

In Frankreich reduzieren Alters- und Pflegeheime die Lebensmittelverschwendung

Besseres Einkaufsmanagement, weniger Küchenabfälle

Zahlreiche französische Altersinstitutionen haben die Charta «Besser essen, weniger wegwerfen» unterzeichnet. In den Heimen soll bewusster und nachhaltiger mit Lebensmitteln umgegangen werden. Die Charta könnte Vorbild sein auch für Schweizer Alters- und Pflegeheime.

Von Anne-Marie Nicole

Anfang Dezember 2015, als bei der Uno-Klimakonferenz in Paris 150 Staatschefs zusammenkamen, um ein internationales Klimaabkommen zu verhandeln, hat die französische Staatssekretärin für Familien, Senioren und Autonomie, Laurence Rossignol, die Charta «Besser essen, weniger wegwerfen in EHPAD» lanciert. EHPAD steht in Frankreich für «Einrichtungen für ältere pflegebedürftige Menschen», also für die Alters- und Pflegeheime. Die Charta wurde gemeinsam mit Förderverbänden aus dem medizinischen und sozialen Bereich und Interessen- und Ärzterevertretern ausgearbeitet. Inspiriert wurde sie von Alters- und Pflegeheimen, in deren Küchen bereits nach dem Gebot der Nachhaltigkeit und des schonenden Umgangs mit den Ressourcen gewirtschaftet und gearbeitet wird.

Dass die Charta im Umfeld der Welt-Klimakonferenz lanciert wurde, ist kein Zufall. Während dieser Konferenz ist die Öffentlichkeit besonders sensibilisiert und offen für Projekte, die einer nachhaltigen Entwicklung zugute kommen. Die Charta zielt darauf ab, das Management der Nahrungsmittelvorräte in den Alters- und Pflegeheimen zu optimieren und die Verschwendung zu bekämpfen. In Frankreich werden in den Alters- und Pflegeheimen durchschnittlich mehr als 160 Gramm

an Nahrungsmitteln pro Person und Mahlzeit weggeworfen. Die Verschwendung von Lebensmitteln ist das eine. Ebenso soll die Charta auch dazu führen, dass bewusster eingekauft und gekocht wird. Denn das verbessere letztlich das Wohlergehen der Bewohner. «Durch eine gesunde und angepasste Ernährung können sich Menschen im Alter wohlfühlen und Symptome der Mangelernährung vermieden werden», schreibt das Ministerium für Soziales und Gesundheit zur Charta. Nicht zu unterschätzen sei zudem die soziale Komponente der Mahlzeiten. Sie seien in den Alters- und Pflegeheimen wichtig für den gegenseitigen Austausch und die Geselligkeit.

Das Ziel ist die Freude am Essen

Wie aber soll die Forderung der Charta nach «Besser essen» im Heimalltag konkret umgesetzt werden? Wenn das Ziel die Freude am Essen ist, dann sollen die Bewohnerinnen und Bewohner ganz bewusst unverfälschte, natürliche Nahrungsmittel auf den

Tisch bekommen. So werden sie mit echten Geschmäckern verwöhnt, das erhöht den Genuss. Dabei dürfen und sollen die Mahlzeiten wenn immer möglich persönlichen Vorlieben angepasst werden. Nicht alle lieben dieselben Geschmäcker und Geschmackskombinationen. Um den Genuss an gutem Essen lange aufrechterhalten zu können, ist unabdingbar, regelmässig Mund und Zähne medizinisch zu

kontrollieren. Schluckbeschwerden, Entzündungen und zahnmedizinische Probleme schmälern den Genuss ganz erheblich. In Bezug auf «Weniger wegwerfen» empfehlen die Autoren der Charta, die Mengen den konkreten Bedürfnissen im Heim anzupassen. Es soll nicht auf Vorrat, sondern es sollen die richtigen Mengen bestellt und zubereitet werden. Zudem müsse das Abfallmanagement optimiert und bestmöglich angepasst werden (Spenden, Kompostierung, Methanisierung).

Es soll nicht auf Vorrat, sondern es sollen die richtigen Mengen bestellt und zubereitet werden.

Kleinere Portionen, Restenverwertung und keine Büffets

Auch in der Schweiz bemühen sich Alters- und Pflegeheime um einen ökologischeren Umgang mit Lebensmitteln. Dazu gehört, dass in den Küchen saisonal gekocht und Produzenten aus der nahen Umgebung berücksichtigt werden. Einzelne Institutionen haben sich dem internationalen Verein «United Against Waste»* angeschlossen. Dieser Verein setzt sich ein für die Reduktion von Lebensmittelabfall in der Ausser-Haus-Branche (Hotels, Spitäler, Kantinen etc.). Er führt Kurse durch, bietet Coaching und Analysen an, gibt Kochbücher heraus. Nach Angaben des Vereins fallen in der Schweiz jährlich 265 000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums an. «Lebensmittelabfälle verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig.»



Heimkoch Suter: Ökologische und auch finanzielle Gründe.

Eine Institution, die die Bemühungen des Vereins «United Against Waste» mitträgt, ist das Alterszentrum Mühlefeld in Erlinsbach SO. Schon ganz einfache Massnahmen helfen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, sagt Zentrumsküchenchef Markus Suter: «Bei uns werden die Portionsgrössen den Bewohnerinnen und Bewohnern individuell angepasst. Wir achten darauf, dass nicht zu grosse Portionen angerichtet werden, aber die Möglichkeit besteht, sich noch einmal zu bedienen.» Im Gegensatz zu einem Hotel ist es in einem Heim allerdings einfacher, die Mengen zu kalkulieren: «Wir können mit sehr genauen Gästezahlen rechnen. Das macht die Planung sicherer.» Als Vorteil sieht Suter auch, dass das Alterszentrum Mühlefeld seit bald zehn Jahren mit selbst produzierten Sous-vide-Produkten (vakuumgegart) arbeitet. «So können wir auf Schwankungen reagieren.» Nicht nur aus ökologischen Gründen, sondern ebenso aus Kostenbewusstsein verzichtet man auf Angebote wie Frühstücksbüffet, Salatbüffet und Dessertbüffet. Erfahrungsgemäss hinterlassen Büffets grosse Mengen von Lebensmittelabfällen.

Ganz können Lebensmittelabfälle allerdings auch beim besten Willen nicht vermieden werden, sagt auch Markus Suter. «Es gibt Rüstabfälle, die Heimbewohner haben keinen oder nur wenig Appetit, und schliesslich gibt es die Vorgaben des Lebensmittelgesetzes.» Seit das Zentrum in Erlinsbach kleinere Portionen anbietet, seien die Abfälle aber deutlich zurückgegangen. Zudem beherzigt man in der Küche von Markus Suter eine Massnahme, die für unsere Grossmütter noch selbstverständlich war: «Resten werden nicht einfach weggeschmissen, sondern sinnvoll eingesetzt – für Suppen, Aufläufe, als zweites Gemüse und so weiter. Altes Brot wird von Privatpersonen abgeholt und für die Tierfütterung eingesetzt. Lebensmittel, die knapp in der Datierung sind, werden dem Personal zur Verfügung gestellt. Die wenigen Sachen, die schliesslich tatsächlich nicht mehr gebraucht werden können, kommen zur Entsorgung in die Biogasanlage.»

Suter zieht eine positive Bilanz. Seit sich die Küche des Alterszentrums Mühlefeld in Erlinsbach um eine möglichst abfallarme Küche bemüht, habe man auch Geld einsparen können. Wichtig sei freilich, dass «die internen Abläufe immer wieder überprüft, Kochtechniken angepasst, Teamgespräche geführt und die interdisziplinäre Zusammenarbeit gefördert werden».

* united-against-waste.ch

Information, Ausbildung und Erfolgskontrolle bilden schliesslich die dritte Säule der Charta. Es gehe darum, die Angestellten, die Bewohnerinnen und Bewohner, aber auch deren Angehörige für das Projekt zu sensibilisieren. So können Essmengen, Essgewohnheiten und Geschmacksvorlieben der einzelnen Heimbewohnerinnen und -bewohner vom Küchenmanagement berücksichtigt und in die Planung mit einbezogen werden. Selbstverständlich muss auch das Personal das Projekt, dessen Ziele und praktischen Konsequenzen kennen. Dazu

bedarf es der Ausbildung und der regelmässigen Überprüfung der Massnahmen.

Hühner verarbeiten die Bioabfälle

Mit der Unterzeichnung der Charta verpflichten sich die Alters- und Pflegeeinrichtungen, deren Ziele zu verfolgen und «einen Massnahmenplan umzusetzen, der die Qualität der Lebensmittel und den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung umfasst». Dies wird bereits von der SOS-Gruppe, welche die Char-

>>

ta als erste unterschrieben hat, umgesetzt. Die SOS-Gruppe ist ein soziales Unternehmen, das in den Bereichen Jugend, Beschäftigung, Gesundheit, Solidarität und Senioren tätig ist und sich seit vielen Jahren für eine nachhaltige Entwicklung engagiert.

Im Jahr 2005 hat SOS das Projekt «Null Abfall» ins Leben gerufen. Von den 50 von SOS geleiteten EHPAD dienen derzeit vier als Pilotprojekt für ein Programm zur globalen Reduzierung des

Schliesslich soll eine nachhaltige Küche den globalen ökologischen Fussabdruck reduzieren.

ökologischen Fussabdrucks. Zudem engagiert sich jede fünfte SOS-Einrichtung im Projekt «Action Poulet Citoyen». Dieses zielt darauf ab, Bioabfälle zu reduzieren. In einem Altersheim etwa ist ein Hühnerstall für vier Hühner und einen Hahn eingerichtet worden. Das Federvieh wird mit den Bioabfällen des Restaurants gefüttert. Die Bewohner kümmern sich um die Hühner und den Hahn. Die Eier werden an die Besucher und Kinder der benachbarten Schule verkauft.

Die SOS-Gruppe hat zudem den Gastronomie-Wettbewerb «Silver Fourchette» für ältere Menschen ins Leben gerufen. Er hat



Heimküche: Echte, naturnahe Produkte sind ökologischer, verwöhnen die Gechmäcker und erhöhen den Genuss.

zum Ziel, sowohl die Öffentlichkeit als auch die Fachleute für die Bedeutung der Ernährung von pflegebedürftigen Menschen im Alter zu sensibilisieren. Die Köche von 150 Alters- und Pflegeheimen nehmen an diesem neunmonatigen nationalen Programm teil, das verschiedene Wettbewerbe mit innovativen Kochtechniken beinhaltet, um «gastronomische» Gerichte zuzubereiten, die auch auf die Probleme von vielen Hochaltrigen wie Schluckschwierigkeiten, Appetitlosigkeit, Mangelernährung usw. eingehen. ●