

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 84 (2013)
Heft: 1: Die Seele im Alter : Umgang mit Verlust und Trauer

Artikel: Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsgastronomie :
Ernährungswissenschaft nimmt Heimküchen unter die Lupe
Autor: Vonlanthen, Daniel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804250>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsgastronomie

Ernährungswissenschaft nimmt Heimküchen unter die Lupe

Die Domicil Bern AG hat ihr Verpflegungsangebot einer umfassenden Qualitätsanalyse unterziehen lassen. Fazit: Es gibt Verbesserungspotenzial. Und: In Hausgemeinschaften ist die Qualitätssicherung nur bedingt möglich.

Von Daniel Vonlanthen

Personal- und Heimgastronomie, Mittagstische für Kindertagesstätten und Mensen orientieren sich seit 2009 an den Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Sie sind gewissermassen empfohlene Rezeptur für eine ausgewogene und gesunde Ernährung, entstanden im Rahmen des Nationalen Programms Ernährung und Bewegung des Bundes. Die Forschungsgruppe, welche die Standards ausarbeitete, setzte sich zusammen aus Ernährungswissenschaftlerinnen und Praktikern der Berner Fachhochschule, der Haute école de Santé Genf und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Die Absicht ist klar: Die Standards sollen die Bevölkerung vor Übergewicht, Fehl- und Mangelernährung bestmöglich schützen.

Drei Verpflegungsmodelle in einem Haus

Die im Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) zusammengeschlossenen Anbieter tragen diesbezüglich eine enorme Verantwortung, verpflegen sie doch laut Schätzungen täglich rund eine Million Menschen in der Schweiz.

Die Domicil Bern AG als Mitglied des Verbands betreibt in Bern und Umgebung 18 Alters-, Wohn- und Pflegezentren für insgesamt 1500 Seniorinnen und Senioren. Die Häuser verfügen über

grosse Selbständigkeit, haben entweder eine eigene Küche vor Ort oder lassen sich durch die Zentralküche Domicil Cuisine in der Stadt Bern beliefern, die auch Catering für externe Institutionen und Betriebe anbietet.

Um die Qualität von der Küche bis zum Teller zu sichern, unterzog Domicil drei ihrer Betriebe – Baumgarten, Bethlehemacker und Schwabgut – einer wissenschaftlichen Verpflegungsanalyse. Damit liessen sich die diversen Domicil-Gastroniekonzepte erfassen: die Zentralküche, das klassische Modell der Heimküche sowie die Hausgemeinschaft, wo die Bewohnerinnen und Bewohner unter Anleitung einer professionellen Hauswirtschafterin und mit Hilfe des Pflegepersonals bei der Zubereitung ihrer Mahlzeiten mithelfen können. Massstab waren die eingangs erwähnten Qualitätsstandards, die auf der Strategie der sogenannten Good Practice basieren.

Wichtig ist das Gemeinschaftsgefühl

Ein Team des Bereichs Gesundheit der Berner Fachhochschule (angewandte Forschung und Entwicklung, Dienstleistung in Ernährung und Diätetik) führte die Untersuchungen durch und kam zum Schluss: Die Zentralküche und die klassische Heimküche erfüllen bereits über 80 Prozent der Kriterien, das Modell der Hausgemeinschaften 68 Prozent. In

den Betrieben Baumgarten und Bethlehemacker, wo Zentralküche und Heimküche das Essen zubereiten, sind die Abläufe bei der Mahlzeitenzubereitung weitestgehend standardisiert. In den Hausgemeinschaften des Domicils Schwabgut hingegen ist die Standardisierung aufgrund der individuellen Verhältnisse schwieriger: In jeder der elf Hausgemeinschaften laufen die Prozesse unterschiedlich. Dort steht der soziale Gedanke im Vordergrund, wie die Ernährungswissenschaftlerin und Mitautorin der Studie, Corinna Krause, erklärt: «Bewohnerin-

Letztlich entscheiden auch weiche Faktoren über eine ausgewogene und gesunde Ernährung.



Das Auge isst mit: Domicil Cuisine legt Wert auf Ausgewogenheit und Attraktivität.

Foto: Domicil

nen und Bewohner haben im Küchendienst eine sinnvolle Beschäftigung und entwickeln ein Gemeinschaftsgefühl.» Dennoch sieht sie bei der Planung und Zubereitung der Speisen Optimierungsbedarf. Generell ortet Krause im Bereich der Gestaltung des Verpflegungsangebots in allen drei Modellen gewisses Potenzial zur Verbesserung.

