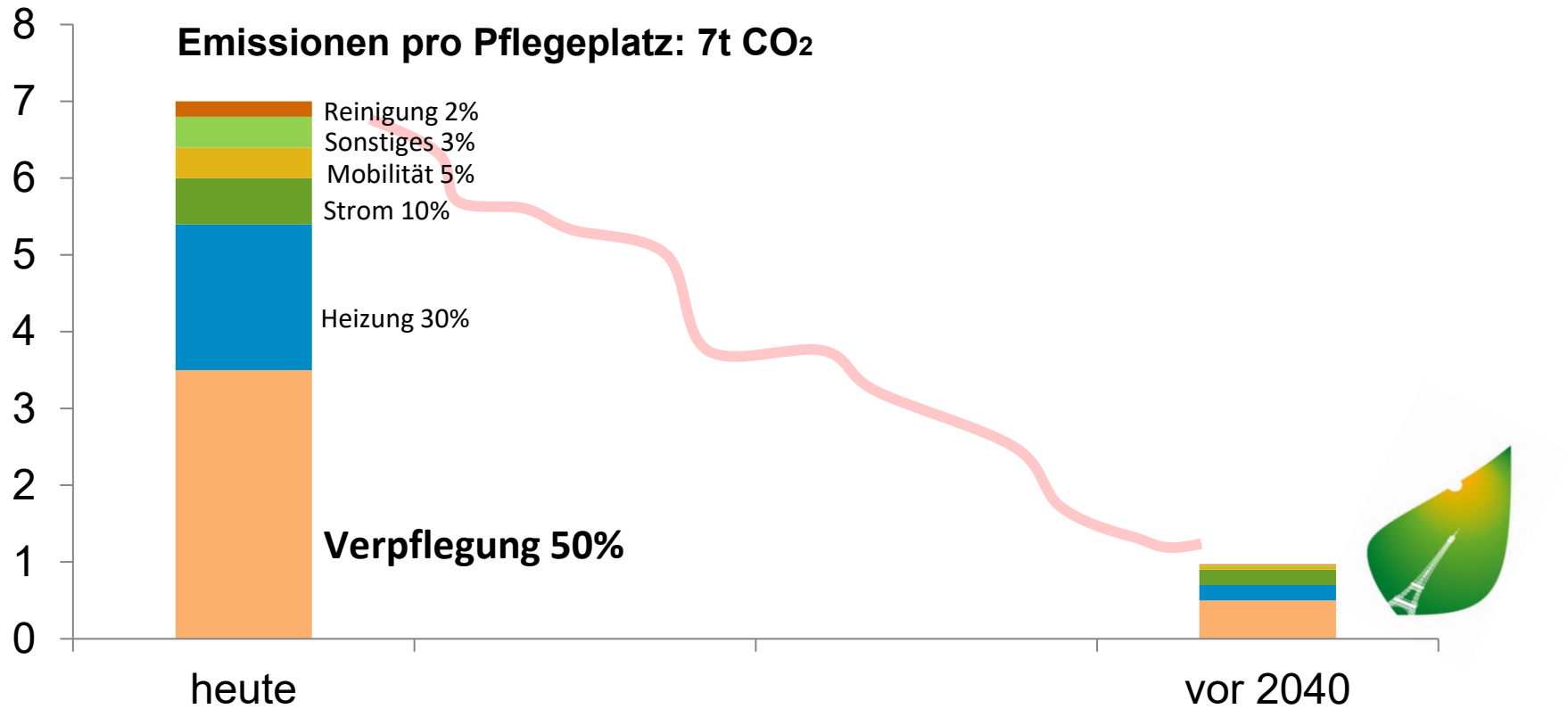


# „Wir erstellen ein einheitliches Ernährungskonzept“



**AWO Bezirksverband Potsdam e. V.**

# CO<sub>2</sub>-Fußabdruck für die Soziale Arbeit am Beispiel eines Pflegeplatzes



# Zahlen, Daten, Fakten

Warme MZ	Regional	Saisonal	TK	Bio
Durchschnitt aus 2019 bis heute	24%	26%	38%	3%



Verpflegungskonzept Warme Mahlzeiten	2019-heute
Vegetarisch	0%
Fleischreduziert: <100g Fleisch	39%
Mischkost: 100-180g Fleisch	60%
Fleischbetont: >180g	1%

