

Mit dem Ziel, das Speisenangebot in GV-Einrichtungen ausgewogener und attraktiver zu gestalten, wurde in Niederösterreich das Projekt „Gemeinsam besser essen“ lanciert. Wie das ohne viel Mehraufwand für die Küche gehen soll, zeigt der Blick über die Grenze durch die Dipl. oec. troph. Britta Macho.



Gemeinsam zu besserem Essen

Was will ich? Wo stehe ich? Wo will ich hin? Mit diesen Fragen setzte das Projekt „Gemeinsam besser essen“ an, das von der österreichischen Bundesgesundheitsagentur finanziert und von der Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung (AGmE, www.agme.at) in 39 niederösterreichischen GV-Einrichtungen durchgeführt wurde. Auch wenn das Ziel generell das gleiche war, war der Weg dahin sehr individuell. Denn das Spektrum der Betriebe war breit: von den Niederösterreichischen (NÖ) Landeskliniken über NÖ Landespflegeheime bis hin zu Schulen, Kindergärten und Justizanstalten. Die Umsetzung wurde allerdings durch die heterogene Zusammensetzung der AGmE-Mitglieder erleichtert. Von den Ernährungswissenschaftlern, Psychotherapeuten und Unternehmensberatern konnte ein einmaliges und thematisch sehr breites Workshop- und Betreuungsangebot erstellt werden. „Durch die Durchmischung der Zielgruppen waren unterschiedliche Bedürfnisse vorprogram-

miert. Manche standen am Anfang, wenige brauchten nur einen Feinschliff“, erläutert Britta Macho vom AGmE-Mitglied „ernährung e3“ die Anforderungen, die in der ersten Projektphase ausgelotet wurden, um die individuellen Ziele festzulegen. Um alle Beteiligten einzubinden, gab es verschiedene Workshops für Küche, Pflege und Direktion oder Gruppen davon. Der Bogen spannte sich vom allgemeinen Diagnoseworkshop über Menükomponentenanalysen bis hin zu thematischen Workshops, z. B. zu krea-

tivem Anrichten, zur Kommunikation, zur psychosozialen Komponente der Verpflegung, zum Qualitätsmanagement und vielem mehr. Auch danach ging es individuell weiter, z. B. mit Zufriedenheitsbefragungen und Einzelcoachings. Im Mittelpunkt stand immer ein interdisziplinärer Ansatz, sodass gemeinsam eine Lösung gefunden wird, mit der alle zufrieden sind. Das verbesserte auch die interdisziplinäre Zusammenarbeit auf allen Ebenen wesentlich. „Das Spannende ist, dass jeder etwas anderes auf dem

VDOE

Als Kooperationspartner des **GVmanager** vermittelt der Verband der Oecotrophologen e.V. (VDOE) Experten für redaktionelle Beiträge, um das ernährungs- und haushaltswissenschaftliche Fachwissen seiner Mitglieder in die GV zu tragen. Für die Richtigkeit der Beiträge übernimmt der VDOE keinerlei Gewähr. Der Verband vertritt die berufspolitischen Interessen seiner rund 4.200 Mitglieder aus allen Fachbereichen der Oecotrophologie, Haushalts- und Ernährungswissenschaft. Er arbeitet unabhängig und ohne Verfolgung wirtschaftlicher Zwecke. Weitere Informationen: www.vdoe.de.

Weg zu einer ausgewogenen Speisenauswahl braucht“, ergänzt Britta Macho.

Der Weg zum Logo

Zu Beginn der praktischen Optimierung in der Küche wurde eine Menükomponentenanalyse durchgeführt. Ein Menüplan über vier bis sechs Wochen (je nach Rhythmus) mit den unterschiedlichen Menülinien (von vegetarisch bis zur Hausmannskost) wurde nach bestimmten Kriterien untersucht (s. Online-Verweis u.). Ziel war es, den Plan so zu optimieren, dass jeder Gast bzw. Patient die Möglichkeit hat, ausgewogen zu essen, ohne dass ein Mehraufwand in der Küche entsteht. „Die Schwierigkeit bestand darin, die Küchenleitung davon zu überzeugen, dass tatsächlich kein Mehraufwand für ihr Team entstehen würde“, resümiert Britta Macho.

