



CARE

Universitäre Altersmedizin FELIX PLATTER

Kalorien und Nährstoffe als Massstab

In der Universitären Altersmedizin FELIX PLATTER war die Ausgangslage etwas anders als in den anderen Betrieben. Weil hier viele mangelernährte und von Muskelschwund betroffene Patient*innen liegen, sind die Mahlzeiten hinsichtlich ihrer Bestandteile klar definiert und aufs Gramm genau abgewogen.

Diese Vorgaben der klinischen Ernährung und Ernährungstherapeuten galt es in den Prozess einzubinden. «Portionen reduzieren, ohne Kalorien und Nährstoffen zu verlieren; das ist die hohe Kunst, mit der wir uns in unseren Rezepten bis heute beschäftigen», so Küchenchef Christian Adam. Beim Projekt mitmachen

« Portionen reduzieren, ohne Kalorien und Nährstoffe zu verlieren; das ist die hohe Kunst, mit der wir uns in unseren Rezepten bis heute beschäftigen. »

CHRISTIAN ADAM, Küchenchef

wollte er trotz der besonderen Ausgangslage unbedingt «und sei es nur, um unser Bewusstsein fürs Thema Food Waste zu schärfen.» Dass daraus viel mehr geworden ist, davon zeugt die lange Liste an bereits umgesetzten Massnahmen – und es werden immer noch laufend mehr. Brot etwa kann im FELIX PLATTER jetzt auch in halben Portionen bestellt werden, ein Angebot, das rege genutzt wird und viel zum Food Save beiträgt. «Diese Mengen an Rücklauf hatte so niemand von uns auf dem Radar», sagt Adam. «Alleine der Effekt dieser Visualisierung war die Teilnahme am Projekt wert.» Reduziert wurden seither auch die Suppenportionen sowie die Milchmenge, die morgens zum Kaffee gereicht wird, zudem muss inzwischen jede Mahlzeiten-Komponente einzeln bestellt werden. «Früher gab es automatisch Salat, Suppe,



Hauptgang und Dessert, wenn das Menü bestellt wurde. Jetzt müssen die Patient*innen sich aktiv für die einzelnen Komponenten entscheiden.» Auch den Einkauf passt Christian Adam laufend an. «Zum einen haben wir dank weniger Food Waste und bewussterer Beschaffung mehr Budget zur Verfügung. Dieses investiere ich bevorzugt in regionale Optionen. Gerade haben wir etwa auf Regio-Joghurt umgestellt, Gasparini-Glacén kommen als nächstes.» Zum anderen will der Küchenchef im Einkauf noch saisonaler werden. «Spargel ist diesbezüglich ein gutes Beispiel. Dieses Jahr waren wir noch zu früh damit. Künftig wird er im Menüplan auf die vierte Frühlingswoche geschoben. Dann ist er sicher reif – und bezahlbar obendrein.» Die Vorteile der nachhaltigen Beschaffung sind vielfältig. ■



Mehr Informationen zum Projekt
Gastronomie Zukunft Basel:
<https://www.foodways.ch/>