

Willkommen im **NORDWESTEN**



Tradition im Fortschritt

Verpflegung in den Jugendherbergen
im Nordwesten

Osnabrück, 10.11.2016















DJH Resort Neuharlingersiel



Jugendherberge Leer erhält den Rudolf-Freudenberg-Preis als Integrationsunternehmen

Mehr Teilhabe am Arbeitsmarkt – Modelcharakter für weitere Jugendherbergen

Die Jugendherberge Leer ist Preisträger des diesjährigen Rudolf-Freudenberg-Preises 2014. Der mit 5.000 Euro dotierte Preis wird seit 2006 jährlich von der Freudenberg Stiftung (Weinheim / Bergstr.), die sich besonders für die Belange benachteiligter Menschen einsetzt, dieses Jahr zum Thema „Innovative und übertragbare Geschäftsmodelle und -konzepte“ ausgelobt.

Unter 23 Bewerbungen wurde das besondere Betriebsmodell der Jugendherberge Leer als Integrationsunternehmen für den ersten Preis ausgewählt. Dabei punktete das Deutsche Jugendherbergswerk (DJH) besonders durch das vorbildliche Engagement für mehr Teilhabe von Menschen am allgemeinen Arbeitsmarkt und die grundsätzliche Übertragbarkeit des Ansatzes auf andere Jugendherbergen.

Staatssekretär Dr. Wilhelm Schäfer vom nordrhein-westfälischen Ministerium für Arbeit, Integration und Soziales lobte während der Preisverleihung im Messe- und Congresszentrum in Münster das Betriebskonzept einer klassischen Jugendherberge und die gleichzeitige Ausrichtung als hochwertiges Seminar- und Tagungshaus als Integrationsbetrieb.

Thorsten Richter, Geschäftsführer der 34 Jugendherbergen im nordwestlichen Niedersachsen betonte den Aspekt der sozialen Nachhaltigkeit. „Seit nunmehr drei Jahren sind wir bestrebt in unseren Jugendherbergen eine umweltorientierte Nachhaltigkeit mit den Aspekten der sozialen und wirtschaftlichen Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen. Im Zuge unserer gesellschaftlichen Verantwortung ist es uns wichtig unseren Mar-



kenkern „Gemeinschaft erleben“ auch im Bereich der Inklusion zu leben und Beschäftigungsmöglichkeiten für behinderte Menschen zu schaffen“.

Das gewonnene Erfahrungspotential in der Jugendherberge Leer soll auch für andere Häuser genutzt werden und als Modellcharakter dienen. Marcus Heisterkamp, Regionalleiter der Jugendherberge Leer, lobte die Freude, die Begeisterung und das Verantwortungsbewusstsein seines zwanzigköpfigen Teams. „Momentan arbeiten zehn Teilzeit- bis Vollzeitbeschäftigte, fünf davon mit Beeinträchtigung, vier geringfügig Beschäftigte, davon eine mit Beeinträchtigung, sowie zwei Beschäftigte im Freiwilligen Sozialen Jahr und vier Praktikanten bei uns im Haus. Ich bin sehr stolz auf das Team der Jugendherberge Leer, dass in den letzten Jahren so großartige Arbeit geleistet hat. Dass dies Konzept Leuchtturmwirkung hat, kann man sehr deutlich daran sehen, dass wir bereits in der Erweiterungsplanung zu einem zweiten Standort in Aurich sind. Wir sind auf dem Weg!“.