Erste Konsequenz der Studie ist die Anpassung des hausinternen Gastronomiekonzepts. Ziel sei die Sicherstellung eines «qualitativ hochstehenden zielgruppengerechten Verpflegungsangebots in allen drei Modellen», so die Schlussfolgerungen in der Studie.

Rückstellungsproben von allen Speisen

Als weitere Konsequenz zur Qualitätssicherung nimmt Domicil künftig Rückstellungsproben von allen Speisen – ein dienliches Instrument bei Krankheitsfällen. Die Proben werden sieben Tage aufbewahrt und dann vernichtet. Domicil Cuisine, der Servicebetrieb von Domicil, produziert nebst der internen Gastronomie zusätzlich 6000 Mahlzeiten pro Woche für auswärtige Kunden, darunter auch Vollwert-Vegi-Menüs für eine private Kindertagesstätte. Küchenchef Remo Stalder relativiert die Möglichkeiten der Qualitätssicherung im Zusammenhang mit betagten Menschen: «Auch wenn wir hochstehende und gesunde Menüs anbieten, gibt es keinen Esszwang für unsere Speisen.» Letztlich entscheiden auch weiche Faktoren über eine ausgewogene und gesunde Ernährung, nämlich das Hungergefühl und die Essgewohnheiten aufgrund der individuellen Biografie.

>>

Ernährungs- und Gesundheitsmarketing basieren auf Dialog

Mehr Gemüse, Früchte und Hülsenfrüchte, weniger fetthaltige Speisen, regelmässige Zwischenmahlzeiten, standardisierte Salzmenen: Dies sind einige Empfehlungen der Ernährungswissenschaft zur Optimierung des Verpflegungsangebots bei Domicil-Einrichtungen. Es handelt sich dabei um geringfügige Anpassungen, entsprach doch das Angebot vor der Untersuchung bereits zu 80 Prozent den Vorgaben nach ausgewogener gesunder Ernährung.

Grundlage bilden die Qualitätsstandards des Schweizer Verbands für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG. Diese basieren auf der «Good Practice»-Strategie, also auf praxistauglichen Lösungen, sowie der Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE. Diese stellt auf ihrer Website neuerdings eine interaktive Lebensmittelpyramide zur Verfügung.

Dass ein Bauarbeiter nicht den gleichen Kalorienbedarf hat wie eine Büroangestellte, die Essgewohnheiten auch mit Kultur, Religion, Herkunft und Lebenseinstellung zusammenhängen, sollen als grundsätzliche Überlegungen in die Gestaltung des Verpflegungsangebots einfließen. Ebenso muss die Gemeinschaftsgastronomie auf Allergiker Rücksicht nehmen. Deshalb empfiehlt die Ernährungswissenschaft den Aufbau eines ständigen Dialogs zwischen Unternehmen, Küche und Gästen. Nur mithilfe von Rückmeldungen könne das Angebot der Gemeinschaftsgastronomie «kontinuierlich an die Anforderungen und Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmenden

angepasst und können die bestehenden Prozesse verbessert werden», heisst es in den Empfehlungen. Zum professionellen Ernährungs- und Gesundheitsmarketing gehöre auch die Information über gesundheitliche Aspekte der Ernährung.

Die Einhaltung aller Gesetze ist Voraussetzung für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz. Konkret: Lebensmittelgesetz und die dazu gehörende Vollzugsverordnung, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung, Hygieneverordnung, Fremd- und Inhaltsstoffverordnung sowie Zusatzstoffverordnung müssen eingehalten werden. Überdies gibt es Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung. Hygienemanagement samt Selbstkontrollsystem sowie die Sicherstellung der Temperatur bei der Essensausgabe sind ebenso Teil der Qualitätsstandards wie die ausgewogene Zusammensetzung und Portionierung der Speisen.

Und letztlich muss das Angebot auch wirtschaftlich sein. Im Kapitel «ökonomische Nachhaltigkeit» sind folgende Kriterien aufgeführt: Mindestens 25 Prozent der Lebensmittel sollen saisonale und/oder regionale Produkte sein. Auch der optimale Einsatz von Energie, Wasser und Geräten sowie die Minimierung der Abfallmengen gehören dazu.

Weitere Informationen:

www.sge-ssn.ch/lebensmittelpyramide

www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch