

Nachhaltige Speisensversorgung

Vom Potenzial regionaler Produkte

In einer Zeit, in der der Ruf nach Nachhaltigkeit immer lauter wird, stehen auch Einkaufs- und Logistikabteilungen von Gesundheitseinrichtungen vor der Herausforderung, nachhaltigere Lösungen in der Speisensversorgung zu finden. Wie dies gelingen kann.

Um den ökologischen Fußabdruck zu verringern, stehen viele Kliniken und Pflegeeinrichtungen vor der Herausforderung, diese Umstellung aktiv umzusetzen. Fragen wie „Wo sollen wir anfangen?“ oder „Wie lässt sich das finanzieren?“ hindern viele daran, aktiv zu werden. Früher war es ganz normal, dass alles was angebaut wurde auch Verwendung fand. Wenn Stachelbeerzeit war, wurde selbst gepflückt und dann eingemacht. Wer im Winter dann Lust auf Stachelbeeren als Nachtisch hatte, ging in den Keller und holte sich die eingemachten Früchte. Diese nostalgischen Erinnerungen zeigen, dass nachhaltiges Handeln in der Vergangenheit fest in den Alltagsgewohnheiten integriert war.

Nachhaltigkeit in die Speisensversorgung integrieren

Das Unternehmen procuratio hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese früher selbstverständliche Nachhaltigkeit wieder als festen Bestandteil in die Speisensversorgung zu integrieren. Unter der Marke Enkelwirtschaft verbindet man Pionierarbeit für nachhaltiges Care-Catering mit gesunder Ernährung und nachhaltigem Handeln. Die Stärke der Enkelwirtschaft liegt dabei u.a. in der Verbindung von langjährigem Know-how im Care-Catering, besten regionalen Produkten, sorgfältiger Auswahl der Erzeuger



Nachhaltigkeit in der Speisensversorgung: Leckere Kartoffelschalen-Chips aus Schälabfall von Bio-Kartoffeln.

und leckerer Zubereitung. Dabei geht es nicht darum, andere zu bekehren, sondern gemeinsam den Weg in Richtung Nachhaltigkeit zu gehen.

Durch die Auswahl regionaler Erzeuger werden lange Strecken vermieden, was zu einer Verringerung des CO₂-Ausstoßes führt. Darüber hinaus haben sich diese Partnerschaften auch in Krisenzeiten bewährt. Die regionalen Lieferketten konnten kontinuierlich aufrechterhalten werden. Die Zusammenarbeit mit

regionalen Erzeugern stärkt also nicht nur die Umweltbilanz, sondern auch die Resilienz und Nachhaltigkeit der Lieferkette insgesamt.

Ein häufiges Missverständnis ist, dass nachhaltige Speisensversorgung mit Verboten und Einschränkungen einhergeht. Viele Unternehmen sind auch der Meinung, dass Nachhaltigkeit zwangsläufig teurer ist oder haben Vorurteile gegen die ganzheitliche Verarbeitung. Genau hier wird aufgezeigt, dass es kreative Möglich-

keiten gibt, die schmecken und gleichzeitig den Wareneinsatz schmälern. Die Herangehensweise sieht keine Verbote, sondern vorhandene Potenziale sollen genutzt werden.

Kreative Kochworkshops für nachhaltiges Kochen

Der Beruf des Kochs ist einer der kreativsten Berufe. Leider ist in den letzten Jahrzehnten genau diese Kreativität im Ausbildungsberuf Koch verloren gegangen. Entgegen dieser Entwicklung erarbeitet das Team von „Enkelwirtschaftsköchinnen und -köchen“ in ihren Kochworkshops stets neue Interpretationen und Rezepte. Im Fokus steht dabei die Frage: „Wie lässt sich eine möglichst effiziente Verarbeitung erreichen und welche leckeren Kreationen können entstehen?“

Nachhaltiges Kochen bietet eine reiche Grundlage für Diskussionen und Gespräche. Doch wer selbst einmal erlebt hat, wie aus dem Schälabfall der Bio-Kartoffeln leckere Kartoffelschalen-Chips werden, ist schnell überzeugt. Selbst probieren und schmecken kann ein Aha-Erlebnis sein. Aus diesem Grund organisiert das Care-Catering-Unternehmen regelmäßig Kochworkshops in ganz Deutschland. In einer entspannten Atmosphäre wird verdeutlicht, wie

Nachhaltiges Catering

Die HCM Academy thematisierte vor Kurzem das Thema der Nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung. Im Live-Webinar gab es Antworten auf die Frage: Wie kann die Umsetzung nachhaltiger Speisensversorgung in den Einrichtungen mit „Enkelwirtschaft“ gelingen? Die wichtigsten Learnings sind über den Link kostenlos verfügbar.

[www.hcm-magazin.de/
NachhaltigCatering](http://www.hcm-magazin.de/NachhaltigCatering)

Rezept für Chips aus Bio-Kartoffelschalen

Zutaten

- 5 große Bio-Kartoffeln
- 1 Prise Gewürzmischung mit z.B. Rosmarin und Salz

Zubereitung

- Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- Bio-Kartoffeln gründlich waschen und schälen.
- Kartoffelschalen in eine Schüssel mit Wasser legen und für circa zehn Minuten wässern.
- Kartoffelschalen gründlich abtrocknen.
- Kartoffelschalen gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- Backblech in den vorgeheizten Backofen geben und backen bis die Kartoffelschalen knusprig und goldbraun sind. Darauf achten, die Chips regelmäßig zu überprüfen. Sobald einige Chips knusprig und goldbraun sind, vorsichtig vom Backblech nehmen. Die übrigen Kartoffelschalen erneut auf dem Backblech verteilen und weiterbacken bis sie ebenfalls knusprig sind. Nach Bedarf Vorgang wiederholen.
- Chips mit Gewürzen oder etwas Salz würzen und etwas abkühlen lassen. So werden sie noch knuspriger.

spannend und köstlich das Thema Nachhaltigkeit sein kann. Dabei entstehen aus regionalen und saisonalen Produkten nachhaltige und leckere Menüs, mehrere kreative Gänge, manche ganz spontan aus Lebensmittelresten gezaubert. Die Teilnehmenden sind regelmäßig erstaunt darüber, welche Vielfalt ihre Heimat zu bieten hat oder auch, dass es tatsächlich heimische Alternativen zu Vanille aus fernen Ländern gibt.

Weniger Lebensmittel wegwerfen

Ein weiterer wichtiger Aspekt, der bei diesen Veranstaltungen aufgezeigt wird, ist der Umgang mit Ware. Durch die nahezu restlose Verarbeitung der Lebensmittel kann viel Geld eingespart werden. In vielen Einrichtungen hat sich über die Jahre hinweg eine bedenkliche Praxis etabliert: Was übrig ist, wird weggeschmissen. Doch es lohnt sich, über diese Gewohnheit

nachzudenken. Eine Studie zeigt, dass in einer Nassmülltonne ein Warenwert von 4,20 Euro pro Kilogramm steckt. Hierbei sind nicht die Entsorgungskosten gemeint, sondern der tatsächliche Wert der weggeworfenen Lebensmittel. Betrachtet man eine typische 220-Liter-Tonne, die in der Regel nur zu drei Vierteln gefüllt ist, ergibt sich ein Warenwert von 693 Euro. In Deutschland geht man von durchschnittlich 500 bis 600 Gramm Nassmüll pro Beköstigungstagen (BKT) aus.

Als Beispiel ein Krankenhaus mit 450 Betten, das in einer Woche etwa neun Tonnen Nassmüll produziert. Das entspricht einem Warenwert von 6.237 Euro pro Woche oder etwa 320.000 Euro im Jahr. Procuratio hat Techniken entwickelt, um diesen Wert um bis zu 50 Prozent zu reduzieren. Es lohnt sich also, sich über den Abfall Gedanken zu machen.

Nick Neuhaus, Kontakt:
nick.neuhaus@procuratio.com