Bad Zwischenahn



Kletterpark



Umweltbildung









Die Jugendherbergen im Nordwesten in Zahlen

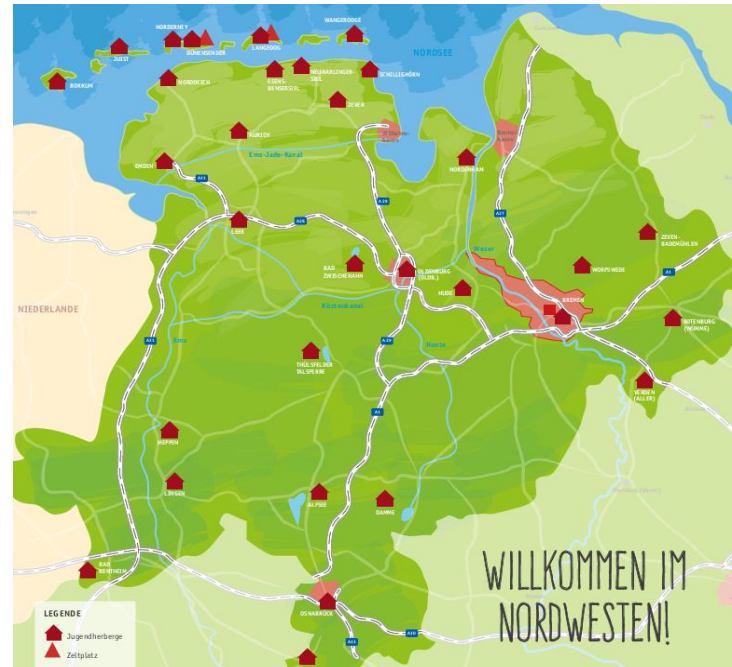
DJH LV Unterweser-Ems in Zahlen

31 Jugendherbergen

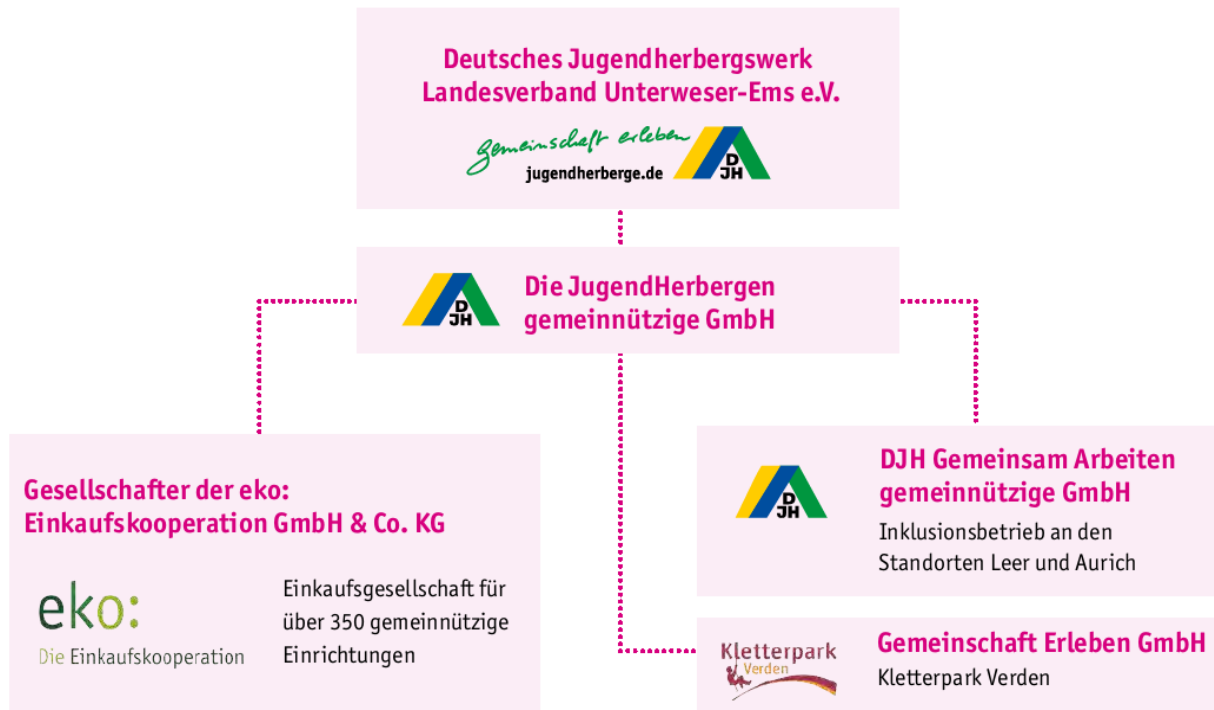
3.959 Betten

durchschn. 484 Mitarbeiter

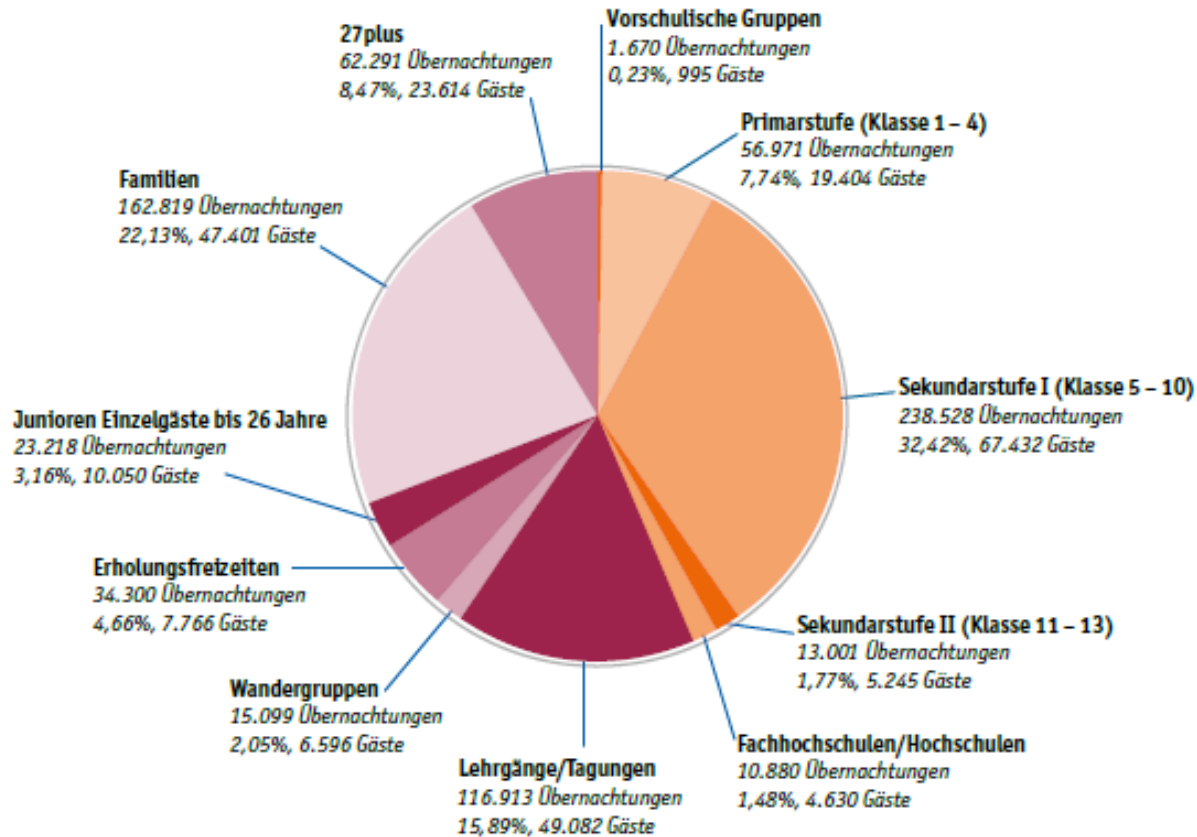
124.460 Mitglieder



Gesellschaftsstruktur



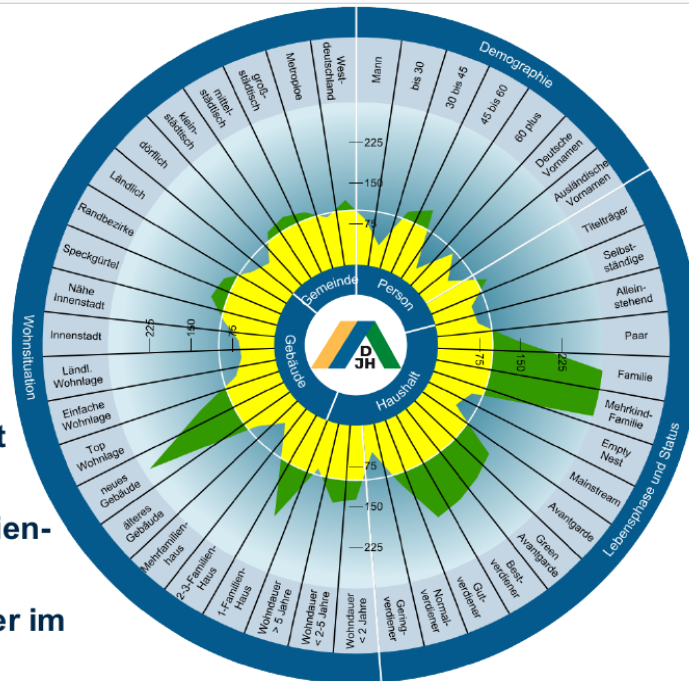
Übernachtungen und Gäste nach Gästearten



Mitgliederprofil DJH

Die Mitglieder des DJH zeichnen sich im Vergleich zu den deutschen Haushalten durch folgende Merkmale aus:

- etwas mehr Frauen, häufiger Titelträger
- Altersbereich 30-60 Jahre, deutlich stärker vertreten unter Familien
- Eher Trendsetter und Green Avantgarde mit guten bis gehobenem Einkommen
- Kürzere Wohndauer in eher neuen Einfamilienhäusern
- wohnen außerhalb der größeren Städte, eher im Westen



Nachhaltigkeit in den Jugendherbergen im Nordwesten – Projekttitle DBU


Nachhaltigkeit ist ein uraltes Prinzip – besonders bei den Jugendherbergen. Der Leitgedanke, die wirtschaftliche Entwicklung mit sozialen und ökologischen Zielen zu verknüpfen, hat bei uns eine lange Tradition. Er spiegelt sich in vielen Bereichen wider – in unserem Leitbild, in der Bewirtschaftung unserer Jugendherbergen, in unserem Programmangebot.



Eine Idee, die verbindet...

Leitbild und Strategie auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit

„Wir stehen in der Verantwortung gegenüber unseren Mitmenschen, die Umwelt und nachfolgender Generationen und haben es uns zum Ziel gesetzt, wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung in Einklang zu bringen.“




Wir machen es obwohl...

Der Begriff Nachhaltigkeit in der Öffentlichkeit verbraucht und diffus ist.

- nicht scharf begrenzt, ohne einheitliche Richtung
- unklar, ungeordnet, konturlos, verschwommen

Die Themen kommen und gehen, scheinbar gesicherte Erkenntnisse werden in Frage gestellt.

Wie immer: viele Grautöne, wenig schwarz und weiß




Wir machen es weil ...

...wir mutig sind. Weil wir uns in der Verantwortung nachfolgender Generationen sehen. Weil wir es für eine vom Markt abgeleitete unternehmerisch richtige Entscheidung halten.

Jeden Tag ein bisschen besser!

Die Erwartungen der Kunden, der Öffentlichkeit und der Mitarbeiter steigen. Nachhaltige Verantwortung wird an Unternehmen delegiert. Der Blick auf das Nicht-Umgesetzte ist geschärft.



Die Arbeitsfelder

Die mit dem Nachhaltigkeitskonzept einhergehenden Schritte werden vier „Handlungsfeldern“ zugeordnet:



Unsere Mitarbeiter



Unser Einkaufskorb



Unsere Ressourcen



Unser Programmangebot

Was uns beschäftigt...

Zentral versus Regional

Regionalität honoriert der Kunde im Kontext der Nachhaltigkeit am stärksten. Zentralität minimiert die Kosten.

Der Kunde begrüßt unser Tun, ist aber nur bedingt bereit, mehr zu zahlen.

Mehrkosten müssen (anderswo) kompensiert werden.





Nachhaltigkeitsstandards im Bereich Bewirtschaftung

- CO₂-Fußabdruck unter 25 kg/ÜN (Ausgleichszahlung wenn höher)
- 100 % regenerativer Strom
- 100 % Bio bei: Kaffee, Tee, Nudeln, Reis, Honig, Gemüsebrühe
- Bio-Wein als Angebot im Bistro
- Ein vegetarischer Tag/Woche (Veggie-Day)
- 100 % fair gehandelter Kaffee
- ausschließlich MSC-zertifizierter Fisch
- nahezu keine Portionsverpackungen
- Regionale Produkte (frisches Obst und Gemüse.
- In der Regel Energiespar-Lampen, LED-Lampen (> 90 %)
- Überwiegend Wasserspararmaturen (> 50 %)
- Angebot für Gäste, den Müll entsprechend dem regionalen Abfallwirtschaftskonzept zu trennen



Integration der Standards in das bestehende Qualitätssystem „Smile“

 Verpflegung		Stand: 12.03.2014
Nr. 2.03	Warme Mahlzeit	Seite: 2 von 3
3.	<p>Am Veggie-Day besteht die warme Mahlzeit in allen Häusern ausschließlich aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Salatangebot bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> • 2 verschiedene Blattsalaten, • Tomaten, Gurke, Paprika (geschnitten), • Möhren geraspelt, • Mais, Kidneybohnen, Oliven ohne Stein, • Feta-Käse gewürfelt, • frischen Champignons, geschnitten, • Croutons in Würfeln, • 3 verschiedenen Dressings, • Salat mit Salatbesteck, • dem dazu gehörenden Porzellan (Teller oder Schälchen), ➤ Warmer Teil bestehend aus drei verschiedenen vegetarischen Speiseangeboten, z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedenen Nudelsorten (Bio-Qualität), • Verschiedenen vegetarischen Saucen, • Gemüseauflauf, Ofenkartoffel ➤ Vier Sorten Dessert (Eis, Pudding, Götterspeise, Grütze, Joghurt, Quark, Kuchen, Obst im Obstkorb, etc.) werden in Schüsseln mit Dessertschalen oder in Schüsseln portioniert auf dem Buffet aufgebaut. Dessertlöffel stehen bereit. <p>oder alternativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eisbuffet mit max. vier verschiedenen Sorten Streicheis <p>Das Getränkeangebot besteht aus zwei Sorten Fruchtsaftgetränk (instant) in Dispensern, Sorte wechselnd mit Beschriftung, und Mineralwasser in Dispensern oder Flaschen zur Glasweisen</p>	

 Verpflegung		Stand: 12.03.2014
Nr. 2.03	Warme Mahlzeit	Seite: 1 von 3
1.	Die Zeiten für die warme Mahlzeit sind gäleschrieben festgelegt und werden dem Gast bei seiner Ankunft bekannt gegeben	
2.	Die warme Mahlzeit besteht in allen Häusern immer und ausschließlich (Ausnahme Veggie-Day) aus: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Salatangebot bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> • 5 frischen Komponenten und 3 Dressings, dem dazu gehörenden Porzellan (Teller oder Schälchen), • Salat mit Salatbesteck ➤ Warmer Teil bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> • 2 Saßigungsbeilagen, • 2 Sorten Gemüse, • 1 Sorte Fleisch oder Fisch, • 1 vegetarischen Alternative und Sauce <p>Oder: drei Variationen von Eintöpfen mit zwei verschiedenen Beilagen (Würstchen o. ä.)</p> <p>Oder: warmer Süßsaße und einem weiteren Gericht und zwei Saucen.</p> <p>Oder: warmer Süßsaße und einem weiteren Gericht bestehend aus Saßigungsbeilage, Fleisch oder Fisch und Gemüse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Zwei Sorten Dessert (Eis, Pudding, Götterspeise, Grütze, Joghurt, Quark, Kuchen, Obst im Obstkorb, etc.) werden in Schüsseln mit Dessertschalen oder in Schälchen portioniert auf dem Buffet aufgebaut. Dessertlöffel stehen bereit <p>Das Getränkeangebot besteht aus zwei Sorten Fruchtsaftgetränk (instant) in Dispensern, Sorte wechselnd mit Beschriftung, und Mineralwasser in Dispensern oder Flaschen zur Glasweisen</p>	

Der Veggie-Day

Gemeinschaft erleben
jugendherberge.de



Was ein Veggie-Day pro Woche bewirken kann ...



... für jeden Einzelnen:
Mehr Gesundheit, Genuss und Lebensqualität!

Durch einen Veggie-Day in unserer Jugendherberge wird Ihr CO₂-Fußabdruck gleich um 1,4 kg leichter¹. Und nicht nur das Klima freut sich, sondern auch die Gesundheit: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. empfiehlt, nicht mehr als 300 bis 600 Gramm Fleisch und Wurst pro Woche zu verzehren. Und das Schöne dabei: Die Alternativen sind unglaublich vielfältig, gesund und lecker!

... für Klima und Umwelt:
Einmal in der Woche auf Fleisch zu verzichten reduziert die Klimabelastung erheblich:

Ein wöchentlicher Veggie-Day in den 32 Jugendherbergen im Nordwesten erspart der Atmosphäre eine CO₂-Belastung, die dem Ausstoß von rund 18.000 Autos innerhalb einer Woche entspricht.

... für globale Gerechtigkeit:
Unser wöchentlicher Veggie-Day spart pro Jahr 115 Tonnen Getreide ein.

Denn je nach Tierart werden bis zu 10 kg Getreide zur Herstellung eines einzigen Kilogramms Fleisch benötigt.² 115 Tonnen Getreide – diese Menge reicht aus, um den Kalorienbedarf von rund 660 Menschen für ein Jahr zu decken.

Ein anderes Beispiel: Ein Hektar Land produziert Rindfleisch für die Ernährung eines einzigen Menschen. Oder aber Kartoffeln für 22 Menschen.

¹ Quelle: CO₂OL, 2011
Ausgehend von zwei kalten und einer warmen Mahlzeit reduziert sich die durchschnittliche CO₂-Emission durch einen Veggie-Day um fast ein Viertel (22,5%) von 6,2 auf 4,8 kg pro Tag

² Quelle: Mark Gold and Jonathon Porritt: The Global Benefits of Eating Less Meat. 2004

...für jeden Einzelnen: Mehr Gesundheit, Genuss und Lebensqualität

...für Klima und Umwelt: Einmal in der Woche auf Fleisch zu verzichten reduziert die Klimabelastung erheblich

...für globale Gerechtigkeit: Je nach Tierart werden bis zum 10 kg Getreide zur Herstellung eines einzigen Kilogramms Fleisch benötigt. 115 Tonnen Getreide - diese Menge reicht aus, um den Kalorienbedarf von rund 660 Menschen für ein Jahr zu decken.

Der Gast schaut hin...



„Und dann wird hier als Nachhaltigkeit dies und jenes und dann findet man da eine Milch, die aus dem Schwarzwald kommt. Da denke ich mir auch: naja gut. Da wird zwar ein Veggie-Day gemacht aber mit der Milch hast du das längst wieder weg mit diesen Transportkosten.“

Gästabefragung Norderney, Oktober 2012

„...habe soeben von meinem Sohn erfahren, dass Sie einen Zwangsbeglückungs-Veggie-Day haben. Auf Ihrer Internetseite musste ich auch noch eine fadenscheinige Begründung lesen (...). Ist das die neue „Deutsche Erziehung“?“

Und das ist gut so...



„Die Verpflegung hat uns fast durchgängig positiv überrascht, gerade das Veggie-Frühstück hätte es gern öfter geben dürfen – auch für die Lunchverpflegung passen gekochte Eier und Gemüsestückchen sehr gut...“

Belohnung für das Konzept

Der Anfang ist gemacht...



- ✓ Sensibilisierung für die Strategie
- ✓ Benennung von Handlungsfeldern
- ✓ Benennung konkreter Schritte
- ✓ Definition von überprüfbaren Standards
- ✓ Kommunikation an die Gäste
- ✓ Modellcharakter für über 500 DJH Jugendherbergen in Deutschland

Nächster Schritt: Entwicklung der
Verpflegung zu einer Markensäule

Jugendherbergen

27.02.2009 00:00 Uhr

Und täglich grüßt der Hagebuttentee

Die Jugendherberge wird 100 Jahre alt - sogar Bundespräsident Horst Köhler gehört zu den Gratulanten. Eine Jugendherberge in Tiergarten wiederlegt das Klischee, dort ist es fast wie in einem Hotel - aber eben nicht ganz. DANIEL STENDER



In der Jugendherberge in Tiergarten gibt es längst nicht mehr nur Tischtennisplatten und Graubrot, sondern Wireless-Lan und... FOTO: THILO RÜCKEIS

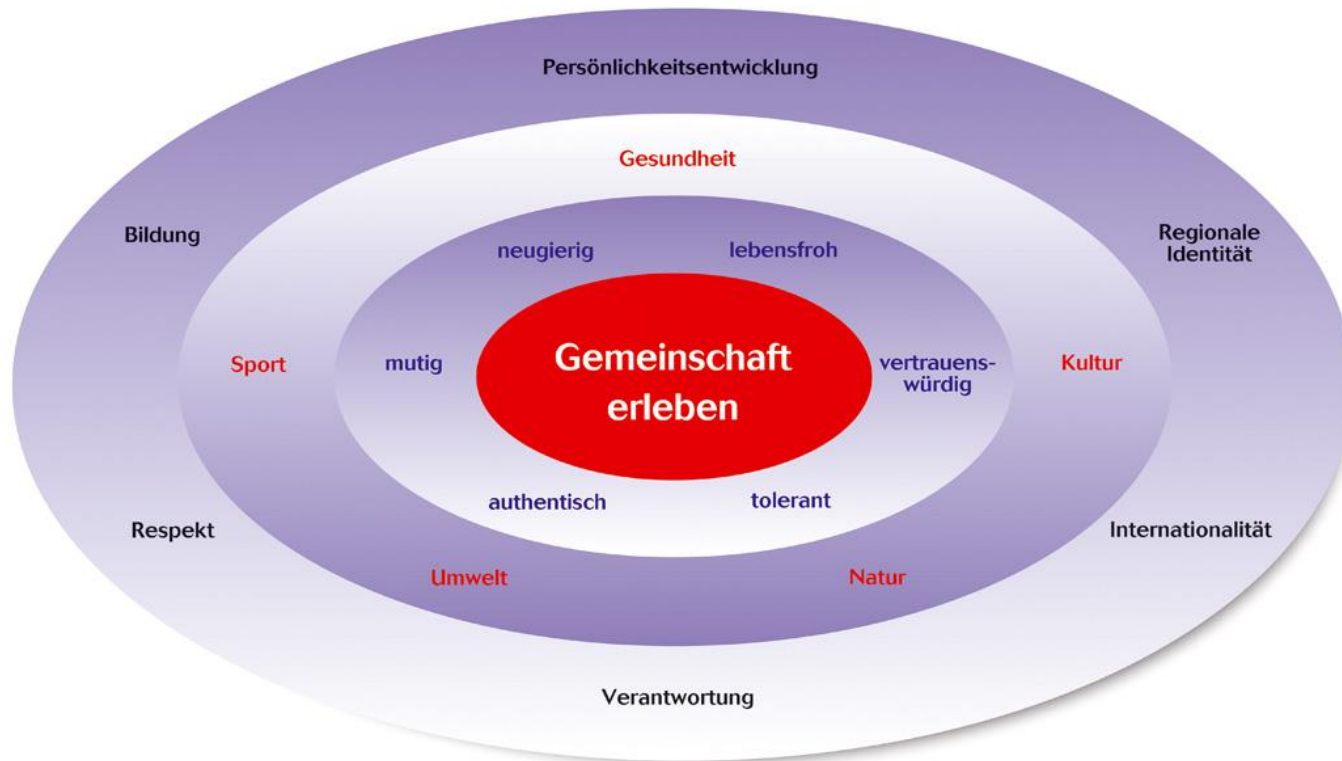


Ines • November 2016
Super für Familien




für Familien - großzügige Anlage - sehr freundliches und hilfsbereites Personal - mehr als "Jugendherberge -

Die Markenpersönlichkeit



Entwicklung eines praxisnahen und lebendigen
Zukunftskonzeptes für die Gastronomie der
Jugendherbergen Nordwest, dass die Wünsche und
Erwartungen aller wichtigen Anspruchsgruppen
berücksichtigt und die Gastronomie als eigenständige,
positiv erlebte Marke der Jugendherbergen etabliert.



