



Altersheim setzt auf Foodcare vor Foodwaste

DÖTTINGEN (sw) – Foodwaste (Lebensmittelverschwendung) ist leider auf der ganzen Welt ein grosses Thema. Es gibt mittlerweile viele Organisationen, die sich dagegen einsetzen und die Bevölkerung auf die Verschwendung von Lebensmitteln sensibilisieren. Und es gibt viele Möglichkeiten, Essensreste zu reduzieren, indem man zum Beispiel gezielter beziehungsweise weniger einkauft, planerischer kocht oder zu viel gekochte Speisen wieder verwertet und kreativ verarbeitet.

Das Gastronomie-Team des Regionalen Altersheims Unteres Aaretal unter der Leitung von Anna Burkard und deren Stellvertreter Andreas Ringele (auf dem Foto) versucht, wenn immer möglich nach klaren Mengenangaben zu kochen, damit so wenig Foodwaste wie möglich entsteht. Jedoch ist

dies nicht immer einfach, da auch die Bedürfnisse der Bewohner und Mitarbeiter beachtet werden müssen und dabei auch die Portionen variieren. Das Regionale Altersheim Unteres Aaretal pflegt daher den Grundsatz «Foodcare (Lebensmittelpflege) vor Foodwaste». Dies bedeutet, dass zu viel gekochte Lebensmittel wie Gemüse, verschiedene Beilagen, Fleisch- und Wurstwaren etc. wieder kreativ verarbeitet beziehungsweise zubereitet werden und zum Beispiel als zusätzliche Komponente im Selbstbedienungsbuffet am Mittag für die Mitarbeitenden, Angehörigen und auswärtigen Besucher angeboten werden. So wird im Regionalen Altersheim nicht nur die Menüvielfalt gefördert, sondern auch im Rahmen des Möglichen versucht, einen Beitrag gegen Foodwaste zu leisten.