

Careum Weiterbildung widmete sich einem besonders wichtigen Thema, bei dem Verantwortung erste Priorität hat

Care Gastronomie heisst Sorge tragen

Das jüngste Highlight von Careum Weiterbildung befasste sich mit dem Anliegen, Sorge zu tragen zu Gästen, Mitarbeitenden und zur Umwelt. Unser Essen ist – ob wir wollen oder nicht – untrennbar mit Politik, Gesellschaft, Gesundheit und Umwelt verknüpft. Dieses Bewusstsein wird in der Gastronomie immer weiter in den Fokus rücken: Wirtschaftliches Arbeiten, weniger Abfall, mehr Energieeffizienz werden immer wichtiger.

Ebenso bedeutungsvoll ist die Tatsache, dass der moderne Gast hohe Ansprüche an die Qualität des Essens stellt, einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen einfordert und sich immer stärker Gedanken zu den Herstellungsprozessen macht.

Riesige Umweltbelastung

Etwa ein Drittel der Umweltbelastungen in der Schweiz gehen auf das Essen zurück – verur-

sacht durch Ressourcenverbrauch und Emissionen. 265.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall fällt in der Gastronomie in der Schweiz pro Jahr an. Diese Lebensmittelabfälle verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig.

Die Herstellung von Fleischprodukten ist ebenso energieaufwändig wie das Haltbarmachen von Lebensmitteln. Darüber hinaus geht die Konservierung oft mit einem Verlust an Inhalts-

stoffen einher. Auch die Verpackungen werden energieintensiv hergestellt und müssen aufwändig entsorgt werden.

Die Zeichen der Zeit erkennen

Gemeinschaftsgastronomische Betriebe haben die Zeichen der Zeit erkannt und handeln entsprechend: Sie steuern bewusst der Lebensmittelverschwendung entgegen (No Food Waste) und setzen für kürzere Transportwege auf sai-

Bruno Umiker, Careum Weiterbildung, freute sich, eine grosse Schar interessierter Verpflegungsfachleute zu begrüssen.



sonale und regionale Produkte. Durch richtige Lagerhaltung, Einkauf und Speisenplanung reduzieren sie ihre Abfallmengen in der Grossküche. Sie optimieren den Verbrauch an Strom, Wasser und Energie und sparen damit Kosten. Erfahrene Referenten boten erstaunliche Einblicke ins Thema.

Angebot, Beschaffung, Logistik und Betrieb – nachhaltig und wirtschaftlich – Oliver Fischer, Director Culinary Excellence Gategroup, Zürich-Flughafen, wusste mit seinem mit Erfahrungen gespickten Vortrag zu gefallen.

Das Angebot im Airline Catering umfasst ein breites Spektrum von Tiefkühlmahlzeiten bis hin zu hausgemachten Business- und First-Class Mahlzeiten sowie Spezialmahlzeiten. Das Airline Catering gehört, wie die Spitalverpflegung, zu den wichtigen emotionalen Faktoren, die das Wohlbefinden der Passagiere an Bord eines Flugzeuges oder der Patienten während dem Spitalaufenthalt massgebend beeinflussen. Die Breite des Angebots und die strikten



Ethische, politische, soziale und ökologische Konsequenzen unserer Essenswahl standen im Zentrum der Ausführungen von Nadja Biedermann, lic. phil. hist., Philosophin und Pflanzenköchin.



KnowledgeBase & ergänzende Services

Stellen Sie das Know-how Ihrer Unternehmung allen Mitarbeitenden jederzeit und überall zur Verfügung. Die healthy+ KnowledgeBase macht es möglich.

- + Know-How verwalten
- + Wissen vermitteln
- + Prozesse optimieren
- + Vernetzung fördern
- + Beratung
- + Schulung
- + Workshops
- + Projekte

healthy+ AG
Kirchbergstrasse 23
3400 Burgdorf

034 420 16 13
info@healthyplus.ch
www.healthyplus.ch



+ knowledge. learning. communication.



Vom Fliegen lernen: Oliver Fischer, Director Culinary Excellence Gategroup, Zürich-Flughafen, wusste mit seinen Ausführungen zu begeistern.

Auflagen führen zu einem verhältnismässig hohen Food Waste.

