„Wasser unter Druck: Über Klima, Konsum und Kreisläufe“

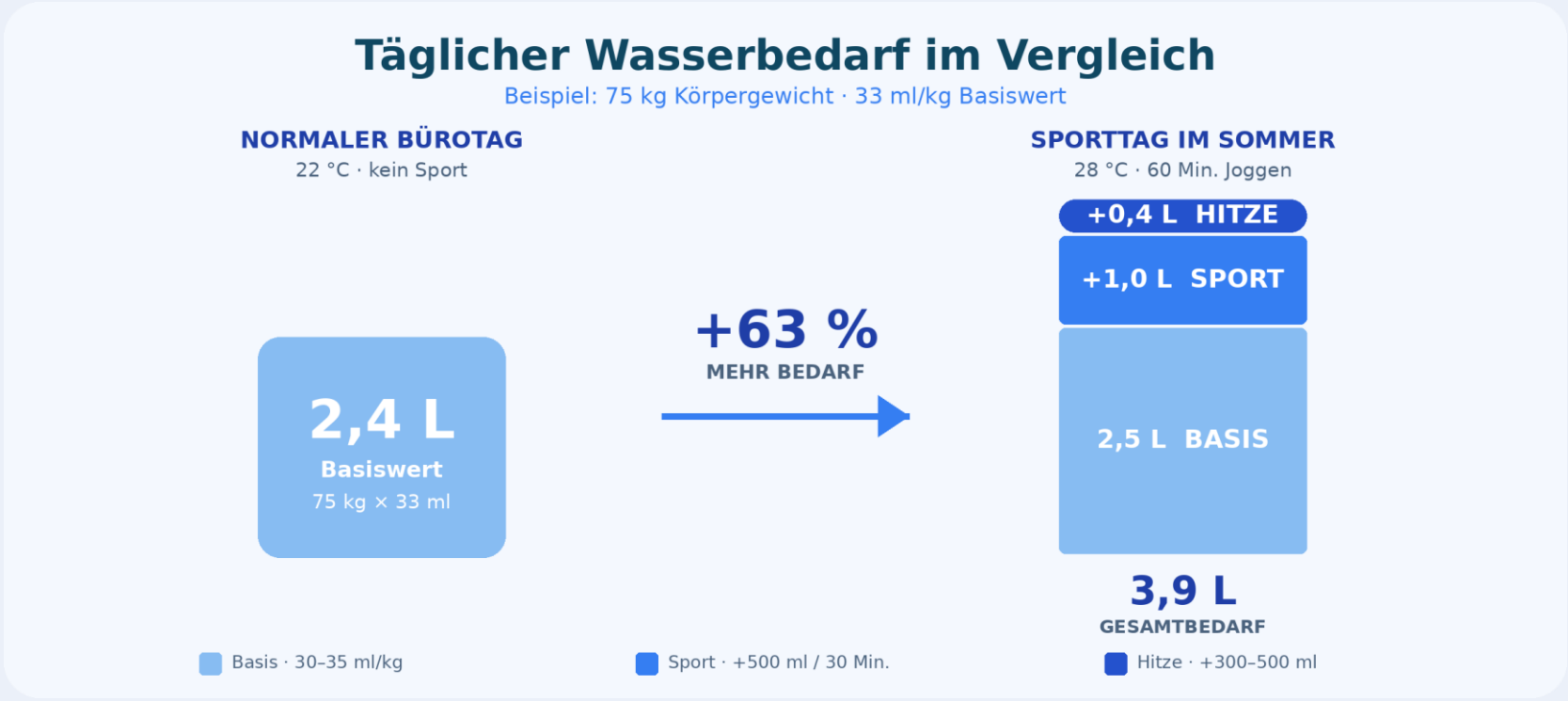
Erfahrungsbericht aus der Praxis in Großküchen

