



Modellprojekt „Gutes Essen in der Seniorenverpflegung“

Ehrung für Heidelberger Seniorenverpflegung

In Stuttgart hat das baden-württembergische Landeszentrum für Ernährung Leuchttürme der Seniorenverpflegung prämiert. Dazu zählt auch ein Modellprojekt von apetito catering in Heidelberg, an dem ein siebenköpfiges Projektteam 18 Monate gearbeitet und die Speisepläne für die 100 Bewohnerinnen und Bewohner eines Seniorenheims der AWO Baden umgestellt hat. Diese intensive Arbeit wurde jetzt mit der erfolgreichen DGE-Zertifizierung und der Bio-Zertifizierung belohnt.

Darauf sind wir sehr stolz“, sagt Regina Munz, Leiterin Business Support Management Care bei apetito catering. „Inflation und gestiegene Lebensmittelpreise in Kombination mit knappen Verpflegungsbudgets im stationären Pflegebereich haben es uns nicht leicht gemacht, die anspruchsvollen Anforderungen der DGE und den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in ein attraktives Speisenangebot für die Bewohnerinnen

und Bewohner umzusetzen. Diese Auszeichnungen motivieren uns, an den Themen dranzubleiben und das erarbeitete Verpflegungsangebot weiterzuentwickeln.“

Mit dem Modellprojekt „Gutes Essen in der Seniorenverpflegung“ verfolgt das Land Baden-Württemberg das Ziel, in stationären Pflegeeinrichtungen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Speisenangebot zu schaffen. Das vom

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderte Projekt ist Teil der Ernährungsstrategie, gutes Essen für alle Menschen in diesem Bundesland leichter verfügbar zu machen.

Die anspruchsvollen Anforderungen der DGE umfassen alle Prozesse von der Speiseplanung über die Produktion bis hin zum Servieren der Mahlzeiten beim Bewohner. Hinsichtlich des Speiseplans wurden die definierte Lebensmittelaus-

wahl und -qualität in einer „Fit-Linie“ im Tagesangebot integriert. Seit April dieses Jahres ist über alle Mahlzeiten des Tages hinweg ein pflanzenbetontes und genussvolles Speisenangebot verfügbar.

DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani lobt das Heidelberger Modellprojekt: „Ich gratuliere Ihnen herzlich zur Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards. Es ist eine große Gemeinschaftsleistung, weil es viele verschiedene Bereiche des Hauses betrifft, die gemeinsam daran gearbeitet haben, die DGE-Qualitätsstandards zu erreichen. Diese Leistung ist zu würdigen. Die Zertifizierung ist ein Benefit für die Einrichtung, weil es den Zusammenhalt im Team stärkt und gut für die Außenwirkung ist.“

Diese intensive Zusammenarbeit zwischen Caterer und Einrichtung hebt auch das Louise-Ebert-Haus in Heidelberg hervor. „Am meisten beeindruckt hat mich das tolle Projektteam mit seinem großen Engagement und toller Zusammenarbeit über den kompletten Zeitraum. apetito catering hat sehr gute Vorarbeit geleistet und es war ein spannender Lernprozess für alle“, sagt Heimleitung Regina Kiehl.

Ihre Kollegin Cathrin Autenrieb, Leitung sozialer Heimdienst, ergänzt: „Die größte Herausforderung war, den Speiseplan für die Bewohner anzupassen und dafür die Mitarbeitenden mitzunehmen und aufzuklären, was mit gesundheitsfördernder Ernährung gemeint ist. Nach der Umstellung kann jeden Tag ein Salat zum Essen dazugenommen werden, diese Veränderung wird sehr gut angenommen. Es war für viele ein guter Impuls, sich mit dem Thema gesunde Ernährung auseinanderzusetzen. Ich würde es anderen Heimen empfehlen, sich mit Regionalität und Saisonalität zu befassen.“

Für die Vorgaben der Bundesregierung, den Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen sowie Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, waren der Einsatz von Bio-Lebensmitteln und die Durchführung von Abfallmessungen wesentliche Ziele des Projektes. Im Louise-Ebert-Haus wurde Gemüse in Bio-Qualität von Demeter neu eingeführt. Im September hat die Bio-Erstkontrolle erfolgreich stattgefunden.

Im Projektverlauf wurden zwei Abfallmessungen umgesetzt. Die Lebensmittelabfälle konnten durch gezielte Maßnahmen um 18 Prozent reduziert werden. Mit einem Anteil von durchschnittlich 112g Abfall pro Tag und Mahlzeit liegt die Einrichtung knapp unter dem Bundesdurchschnitt von 114g (Quelle: United Against Waste e.V. 2020). Hochgerechnet aufs Jahr werden in Heidelberg 900 kg Lebensmittelabfall eingespart. Das bedeutet umgerechnet:

- 1.800 gerettete Mahlzeiten,
- 2.250 kg weniger CO₂-Emission,
- 3.330.000 l eingespartes Trinkwasser.

Mit diesen Maßnahmen werden wertvolle Ressourcen geschont und das Klima geschützt. Darüber hinaus zahlen alle einzelnen Schritte ganzheitlich auf das Konto der Nachhaltigkeit ein. Maria Bewer aus dem Nachhaltigkeits-Management von apetito catering resümiert: „Mit den erfolgreichen Zertifizierungen haben wir einen wichtigen Schritt zu mehr nachhaltigem Handeln erzielt. Es war eine Herausforderung, die Standards in der Praxis und im Heim umzusetzen. Das ist nur als Team gelungen.“

Das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderte Projekt ist Teil der am 17. Januar 2024 im Kabinett verabschiedeten



Bild von der Preisverleihung in Stuttgart.

Ernährungsstrategie, gutes Essen für alle Menschen in diesem Land leichter zu machen. Die anspruchsvollen Anforderungen der DGE umfassen alle Prozesse von der Speiseplanung über die Produktion bis hin zum Servieren der Mahlzeiten beim Bewohner.

Hinsichtlich des Speiseplans wurden die definierte Lebensmittelauswahl und -qualität in einer „Fit-Linie“ im Tagesangebot integriert. Seit April dieses Jahres ist über alle Mahlzeiten des Tages hinweg ein pflanzenbetontes und genussvolles Speisenangebot verfügbar. Die gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung nach dem DGE-Standard bietet das Potenzial, Wohlbefinden und Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner zu fördern. Sie ist Ausdruck von Wertschätzung und trägt wesentlich zu einem Altwerden in Würde bei.

Stellvertretend für das ganze Projektteam nahmen in Stuttgart (s. Foto) Cathrin Autenrieb von der AWO Baden, Regina Munz, Maria Bewer und Stefan Diaz Vasquez von apetito catering die Auszeichnung von Peter Hauk entgegen. Der Minister für Landwirtschaft und Ernährung in Baden-Württemberg sagte: „Es ist sehr wichtig, Senioren und Seniorinnen mit leckerem und gesundem Essen zu versorgen. Deshalb möchte ich mich bei Ihnen für Ihr Engagement bedanken und Sie bestärken, diesen Weg weiterzugehen.“ ■