

Interview: Biokonzepte in Großküchen

„Wirtschaftlich einsetzbar“

Biokonzepte können auch in Care-Großküchen Erfolg haben, wenn der Küchenleiter gewisse Aspekte beachtet. VerpflegungsManagement sprach mit Bio-Mentor Thomas Voß, Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik sowie Umweltmanagementvertreter der LWL-Kliniken Münster und Lengerich.

■ Herr Voß, welche Gründe sprechen in Ihren Augen für den Umstieg auf Biobiolebensmittel in der Großküche und speziell im Care-Bereich?

Voß: Wir haben als Großküchen im Care-Bereich große Verantwortung für unsere Kunden. Als Großabnehmer von Lebensmitteln müssen wir aber auch unsere Umwelt und unsere Mitgeschöpfe im Blick haben. Im Zeitalter der Globalisierung der Nahrungsmittelindustrie, der in meinen Augen völlig entgleisten Massentierhaltung und der zunehmenden Entkoppelung aller Prozesse rund um unsere Lebensmittel müssen wir wieder zurück zu den Wurzeln finden. Dazu gehört es, sich auch mit dem Einsatz von Bioprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung ehrlich zu beschäftigen.

■ Aber sind mit dem Einsatz von Biobiolebensmitteln nicht auch höhere Kosten verbunden?

Voß: Nicht zwangsläufig, mittlerweile sind Bioprodukte auch in der Außer-Haus-Verpflegung gut und wirtschaftlich einsetzbar.

■ Wie beurteilen Ihre Patienten und Gäste den Einsatz von Bioprodukten?

Voß: Unsere Kunden werden zunehmend kritischer und fordern die Auseinandersetzung mit dem Thema ein; unsere Umfragen bei unseren Kunden bestätigen das eindrücklich. Und wir genießen durch Bio und unsere Transparenz hohes Vertrauen, wie mir die positiven Rückmeldungen unserer Kunden bei den Lebensmittelkandalen der letzten Jahre beweisen.

■ Auch Bioprodukte sind schon in die Kritik geraten.

Voß: Richtig. Auch bei Bio ist es wichtig, immer kritisch zu bleiben und nicht unreflektiert alles zu glauben – kritisches Nachfragen ist erlaubt und erforderlich.

■ Welche Aspekte muss der Küchenleiter vor der Umstellung auf Biobiolebensmittel berücksichtigen?

Voß: Es muss auf eine auskömmliche Finanzierung geachtet werden. Dazu sollten Küchenleiter die gesamte Wertschöpfungskette im Bereich der Speisenversorgung auf



Jutta Westerkamp, LWL-Klinik Münster (3)

„Lieber klein anfangen und dann konsequent den Bioanteil steigern, als sich zu viel auf einmal vorzunehmen“, empfiehlt Bio-Mentor Thomas Voß bei der Einführung eines Biokonzeptes.

Deckungsbeiträge checken. Ich bin sicher, selbst bei gut aufgestellten Küchen gibt es Ressourcen. Beispielhaft erwähnt seien hier die konsequente Prüfung der Speiseplanung mit Rezepturen und Kalibrierung oder auch die Reduktion von Warenverlusten jeglicher Art. Außerdem müssen die Vorgesetzten überzeugt werden, dass Bio nicht gleich einen höheren Wareneinsatz bedeuten muss. Informieren können sich die Küchenleiter bei erfahrenen Kollegen, zum Beispiel unter www.biomentoren.de.

■ Häufige Argumente gegen ein Biokonzept sind: Die Beschaffung von Ware in Bioqualität ist aufwändiger und die Bioprodukte sind oft nicht in der gewünschten Menge und Qualität verfügbar. Wie halten Sie dagegen?

Voß: Das kann ich aus der Praxis so nicht bestätigen. In aller Regel sind die benötigten Produkte sehr wohl in entsprechender Menge und auch in hoher Qualität verfügbar. Auch die Beschaffung ist nicht mehr

aufwändiger als bei konventionellen Lebensmitteln, da neben dem spezialisierten Biohandel auch die Grossisten Bioprodukte anbieten.

■ Bei Ihnen gab es demnach bisher keine Probleme?

Voß: In Einzelfällen kann es natürlich vorkommen, dass es Lieferprobleme gibt. So sind wir in diesem Jahr bei Kartoffeln für wenige Wochen auf konventionelle Ware aus der Region umgestiegen, weil Biolagerware nicht mehr verfügbar war. Die vom Handel angebotenen Biokartoffeln genügten qualitativ nicht unserem Anspruch und kamen obendrein aus Ägypten und Israel, was wir unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten nicht tolerieren konnten.

