. Aufgrund von geringeren Erträgen und gleichzeitig erhöhten Ressourcenbedarf wird der Kostendruck steigen. Um diesen Herausforderungen schon frühzeitig zu begegnen, entwickelt der DEHOGA Bezirksverband Ostfriesland und Weser-Ems Klimaanpassungsstrategien für die Gastronomie. Im Projektvorhaben werden die Auswirkungen des Klimawandels analysiert, spezifische Lösungspfade für die Gastronomie entwickelt und innerhalb des DEHOGA Bezirksverbandes kommuniziert.

Notwendigkeit der Klimaanpassung:

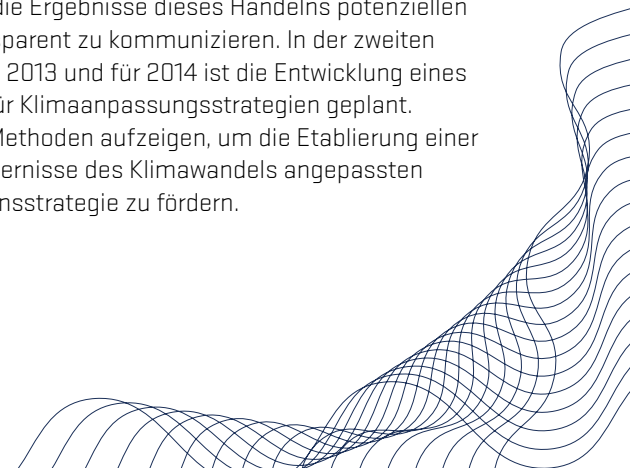
Die Vulnerabilitätsanalyse von **nordwest2050** hat ergeben, dass aufgrund der klimawandelbedingten Temperaturerhöhung eine Steigerung des Kühlbedarfs in der Gastronomie entsteht sowie eine Veränderung der Verzehrsgewohnheiten hin zu einer Bevorzugung einer eher leichten Küche möglich ist. Außerdem kann es bei Lebensmitteln zu Preisschwankungen infolge regionaler und überregionaler Verfügbarkeits- und Qualitätsrisiken kommen. Für den DEHOGA Bezirksverband Ostfriesland und Weser-Ems sind nach Erstellung einer Risikomatrix daher zukünftig Aspekte der Regionalität, Saisonalität und Qualität von Bedeutung, um eine Klimaanpassung in der Gastronomie zu initiieren.

Umgesetzte Maßnahmen

- Klimawandelbedingte Betroffenheitsanalyse in der Gastronomie
- Erstellung eines Leitfadens für Klimaanpassungsstrategien in der Gastronomie
- Zusammenführung der Projektergebnisse in eine Roadmap of Adaption

Methodik und Umsetzungsstand:

Um die Auswirkungen, Herausforderungen und möglichen Lösungsansätze identifizieren zu können, wurden in der ersten Projektphase die gastronomischen Bedingungs- und Entscheidungszusammenhänge im Kontext von (klima-)relevanten Themenfeldern durch »Leitfadengestützte Tiefeninterviews« erhoben. In der zweiten Projektphase wurde eine »klimaangepasste Angebotsentwicklung« in der Gastronomie angestoßen. Hierzu ist ein Leitfaden entwickelt worden, der die adressierten Gastronomen davon überzeugen und darin anleiten soll, regional-saisonal produzierte Lebensmittel (sowie alte Sorten und Rassen) für die Speisenzubereitung zu nutzen und die Ergebnisse dieses Handelns potenziellen Gästen transparent zu kommunizieren. In der zweiten Jahreshälfte 2013 und für 2014 ist die Entwicklung eines Leitfadens für Klimaanpassungsstrategien geplant. Dieser wird Methoden aufzeigen, um die Etablierung einer an die Erfordernisse des Klimawandels angepassten Unternehmensstrategie zu fördern.

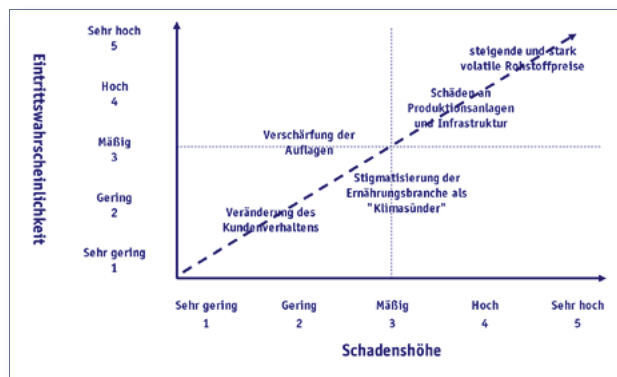


Praxispartner: Hildegard Kuhlen | Bezirksverband Weser-Ems e.V.

