

Klimaschutz auf dem Teller

Der Verpflegungsbereich im Gästehaus der Carl-Oelemann-Schule



Blick in die Kantine.

Foto: Claudia Lepka

Gesunde Ernährung, Klimawandel und Klimaschutz sind eng miteinander verzahnt. Daher wurden in den vergangenen acht Jahren bereits viele Projekte im Gästehaus der Carl-Oelemann-Schule erarbeitet und umgesetzt, zum Wohle und Verbesserung dieser wichtigen Bereiche unseres Lebens. Im Jahr 2016 wurde das Speisenangebot vollständig auf den Prüfstand gestellt, auch unter der Vorgabe, die Speisereste zu reduzieren. Die Überarbeitung führte nicht nur zu einer Verbesserung des Angebotes, sondern auch zu einer erheblichen Einsparung der Kosten für die Speiseresteentsorgung.

Die Umstellung war auch verbunden mit dem Projekt „Klima-Teller“. Mit dem Klimateller wird der Zusammenhang zwischen Treibhausgasemissionen und der Produktion von Lebensmitteln für jeden Hungrigen anschaulich verdeutlicht. Am Klimatellertag werden Gerichte serviert, die mindestens 50 % weniger CO₂ als vergleichbare Gerichte verursachen. Bereits 2016 wurde der Verpflegungsbereich im Gästehaus von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert. 2018 erfolgte die Rezertifizierung mit dem zusätzlichen Erfolg, dass die Zertifizierung über alle Mahlzeiten (Frühstück-, Mittag- und Abendessen und Pau-

sen) erfolgte. Dies soll auch 2023 wieder geschehen.

Wesentliche Kriterien für eine Zertifizierung sind:

- die Gestaltung der Verpflegung,
- die Kommunikation mit den Gästen,
- rechtliche Bestimmungen,
- alles rund um Nachhaltigkeit,
- die Nachhaltigkeit in Bezug auf die Lebensmittelauswahl.

Es gab keinen Stillstand. Das Mitarbeiter-team im Verpflegungsbereich wurde über die Jahre immer kreativer und entwickelte aus sich heraus immer neue Ideen mit dem Ziel, ein nachhaltigeres Speisenangebot den Gästen anbieten zu können. Die Themenbereiche Gesundheit, Tierwohl, soziale Aspekte und Umweltschutz prägten zunehmend die Teambesprechungen. Wo noch vor acht Jahren zögerliche Wortbeiträge den Gesprächsfaden lenkten, werden heute viele wichtige Beobachtungen und Hinweise von den Mitarbeiterinnen in die Gespräche eingebracht. Der Klimawandel ist präsent und der Wunsch, einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten, ist groß.

Zum Beginn der vielfältigen Änderungen war unklar, wie die Veränderungen von den Gästen angenommen werden. Viele Gäste sind mehrfach im Kalenderjahr über mehrere Tage im Haus. Die Rückinformationen in Gesprächen und auf Evaluationsbögen zeigten jedoch schnell, die Arbeit ist erfolgreich.

Aus den einzelnen Maßnahmen hat sich ein Konzeptleitfaden entwickelt, unterteilt in fünf Handlungsbereiche:

1. Planung: Das Speisenangebot entspricht den Empfehlungen der DGE und enthält eine Vielzahl vegetarischer und veganer Gerichte. Das Gemüse- und Salatangebot ist entsprechend größer als das der fleischhaltigen Gerichte.

Bei allen angebotenen Fleischgerichten und tierischen Lebensmitteln wird darauf geachtet, dass die empfohlenen Mengen (gemäß DGE-Empfehlung) schon im Speisenangebot nicht überschritten werden. Bei der Auswahl tierischer Lebensmittel steht das Tierwohl im Vordergrund.

2. Einkauf: Dieser findet nach dem Motto „gemeinsam sind wir stark“ und ist deshalb über eine Einkaufsgemeinschaft organisiert. Dabei sind ausgewählte regionale und überregionale Lieferanten gebündelt, die den festgelegten Produktkatalog nachhaltig bedienen können. Alle ausgewählten Lieferanten haben sich einem Nachhaltigkeits- und Ethikkodex verpflichtet. Durch die Vernetzung der standardisierten Einkaufslisten mit den Mengenkalkulationen und dem Angebot der Lieferanten wird bedarfsgerecht und sparsam eingekauft. Dabei ist zusätzlich die Rückverfolgung aller Lebensmittel sichergestellt!