■ Was können die Küchenleiter tun, um solchen Problemen vorzubeugen?

Voß: Bei manchen Komponenten ist es erforderlich, den Speiseplan mit mehr Vorlauf zu gestalten, damit größere Mengen auch zeitgerecht zur Verfügung stehen, wie zum Beispiel bei Fleisch.

■ Welche weiteren Tipps geben Sie den Küchenleitern mit auf den Weg?

Voß: Zum einen müssen sich Küchenleiter mit den Rahmenbedingungen der Zertifizierung auseinandersetzen, wenn sie Bio ausloben wollen, denn damit bringen sie ihre Aktivitäten einem großen Kundenkreis näher. Zum anderen empfehle ich,

die Messlatte bei der Umstellung nicht zu hoch zu legen. Lieber klein anfangen und dann konsequent den Bioanteil steigern, als sich zu viel auf einmal vorzunehmen. Daran sind schon manche gescheitert. Wir haben mit Kartoffeln und Stärkebeilagen angefangen und sind mittlerweile bei 100 Prozent Bioschweinefleisch, 100 Prozent Bioei und 100 Prozent Biogewürzen angelangt.

■ Was empfehlen Sie speziell Häusern mit kleinem Budget, die auf Bio umsteigen möchten?

Voß: Im Prinzip gelten bei Einrichtungen mit kleinem Budget die gleichen Rahmenbedingungen wie bei den großen Häusern. Sie haben oft sogar den Vorteil der größeren Flexibilität gegenüber den großen Küchen. Und auch hier gilt ganz besonders: lieber klein anfangen und dann nach und nach den Bioanteil steigern.

■ Ist eine Schulung des Küchenpersonals notwendig?

Voß: Eine Schulung ist in meinen Augen ein Muss. Die Beschäftigten müssen auf dem Weg mitgenommen werden. Dazu gehören umfassende Informationen, warum sich die Küche in Richtung Bio auf den Weg macht. Außerdem ist es erforderlich, dass alle Beschäftigten die rechtlichen Anforderungen an die Bio-Zertifizierung kennen und verstehen. Und an der Speiseausgabe und den Kassen sollten die Beschäftigten Fragen zu dem Thema seriös beantworten können.

■ Wer führt diese Schulungen durch?

Voß: Die Schulungen sollten von der Küchenleitung gemeinsam mit erfahrenen Anwendern, die die Umstellung gemeistert haben, durchgeführt werden. Wenn alle gut informiert sind und an einem Strang ziehen, wird es eine Erfolgsgeschichte. ▀

Svenja Roß

Über die Bio-Mentoren

Die Bio-Mentoren sind von der ganzheitlichen Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel, dem Einkauf in der Region und einer handwerklichen Verarbeitung persönlich überzeugt und vertreten dies auch gerne in der Öffentlichkeit. Über Bio hinaus legen sie Wert auf Produkte aus artgerechter Tierhaltung, fairem Handel und nachhaltiger Fischerei. Ihr Wissen geben sie an Kolleginnen und Kollegen weiter und stellen ihre Betriebe für Hospitationen zur Verfügung. Die Betriebe der Bio-Mentoren nehmen am Kontrollverfahren gemäß den Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teil und haben das Bio-Zertifikat. Die Tätigkeit als Bio-Mentor ist ein Ehrenamt; in dieser Funktion stehen die Mentoren nicht als Werbeträger für einzelne Unternehmen, Verbände oder Organisationen zur Verfügung. Näheres unter: www.biomentoren.de ▀

Über die LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die LWL-Kliniken Münster und Lengerich sind psychiatrische Fachkrankenhäuser in kommunaler Trägerschaft des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL). In jeder der beiden Küchen werden rund 800 Mittagessen pro Tag produziert (Cook and Serve). Zusätzlich versorgen die Küchen mehrere Kindergärten und ein Sonderschulzentrum. Beide Kliniken betreiben seit Jahren ein qualifiziertes Umweltmanagementsystem, das nach EMAS/ISO 14001 validiert ist. Näheres unter: www.lwl-klinik-muenster.de bzw. www.lwl-klinik-lengerich.de ▀



Die beiden Küchenteams LWL-Kliniken Münster und Lengerich kochen bereits seit mehreren Jahren mit Biobiolebensmitteln.