

Bessere CO₂-Bilanz durch nachhaltiges Verpflegungsmanagement

Durch ein nachhaltiges Verpflegungsmanagement lässt sich die CO₂-Bilanz von Einrichtungen positiv beeinflussen und ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Die AWO Schwaben hat sich deshalb diesem Thema angenommen, um die Abläufe rund um die Verpflegung in den AWO Seniorenheimen zu optimieren.

An die Mahlzeiten in Pflegeeinrichtungen werden viele Ansprüche gestellt: Qualität und Geschmack sollen gut sein, gesundheitliche Aspekte müssen berücksichtigt werden und nicht zuletzt zeigen die CO₂-Bilanzen der Einrichtungen, dass gerade im Bereich der Verpflegung einiges für den Klimaschutz getan werden kann.

Fleischloser Tag mit großer Wirkung

Anhand eines Beispiels lässt sich gut darstellen, wie durch kleinere Umstellungen in der Verpflegung große Wirkung für die Umwelt erzielt werden kann: So produziert die AWO Schwaben im gesamten Bezirksverband aktuell rund 2.000 Mahlzeiten pro Mittagessen. Ist dieses Gericht mit Rindfleisch (94 Gramm pro Portion), so verursacht die Fleischmenge für alle Mittagessen zusammen rund 2,5 Tonnen CO₂-Emissionen. Um diese Menge CO₂ aufzunehmen, benötigt eine Buche rund 200 Jahre (Aufnahme von einer Tonne CO₂ in 80 Jahren). Die AWO Schwaben hat sich deshalb entschieden, an zwei Tagen in der Woche ausschließlich vegetarische Mahlzeiten anzubieten.

Um ein noch besseres Verständnis für die Bedeutung eines nachhaltigen Verpflegungsmanagements für die CO₂-Bilanzen zu schaffen, hat die AWO Schwaben in Zusammenarbeit mit dem AWO Bundesverband und der Organisation „Deutsche Allianz Klimawandel und Gesundheit – KLUG“ eine Veranstaltung zum Thema „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Seniorenheim“ durchgeführt. Hauptredner Matthias Kurandt von KLUG, der selbst gelernter Koch und studierter Gesundheitswissenschaftler ist, informierte die Teilnehmer*innen über die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und planetaren Grenzen.

Verpflegung als Baustein zur Klimaneutralität

Thomas Diekamp, Referent für Klimaschutz beim AWO Bundesverband und Projektleiter eines AWO-weiten Verpflegungsprojekts in Pflegeeinrichtungen, gab Einblicke in die Rolle der Verpflegung auf dem Weg zur Klimaneutralität 2040, zu der sich die AWO als Gesamtver-

Fotos: AWO Schwaben / Daniela Ziegler



Lieferten interessanten Input zum nachhaltigen Verpflegungsmanagement, von links: Thomas Diekamp (Referent für Klimaschutz, AWO Bundesverband), Marion Leichtle-Werner (Vorständin für Finanzen, Bau, Nachhaltigkeit, Gleichstellung und Vielfalt, AWO Schwaben), Sandra Burger (Nachhaltigkeitsmanagerin, AWO Schwaben) und Referent Matthias Kurandt (Bereich Ernährung und Planetary Health, KLUG).

band verpflichtet hat. Sandra Burger, Nachhaltigkeitsmanagerin der AWO Schwaben, informierte über die Verpflegung in den Seniorenheimen des schwäbischen Bezirksverbands und berichtete über Maßnahmen, um den CO₂-Fußabdruck im Bereich der Verpflegung zu senken. Neben dem Fokus auf einem größeren Angebot an vegetarischen Gerichten auf dem Speiseplan ist hierbei insbesondere die Reduktion des Speiseabfalls zu nennen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages