

Wie lassen sich nachhaltige Verpflegungskonzepte praktisch umsetzen? – Berufspraktiker aus der Gemeinschaftsverpflegung und der Hauswirtschaft berichten über Herausforderungen und Erfolge

Diskussionsbeitrag von Thomas Voß

1 Welche sind Ihre (drei) wichtigsten betriebsspezifischen Kernpunkte für eine nachhaltige Verpflegung/Gastronomie in den LWL-Kliniken Münster und Lengerich?

Alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit – Ökologie, Ökonomie, Soziales – sind gleichermaßen wichtig. Die **Wirtschaftlichkeit** nimmt aufgrund des engen finanziellen Rahmens eine Schlüsselrolle ein. Die vielfältigen Sparbeschlüsse der Politik zwingen uns in eine dauernde Diskussion um unsere Wirtschaftlichkeit. Dabei bedeutet das nicht unbedingt „Sparen“, sondern vorrangig intelligente Verteilung der vorhandenen Ressourcen, permanente Aufgabenkritik und Prozessoptimierung. Die **Ökologie** ist für unser Unternehmen wesentlicher Bestandteil unserer gesellschaftlichen Aufgabe und wird unter anderem durch unsere EMAS/ISO 14001-Validierung (ununterbrochen seit 1999) und durch den Einsatz von Bio-Lebensmitteln (Bio-Siegel seit 2004) unterstrichen. Betrachtet man den Bereich **Soziales**, so steht insbesondere der Umgang mit unseren Beschäftigten im Fokus. Die Klinik hat in den vergangenen Jahren vielfältige Aktivitäten entwickelt, beispielhaft erwähnt seien:

- Audit/Zertifizierung „berufundfamilie“
- mehrjähriges einheitliches Führungskräfte-Training für alle Führungskräfte bis auf die Ebenen Stationsleitungen, Küchenleitungen, etc.
- vielfältige Ausbildungsangebote auch für benachteiligte Menschen
- umfassende Fort- und Weiterbildungsangebote

2 Wer hat diese Prioritätensetzung festgelegt und warum genau so? Wie werden die von Ihnen genannten Punkte konkret umgesetzt?

Die Entscheidungen werden auf Leitungsebene getroffen, im Einzelnen ist dies abhängig vom jeweiligen Investitionsvolumen. In die Umsetzung werden die Mitarbeiter durch Schulungen einbezogen. Es ist uns wichtig, die Beschäftigten bei unseren vielfältigen Aktivitäten „mitzunehmen“.

Viele Anregungen kommen übrigens aus der überaus engagierten und kreativen Mitarbeiterschaft; besonders im Bereich Umweltschutz drückt sich das bei der Identifizierung unserer Umweltziele aus.

3 Wo lagen/liegen die wichtigsten Hürden für die Umsetzung einer nachhaltigen Wirtschaftsweise konkret in Ihrem Betrieb?

Die wichtigste Hürde, die es zu nehmen galt, war der Einstieg in die Themen Ökologie und Nachhaltigkeit. Da in den Unternehmen der Fokus auf der Säule „Wirtschaftlichkeit“ liegt (das war bei uns nicht anders!), bedarf es persönlicher Überzeugung, guter Argumente und viel Beharrlichkeit, um den ersten Stein ins Rollen zu bringen. Mit der Zeit wurde es dann ein Selbstläufer. Spätestens seit nachweislich unser Umgang mit den Themen Nachhaltigkeit und Ökologie bei unseren Patienten positiv aufgenommen wird und auch von den Zertifizierungsstellen im Rahmen der Audits unserer Qualitätssicherung besonders anerkannt und wertgeschätzt wird, ist die mehrdimensionale Betrachtung der Nachhaltigkeit in unserem Unternehmen eine Selbstverständlichkeit auch bei der obersten Leitungsebene.

4 Wo steht Ihr Betrieb hinsichtlich einer nachhaltigen Entwicklung heute und wo möchten Sie (noch) hin (konkrete Maßnahmen / Projekte)?

Wir sind bereits auf einem guten Wege und haben viele Bausteine bereits bearbeitet oder sind dabei. Ankommen kann und wird ein Unternehmen, das es in diesem Punkt ehrlich meint, aber nie. Es gibt immer wieder neue Projekte, die im Sinne nachhaltigen Handelns von Bedeutung sind. Wichtig ist, dabei immer alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit zu betrachten und immer den Bezug auf unseren Versorgungsauftrag im Blick zu behalten.

Konkrete Maßnahmen für die nähere Zukunft sind die Beteiligung am Forschungsprojekt „Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW“ der Fachhochschule Münster und die Diskussion mit den anderen Einrichtungen des LWL und der Zentralen Einkaufskoordination, wie sich Ökologie und Nachhaltigkeit in der Beschaffung des LWL noch intensiver als in der Vergangenheit integrieren lassen. Ein schwieriger und aufgrund des öffentlichen Vergaberechts ein bestimmt steiniger Weg, aber wir wachsen an den Herausforderungen.

5 Welche Qualifikationen und Kompetenzen sind aus Ihrer Sicht erforderlich (und müssen in der Berufsausbildung eine stärkere Rolle spielen) für die Umsetzung einer nachhaltigen Gastronomie?

Neben einem soliden Basiswissen sind meines Erachtens in besonderem Maße persönliche Qualitäten/Qualifikationen gefordert. Zu nennen wären da zunächst soziale Kompetenz und emotionale Intelligenz. Nur wer in der Lage ist, mit seinen Mitmenschen und Mitgeschöpfen zu fühlen und einen Blick auf das Ganze hat, wird letztlich erfolgreich nachhaltig arbeiten können.

Dann ist Begeisterungsfähigkeit gefragt, denn nur wer selbst begeistert ist, wird andere begeistern können. Darüber hinaus sollten noch eine solide Frustrationstoleranz (denn nicht immer wird alles glatt gehen; man muss auch Rückschläge verkraften können) und Beharrungsvermögen im besten Sinne (am Ball bleiben, auch wenn es mal schwer ist) hinzukommen. Wer dann noch im Rahmen seiner Ausbildung gelernt hat, über den Tellerrand hinauszuschauen und sein/ihr gesamtes Unternehmen bei den Entscheidungen zu sehen, ist geradezu prädestiniert für die Umsetzung einer nachhaltigen Gastronomie und qualifiziert auch für Führungsaufgaben.

Zur Person und der Einrichtung

Thomas Voß ist seit 1995 beim Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik und damit verantwortlich für die zwei Klinikküchen in Münster und Lengerich. Als gleichzeitiger Umweltmanagementvertreter für beide Kliniken unterstützt und plant Thomas Voß die jährlichen Auditierungen von EMAS und ISO 140001, die 2004 den Anstoß für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln gaben. Die Klinikküchen von Münster und Lengerich wurden für die Zieldefinition der Umweltzertifikate berücksichtigt. Für Thomas Voß war es wichtig, auch anhand der Lebensmittelauswahl einen Beitrag für Umwelt, Gesundheit und Qualität zu leisten. Seitdem hält sich der Wareneinsatz auf 10% Bio Anteil stabil.

Mit aktiver Werbung und Überzeugungsarbeit seitens Thomas Voß haben neben Münster und Lengerich zwischenzeitlich sechs weitere Küchen beim LWL das Bio-Zertifikat erworben und verwenden Bioprodukte. Der Einsatz von Bioprodukten und regionalen Erzeugnissen, aber auch der Blick auf Umwelt- und Ressourcenschonung durch insgesamt nachhaltiges Denken auch in anderen Bereichen (z.B. Energieversorgung und –einsparung) sind Thomas Voß nicht nur ein Herzensanliegen, sondern beeinflussen seine betrieblichen Entscheidungen.