



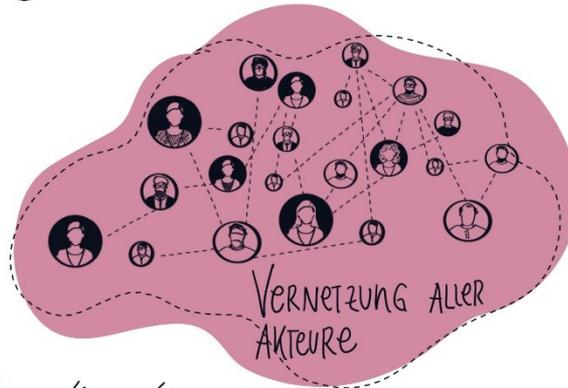
Seniorenverpflegung – so geht's nachhaltig und genussvoll!

Fachtag am 19.10.2022

Beratungsangebote der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Rheinland-Pfalz



Frau Lettner



kostenfrei

BERATUNG

zu Hause
im Pflegeheimen

3-SterneBERATUNG

Speiseplancheck
QUALITÄTSHANDBUCH

Einbeziehung
Senioren

Kommunikation

ARBEITSABLAUFE
OPTIMIEREN

Weiter-
BILDUNG

AUFWÄNGESCHILD
nachhaltiges
VERPFLEGUNGSKONZEPT

AUZEICHNUNG MIT
3 STERNEN

Neugierig?
Einfach bei uns
melden

START RUNDER TISCH
MAßNAHMEN
werden
erarbeitet



Andreas Manuel + C. Gehrting
 Regionalkoordinator im Projekt „Klimafreundlich pflegen – überall!“, AWO Bezirksverband Pfalz e.V.



Klimafreundlich Pflegen - Überall

Gastronomie Konzept der AWO



Klimaneutral
CO²
 AWO - VERPFLICHTET SICH CO₂ FUßABDRUCK ZU VERRINGERN

ca. 50% DAVON ERNÄHRUNG

Saisonal, Regional Deutschland
 ⇒ ☺
 Winter, Spanien
 ⇒ ☹



Essen muß schmecken

WURST ZUM ABENDBROT
 Früher 5 Sorten
 Heute 2 Sorten und Geflügelwurst

NUGDING

1. GERICHT (ohne vegetarisches zu ersetzen)
2. "
3. "

MEHR KAROTTE ALS FLEISCH

Fleisch von 150gr → auf 100gr angepasst



Wir haben mal gesammelt, was alle weggeschmissen wird ⇒ DAS MACHT EINDRUCK

SAISONAL + REGIONAL

Kommunikation !!

Willst du Geflügel? No!
 Test? OK!



über 2 Wochen
 ☹ ZEITAUFWENDIG

Fleisch 1. 8,3 kg weggeworfen
 2. 5 kg "
 deutliche Verringerung

Klimaschutz ist Gesundheitschutz



• Torsten von Borstel
Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung, United Against Waste e. V.

NACHHALTIG WIRTSCHAFTEN DURCH REDUKTION VON SPEISEABFÄLLEN

WAS MACHT DIE POLITIK?

12 Mio Tonnen
LEBENS MITTEL
ABFÄLLE

NATIONALE STRATEGIE
Freiwillige VERPFLICHTUNG

- Messung
- Reduktion

Kein mora-
lischer
Zeigefinger,
bitte



ABER
WARUM
GIBT ES SO
VIELE
ABFÄLLE?

UND WAS SIND DIE
LÖSUNGEN?

Senioren-
Heim
Kranken-
häuser
etc.

WO
FÄLLT ES
AN?

LAGER-
UNG

PRODUKTIONS-
ABFALL

SALAT
PUTZEN

ÜBER-
PRODUKTION

Teller-
Rück-
LAUF

WO IST
DORT
EINSPAR-
POTENZIAL?



INSGESAMT
EINSPAR POTENZIAL
34%

Lager ist
O.K.
ÜBERPRODUKT.
25-55%
Tellerücklauf
20-30%

Tellerücklauf
Abends höher,
als morgens!
Kalibrieren und
Sparen



Für Treibhausgase verantwortlich



CO²
INDIKATOR
für NASSMÜLL

NATIONALE STRATEGIE
Auszeichnung
für
Organisationen



WER MISST
Kann REDUZIEREN
UND SPAREN

- Speiseabfälle Reduzieren
- SPART GELD
 - IST GUT FÜR'S KLIMA

TIPP:
Pflege 1x im
JAHR Hospitieren

Kommunikat

UNVERBINDLICHE
Potenzialanalyse
? Einfach melden!





• Kurt Krechel

Leiter Vepflegungsmanagement Landeskrankenhaus, Küchenleitung Rhein-Mosel-Fachklinik, Klinik Nette-Gut Andernach

Genießen mit Verantwortung

Interview

2015 Speiserücklaufwegwerfen
Geschäftsführer hat angestoßen

NACHHALTIGKEITS-Konzept
- Auch Essen
Pilotprojekt 3500 Essen
3 Jahre gelaufen



ES DARF NICHTS KOSTEN!

BIO-PRODUKTE von 4% → AUF 24%
VEGETARISCH (im Speiseplan nach vorne)

VEGETARISCHE PRODUKTE
selber hergestellt
UND KOSTEN eingespart:
4,20 → 2015
4,65 → 2020
ROHBEKÖSTIGUNG

QUALITÄT IST WICHTIG

EINSPARPOTENZIAL
NUTZEN FÜR
REINVESTIEREN

Viele junge Menschen für das Essen gewonnen

~~21000,-~~
Gemüsebrühe
→ selber machen
10.000 EURO GESPART

Bio Tomatenmark
LOHNT SICH

PRODUKT-AUSLÖBUNG
Suppe mit Biolinsen

DAS KOMPLETTE
VUDEL-ANGEBOT
AUF BIO
UMGESTELLT →
gutes
QUELLVERHALTEN

25%
BIO-ANTEIL

HANDGRIF/QUALITÄT
BRAUCHT
ZEIT



Netzwerke
Aufbauen

VERGABERECHT ☹️
"ICH HATTE DIE
FREIHEIT MEINEN
NETZWERG AUSZUSUCHEN"



SCHULUNG
ZUM
ERNÄHRUNGS-
BERATER
- WER WILL?



Karsten Bessai

Koch und Berater für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelwirtschaft

NACHHALTIG Kochen LEICHT Gemacht



ENKELTAUGLICHE WELT

BRÜCKE SCHLAGEN

Wie lange LÄUFT DER OFEN?
 Welche ZULIEFERER sind „UM DIE ECKE“?
 Wie ist KOMMUNIKATION KÜCHE UND ANDERE EINHEITEN? (OFT NOCH NICHT GUT)



Muss ich Tomaten im Winter servieren?
 No!
 Mit Winter-Gemüse besser umgehen

Ich nehme Bekannte Gerichte, reduziere Fleisch oder ersetze es.

Nicht gleich ein komplett neues Menü servieren

SAISONAL Kochen

Lasagne mit Winter-Gemüse ist kostengünstiger als Sommer-Gemüse

weniger kann mehr sein



DAS TUN, WAS GUT ZU TUN IST!

REGIONALITÄT

Kein Qualitäts-Begriff

Neue Unternehmen haben sich in der Region gegründet
 Kontakte herstellen

HÜLSENFRÜCHTE

UNVERARBEITET!

- GÜNSTIG
- SÄTTIGEND
- Binde Stickstoff im Boden

EINE ABSOLUTE BEREICHERUNG!

BITTE DER THEMATIK ANNEHMEN!

VEGI 2.0 WILL GELERNT, GEÜBT UND GEMACHT WERDEN



Teamwork ist wichtig

ERFOLGE kommunizieren

