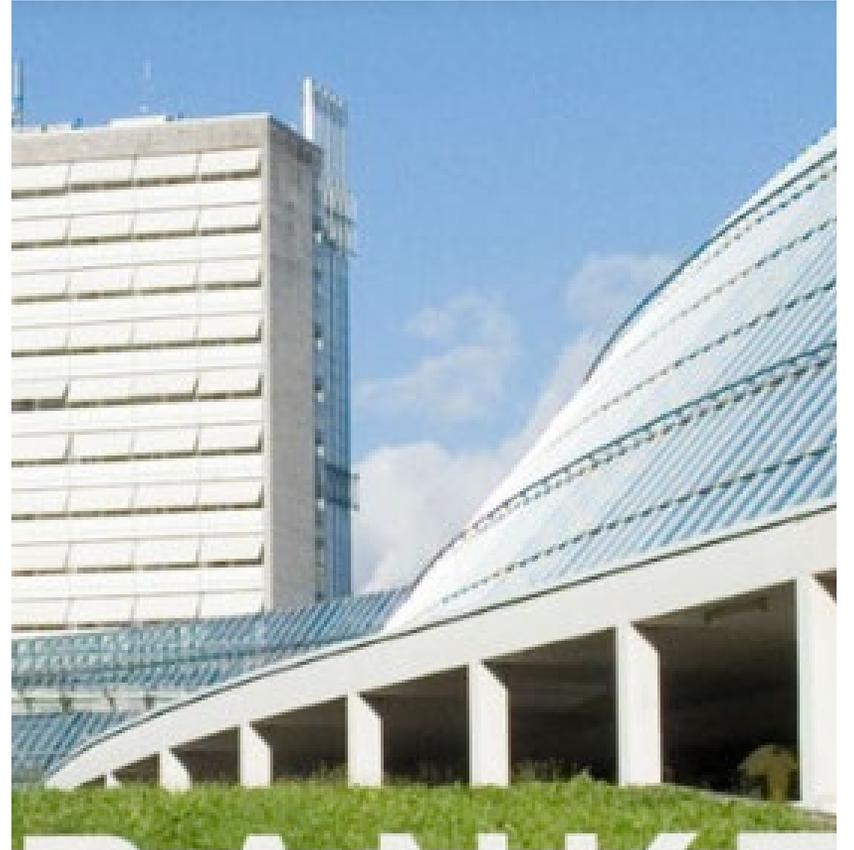


Klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung in Vorarlberg

21.5.2024

Gemeinschaftsverpflegung

- Krankenhäuser, Rehakliniken
- Sozialzentren, Altersheime
- Elementarpädagogische Einrichtungen, Schulen





Klimafreundliche Ernährung

- **Pflanzenbasierte Ernährung** mit Gemüse und Obst, Kartoffeln, Vollkorngetreide und Hülsenfrüchten als Grundstock.
- **Weniger tierische Lebensmittel** essen: Fleisch und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte gemäß der Österreichischen Ernährungspyramide essen.
- Fisch aus **nachhaltiger** Fischerei essen.
- Beim Einkauf von Lebensmitteln **Saisonalität** und **Regionalität** berücksichtigen.
- **Bio-Lebensmittel** bevorzugen.

nach gesundheit.gv.at

Klimafreundliche Ernährung

- Möglichst **frische** Lebensmittel verwenden und möglichst **wenige hochverarbeitete** Produkte/ Convenience-Produkte.
- Lebensmittel mit möglichst **wenig Verpackungsmaterial** einkaufen.
- **Lebensmittelabfälle** vermeiden.
- Einkäufe klimafreundlich besorgen
- Energieeffiziente **Zubereitungsverfahren** und **Geräte** nutzen.

nach gesundheit.gv.at





„Nachhaltige Ernährung ist klimafreundlich, gesundheitsförderlich, sozial fair und nimmt Rücksicht auf das Tierwohl.“

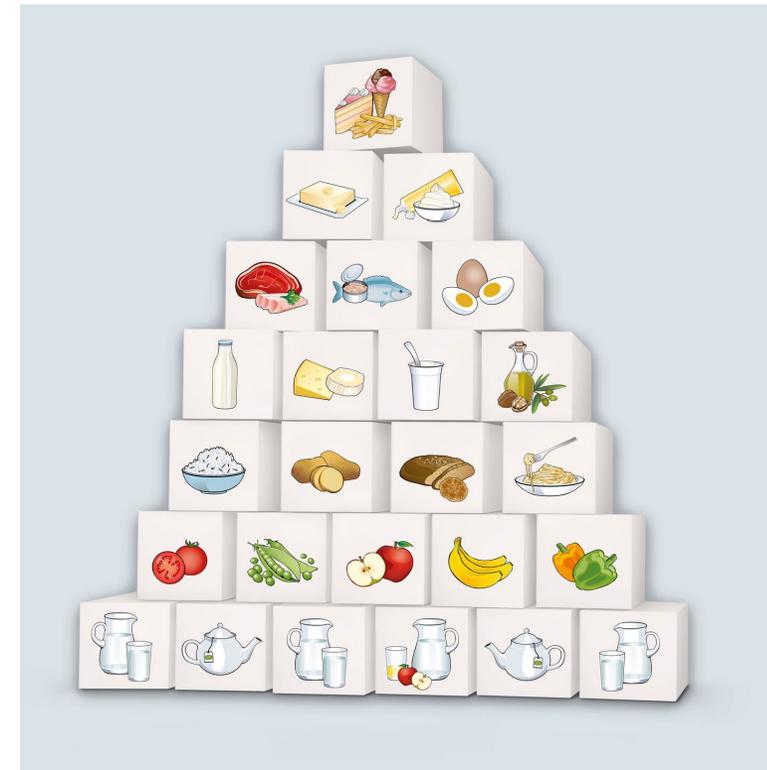
Ass.-Prof. Mag. Dr. PETRA RUST,
Ernährungswissenschaftlerin, Studienprogrammleiterin
Ernährungswissenschaft Uni Wien

Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren

Hintergrundinformation, Umsetzungsanleitung und Checklisten



- Orientiert sich an ÖGE Richtlinien

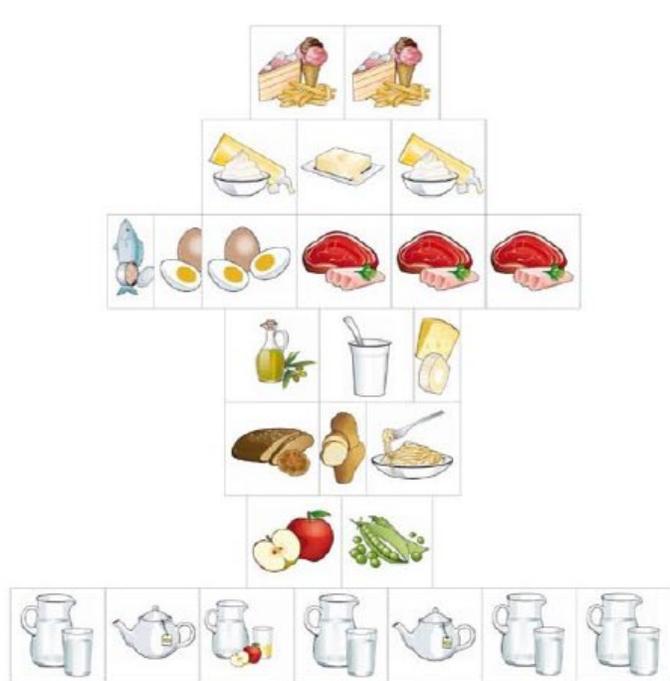




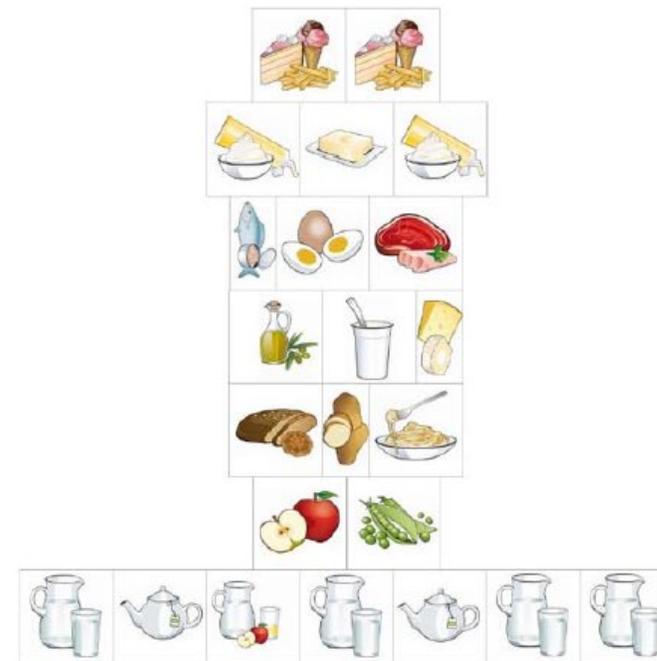
Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung

- Empfehlungen für Mittagessen
- Nach ÖGE Richtlinien

Tatsächlicher Verzehr von Lebensmitteln im Vergleich mit der Österreichischen Ernährungspyramide



Männer



Frauen

DGE Ernährungskreis

- Verbrauch an Fleisch aktuell von mehr als 1 kg pro Woche
- Empfohlen 300 Gramm Verbrauch pro Woche
- $\frac{3}{4}$ pflanzliche Lebensmittel



Essbiografie

Essbiografie¹ (frei nach Biederman²)

Dementierende(r)³: _____

Wo hat der Dementierende seine Kindheit verbracht?

Land _____

Stadt _____

Region? _____

Wo ist der Dementierende aufgewachsen?

in einer Großfamilie (ab 6 Personen)

in einer Kleinfamilie (bis 5 Personen)

Hat der Dementierende

in der Familie gefrühstückt? ja nein

gemeinsam das Mittagessen eingenommen? ja nein

gemeinsam das Nachtessen genossen? ja nein

Atmosphäre

Wurde während des Essens gesprochen? ja nein

Wurde Radio dazu gehört? ja nein

War jeden Tag der Tisch mit einem Tischtuch versehen? ja nein

Wurde jeden Tag ein Dessert serviert? ja nein

Atmosphäre rund um den Tisch:

An welche spezielle, schöne Atmosphäre am Tisch erinnert sich der Dementierende gerne?

