

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, dass man noch nie erlebt hat? Wie hätte man vor dem 26. Dezember 2004 einem Menschen den 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 2020 die «ausserordentlichen Lage» in der Schweiz ausgerufen worden war, spricht man von Gemüseanpflanzen 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

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

vorrätig 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, Recyclen, 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 Pflegeheimes 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 Geschäfts-

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

bereiche hindurch zum grossen Schwerpunktthema zu machen: Das Jahresmotto 2019 hiess daher für das ganze Haus: «Schetze schtatt Verschwände» und galt nicht nur für's 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 heraus 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 Coaches und nach der 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, wurde uns klar, dass intern der grösste Waste Faktor der Tellerrückgang ausmacht, denn:

- Dort entsteht um jede Mahlzeit 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 3 Mahlzeiten (und Zwischenmahlzeit, 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 umgerechnet rund 632000 Franken in den Abfalleimer! 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, ab ob fast jeder Mensch täglich einen Franken in den Müll werfen würde! Wie absurd, wenn man bedenkt, dass das für Mil-

lionen 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 Lebensmittelkosten bei steigenden Umsätzen

Dank der Umstellen auf einen Jahres Menu Plan 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 Vacuum-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 ausgeweitete Lagerungen von produzierten Speisen ermöglichen.

Wie bekämpft man nun aber den starken, immens teuren Tellerrückgang? Diesem Thema begegnen wir seit Einzug in das neue APH Humanitas mit einem selbstentworfenen Menu Wagen «Tischlein decke dich». Ein Prototyp in mehrfacher Hinsicht: Er ist schön, hat sowohl einen grossen Akku als auch ein eine grosse Induktionsfläche, und die Speisen, die in den Schüsseln übrigbleiben, dürfen dank Spuckschutz weiterverwendet werden. Und schliesslich fährt gut geschultes Service Personal den Wagen von Tisch zu Tisch und schöpft genau jene Menge, welche die Bewohnerinnen und Bewohner hier und jetzt mögen. Nach einem Jahr machen wir nun Stichproben, das Konzept ist tief verwurzelt, es wird «Gschtetzt schtatt Verschwändet»

Der grösste Waste-Faktor ist der Rückgang von Tellern, wodurch viel Abfall entsteht.



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

Foto: Humanitas