Gewaltige Änderungen

Das wirtschaftliche Umfeld in der Airline Branche hat sich im 21. Jahrhundert dramatisch verändert und zu einem kompletten Umdenken geführt. Die Angebotsplanung hat sich den individuellen Bedürfnissen der Passagiere angepasst. «Buy on Board» Konzepte und a la carte Auswahl verdrängen immer mehr das Speisenangebot an Bord. Die Reisezeiten und das Konsumverhalten haben dazu geführt, dass die Passagiere selber bestimmen wollen was und wann sie bestellen möchten. Durch Inbound-Kontrollen und Auswertung der Passagier-Verhalten kann massgeblich Abfall vermieden werden. 30% aller Essen im Flugzeug sind heute Spezialmahlzeiten.

Im Gegensatz zur Bodenverpflegung sind Gewicht, Verfügbarkeit und auch der Preis massgebliche Kriterien im Airline Catering. Es können nur «sichere» Nahrungsmittel angeboten wer-

den. Diese müssen ähnlich wie in der Gemeinschaftsverpflegung innerhalb einer definierten Zeit verarbeitet werden. Ethische und wirtschaftliche Auflagen wie Halal, Koscher, vegane Speisen u.a. sowie definierte Kostenmodelle sind neben Qualität und Nachhaltigkeit zusätzliche Herausforderungen.

Ganz besonders gefordert ist daher die Logistik. Mit verknüpften digitalen ERP-Systemen können jederzeit Bestellmengen, Konsumverhalten und Lieferzeiten eruiert werden. Die Nachverfolgbarkeit der Food-Produkte hat dazu geführt, dass jedes Produkt, das verarbeitet wird, genau erkannt wird. Die Herausforderung sind selbst-deklarierte Haltbarkeitsdaten und interne Abläufe, wie man mit abgelaufenen Lebensmitteln und Retouren umgeht. Mit Hilfe von KAI-ZEN-Abläufen und einer zentralen Rezeptzusammenstellung (AVOR) konnte der Waste in der Food-Produktion massgeblich reduziert werden.

Innovative Food-Prozesse

Pasteurisieren, MAP (Modified Atmosphere Packing), HOTFILL sowie Sous-Vide und Micpast sind wichtige Kochprozesse, welche die Verschwendung von Lebensmitteln verhindern, und die auch im Airline Catering Einzug gehalten haben. Die genannten Produktionsarten sind dazu prädestiniert, eine qualitativ hochstehende und gesunde Speisenauswahl effizient anzubieten. Oliver Fischer: «Umweltverträgliches Handeln gehört in die strategische Ausrichtung eines jeden Gastronomiebetriebes und ist massgeblich für den betriebswirtschaftlichen Erfolg. Insbesondere unser Berufstand Koch ist in der Pflicht: Damit der Gast zurückkommt und nicht das Essen!»

Ethische, politische, soziale und ökologische Konsequenzen unserer Essenswahl

Essen gewinnt immer mehr Komponenten, die es verantwortungsvoll zu respektieren gilt. Nadja Biedermann, lic.phil.hist., Philosophin und Pflanzenköchin, Geschäftsinhaberin und Gründerin von root food – radikal gutes Essen, Initiantin Pflanzenfresser – Vegane Gastronomie, Langenthal, schilderte das eindrücklich.

Der französische Soziologe Claude Fischler hat für die Eigenart der menschlichen Spezies den Begriff des «paradoxe de l'omnivore» geprägt. Dieses Paradoxon besteht darin, dass der Mensch zwar – wie alle Lebewesen – gezwungen ist, Nahrung zu sich zu nehmen, er aber – im Gegensatz zu allen anderen Lebewesen – die Freiheit hat, zu entscheiden, was er isst. Dem Menschen ist keine Ernährungsweise natürlich vorbestimmt. Er kann in fast allen Umwelten überleben. So bewegt sich seine Ernährung auf der Grenze von Natur und Kultur.

«Die Natur des Essens liegt in ihrer biologischen Notwendigkeit. Wer nicht isst, stirbt. Das Recht auf Nahrung als Menschenrecht sowie die staatliche Subsistenzpflicht tragen dieser Tatsache Rechnung», führte Nadja Biedermann aus. «Die wissenschaftliche Ernährungsforschung legt Richtwerte für eine ausreichende Ernährung (Food Security) fest und ergänzt sie mit Empfehlungen für eine gesunde Ernährung (Nutrition Policy). Zusammen mit dem Lebensmittelrecht und der Lebensmittelsicherheit, i.e. dem Schutz vor gefälschter oder gesundheitsgefährdender Nahrung (Food Safety), ist der verpflichtende Rahmen für den Zweck der Ernährung – der körperlichen Reproduktion – abgesteckt.

Starten Sie im Juni 2018 mit dem Zertifikatslehrgang Care Gastronom/Care Gastronomin

Die praxisorientierte Weiterbildung Care Gastronomie ist eine Weiterentwicklung der klassischen Heimkoch-Ausbildung. Im Zentrum stehen die interprofessionelle Zusammenarbeit, gesunde und genussreiche Ernährung sowie die Esskultur zu fördern, um das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Heimbewohner/innen zu steigern.



Der Kampf gegen die Essensverschwendung ist wichtig, so Mirko Buri, Geschäftsinhaber, meinKüchenchef, Das erste No-Food- Waste-Restaurant der Schweiz, Köniz, und Referent bei United Against Waste.

In diesem Rahmen agiert die agro-alimentäre Industrie, die weltumspannende, grossindustrielle Agrar- und Lebensmittelproduktion, vermarktet durch multinationale Handelskonzerne und ausgerichtet auf den Konsum verzehrfertiger Speisen. Ihre totale Ökonomisierung rechtfertigt sich mit dem Hinweis auf Ernährungssicherheit.»

Ein soziales Totalphänomen

Nach Marcel Mauss sei Essen hingegen ein «soziales Totalphänomen», welches weit über die biologische Notwendigkeit hinausgehe und in alle Dimensionen des menschlichen Lebens hineinwirke: Teilen der Nahrung gilt als erste soziale Tat, das soziologische Gebilde der Mahlzeit als Sinnbild der sozialen Ordnung, der sinnliche Geschmack als Ausgangspunkt des ästhetischen Urteilsvermögens. Nahrungsmittel stammen aus einem geographischen, klimatischen und ökonomischen Zusammenhang, ihre Auswahl und Zubereitung ist vielfältig.

«Die gemeinsame Esskultur schafft kulturelle Identität, denn die Menschen essen nicht alles, was sie essen können, und nicht alle Menschen essen dasselbe», zog Biedermann ein Fazit. «Darin besteht auch die Überwindung des «paradoxe de l'omnivore»: Die jeweilige Küche legt als kulturelles Regelwerk fest, welche Speisen essbar sind und welche nicht. Aus der Freiheit, seine Essweise selbst zu wählen, entsteht die reglementierte – identitätsstiftende und verbindende - Esskultur und dadurch eine traditionell geformte Einseitigkeit. Das Gute daran ist, dass die Esskultur wandel- und wählbar ist.»

Kochen gegen Food Waste

Mirko Buri, Geschäftsinhaber, meinKüchenchef, Das erste No-Food-Waste-Restaurant der Schweiz, Köniz, und Referent bei United Against Waste – Gemeinsam gegen Verschwendung, betonte, wie wichtig es ist, Lebensmittelabfälle zu vermeiden: «Es ist ein Gewinn für die Umwelt und den Betrieb. Es ist Zeit, einen verantwortungsvollen und umweltbewussten Konsum umzusetzen und den Gästen zu kommunizieren.»

Die Food Waste-Folgen sind enorm: Weltweit gehen rund 805 Millionen Menschen am Abend hungrig ins Bett. Paradoxerweise geht dennoch ungefähr ein Drittel der für den Konsum produzierten

Lebensmittel auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren oder wird verschwendet. Dies entspricht in etwa 1.3 Milliarden Tonnen Lebensmittelverluste pro Jahr. Alleine in der Schweiz fallen jährlich rund 2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an.

Lebensmittelverluste und -verschwendung haben weitreichende negative Auswirkungen auf Mensch und die natürliche Umwelt. Eine aktu-

Werkstatt Team Bubikon

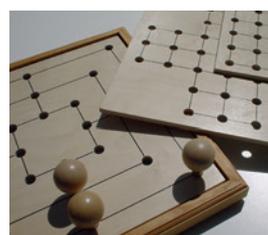
Therapiespiele und Hilfsmittel für Ergo- und Physiotherapie

Spielbretter mit angepassten Spielfiguren, Standbrett für Fussgelenktraining, Widerstandsklammern, Spiele für Neurotraining, Rutschbretter usw. Alle Hilfsmittel wurden in Zusammenarbeit mit Therapeuten und Therapeutinnen entwickelt und getestet.

Wir sind in der Lage, auch Einzelanfertigungen zu preiswerten Bedingungen auszuführen. Verlangen Sie unseren Prospekt!

Spielsachen, Möbel und allgemeine Schreinerarbeiten

Tische, Büchergestelle usw. nach Mass angefertigt, in Massivholz. Ausführung lackiert oder mit biologischer Oberflächenbehandlung.



