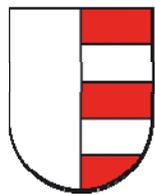


Städtische Verpflegungsbetriebe nachhaltig, gesund.

Erfahrungen aus einem Pilotprojekt in Uster mit der Zielsetzung «mehr Bio»



uster

Wohnstadt am Wasser



foodward
the food business academy

Veranstaltung : Tagung, «Naturama»

Datum : 15. Januar 2020

Ort : «Naturama»
Feerstrasse 17, Aarau

Zeit : 10.50 – 11.15 Uhr

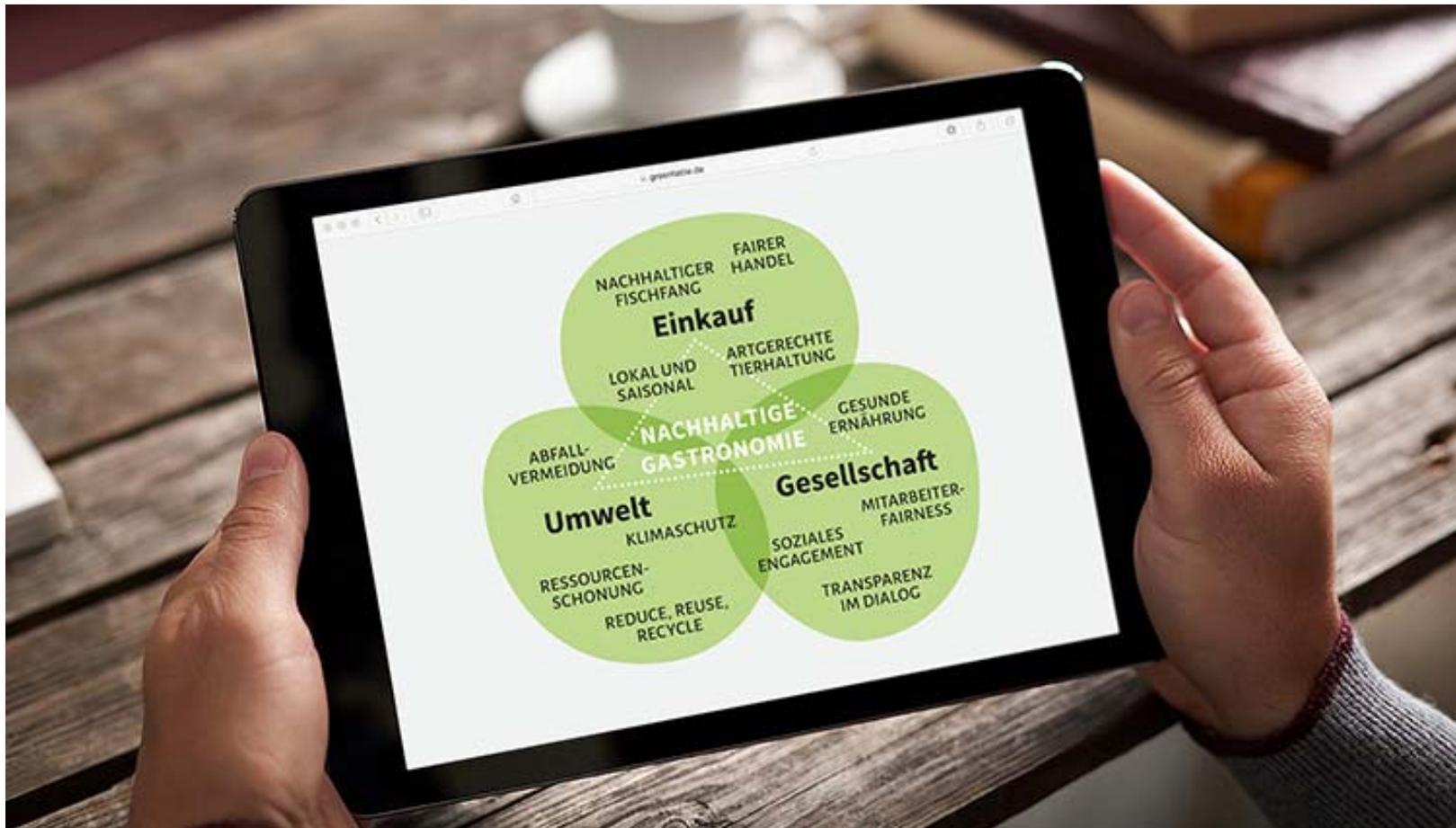
Referent : Patrick Lütolf, Isabella Schuler

Ausgangslage

Herausforderungen:

- Wachsender Conveniencegrad der eingesetzten Lebensmittel (Angebot)
- Kaum faire oder biologisch produzierte Lebensmittel im Einsatz (u.a. Kostendruck)
- Steigende Nachfrage nach genussvollen und nachhaltigen Speiseangebot (B2B und B2C)
- Reagieren auf Ernährungstrends und Berücksichtigung bestimmter Anforderungen an eine z.B. altersgerechte Ernährung
- Teils langjährige Küchenchef*innen in Gemeinschaftsküchen
- «Margen und nicht nährwertgetriebene» Einkäufer*innen

Ausgangslage



Quelle: greentable.de

Orientierung an den Sustainable Development Goals



Quelle: greentable.de



Verpflegungskonzept, Heime Uster

Nachhaltig

- No Foodwaste
- Biologisch
- Regional
- Saisonal
- Mehr Vegi
- Verzicht auf Palmöl

Gesund

- Ausgewogen
- Fleisch reduzieren
- Biologisch

Attraktiv

- Frisch
- Essküche aus aller Welt

Quelle: https://www.heime-uster.ch/fileadmin/user_upload/documents/unsere_angebote/gastronomie/Broschuere_Verpflegungskonzept_20180118.pdf

Fragestellungen

Folgende übergeordneten Fragestellungen sollen im Rahmen des Projektes beantwortet werden:

1. Kann der Anteil an Lebensmitteln, die den Grundsätzen einer nachhaltigen Ernährung entsprechen in der öffentlichen Verpflegung, ohne bedeutsame Erhöhung des monetären Wareneinsatzes, sinnvoll und praktikabel gesteigert werden?
2. Welche Massnahmen sind nötig, damit ein möglicher erhöhter monetärer Wareneinsatz durch geschickte Menüplanung, Prozesssteuerung und Einkauf möglichst kompensiert werden kann?

Zielsetzung «nachhaltig, gesund.»

- Lebensmittel werden bevorzugt, wo sinnvoll, saisonal und lokal/ regional beschafft.
- Lebensmittel stammen zu mind. 30% des monetären Wareneinsatzes, bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus biologischer Landwirtschaft.
- Fisch und andere Meerestiere stammen zu 100% des monetären Wareneinsatzes aus nachhaltigem Fischfang oder wurden mit nachhaltigen Methoden produziert.
- Reis, Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade stammen zu 100% des monetären Wareneinsatzes aus fairem Handel.
- Die Zufriedenheit bei den Heimbewohnern, Küchenpersonal und den Mitarbeitenden soll beibehalten oder gesteigert werden.

Dieses Projekt soll zeigen, wie und warum eine nachhaltige Ernährung in öffentlichen Verpflegungseinrichtungen, wie den Heimen Uster, sinnvoll, wirtschaftlich, wirkungsvoll und damit erfolgreich umgesetzt werden kann, ohne dabei das Wohlbefinden und den Genuss zu beeinträchtigen.