Oktober 2026



© Sodexo 2026. All rights Reserved

Sporttag: 63 % mehr Wasserbedarf als im Büroalltag



+63 %

von 2,4 auf 3,9 Liter pro Tag

Quelle: rechner-portal.de

Key Facts – Team Sodexo Austria

Zahlen & Fakten

1992
Gründungsjahr

>1.400
Betriebsstätten

>3.900
Mitarbeiter:innen

Leistungsportfolio

- ✓ Food Services
- ✓ Soft Services
- ✓ Hard Services
- ✓ IFM

österreichweit vertreten



Corporate Services

38
Restaurants & Cafeterias

1.200
Mitarbeiter:innen

>1.300
Unternehmen & Organisationen

Healthcare

51
Krankenhäuser / medizinische Einrichtungen

2.700
Mitarbeiter:innen

43
Senioren- / Pflegeeinrichtungen

 © Sodexo 2026. All rights Reserved

Ihre Ansprechpartner:innen

Team Sodexo Austria



Lucia Weigand

Team Sodexo Austria



Boris Brabatsch

Head of Marketing Austria

© Sodexo 2026. All rights Reserved

Bereich mit größtem Wasserverbrauch

Großküche Gemeinschaftsverpflegung

Wichtige Zutat



Zubereitung



Reinigung



 © Sodexo 2026. All rights Reserved

Einsparungspotential Wasser

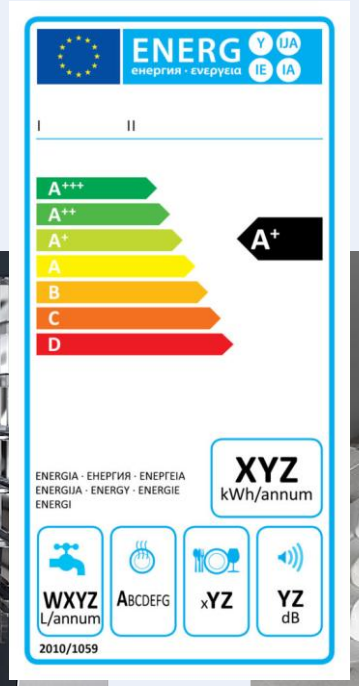
Großküche Gemeinschaftsverpflegung

Wichtige Zutat



Zubereitung





Reinigung



 © Sodexo 2026. All rights Reserved

Maßnahmen bei Sodexo

Technischer Bereich

1

Geräte-Tausch

Weniger als 5 % der Geräte stammen nicht aus neueren (sparsamen) Generationen.

2

Zusätzlich Maßnahmen zur Einsparung von Ressourcen

Alle bestehenden Betriebe wurden bereits vor 5 Jahren komplett auditiert und adaptiert.

3

Bewusstsein schaffen

Nachhaltigkeits-Schulungen gehören seit mehreren Jahren zu den verpflichtenden Grundtrainings der Betriebsleitungen.

Fazit:
Einsparungspotentiale aufgrund von technischen bzw. infrastrukturellen Maßnahmen sind zu 98 % ausgeschöpft …

 © Sodexo 2026. All rights Reserved

... ABER ...

© Sodexo 2026. All rights Reserved

Speiseplanung als zentraler Hebel

Wo Ressourcenverbrauch aktiv gesteuert werden kann



- saisonal & regional
- Lebensmittelauswahl
- Resteverwertung
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Verpackungen
- Ressourcenverbrauch

 © Sodexo 2026. All rights Reserved

Drei Dimensionen der Speiseplanung



Umwelt

- Lebensmittelauswahl
- Mehr pflanzliche Gerichte
- Saisonal & Regional
- C02-, Wasser- & Flächenfußabdruck



Wirtschaftlichkeit

- Wareneinsatz
- Portionsgrößen
- Mengenplanung
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen



Gästeakzeptanz

- Geschmack
- Gewohnheiten
- Attraktive Angebote
- Schrittweise Veränderungen

© Sodexo 2026. All rights Reserved

Theorie trifft Praxis

Eine wichtige Erkenntnis aus der Praxis

Ein etablierter Speiseplan lässt sich nicht von heute auf morgen komplett verändern

Was wir gelernt haben….

- Nachhaltigkeitsziele & Gästeerwartungen müssen zusammen passen
- Radikale Veränderungen stoßen oft auf Widerstand
- Kleine Anpassungen werden deutlich besser angenommen
- Erfolg entsteht durch kontinuierliche Weiterentwicklung

© Sodexo 2026. All rights Reserved

Erfolgreiche Veränderungen brauchen Zeit

Schrittweise weniger Fleisch statt radikaler Umstellung

Portionsgrößen anpassen

- Weniger Fleisch in Mischgerichten
- Gemüseanteil erhöhen

Rezepturen optimieren

- Pflanzliche Alternativen einsetzen
- Beispiel: Cremesuppen ohne Obers

Häufigkeiten verändern

- Fleischgerichte seltener anbieten
- Pflanzliche Angebote ausbauen

© Sodexo 2026. All rights Reserved

Pflanzlich aus Überzeugung, nicht aus Verzicht

Attraktive Angebote schaffen und Akzeptanz schaffen

Was überzeugt die Gäste?

- Geschmack
- Ansprechende Optik
- Vielfalt und Kreativität
- Spontane Kaufentscheidungen am Point of Sale

Was macht ein Gericht ausgewogen?

- Abwechslungsreicher Einsatz
- Pflanzliche Proteinquellen (Tofu & Tempeh)
- Nüsse & Samen als Topping

Was braucht es in der Küche?

- Neue Produkte kennenlernen
- Schulungen & Workshops
- Neue Rezepturen entwickeln
- Akzeptanz der Küchenteams stärken

© Sodexo 2026. All rights Reserved

Welche Fragen dürfen wir beantworten?

 © Sodexo 2026. All rights Reserved