Im Grunde ging es darum, ein besonders ausgewogenes Menü zu finden oder zusammenzustellen und dieses mit einem eigens entwickelten Logo zu kennzeichnen, damit es auch für den Gast/Patienten ersichtlich ist. Dieses Logo ist zurzeit nur für die Landeskliniken in Niederösterreich im Zuge der Vitalküche verpflichtend. Die anderen Küchen können noch nicht zertifiziert werden, aber dennoch umstellen. „Unser Ziel war und ist, das Logo mit dem geringsten Aufwand für eine Umstellung in der Küche zu vergeben“, betont Britta Macho. Hierzu gibt es zwei Möglichkeiten: Zum einen die Kennzeichnung einer eigenen Menülinie, was oft mit einer Umstellung des gesamten Plans einhergeht. Zum anderen die Kennzeichnung des optimalen Gerichts im Wochenverlauf des Plans. Hier muss unter Umständen ein Gericht geringfügig geändert werden. Die Landeskliniken, die mehrere Menülinien fahren, haben sich z. B. für eine Kennzeichnung

innerhalb ihres bestehenden Plans entschieden. Die größte Herausforderung lag laut Britta Macho hier darin, mehr Gemüse und Rohkost sowie Salate und Vollkornprodukte anzubieten und weniger Gerichte mit Fleisch. „Durch die flexible Kennzeichnung und kleine Umstellungen im Gemüse- und Beilagenangebot ist dies aber gut gelungen“, betont sie. So haben die Landeskliniken z. B. das Abendessen zugunsten von mehr Gemüse und Rohkost statt Wurst umgestellt. „Jeder Patient hat es nun selbst in der Hand, wie ausgewogen er sein Essen gestalten möchte“, ergänzt Britta Macho. Diese Möglichkeit zu schaffen – ohne viel Mehraufwand – haben wir mit unserem Modell erreicht, das sicher in allen GV-Betrieben angewendet werden kann.“

Die Anforderungen

Der Weg zum lebensmittelloptimierten Plan wurde dabei unterteilt in Muss- und Soll-Kriterien. Die Muss-Kriterien sind Mindestkriterien, die bei einer ausgewogenen Ernährung zu 100 % zu erfüllen sind. Dabei werden ausschließlich die Frequenzen der Speisen berücksichtigt. Um den höheren Standard zu erreichen, müssen mindestens 60 % der Soll-Kriterien und 100 % der Basis-Kriterien erfüllt werden. „Ein langsamer Einstieg ist wichtig, um die Akzeptanz zu bekommen“, erläutert Britta Macho.

Grundlage für die Kriterien waren die Qualitätskriterien der DGE/ÖGE, welche die AGmE für die niederösterreichischen Betriebe angepasst hat. „Erlaubt ist z. B. eine vegetarische Süßspeise pro Woche, da Mehlspeisen bei uns einfach nicht wegzudenken sind.“

Die Optimierung soll bis Ende 2013 erreicht sein. Mehr als zwei Drittel aller Betriebe sind bereits soweit, darunter alle Landeskliniken.

Die Muss- und Soll-Kriterien zu bestimmten Lebensmittelgruppen, inklusive Beispielen, haben wir ergänzend online gestellt, ebenso wie einen Verweis auf weitere GV-Projekte in Österreich:
www.gastroportal.de/agme.



Easy

Seasoned

Ready-to-reheat solutions

Einfach köstlich: Country Wedges mit Rosmarin

Intensiver Geschmack

Mit Rosmarin in Öl eingelegt

100%
gegart

Einfache Zubereitung

Nur erhitzen und servieren

Qualitätsversprechen

Knusprigkeit und
gute Standzeit

Flexibilität

Ideal für Ofen
und Konvektomat



McCain

Appetit auf mehr?
McCain GmbH
www.mccain-foodservice.de