Hat der Dementierende auch schreckliche Erlebnisse rund um das Essen?

Welche Speisen isst der Dementierende heute am liebsten?

Kindheit

Wurde für die Kinder ein spezielles Frühstück angeboten? Ja nein

Was war das Lieblingsessen während der Kindheit?

Welche Getränke wurden in ihrer Kindheit zum Essen serviert?

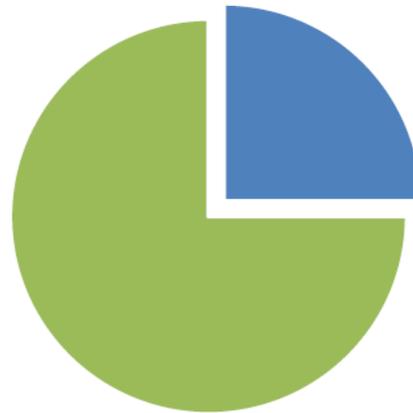
Gab es ein Geburtstagdessert? ja nein

Untersuchung in Deutschland:

Lebensmittelabfälle in Kitas und Schulen



Kitas: 19 %



Schulen: 25 %



REDUZIERUNG VON SPEISEABFÄLLEN

www.kuechenmonitor.de

Küchenmonitor
Meine Schule: Frank_Waskow_Testschule | max_albert

- Startseite
- Messungen
- Auswertungen
- Einstellungen
- Hilfe
- Impressum



Produzierte Speisen

*Alle fertig zubereitete Speisen, die in die Essensausgabe kommen

Werden nach der Ausgabe Speisen für die Weiterverwendung eingelagert, müssen diese von der notierten Produktionsmenge



Ausgabereste

Ausgabereste sind die in der Essensausgabe verbliebenen Speisen, die entsorgt werden



Tellerreste

Tellerreste sind die auf den Tellern übriggebliebene Speisen



Essensteilnehmer

Täglich schwankt die Anzahl der Essensteilnehmer.

Mit einem langfristigen Blick auf die Anzahl der geplanten und tatsächlichen lassen sich Differenzen erkennen.

Produziert
 Ausgabereste
 Tellerreste
 Essensteilnehmer

Alle	Id	Datum	Produkt	Menge in Gramm	Leergewicht GN-Behälter in Gramm	Gesamtmenge in Gramm	Marker
<input type="checkbox"/>	1267	30.01.2018	Joghurt 1,5%	9000	60	9060	
<input type="checkbox"/>	1124	30.01.2018	Heidelbeeren	2500	10	2510	
<input type="checkbox"/>	1123	30.01.2018	Mittelscharfer Senf	7500	10	7510	
<input type="checkbox"/>	1122	30.01.2018	Kartoffelsalat	1000	20	1020	



URSACHEN & VERMEIDUNGSSTRATEGIEN

Laut **Bestellsystem** **fehlende Flexibilität**

Warteschlange Nervosität **Überfüllt** **Kindgerecht** **Zielgruppen**

Renner Penner **Mitarbeiter/innen** **Geschmack** **Unwissenheit**

„auf Sicherheit“ Träger **Portionsgrößen**

Keine Lagermöglichkeiten **Überproduktion** **Wertschätzung**

Unruhig **Feste Menükombinationen** Teilnehmerzahl

Lagermöglichkeiten **Zeitmangel** **Unruhig** **Geschmack**

fehlendes Engagement

Strategien gegen Lebensmittelverschwendung

Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung

Menü-Check: Mittagessen Schule (20 Verpflegungstage)

	Menükomponente	Empfehlungen (bei 20 Verpflegungstagen)
1	Starkekomponenten: Kartoffeln, Reis, Teigwaren, andere Getreideprodukte	taglich (insg. 20)
1a	davon Vollkornprodukte	mind. 4
1b	davon Kartoffelerzeugnisse	max. 4
2	Gemüse, Hülsenfrüchte, Rohkost und Salat	taglich (insg. 20)
2a	davon Rohkost und Salat	mind. 8
2b	davon Hülsenfrüchte	mind. 4
3	Obst	mind. 8
4	Milch und Milchprodukte	mind. 8
5	Fleisch	max. 10
5a	davon Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren	max. 4
6	Fisch	mind. 2
7	Vegetarische Gerichte	mind. 6
8	Süße Hauptgerichte	max. 2
9	Frittierte und / oder panierte Produkte	max. 4



Leitlinie für die
Gemeinschaftsverpflegung
in Vorarlberg

www.aks.or.at

Vernetzungstreffen Küchenleitungen



Schulverpfleger Vorarlberg

Sozialzentren Vorderlandhus
mamabringt's Esskultur
aquamühle
Caritas Gasthaus
LändleGastronomie StAnnaStiftung
Lebenshilfe
SchulLokal

kinder.essen.körig



Zusammenarbeit vor Ort

