

# **Förderung von lokalen und saisonalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie : Getreide, Obst, Gemüse und Fleisch - alles aus der Region**

Autor(en): **Nicole, Anne-Marie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **87 (2016)**

Heft 3: **Care Gastronomie : Essen und Trinken am Lebensende**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-804152>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Förderung von lokalen und saisonalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie

# Getreide, Obst, Gemüse und Fleisch – alles aus der Region

Pro Jahr servieren die Waadtländer Alters- und Pflegeheime ihren Bewohnern sechs Millionen Mahlzeiten. Nun beschäftigt sich der Kanton mit Fragen der Nachhaltigkeit: Wie hoch ist der Anteil an lokalen und saisonalen Produkten? Was sind die Umweltauswirkungen?

Von Anne-Marie Nicole

Im Januar 2011 reichten Abgeordnete des Waadtländer Kantonsparlaments ein Postulat ein, das den Staatsrat aufforderte, den Artikel 23 des Gesetzes über die Waadtländer Landwirtschaft zu konkretisieren. Der Artikel mit dem Titel «Exemplarité de l'Etat» (vorbildlicher Staat) verlangt unter anderem, dass in den Einrichtungen, die der Kanton führt, der Verzehr von lokalen landwirtschaftlichen Produkten bevorzugt wird.

Ende 2014 legte die Waadtländer Regierung eine «Strategie zur Förderung lokaler und saisonaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie» vor. Dabei geht es vor allem um Getreide, Obst, Gemüse und Fleisch. Tatsächlich kann der Waadtländer Kanton aufgrund der landwirtschaftlichen Produktion einen Grossteil der frischen Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe anbieten. Dieses nachhaltige

Ernährungsprojekt basiert auf Motivation und Sensibilisierung und betrifft sowohl Gastronomiebetriebe unter der direkten Verantwortung der kantonalen Verwaltung wie auch die Gemeinden und halböffentlichen Institutionen, etwa Alters- und Pflegeheime oder Kliniken.

Die Waadtländer Gemeinschaftsgastronomie schneidet bei der Umsetzung gut ab. Zu diesem Ergebnis kommt eine im November 2012 von der Schweizerischen Vereinigung für die Entwick-

lung der Landwirtschaft und des ländlichen Raums (Agridea) durchgeführte Studie. Die Studienleiter betonen sogar, dass «der Anteil an Produkten aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie viel höher ist als erwartet» und dass «die Küchenchefs von den Vorteilen der lokalen Versorgung bereits überzeugt sind und diese täglich umsetzen». Sie kommen jedoch der Ansicht, dass in Bezug auf Information, Ausbildung und Unterstützung der Agrarbranche noch Verbesserungspotenzial besteht.

«Die öffentlichen und halböffentlichen Unternehmen des Kantons servieren mehr als 18 Millionen Mahlzeiten pro Jahr», sagt Viviane Keller, Leiterin der Abteilung Nachhaltige Entwicklung beim Kanton Waadt. Die Alters- und Pflegeheime und soziopädagogischen Einrichtungen benötigen jährlich sechs Millionen Mahlzeiten.

Die Massnahmen zur Umsetzung der Strategie der nachhaltigen Ernährung entsprechen den Lösungswegen, die Agridea vorgeschlagen hat. «Mit den Alters- und Pflegeheimen arbeiten wir gegenwärtig in vier Richtungen», erklärt Viviane Keller. «Wir bewerten die Umweltauswirkungen, die die Lebensmitteleinkäufe haben, bilden die Köche weiter in Bezug auf die Produkte und Arbeitsmethoden, entwickeln Ausschreibungsmodelle und sensibilisieren die Produzenten, damit sie sich auf dem Markt positionieren.»

**Die Versorgung mit saisonalen und lokalen Produkten ist in La Rozavère Realität.**

### Die Köche stehen im Zentrum

Die Abteilung Nachhaltige Entwicklung machte sich zuerst bei allen Alters- und Pflegeheimen im Kanton Waadt kundig über die Anzahl Betten und zubereiteten Mahlzeiten. Nun konzentriert sie sich auf die Einrichtungen, deren Gastronomie direkt der kantonalen Verwaltung untersteht, nämlich bei 81 von den insgesamt 144 Alters- und Pflegeheimen. «Die Köche stehen im

>>



**Klettern Sie mit Joseph (13) in die Mine. Dort ist Ihr Arbeitsplatz. 50 Meter unter der Erde.**

**Gemeinsam bringen wir Kinder aus Goldminen in Sicherheit: Jetzt auf [www.tdh.ch/spenden](http://www.tdh.ch/spenden)**



**Terre des hommes**

Kinderhilfe weltweit.

[tdh.ch](http://tdh.ch)

Mittelpunkt des Projekts. Denn sie sind direkt für den Lebensmitteleinkauf verantwortlich», erklärt Viviane Keller.

Xavier Bats schwingt das Zepter in der Küche der Stiftung La Rozavère über ein 17-köpfiges Küchenteam. Das in Chailly, oberhalb von Lausanne, ansässige Alters- und Pflegeheim ist mit 162 Betten eine der grössten Einrichtungen des Kantons.

Die Versorgung mit lokalen und saisonalen Produkten ist in La Rozavère Realität, auch wenn Bats ab und zu davon abweichen muss, um eine ausgewogene Ernährung sicherzustellen. Er und sein Team verarbeiten frische Produkte und bereiten Saucen, Fonds, Feingebäck oder Konfitüren selbst zu. Um Lebensmittelabfälle zu begrenzen, berechnete die Kochequipe die Mengen der Zutaten neu und serviert kleinere Portionen.

