

Das Alterspflegeheim Humanitas in Riehen BS sagt der Verschwendung den Kampf an

Aus Waste wird Care – Essen retten auf allen Ebenen

Vor rund einem Jahr machte das Alterspflegeheim Humanitas unter der Leitung von Stefanie Bollag den Umgang mit Lebensmitteln zum Schwerpunktthema. Die Lebensmittelkosten sinken seither immer noch. In ihrem Essay erklärt sie, wie das möglich geworden ist.

Von Stefanie Bollag*

Als ich mir im Februar zum ersten Mal Gedanken für diesen Artikel gemacht habe, wusste die Welt zwar, dass es Covid-19 gibt und dass es schlimm werden könnte; aber wie kann man etwas verspüren, das man noch nie erlebt hat?

Wie hätte man vor dem 26. Dezember 2004 einem Menschen einen Tsunami erklärt?

Ich sass also am Schreibtisch und habe mir den Kopf darüber zerbrochen, wie die Menschheit (nah und fern) noch viel mehr gegen Food Waste unternehmen könnte, wie man argumentieren sollte und womit man das Thema breiter streuen kann. Und heute, nachdem am

17. März die «ausserordentliche Lage» in der Schweiz ausgerufen worden war, spricht man von Gemüse-Anpflanzen im Garten, sorgt sich, ob es genug Lebensmittel in den Geschäften gibt, und weiss plötzlich, wie viele Kalorien einer erwachsenen Person pro Tag zustehen und was man dafür zuhause vorrätig

**Das Jahresthema
2019 für das ganze
Haus lautete:
«Schetze schtatt
Verschwände.»**

***Stefanie Bollag**, 63, leitet seit 2008 das Alterspflegeheim Humanitas in Riehen bei Basel. Zuvor arbeitete sie unter anderem als Pflegefachfrau, Hebamme und ISO-Managerin. Sie ist in einer Grossküche aufgewachsen.

haben muss. Nun, durch Krisen muss man hindurch, und sie gehen auch vorbei – und danach? Wie mag es danach mit Food Waste aussehen?

In Spitälern, Kliniken, Wohn- und Alterspflegeheimen werden Menschen mehrmals am Tag verköstigt, oft kommen (in «normalen» Zeiten) in einem angeschlossenen Restaurant auch noch externe Gäste und Angehörige dazu – eine unvorstellbar grosse Menge an Lebensmitteln, Energie, Geschirr und Arbeitskraft. Die Food-Waste-Bewegung respektive die Bewegung dagegen hat in vielen Institutionen bereits Einzug gehalten. «Waste» (englisch für Abfall, aber auch Vergeudung) will niemand mehr, aber wie vermeidet man diesen sinnvoll und nachhaltig? Ansätze zur Vermeidung von Abfall gibt es inzwischen unzählige:

Food Save, Food Care, No Waste, From nose to tail (alles vom Tier verwenden), From leaf to root (alles vom Gemüse verwenden), Too Good to Go (gewinnfrei übriggebliebene Speisen per App verkaufen) und vieles mehr schwirrt durch Köpfe, Töpfe und Medien.

Dazu soll und will man natürlich auch kein Plastik mehr verwenden, an Verpackung sparen, recyceln, mit Energie haushalten, Gefässe

wiederverwenden und trotzdem die Gäste, Bewohnerinnen und Bewohner sowie Angehörige nach dem gewohnten Standard verwöhnen und bedienen.

Wie soll das gehen?

Als Direktorin eines Pflegeheims bei Basel – die das grosse Glück hatte, für den 2017 bezogenen Neubau bereits in der Planungsphase ganz genaue Vorstellungen gehabt zu haben, die dann auch in Bezug auf die «Care-Gastronomie» umgesetzt werden konnten – habe ich mit meinem Leitungsteam vor etwas über einem Jahr beschlossen, das Thema durch alle Geschäftsbereiche hindurch zum grossen Schwerpunktthema zu

>>

machen: Das Jahresmotto 2019 hiess daher für das ganze Haus «Schetze schtatt Verschwände» und galt nicht nur für das Essen, sondern kam in allen Bereichen zum Tragen.

In der Gastronomie kam es sehr schnell zu einer ersten Ernüchterung, weil wir merkten: Wer alles will, schafft kaum etwas. Daraus konnten wir zwei wichtige Erkenntnisse gewinnen: 1. Wer sparen will, muss unter Umständen zuerst Geld in die Hand nehmen. 2. Ein Betrieb kann nicht jeglichen Waste vermeiden.