Ammerländer Heerstraße 231 | 26129 Oldenburg | Telefon (0441) 71086 | weser-ems@dehoga-bezirksverband.de

Wissenschaftlicher Partner: Prof. Dr. Reinhard Pfriem | Carl von Ossietzky Universität Oldenburg

Ammerländer Heerstraße 114-118 | 26129 Oldenburg | Telefon (0441) 798- 4184 | reinhard.pfriem@uni-oldenburg.de



Erkenntnisse

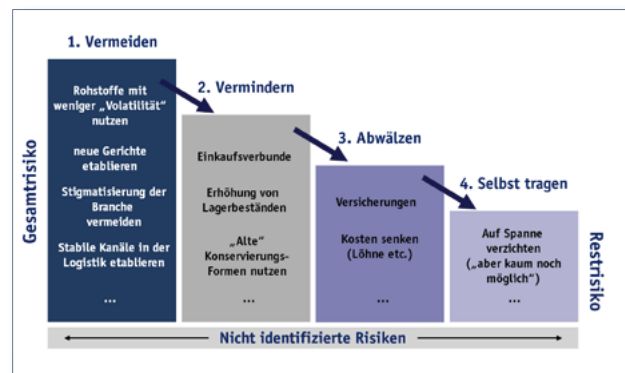
Fünf wesentliche Zusammenhänge konnten evaluiert werden, die die Notwendigkeit zum Handeln in der Gastronomie bedingen (im Folgenden aufgelistet nach Dringlichkeit):

- 1) Steigende und stark volatile Rohstoffpreise
- 2) Schäden an Produktionsanlagen und Infrastruktur
- 3) Verschärfung der Auflagen
- 4) Stigmatisierung der Ernährungsbranche als »Klimasünder«
- 5) Veränderung des Kundenverhaltens

Die Verarbeitung regionaler und saisonaler Erzeugnisse ist Grundlage eines erfolgreichen Umgangs mit den Folgen des Klimawandels. In der Gastronomie sind (Anpassungs-) Lösungen notwendig, die eine Veränderung des Kundenverhaltens - weg vom Preis- hin zum Qualitätswettbewerb - ermöglichen. Die grundsätzliche Kosten- und Ertragssituation der Branche scheint den »Wandel zu mehr Klimaanpassung« zu behindern. Die regionale Sorten-, Rassen- und Artenvielfalt ist eine zukünftig immer wichtiger werdende Grundlage der Züchtung (Klimawandel-) robuster, krankheits- und schädlingstoleranter Tiere und Pflanzen. Regionale Vermarktungsstrukturen befördern diese Vielfalt unmittelbar und tragen ebenfalls dazu bei, dass unüberschaubare und komplexe globale Lieferketten durch widerstandsfähigere, lokale Partnerschaften ersetzt werden.

Übertragbarkeit

Die Projektergebnisse sind für zahlreiche Betriebe des Gastronomiegewerbes anwendbar. Dabei spricht der Leitfaden in erster Linie solche Betriebe an, die eine regional-authentische Küche anbieten möchten.



nordwest2050 ist eines von insgesamt sieben im Rahmen des Programms »Klimawandel in Regionen zukunftsfähig gestalten (KLIMZUG)« des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Vorhaben und wurde 2012 als offizielles Projekt der Weltdekade »Bildung für nachhaltige Entwicklung« der Vereinten Nationen ausgezeichnet. Ziel der Anpassungsforschung ist es, Strategien und Maßnahmen zu entwickeln, durch die Regionen und Wirtschaftsbereiche für ein Leben und Wirtschaften unter den Bedingungen des Klimawandels gerüstet sind. Damit soll zum einen die zukünftige Wettbewerbsfähigkeit erhöht, zum anderen die Entwicklung und Nutzung neuer Technologien und Verfahren zur Anpassung an Klimawandel vorangetrieben werden.