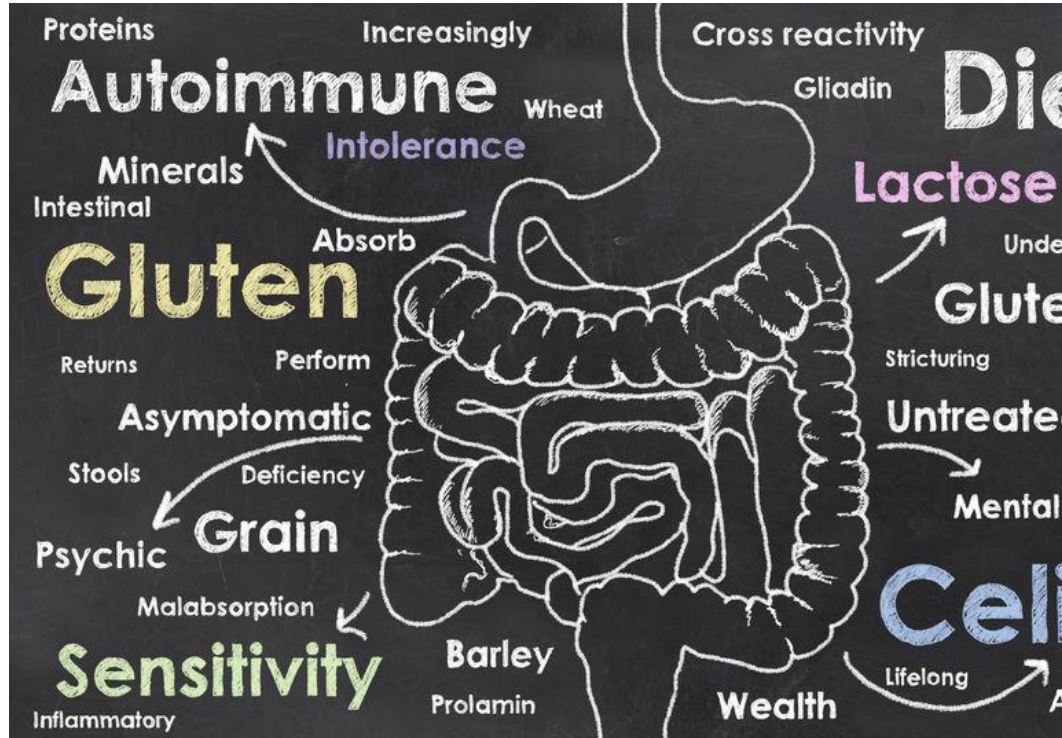
Tierwohl



Ganztierverwertung



Nahrungsmittelunverträglichkeiten



Einige Anmerkungen, zuvor jedoch= ich bin sehr gerne bei euch, es ist supernett und ich schlafe sehr gut. Euer Koch ist auch sehr nett! Laktoseintoleranz, Ersatz= bitte durch Reismilch mit ins Angebot nehmen. Zuckerfreie Cornflakes wären klasse! Glutenunverträglichkeit. (reines Dinkel ginge) Ein Ei bereits am Samstag morgen, wäre super nett. Die Säfte schmecken leider künstlich.


Anreise nach 18.00 Uhr: bis 18:15 Uhr

Meine Kritik am Essen bestand darin, dass es für mich wenig Angebote gab, da ich mich ketogen ernähre, also mit möglichst wenig Kohlenhydraten. Selbst am sogenannten Veggieday gab es kein Gemüse ohne Kohlenhydrate!!!! Es gab Nudeln, Reibekuchen und Gemüselasagne oder so etwas. Ich konnte nicht mal eine große Portion Gemüse am Veggieday essen. Daher musste ich mich von Fleisch und Salat und Käse ernähren und habe mir selbst in der Bäckerei im Citysupermarkt Eiweißbrot gekauft und mitgebracht.

Neue Ernährungsformen – von der Nische zum Mainstream



Gemeinschaft als Megatrend

1. Rezept- und Speisenplanung
 2. Lebensmitteleinkauf
 3. Technik und Ausstattung
 4. Strukturen und Prozesse
 5. Aus- und Weiterbildung
- 

Schulung / Weiterbildung



Ambiente



Kommunikation

Rezepte für Euer nächstes Sommerpicknick

2. Juli 2015 | 0 Kommentare



Yeah, da isser, der Sommer! Hat uns auch lang genug auf die Folter gespannt, nicht wahr? In der Eisdielen wart Ihr sicher schon, um Euch abzukühlen, und ein Freibadbesuch steht bestimmt auch ganz oben auf Eurer Wunschliste. Es gibt aber noch etwas, das im Sommer ein besonderer Genuss ist: Schlemmen unter freiem Himmel. Und zwar nicht ... [Weiterlesen](#)

#Gemüsekombüse

Jugendherberge Leer bildet Menschen mit Handicap aus: Eric wird der erste Azubi

28. Juni 2015 | 2 Kommentare



„Ihr Zimmer finden Sie rechts entlang. Das Frühstück ist dann genau auf der gegenüberliegenden Seite, von 7.30 Uhr bis 9 Uhr. Wenn Sie noch Fragen haben oder etwas brauchen, melden Sie sich bei uns. Wir sind hier.“ Wenn Eric Schmidt im Eingangsbereich der Jugendherberge Leer neue Gäste begrüßt, ist er voll in seinem Element: ... [Weiterlesen](#)

#Check In #Unsere Crew

Praktikum beim Sternekoch: DJH Resort belohnt Auszubildenden für gute Leistung

13. September 2015 | 0 Kommentare

„Christian, komm doch mal bitte mit mir ins Büro der Hausleitung!“ Als Koch-Azubi Christian Feyen diese Worte Anfang des Jahres von seinem Küchenchef hörte, schoss ihm so einiges durch den Kopf. Hatte er etwas falsch gemacht? Ist das Team nicht zufrieden mit seiner Arbeit? Auf dem Weg ins Büro von Jan Hermann, Leiter des DJH Resorts Neuharlingersiel, versuchte er eine Ahnung davon zu bekommen, was ihn gleich erwarten würde. Auf den tatsächlichen Grund wäre er allerdings im Traum nicht gekommen...





<https://youtu.be/N3SlltErqWQ>



<https://youtu.be/Jt9fcDZnJME>