Mit der Hilfe eines Coachs und nach einer von Curaviva beider Basel organisierten Veranstaltung mit Mirko Buri, Mitarbeiter bei «United against Foodwaste» und Besitzer des Anti-Food-Waste-Restaurants «Mein Küchenchef» in Köniz BE, wurde uns klar, dass intern der Tellerrückgang den grössten Waste-Faktor ausmacht, denn:

- Um jede Mahlzeit entsteht viel, viel Abfall, wenn «Frau Meier» und «Herr Huber» mehr auf dem Teller haben, als sie mögen.
- Hinter jedem servierten, nicht aufgegessenen Essen steht eine Vollkostenrechnung, also etwa Lebensmittelkosten, Energie-, Personal- und Entsorgungskosten.
- Wenn wir nun also in einem Pflegeheim davon ausgehen, dass wir pro Bewohner oder Bewohnerin und Tag rund 40 Franken für drei Mahlzeiten (und Zwischenmahlzeiten, Referenzzahlen Kanton Basel-Stadt) zur Verfügung haben und von 40 Prozent Entsorgung/Waste ausgehen, wie Mirko Buri berechnet hat, werfen wir bei 110 Bewohnenden pro Jahr ungerechnet rund 632000 Franken in den Abfalleimer!

Wie planen, einkaufen und servieren?

Eine andere gängige Berechnung vom Bundesamt für Umwelt gemäss einer Studie vom Oktober 2019 spricht von 290000 Tonnen Abfall pro Jahr in der Schweiz (vom Anbau bis zum Tellerrücklauf). Bei einer realistischen Vollkostensumme von 24 Franken pro Mahlzeit reden wir von unfassbaren 6,9 Milliarden Franken, die in der Schweiz im Jahr im Kübel respektive im Biogas landen. Auf unserem Planeten leben derzeit rund

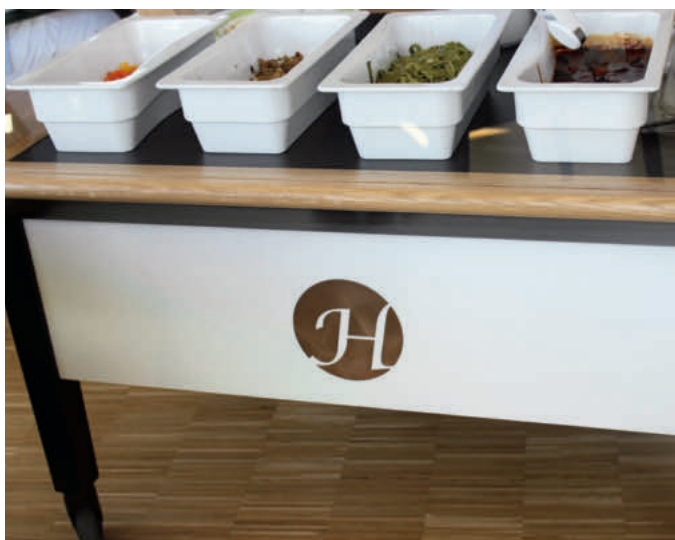
7,6 Milliarden Menschen – das ist also, als ob fast jeder Mensch täglich einen Franken in den Müll werfen würde! Wie absurd, wenn man bedenkt, dass das für Millionen Menschen bereits einen Tagesverdienst bedeutet.

Um sinnvoll vorzugehen, stellten wir uns zunächst folgende klärenden Fragen: Wie wird geplant? Wie wird eingekauft? Wie wird gekocht? Wie wird serviert? Wie wird die Person geschult, die serviert?

Sinkende Kosten und steigende Umsätze

Dank dem Umstellen auf einen Jahresmenüplan bildeten wir ein Gerüst, das aktualisiert, angepasst und «aufgepeppt» werden kann. Die daran gekoppelten Anpassungen in der Kochweise zeigten bald auf, dass die «Sous-vide»-Methode, also das Vakuum-Garen, eine längere Haltbarkeit garantiert, wodurch Personalressourcen optimiert und Reserven für Wochen ermöglicht werden. Weitere Massnahmen, wie das Einkaufen von Gemüse zweiter Wahl für Suppen, haben uns messbare Verbesserungen gebracht. Heute, ein Jahr später, haben wir immer noch sinkende Lebensmittelkosten bei steigenden Umsätzen im Restaurant «Rosis Garten» und beim Mahlzeitendienst «Stübli-Kurier». Wir haben einige weitere Kühlgeräte angeschafft, die uns erweiterte Lagerungen von produzierten Speisen ermöglichen. Wie bekämpft man nun aber den starken, immens teuren Tellerrückgang? Diesem Thema begegnen wir seit Einzug in das neue Alterspflegeheim Humanitas mit dem selbstentworfenen Menüwagen «Tischlein deck dich». Ein Prototyp in mehrfacher Hinsicht: Er ist schön, hat sowohl einen grossen Akku als auch eine grosse Induktionsfläche, und die Speisen, die in den Schüsseln übrigbleiben, dürfen dank Spuckschutz weiterverwendet werden.

Und schliesslich fährt gut geschultes Servicepersonal den Wagen von Tisch zu Tisch und schöpft genau jene Menge, die die Bewohnerinnen und Bewohner hier und jetzt mögen. Nach einem Jahr machen wir nun Stichproben, das Konzept ist tief verwurzelt, und: es wird «gschetzt schtatt verschwändet». ●



Der selbstentworfene Menüwagen «Tischlein deck dich» dient dazu, dass die Bewohnerinnen und Bewohner genau jene Menge auf dem Teller haben, die sie auch wirklich essen wollen.

Fotos: Humanitas