3. Zubereitung: Eine gute Hygienepraxis ist die Grundvoraussetzung für die Arbeit mit Lebensmitteln. Daher stellt das Hygienemanagement der LÄKH am Standort Bad Nauheim eine wesentliche Arbeitsgrundlage dar, die durch regelmäßige Schulungen des Verpflegungsteams er-

Das Gästehaus der COS in Zahlen

Das Gästehaus der Carl-Oelemann-Schule ist ein geförderter Internatsbetrieb mit 49 Doppelzimmern und zwei barrierefreien Zimmern. Im Gästehaus befindet sich eine Küche und das Casino. Im Corona-Jahr 2021 zählte das Gästehaus 8.000 Übernachtungen pro Jahr, 2019 (vor Corona) waren es 16.000 Übernachtungen. Rund 24.000 Mittagessen wurden im Jahr 2021 ausgegeben,

2019 waren es knapp 40.000. 2019 wurden zusammen mit 27.746 Ausgaben von Frühstück und Abendessen sowie 145.093 Pausen insgesamt genau 212.614 Bewirtungen gezählt. Zurzeit arbeiten elf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verpflegungsbereich, zwölf am Empfang und ein Arbeitsplatz zählt die Verwaltung.



Das Team des Verpflegungsbereiches der Carl-Oelemann-Schule: Heidrun Dorsch, Edeltraud Tschersich, Eva-Maria Häublein, Heike Jung, Oxana Okhotnikov, Carola Koch, Andrea Schöpke, Serap Akdeniz, Marina Baumbach und Andreas Strothmann.

gänzt und erweitert wird. Hinzu kommen die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zur Lebensmittelpreparierung. In diesem Sommer konnten wir das gesamte Hygienemanagement im Verpflegungsbereich digitalisieren, so gehören die umfangreichen Nachweisdokumente und Grenzwertprotokolle in Papierform der Vergangenheit an. In jedem Jahr haben wir 3000 Blatt Papier kopiert, um den gesetzlich geforderten Dokumentationspflichten nachzukommen. Über eine App auf dem Tablet rufen die Mitarbeiterinnen die Vorgabe-Nachweisdokumente ab (z. B. Reinigungslisten) und dokumentieren. Temperaturkontrollen erfolgen über Sensoren die per Bluetooth die Temperaturdaten übermitteln, bei Abweichungen werden die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen informiert.

Die Zubereitungstechniken entsprechen den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und wirken somit schonend auf alle Lebensmittel. Die Lebensmittelsicherheit muss natürlich gewährleistet sein.

4. Präsentation: Die Lieblings Speisen unserer Gäste, die neuesten Speisetrends, Nachhaltigkeit und die Komponenten für gute Speisen werden miteinander verzahnt. Herausgekommen ist der wöchentliche Speiseplan.

Seit Anfang des Jahres 2022 werden täglich drei Gerichte zur Auswahl angeboten, die jeweils einer der nachfolgenden Kategorie zugeordnet werden:

- Lieblingsgerichte: Die aus Erfahrungswerten zu den absoluten Lieblingen der Gäste gehören;
- Vegetarische und vegane Gerichte: Sie spiegeln die neuesten Ernährungstrends wider und unterstützen die Bemühungen des Hauses, mindestens ein nachhaltiges Speiseangebot anzubieten;
- Vitalgericht für den kleinen Hunger: Ein Mittagessen ist zu viel und eine Obststück mit Joghurt zu wenig. Daher sind die Mittagssnacks wie z. B. Wraps in Bowls auf einer Salatcreation zunehmend beliebter. Alle Speisen sind ohne Geschmacksverstärker. Zusatzstoffe und Allergene werden jeweils auf den Speiseplänen ausgewiesen.
- Zusätzlich eine „Grüne Menülinie“: Sie zieht sich durch das gesamte Speiseangebot vom Frühstück bis zum Abendbrot und kennzeichnet die Speisen, mit denen eine abwechslungsreiche Ernährung nach den Regeln der DGE sichergestellt wird.
- Mittwochs ist der Klimateller-Tag: An diesem Tag wird ganz besonders auf die Verwendung von Lebensmitteln, die in ih-

rer Produktion einen niedrigen CO₂-äquivalenten Ausstoß aufweisen, geachtet.

- Am „Grünen Infotisch“ haben die Gäste darüber hinaus die Möglichkeit, sich umfassend zum Speiseangebot zu informieren. Dieser befindet sich im Casino des Gästehauses.

5. Entsorgung: Am Ende der Wertschöpfungskette steht die Entsorgung. Für die verarbeiteten Lebensmittel trägt das Gästehaus eine besondere Verantwortung. So ist der Einkauf so optimiert, dass die Planung mit den benötigten Portionsmengen vernetzt ist. Durch jahrelange Erfahrungen und guter Kommunikation mit den Gästen sind die Vorlieben bekannt und somit kann zielgenau eingekauft werden. Trotzdem bleibt immer ein Rest. Was entsorgt werden muss, wird einer Verwertung zugeführt: Biogas und Dünger.

Im Verpflegungsteam des Gästehauses der Carl-Oelemann-Schule werden wir weiterhin daran arbeiten einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten, daher nehmen wir Anregungen gerne auf.

Andreas Strothmann
Leiter des Gästehauses der Carl-Oelemann-Schule