

rhw
management

Reinigung • Haus • Wirtschaft

Das Magazin für soziale Einrichtungen und Dienstleister
60. Jahrgang • Dezember 2023



Pflanzenbasierte Zeitenwende: So geht es!

Nachhaltigkeit in der Spülküche

Alexander-Stift: Neue Wege in der Ausbildung

12

Vorfahrt für die Pflanze: in der Gemeinschaftsgastronomie ist vegetarisches oder veganes Essen kein kurzfristiger Trend, sondern hat sich häufig schon als Erfolgskonzept etabliert. Dies wurde deutlich auf dem 18. S&F-Symposium im Oktober 2023 in Fürstentfeldbruck.



Pflanzenbasierte Zeitenwende

Viele Menschen wollen Pflanzen essen, sie wissen es oft nur noch nicht so genau. Davon ist **Antje de Vries** von der Unternehmensberatung F&B Heroes überzeugt. Für de Vries steht die Pflanze im Mittelpunkt. Gesundheit bedeutet für sie, im Einklang mit der Umwelt zu sein, Ernährung und Psyche zu vereinen: „Wir können es uns nicht leisten, nicht jetzt anzufangen!“ Denn 50 Prozent der Deutschen sind übergewichtig. Und es gibt über 200 Krankheiten, die mit falscher Ernährung zusammenhängen.

Und nun, endlich, kommen Genuss und Gesundheit als Thema zusammen. „Das Besondere ist, dass wir mit pflanzlicher Ernährung sehr schnell anfangen können. Es geht nicht um Veganismus, sondern um ein Umdenken in Richtung: Fang mit der Pflanze an!“, so Antje de Vries. 55 Prozent der Deutschen bezeichnen sich heute schon als Flexitarier. Gastronomie kann dabei unterstützen, Mensch und Natur zusammenzubringen und am besten ist es eben, wenn vor allem der Geschmack überzeugt und nicht nur viele gute Argumente.

Wie das in der Praxis umgesetzt wird, schilderte **Victoria Broscheit**, Leiterin der Audi Gastronomie mit 15 Restaurants, 6.000 Sitzplätzen und zusätzlich 36 SB-Märkten für die Mitarbeitenden. Eine Mitarbeiterbefragung mit 12.000 Teilnehmern ergab, dass 71 Prozent ein nachhaltigeres Angebot wichtig oder sehr wichtig finden, bei den Frauen sind es sogar 83 Prozent. Von den Befragten essen bereits 34 Prozent vegan oder vegetarisch und wünschen sich mehr Angebote dieser Art auch in der Selbstbedienung.

Fleisch als Zugabe

Interessant ist, dass die Gäste durchaus bereit sind, für die gesunden vegetarischen Angebote auch mehr zu bezahlen. Broscheit: „Und wir dachten immer, wir müssen die Alternativen billiger machen!“. Es gab einige mehrmonatige Diskussionen mit dem Betriebsrat über das Thema Fleisch. Letztendlich hat sich Fleisch als Ergänzung durchgesetzt und nicht als Verzicht. Wer möchte, kann es sich zusätzlich zu den fertigen Komponenten geben lassen.

Mitarbeiterverpflegung ist genauso wichtig

Aus Sicht der Krankenhäuser betonte **Britt Schulz-Lahmann** von der Charité CFM Facility Management GmbH, dass die Ernährung inzwischen viel stärker auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter ausgerichtet sei. „Ich brauche in einem Krankenhaus Mitarbeiter, um die Patienten versorgen können und deshalb müssen sie viel stärker in den Fokus gerückt werden.“ Eine 24-Stunden-Versorgung an sieben Tagen in der Woche ist heute in der Charité selbstverständlich. Die Verpflegung von Mitarbeitern und Patienten ist hier gleichgestellt. Es geht nicht mehr nur um den Gang in die Mensa, sondern auch um die Versorgung mit Automaten und längere Öffnungszeiten der Kantinen. Der vegetarische Trend ist auch hier durchaus gewollt und wird angenommen. Und das auch bei den Patienten, 44 Prozent bekommen bereits die vegetarische Variante beim Mittagessen. Unter anderem auch deshalb, weil bei neuen Patienten automatisch die vegetarische Variante voreingestellt wird, bevor sie dann am nächsten Tag selbst wählen können, was sie essen möchten. Dies ist laut Schulz-Lahmann die einfachste Lösung, nicht zuletzt wegen religiöser Fragen rund um das Thema Fleisch.

„Wir können sofort anfangen!“

Mit nachhaltiger Ernährung könnte man den CO₂-Ausstoß des weltweiten Autoverkehrs kompensieren, behauptet **Balazs Tarsoly** von der Branding Cousin GmbH „und das Tolle ist, wir können sofort anfangen, im Gegensatz zur Energie- oder Verkehrswende“. Auch die Boston Consulting Group habe be-

stätigt, dass Fleischersatz eine der besten Klimaschutzmaßnahmen sei. Und das Potenzial ist groß: 16 Millionen Mahlzeiten werden täglich in der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland zubereitet.

„Wir setzen uns für einen Wandel ein, hin zu einer pflanzenbetonten Ernährung“, so Berater Tarsoly. Erfolgreiche pflanzenbetonte

Gastrokonzepte sind zum Beispiel die auf Porridge spezialisierte Franchise-Kette Haferkater, das vegane Restaurant Heaven's Kitchen in Stuttgart, der nachhaltige Bäcker Göing in Hannover, die Kampagne „powered by plants“ der Compass Group oder der vegane Burger-Lieferdienst Veg'D.

Ein Fazit des von **Prof. Dr. Linda Chalupova** moderierten Nachhaltigkeitsforums in Fürstentfeldbruck war: Nicht zuletzt sind all diese Angebotsformen auch für die Suche nach neuen Mitarbeitenden attraktiv – nach dem Motto: „Ich stehe für etwas Sinnhaftes und die Leute kommen zu mir, weil sie hier arbeiten wollen! Und glückliche Mitarbeitende sorgen für glückliche Gäste.“

► **Robert Baumann**

Vegan, pflanzenbasiert oder plantbased?

Der Begriff „plantbased“ kommt in der Gastro am besten an!
Balázs Tarsoly



Das nächste S&F-Symposium findet statt am 9. und 10. Oktober 2024

DIE VIER VERÄNDERUNGSTRENDS FÜR DIE KOMMENDEN JAHRE

- 1. Die Selbstoptimierer (Quantified Self):** Die Arbeit am Hochleistungslich verlangt Highperformance von Medizin, Freizeit und Ernährung.
- 2. Foodies:** Mehr denn je verbinden Menschen ihre Werteentscheidungen und ihre Lebensentwürfe mit bewusster Ernährung.
- 3. Bio, Regional:** Bioregional? Essen soll die drei Dimensionen eines nachhaltigen Lebensstils erfüllen: ökologisch, ökonomisch, sozial.
- 4. Influencer, TikTok-Lifestyle:** Die Normen für ein gesundes Leben kommen aus dem Netz.

Quelle: Institut für Trend- und Zukunftsforschung (ITZ)

🌐 www.zukunftspassiert.de



Produktneuheiten

Bedarfsprognosen in der Großküche

Von der Kalkulation hängt sehr viel ab: Die KI „Delicious Data“ hilft dabei, die Planung, Bedarfsprognosen und Prozesse in der Großküche zu optimieren. Mit der Schnittstelle werden die Kassen- oder Warenwirtschaftsdaten in allen Formaten integriert, ob SQL, SFTP oder via API. Diese Daten werden dann für den Lern-Algorithmus um Wetter- und kalendarische Daten bereichert. Dafür wurde das Unternehmen beim 18. S&F-Symposium 2023 mit dem Innovationspreis ausgezeichnet.



Veganes Rührei

Für die pflanzenbasierte Küche bietet das Unternehmen Eipro nun auch eine vegane Alternative an. Das fertig gegarte, tiefgefrorene oder wahlweise flüssige „Nøgg“ Rührei ist pflanzenbasiert und besteht unter anderem aus hochwertigem Kichererbsenprotein. Der Name „Nøgg“ ist abgeleitet aus dem Wortspiel No egg. Es ist aus dem Tetrapack portionierbar und wurde im Herbst 2023 von einer Jury mit dem „Küche Best Product Award 2023“ in Bronze ausgezeichnet.

Die neue VAH-Liste ist da

Am 7. November 2023 ist die neue Desinfektionsmittelliste des VAH erschienen, herausgegeben vom Verbund für angewandte Hygiene e. V. (VAH). Sie enthält die zertifizierten Produkte nach Anwendungsbereich gegliedert in tabellarischer Übersicht mit Infos zur Produktanwendung sowie einem Firmenverzeichnis mit Produktübersicht. Das Buch (Print-Ausgabe) sowie das eBook (digitale Ausgabe) sind zum Preis von 49,90 Euro über jede Buchhandlung oder über den mhp-Verlag erhältlich.

► Robert Baumann



Fotos: Robert Baumann (oben), EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG (Mitte), Pexels - Sebastian Sorensen(unten, Hintergrund), mhp_medien (unten, Cover)