

Mehr Frisches und Regionales auf dem Menüplan.

Das Süssbach Pflegezentrum liess sein gastronomisches Angebot auf seine Nachhaltigkeit hin analysieren. Vieles macht es gut, doch es gibt Verbesserungsbedarf. Die Resultate werden in die Essensplanung einfließen.

28 Prozent der Umweltbelastung, welche die Schweizer Bevölkerung durch ihren Konsum verursacht, entstehen im Bereich der Ernährung. Gastronomieunternehmen spielen mit ihren Kaufentscheidungen deshalb eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, Umweltbelastungen wie CO₂-Ausstoss oder unsinnigen Ressourcenverbrauch zu reduzieren. Im Jahr 2008 entwickelte die Hotelfachschule Lausanne den sogenannten Beelong-Indikator, um Gastwirten und Einkäufern Informationen über die Umweltbelastung der Produkte zu liefern und sie zu motivieren, ihre Einkäufe bewusst tätigen zu können. Der Indikator bewertet den Umwelteinfluss von Lebensmitteln auf einer Skala von A bis G. 125 Betriebe, darunter 71 Gesundheitszentren, haben die Analyse bisher vornehmen lassen.

Einer davon ist das Süssbach Pflegezentrum, auf Initiative der Bereichsleiterin Hotellerie, Katharina Horlacher. «Ernährungs- und Umweltfragen interessier-

ten mich immer schon», sagt sie. «Ich wollte überprüfen, ob und wo wir Verbesserungspotenzial haben.» Die Auswertung, die anhand aller eingekauften Nahrungsmittel während sechs Wochen im Sommer und sechs Wochen im Winter erfolgte, zeigte: Der Süssbach liegt mit einem C im guten Durchschnitt, doch es gibt Luft nach oben. Positiv fiel in der Analyse der hohe Anteil an Schweizer Fleisch und der niedrige Anteil an Fleischerzeugnissen am Essensangebot insgesamt auf. Verbesserungsfähig ist allerdings der Anteil an Obst und Gemüse aus der Region und auch an Produkten mit Label wie Bio oder MSC. Zudem empfiehlt Beelong, den Anteil an Frischprodukten zu erhöhen.

Saisonal ist ökologischer

Katharina Horlacher wird nun zusammen mit dem Küchenchef Möglichkeiten suchen, die Einkäufe ökologischer zu gestalten. Das ist komplexer, als es auf den ersten Blick scheint. So sind beispielsweise Labelprodukte teilwei-

se teurer als konventionelle. Horlacher: «Das A und O ist eine saisonale Menüplanung. Damit kann der ökologische Einkauf gesteuert werden.» Das sei aber nicht immer einfach, weil man die Kunden an 365 Tagen pro Jahr verpflege und Abwechslung notwendig sei.

Katharina Horlacher ist sicher: «Wir möchten den Anteil an regionalem frischem Obst und Gemüse und Labelprodukten erhöhen. Wie viel drin liegt, wissen wir aber noch nicht.» Die Vielfalt sei gerade im Pflegezentrum, wo das Essen für viele das Highlight des Tages sei, enorm wichtig. «Wir müssen ausprobieren, was ankommt.» Zur Hilfe kommt ihr die Masterarbeit zu Umweltmanagement in der Hotellerie, die sie zurzeit schreibt. «Ich werde mit einigen Betrieben Interviews durchführen und so erfahren, was funktioniert und was nicht.»



Katharina Horlacher,
Bereichsleiterin Hotellerie

GNAO-PARTNER



Süssbach Pflegezentrum AG

T 056 462 61 11

info@suessbach.ch

www.suessbach.ch

süssbach

FÜR MENSCHEN MIT GESCHICHTE