# Ziel- und Maßnahmenplan: Gemeinschaftsverpflegung



## 3. Klimafreundliche Verpflegung

Wir sind uns bewusst, dass eine klimaneutrale Gesellschaft auch Veränderungen bei der Ernährung erforderlich machen wird. Durch unsere Rolle bei der täglichen Verpflegung vieler tausender Menschen tragen wir hierbei Verantwortung.

Wir wollen uns dieser Herausforderung stellen und eine klimafreundliche Verpflegung mit **Genuss, Gesundheit und kultureller Vielfalt** in Einklang bringen. Hierfür wird die AWO mit ihren Einrichtungen und Diensten in den folgenden Bereichen aktiv werden:

- Wir werden unsere **Verpflegung um attraktive fleischlose Angebote erweitern** und den **Anteil pflanzlicher Produkte in der Verpflegung** stetig steigern.
- Wir werden im Rahmen der uns gegebenen finanziellen Möglichkeiten mehr Produkte aus ökologischer Erzeugung einsetzen.
- Wir stellen frische Lebensmittel in den Mittelpunkt unserer Verpflegung. Daher wollen wir zum großen Teil auf regionale und saisonale Produkte zurückgreifen und den Anteil von Tiefkühlkost auf ein notwendiges Mindestmaß reduzieren.
- Wir werden die Zusammenarbeit mit lokalen Erzeuger\*innen und dabei insbesondere kleinen und mittelständischen Betrieben und Unternehmen sowie gemeinwohlorientierten Organisationen (z.B. solidarische Landwirtschaften) stärken.

Die in der Verpflegung tätigen Einrichtungen und Dienste der AWO sind dazu aufgefordert, ihre Verpflegungskonzeption entsprechend weiterzuentwickeln. Alle Einrichtungen und Dienste der AWO **sollen allen zu verpflegenden Personen zu jeder Zeit die Wahl attraktiver vegetarischer Gerichte ermöglichen.**

# Ziel- und Maßnahmenplan: Gemeinschaftsverpflegung



Träger von Einrichtungen mit eigener Küche sind aufgefordert, ihre Küchenleitungen und Küchenfachkräfte entsprechend **fortzubilden**. Der AWO Bundesverband organisiert in Abstimmung mit den AWO-Akademien ein Schulungsangebot für Küchenleitungen und -fachkräfte, welches zu einer attraktiven Gestaltung klimafreundlicher Speisepläne befähigt.

Wir sehen es zudem als unsere Verantwortung an, **Speiseabfälle auf ein absolutes Minimum zu reduzieren**. Die entsprechenden Einrichtungen und Dienste der AWO sollen daher eine Methodik zur Erfassung, Bewertung und schrittweisen Reduzierung von Speiseabfällen entwickeln. Der AWO Bundesverband wird zusammen mit den AWO Gliederungen hierzu Hilfestellungen entwickeln. Falls in Einrichtungen und Diensten der AWO Lebensmittel dennoch übrig bleiben, sollen diese über lokale Foodsharing-Organisationen oder eigenständig weiterverteilt werden.

Der AWO Bundesverband verpflichtet sich, ab dem 1. Januar 2023 jegliche **Sitzungsverpflegung vegetarisch zu gestalten** und regionale Kaltgetränke zu bevorzugen. Die Versorgung mit Trinkwasser soll nach Möglichkeit auf Basis von Leitungswasser erfolgen. Die AWO-Gliederungen sind aufgerufen, sich diesem Vorbild zeitnah anzuschließen. Im ersten Schritt soll dafür bei allen Veranstaltungen der AWO eine fleischlose Versorgung Standard sein. Falls fleischhaltige Verpflegung von einzelnen gewünscht wird, muss dies im Vorfeld angemeldet werden.