Drei «R» als logische Konsequenz



Einkauf | Ist-Situation

Anzahl Art.:		2196										Bestellwert:		702 202.60	
Zeitraum	Lieferant	Artikelkurztext	Label	Lieferant	Menge	Einheit	Einkaufspr	Bestellw	BOSS Nummer	BB	BB Bezeichnung	VS	VS Bezeichnung		
	8566	Roux weisse Mehlschwitze 5kg		Hügli Nahrungsmittel AG	77.00		4 744.60	61.62	85.10.8864.30.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	6510	Mayonnaise spezial 4,5 kg/KE		Hügli Nahrungsmittel AG	132.00		4 331.50	19.71	85.10.8864.15.10	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	70564	Kartoffeln in Scheiben 6x1,5kg/BTL		Hügli Nahrungsmittel AG	66.00		30.64	3 369.50	85.10.8866.10.05	8510	TROCKEN	8866	KONSERVEN		
	3155	Bratenjus klar 6kg/ke		Hügli Nahrungsmittel AG	15.00		2 580.65	172.40	85.10.8864.45.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	93681	Demi-Glace spezial 3x5kg/CA		Hügli Nahrungsmittel AG	10.00		2 448.00	244.85	85.09.8857.05.05	8509	TIEFKÜHL	8857	SPEISE-EIS-TK		
	70672	Roux, braune Mehlschwitze 5kg/KE		Hügli Nahrungsmittel AG	18.00		1 132.10	62.06	85.10.8864.45.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	8486	Olio extra Vergine di Oliva		Hügli Nahrungsmittel AG	36.00		502.80	13.97	85.10.8863.40.15	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	70376	Balsamico Dressing 4x1,95lt/CA		Hügli Nahrungsmittel AG	8.00		55.56	444.50	85.10.8863.50.15	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	4065	Griessklösschen 2kg/KE		Hügli Nahrungsmittel AG	5.00		347.75	69.55	85.10.8865.25.05	8510	TROCKEN	8865	CONVENIENCE N. FRISCH		
	93265	Roux hell Refill 2x3kg/CA		Hügli Nahrungsmittel AG	6.00		284.40	47.40	85.10.8864.45.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	96154	Mousse au Chocolat Blanc		Hügli Nahrungsmittel AG	5.00		265.00	53.00	85.10.8865.25.05	8510	TROCKEN	8865	CONVENIENCE N. FRISCH		
	92202	bondaily Fruchtpurée Himbeer		Hügli Nahrungsmittel AG	12.00		18.35	220.20	85.10.8862.15.05	8510	TROCKEN	8862	BACKWELT UND DESSERTS		
	99403	Karotten grilliert 1,14kg/ST		Hügli Nahrungsmittel AG	8.00		28.59	228.70	85.10.8863.25.30	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	8374	Safran gemahlen 25g/GL		Hügli Nahrungsmittel AG	2.00		357.55	178.78	85.10.8864.25.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	96137	Mousse au Chocolat Classique		Hügli Nahrungsmittel AG	5.00		216.75	43.35	85.10.8865.25.05	8510	TROCKEN	8865	CONVENIENCE N. FRISCH		
	98502	Grünerbs mit Speck 2kg/PK		Hügli Nahrungsmittel AG	5.00		175.25	35.05	85.10.8865.25.05	8510	TROCKEN	8865	CONVENIENCE N. FRISCH		
	70361	Gewürzrurken 2200g/DS		Hügli Nahrungsmittel AG	9.00		16.10	144.90	85.10.8863.25.30	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	99226	Ratatouille 2,5kg/DS		Hügli Nahrungsmittel AG	6.00		23.68	142.08	85.10.8863.25.30	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	4817	Senf mild 24x100g/Ca		Hügli Nahrungsmittel AG	5.00		141.00	28.20	85.10.8864.15.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	3242	Braune Sauce vegetabil 6kg/Ke		Hügli Nahrungsmittel AG	2.00		219.50	109.75	85.10.8864.45.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	97490	Panna Cotta 12x140g/CA		Hügli Nahrungsmittel AG	3.00		146.40	48.80	85.10.8865.25.05	8510	TROCKEN	8865	CONVENIENCE N. FRISCH		
	5210	Maiskörner Armour 3/1 DS		Hügli Nahrungsmittel AG	12.00		8.55	102.60	85.10.8866.10.05	8510	TROCKEN	8866	KONSERVEN		
	92339	Bärlauch Dressing 4x1,95lt/CA		Hügli Nahrungsmittel AG	3.00		45.90	137.70	85.10.8863.55.05	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	8205	Käseklösschen 2kg/KE		Hügli Nahrungsmittel AG	2.00		139.10	69.55	85.10.8865.25.05	8510	TROCKEN	8865	CONVENIENCE N. FRISCH		
	92502	Gartenkräuter Würzpaste		Hügli Nahrungsmittel AG	5.00		86.00	17.20	85.10.8864.45.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	99218	Grüne Oliven gefüllt mit		Hügli Nahrungsmittel AG	6.00		12.88	77.25	85.10.8863.25.30	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	8698	Rotkraut 4,900kg/BTL		Hügli Nahrungsmittel AG	2.00		64.17	128.34	85.10.8863.25.30	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	98904	Tomatenconsommé DACH 1,2kg/FL		Hügli Nahrungsmittel AG	3.00		95.85	31.95	85.10.8863.25.05	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	A70376	Balsamico Dressing 4x1,95lt/CA		Hügli Nahrungsmittel AG	2.00		56.30	112.60	85.10.8863.50.15	8510	TROCKEN	8863	BELAGEN/ZUTATEN		
	10007	Spargel Italo		Marinello & Co. AG	0.50		86.70	43.35	85.01.8801.00.00	8501	FRÜCHTE U. GEMÜSE	8801	GEMÜSE		
	98901	Wildconsommé 1,2kg/FL		Hügli Nahrungsmittel AG	2.00		78.50	39.25	85.10.8864.45.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		
	4711	Waffelherzen 200 Stück		Hügli Nahrungsmittel AG	2.00		34.65	69.30	85.10.8862.45.05	8510	TROCKEN	8862	BACKWELT UND DESSERTS		
	93211	Senf Dispenserbeutel 5kg/BIB		Hügli Nahrungsmittel AG	2.00		51.20	25.60	85.10.8864.15.05	8510	TROCKEN	8864	WÜRZEN		