Werkstatt Team Bubikon
Bannholzstrasse 6b 8608 Bubikon
Fon 055 243 34 43 Fax 055 243 36 76
wtb@sfgb.ch www.originell.net

Ein Angebot der Stiftung für Ganzheitliche Betreuung.
www.sfgb.ch



elle Studie schätzt alleine die direkten finanziellen Verluste weltweit auf 950 Milliarden Franken. Werden noch Umweltkosten und soziale Kosten addiert, belaufen sich die Verluste auf rund 2.5 Billionen Franken. Zudem bedeuten Nahrungsmittelabfälle eine beträchtliche Verschwendung von wichtigen Ressourcen wie Wasser und Energie, aber auch Anbaufläche, auf welcher (unnötigerweise) Lebensmittel produziert werden. Buri: «Wird virtuelles Wasser (jenes Wasser, welches für den gesamten Herstellungsprozess eines Produktes benötigt wird) miteinberechnet, so benötigen wir in der Schweiz 80 Prozent des Wassergebrauchs für Lebensmittel. Pro Person und Tag macht dies rund 3400 Liter von insgesamt 4200 Liter.»

«Wichtig ist die Essbiografie», unterstrich Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef, Gerontologe, forum99, Partner für Esskultur im Alter, Herzogenbuchsee, «das ist gerade in der Systemverpflegung konkret umzusetzen.»



Die spannenden Referate regten das Netzwerken ungemein an und öffneten den Blick für neue Perspektiven.



Bewusster und respektvoller Umgang mit Ressourcen

In der Systemverpflegung geht es ganz konkret ums tägliche Umsetzen der guten Vorsätze. Rezepte aus der Praxis präsentierte Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef, Gerontologe, forum99, Partner für Esskultur im Alter, Herzogenbuchsee.

«Es gilt, eine Essbiografie zu beachten», meinte der Referent. «Die Heimküche hat sich nach den Bedürfnissen ihrer Klienten zu richten. Dafür wird eine Essbiografie mithilfe der älteren Menschen erstellt. Denken wir immer wieder daran, wie alt die Menschen sind, für die wir Gerichte zubereiten,

welchen Appetit, welche Lust diese Menschen noch haben. Diese Erkenntnisse sind der erste Schritt zur Eindämmung einer Überproduktion.»

Es gehe auch um Wertschätzung und Sorgfaltspflicht. Bewohner mögen kaum mehr ganze Portionen. Die Mahlzeiten sollten immer so angerichtet und serviert werden, dass die Bewohner erfolgreich ausessen mögen.

Die Rezepte: das A & O des Küchenmanagements

«Rezepturen sind keine Eingrenzung von Kreativität, sondern eine Grundlage fürs Qualitätsmanagement. Nur wer nach Rezepturen arbeitet, hat seine Kosten, Hygienestandards, Nährstoffe, Allergene etc. im Griff», unterstrich Biedermann.

Portionen und Mengen: der Kellenplan

Zubereitete Speisen werden mit Hilfe von Kellen oder anderen Portionierungshilfen portioniert. Dazu sollten Kellen und Portionierer in passenden Grössen verwendet werden. Die Füllmengen der im Betrieb vorhandenen Kellen und Portionierer sollten zur Sicherstellung einer korrekten Ausgabemenge ausgewogen werden.

Rücklauf und Überproduktion

Regelmässiges Erfassen der Rüstabfälle wie auch der Mengen an Überproduktion, der Restenverwertung und des Rücklaufs liefern eine wichtige Grundlage für weniger Food Waste.

Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz

Wichtig ist, den Arbeitsbereich menschengerecht einzurichten bzw. Möbel und Arbeitsgeräte anatomisch an den Menschen anzupassen. Der Koch sollte ohne Verrenkungen oder zusätzliche Wege seine Arbeit managen können.

Energieverbrauch optimieren

Ein paar praktische Tipps: Stromspitzen abfangen mit einem Kondensator, Wärmewagen und ähnliches auf Zeit einstellen evtl. Einschaltuhr benützen, in alten Küchen nicht gleich alle thermischen Geräte einschalten, mit Wasser sorgsam umgehen, Gerichte nicht mehr mit kaltem Wasser abkühlen, sondern mit dem Schockfreezer.

Die zahlreichen PraktikerInnen im Saal nahmen die vielen Ratschläge begeistert auf. «So bereitet eine Tagung Spass», war das breite Echo.