# AWO Seniorenzentren BRB



- 10 Einrichtungen der stationären Pflege
- 9 selbst- und frisch produzierende Küchen
- 1 Küche für 2 Einrichtungen in Werder



- knapp 70 Mitarbeitende im Bereich der Küchen  
davon 30 Fachkräfte



# Timeline, Motivationen und Initiativen



## 2018

- startet der AWO Bundesverband in drei Einrichtungen des Bezirksverbands das Projekt „klimafreundlich pflegen“
- Die Speisenversorgung beeinflusst die Themen Nachhaltigkeit und Ressourcen massiv

## 2020

- die Kommunikation der Küchenleitenden wurde neu strukturiert und KL wurden mehr in die Verantwortung genommen und in Entscheidungen mit einbezogen
  - Küchenleitende sind die „Experten der Speisenversorgung“
  - Arbeitsgruppe wurde unter eine fachliche Leitung gesetzt

# Timeline, Motivationen und Initiativen



## 2021

- Einführung des in 2020 formulierten Ernährungskonzeptes, die Motivation und Umsetzung wurde durch die Küchenleitenden initiiert, in enger Absprache mit der Geschäftsführung, der Fachkoordination und dem Qualitätsmanagement
- Kernpunkte sind regionaler und saisonaler Bezug von Lebensmittel, sowie dass eine der zwei Menülinie fleischlos angeboten wird

## 2022

- Evaluation des Konzeptes im Gremium der Küchenleitenden, hierbei wurde auf die Zusammenarbeit und Auswahl der Lieferanten der Fokus gelegt.
- so fern möglich, sollen Direktvermarkter oder regionale Lieferanten bevorzugt werden



# Timeline, Motivationen und Initiativen



## 2023

- Beprobung des Menümanagers 3.0, eine Rezeptverwaltung inkl. Produktionsplanung und Bestellsystem
- Die Biografiearbeit mit den Klient\*innen wurde intensiviert, um (vegetarische) Rezeptideen zu erhalten

## 2024

- Umsetzung des Menümanager an zwei weiteren Standorten
- Der erste Standort wurde mit leitungsgebundenen Wasserspendern ausgestattet



# Was hat sich geändert...

- Zu großen Teilen wurde der Fleischanteil in den Einrichtungen massiv reduziert, zum Teil von 1.600g pro Bewohnenden pro Woche auf 800g
- Durch die saisonalen Anpassungen im Speiseplan, ist dieser sehr variabel und lebt mit den Wünschen und Biografien der Bewohnenden
- Zusammenarbeit mit Lieferanten findet auf Augenhöhe statt und wir erhalten oft Unterstützung bei Feiern und Festen
- Die frische und schmackhafte Speiseplanung ist ein erfolgreiches Marketinginstrument und Angehörige haben ein erhöhtes Interesse
- Die finanziellen Ressourcen durch Reduzieren des Fleischanteils werden genutzt und in Qualität der verwendeten Lebensmittel umgesetzt
- es konnten Projekte, wie die „Fischaktie“ (Crowdfarming) umgesetzt bzw. bezogen werden
- Der Stellenwert der Speisenversorgung ist gestiegen
- Küchenleitende und interessierte Fachkräfte führen regelmäßige Besuche bei verarbeitenden Betrieben durch (Fleischmanufaktur, Fischzuchtanlage)

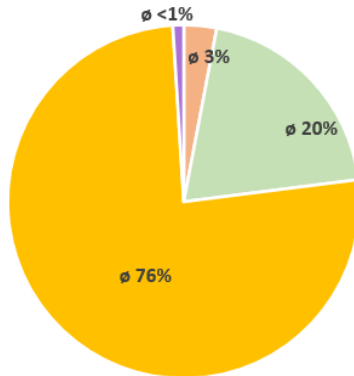
# Herausforderungen...

- Kostenträger mussten zum höheren Lebensmitteleinsatz überzeugt werden, Grundlage bildete hier das Ernährungskonzept, der Mehrwert kommt direkt beim Bewohnenden an
- Skepsis und Vorurteile der Klient\*innen mussten abgebaut werden, hierbei mussten wir viel aushalten, argumentieren und Ausdauer beweisen. Wir kamen dadurch sehr lang und intensiv mit allen Beteiligten in den Austausch. Es wurden Probierteller vergeben und die Formulierung der Gericht muss sehr eindeutig sein.
- Die Biografie der Klient\*innen steht im Vordergrund
- Es bedarf den ständigen Austausch mit der Geschäftsführung, um sich gegenseitig unterstützen zu können.

# Speiseabfall als großer Hebel für Klimaschutz und die Wirtschaftlichkeit



➤ Projekt in NRW mit acht Pflegeheimen

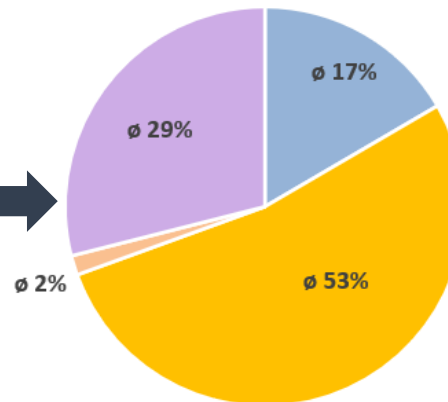


Messbereich	Messwert von/bis*
Lagerverlust	0-1%
Produktionsverlust	0-5%
Überproduktion	8-28%
Speiserücklauf	68-88%

\*Die Ergebnisse der 1. und 2. Messung wurden berücksichtigt

**Abfallmenge je  
Messbereich**

**Abfallmenge je  
Mahlzeit**



Mahlzeit	Messwert von/bis*
Frühstück	10-20%
Mittagessen	45-61%
Kaffeezeit	0-6%
Abendessen	21-35%

\*Die Ergebnisse der 1. und 2. Messung wurden berücksichtigt.

# Fazit

Machen Sie sich auf den Weg!

- Aktuelle Verpflegung vielfach nicht gesundheits- und klimagerecht
- Anforderungen der Bewohner\*innen werden sich verändern
- Fortbildungsbedarf für Küchenkräfte / -leitungen vorhanden
- Wahlfreiheit für Bewohner\*innen sicherstellen
- Attraktivität als Arbeitgeber\*in
- Loslegen!



Berlin, 04. Juni 2024

## **Gesundes und nachhaltiges Essen in die Pflegeheimküchen bringen**

- Gemeinschaftsprojekt „KidZ – Köstlich in die Zukunft: Leckere Ernährung in Pflegeeinrichtungen“ der Arbeiterwohlfahrt (AWO) Bundesverbands e. V. in Kooperation mit der Deutschen Allianz Klimawandel und Gesundheit e. V. (KLUG) unter Förderung des BKK Dachverbandes geht an den Start
- Richtungswechsel bei der Ernährung in Pflegeeinrichtungen ist nötiger denn je für mehr gesunde und klimagerechte Verpflegung in der stationären Langzeitpflege

# Vielen Dank, für Ihre Aufmerksamkeit.



**Martin Horn**

Fachkoordinator Küchen

AWO Seniorenzentren Brandenburg gGmbH  
Seniorenzentrum Käthe-Kollwitz-Haus Potsdam  
Zum Kahleberg 23 a  
14478 Potsdam

E-Mail: [martin.horn@awo-potsdam.de](mailto:martin.horn@awo-potsdam.de)

Tel.: 0331 8870274

Mobil: 0151 112 200 58

Internet: [www.awo-potsdam.de](http://www.awo-potsdam.de)