Zur Verfügung stehen weniger als 15 Franken pro Tag und Bewohner für 4 Mahlzeiten inklusive Zwischenmahlzeit. Xavier Bats muss also hausälterisch umgehen mit seinen Mitteln. Das heisst jedoch nicht, dass er billiges Geflügel aus China oder Brasilien einkauft und in Kanada oder den USA angebaute Produkte wie Mehl, Linsen, Getreide und Reis.

#### **Der «Beelong-Indikator»**

Seit 2015 lässt das Alters- und Pflegeheim La Rozavère gemäss der Strategie, die die Abteilung Nachhaltige Entwicklung vorschlägt, die Umweltauswirkungen der Lebensmittel- und Getränkeeinkäufe bewerten. Diese Analyse wird anhand des «Beelong-Indikators» durchgeführt, eines von Studenten im Rahmen der Hotelfachschule Lausanne entwickelten Instruments.

Die zwei Entwickler Charlotte de la Baume und Mathias Faigaux analysieren die von den Köchen vorgelegten Lieferscheine und Menülisten und bewerten die Wirkung der Nahrungsmittel nach fünf Kriterien: Herkunft, Jahreszeit, Produktionsweise

**Die Lieferanten gehen dazu über, von sich aus mehr lokale Produkte anzubieten.**

und -verarbeitung, Klima sowie Ressourcen. Aufgrund dieser Daten erhalten ein Gericht, ein Lebensmittel oder die gesamten Einkäufe eines Restaurants eine Note zwischen A und G, die ihre Umweltleistung bestimmt. Um die Saisonalität der Produkte zu festzustellen, wird die Analyse in zwei Zeiträumen von sechs Wochen durchgeführt, einmal im Sommer und einmal im Winter. Der nach der Analyse übergebene Bericht identifiziert zum einen Einkaufstendenzen und bewährte Einkaufspraktiken, zum anderen die Verbesserungsmöglichkeiten. Die vom Alters- und Pflegeheim La Rozavère erhaltenen Ergebnisse sind ermutigend: Mit einer Gesamtnote von C (4,11 auf einer 6-stufigen Skala) schneidet es überdurchschnittlich gut ab. Für die Saisonalität der verwendeten Produkte (100 Prozent im Sommer, 85 Prozent im Winter) erhält die Einrichtung sogar die hervorragende Note A. «Diese Analyse gibt uns eine andere Sicht auf unsere Arbeit und veranlasst uns, einige unserer Praktiken zu überdenken», sagt Xavier Bats.

«Beelong» bietet noch mehr als reine Analysen. Die ehemaligen Studenten der Hotelfachschule, die mittlerweile ein Start-up-Unternehmen gegründet haben, geben auch Empfehlungen ab und bieten eine Begleitung bei der Umsetzung des Verbesse-





Schaumkost: Frühstückscappuccino.

rungspotenzials an. Über das Alters- und Pflegeheim La Rozavère schreiben die Prüfer unter anderem: «Anstrengungen können hinsichtlich der Lagerung von Fischen und der Herkunft von Obst- und Gemüsesorten unternommen werden. Man könnte zum Beispiel Apfel- oder Traubensaft aus der Region anbieten.»

#### Grössere Transparenz ergibt bessere Ergebnisse

Der Prüfbericht stellt auch fest, dass bessere Ergebnisse und Bewertungen möglich wären, wenn Xavier Bats Lieferanten mit grösserer Transparenz beauftragen würde. Seine Reaktion erfolgte unmittelbar: «Wir arbeiten nicht mehr mit Lieferanten zusammen, die uns die Herkunft ihrer Produkte nicht schriftlich garantieren wollen.» Seit geraumer Zeit stellt er fest, dass die Lieferanten dazu übergehen, von sich aus mehr lokale Produkte anzubieten. Die Arbeit des jungen Unternehmens «Beelong» trägt Früchte: «Bis jetzt haben wir die Auswirkungen, die Herkunft und die Etiketten von 30000 Produkten bei 500 Lieferanten bewertet», erzählt Charlotte de la Baume. Derzeit prüfen die Jungunternehmer eine Anwendung, die es ermöglicht, die Erkenntnisse und Erfahrungen der Teilnehmer der «Beelong»-Analyse (gegenwärtig ungefähr 60 Restaurants) miteinander zu vergleichen. 2014 und 2015 ha-

ben sich 16 Alters- und Pflegeheime am Projekt beteiligt. 2016 werden 14 weitere hinzukommen. Ausgebildet wurden 2015 Köche in zwei Kursen, acht Kurse sind für dieses Jahr geplant.

#### Den Beruf des Heimkochs aufwerten

Xavier Bats freut sich über seinen Erfolg. «Wir können nur gewinnen, wenn wir ein Netzwerk aus Fachleuten auf die Beine stellen und uns über unser Vorgehen austauschen und auf unsere Lieferanten einwirken. So können wir auch unsere Leistungen zeigen und den Beruf des Kochs in Alters- und Pflegeheimen aufwerten.» Der Küchenchef und sein Team werden nur noch wenige Tage in der bisherigen Küche arbeiten, die seit 128 Jahren im Untergeschoss der Einrichtung beherbergt ist. Die neue Küche, die sich noch im Bau befindet, wird im Lauf des Monats April in Betrieb genommen. Xavier Bats zeigt stolz auf die Ausstattung, die noch in Plastikfolien gehüllt ist: «Wir haben die gesamte Ausrüstung

erneuert. Besonders am Herzen liegt ihm der Induktionsherd mit automatischer Stoppfunktion und drei Öfen mit geringem Energieverbrauch. «Sie eignen sich für das Garen mit Niedrigtemperatur, was das Fleisch zarter macht und weniger Garverlust erzeugt. Eine Triple-A-Ausrüstung!» ●

---

**Eine IT-Anwendung ermöglicht es bald, die Erkenntnisse miteinander auszutauschen.**

---