5 ABFALL-VERMEIDUNG



6 KLIMASCHUTZ



7 REDUCE, REUSE, RECYCLE



8 RESSOURCEN-SCHONUNG



Begleitende Massnahmen



Analyse

- Erhebung Bestehendes (Einkauf, Küche, Mitarbeitende)
- Zuhören, Fragen, Beobachten (Leitung, Pflege, Bewohner*innen, Aktivierungstherapie)
- Testessen
- Gespräche mit Küchenchefs der Nachbarsküchen (Spital, Behinderteninstitution)



Pilotierung

- Workshop «Vegetarische Küche» (Hausaufgaben)
- Kommunikation (Mitarbeitende, Flyer, Bewohner*innen)
- Vorbereitung Menüplanung
- Enge Begleitung in der Küche



Controlling

- Umfrage
- Finanzzahlen (vorher, nachher)



Nachbearbeitung und Dokumentation

9 GESUNDE
ERNÄHRUNG



10 MITARBEITER-
FAIRNESS



11 SOZIALES
ENGAGEMENT



12 TRANSPARENZ
IM DIALOG



Menüplanung | Verarbeitung

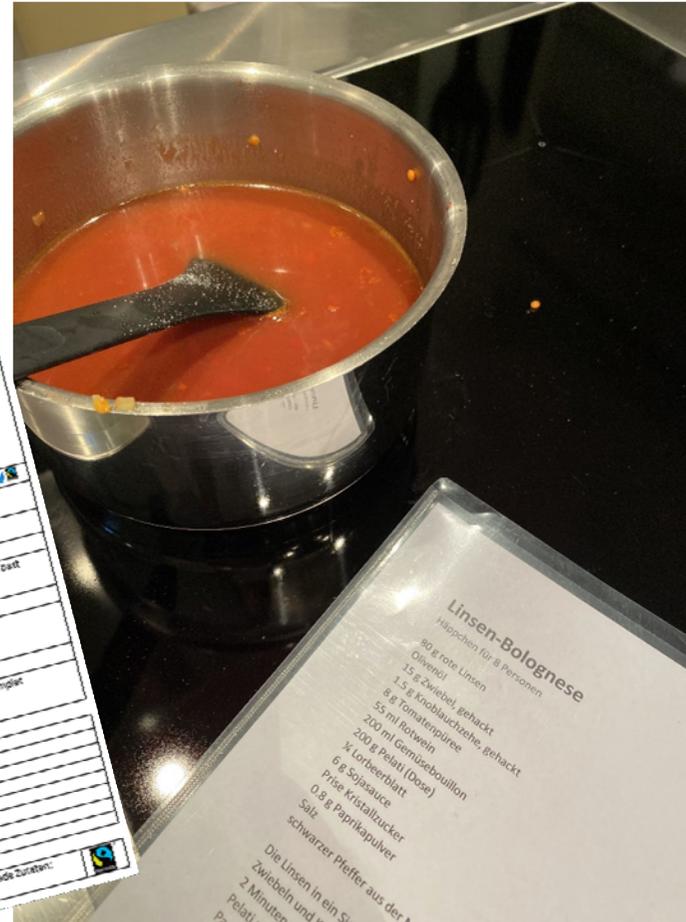
Heime Uster
Menüplan vom 27. Januar – 02. Februar

Montag Mittag	Dienstag Mittag	Mittwoch Mittag	Donnerstag Mittag
Menu 1 Tagessuppe *** Fleisch*	Menu 1 Tagessuppe *** Salat mit Aoktraut, Pastinaken und Pilze à la Crème *** Tagesdessert	Menu 1 Tagessuppe *** Zwiebelwähe Salat vom Buffet	Menu 1 Tagessuppe *** vegetarische Äpfel-Abakaroni mit Apfelmus und Kürbisweibel Salat vom Buffet
Menu 2 Tagessuppe *** Gerste mit Karotte und Meerrettich Salat vom Buffet	Menu 2 Tagessuppe *** veg *** Tagesdessert	Menu 2 Tagessuppe *** Fleisch	Menu 2 Tagessuppe *** Ofen-Tellerie mit Bohnen- Kartoffelstück, Rotweinsauce und Bäuchertofu Salat vom Buffet *** Tagesdessert
Wochenhit wochenhit Abend	Wochenhit wochenhit Abend	Wochenhit wochenhit Abend	Wochenhit wochenhit Abend
1. Feta-Käse mit Karoffelölöl	1. Salat	1. Salat	1. Karotten-Farar mit Toast
2. Nusschnecken mit Aprikosenkompott	2. Salat	2. Vanillequark mit Waldbeeren	2. Salat
3. Café complet	3. Café complet	3. Café complet	3. Café complet

Alternativen Salat – mittags und abends:
 - Spargel-Häppli
 - Äpfel mit Bolognese
 - Salat mit Apfel mit Brot
 - Salat mit Apfel mit Brot
 - Café complet
 - Käsewähe mit Duschweibel

Wählen Sie eine oder mehrere zusätzliche Menükomponente(n):
 Tagessuppe
 Tages Salat
 Gemüsebouillon
 Tagesdessert / Apfelmus

Biologisch: BIO Vegetarisch: Mehrheitlich lokal: Zuraten: Alle faire trade:



1 LOKAL UND SAISONAL

2 ARTGERECHTE TIERHALTUNG

3 NACHHALTIGER FISCHFANG

4 FAIRER HANDEL