

Themenschwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Die GV hat in den letzten Jahren Ihren Ruf aufpoliert. Viele Jahre wurde die GV eher stiefmütterlich behandelt und teilweise verspottet. Man nannte sie abwertend „Krankenhausküche ohne Geschmack, lieblos angerichteter Einheitsbrei, Massenproduktion und Tütenküche“ um nur einige zu nennen. Dabei ist Ihr Ruf heute viel besser. In Südtirol ist die GV vor allem in Krankenhäusern und größeren Altersheimen vorzufinden. Dass es hier sogar ein eigenes Berufsbild für „Koch in der GV“ gibt, wissen die wenigsten.

Was versteht man eigentlich unter GV? Der Begriff GV auch Gemeinschaftsgastronomie genannt, meint die regelmäßige Verpflegung von Menschen in Betrieben; Pflege-, Gesundheits- und Bildungseinrichtungen in z.B. der Kantine, der Mensa von Krankenhäusern, Alten- oder Pflegeheimen, Ganztagschulen oder Kindergärten. Im Vergleich zu anderen gastronomischen Bereichen sind die Anforderungen und Wünsche der betroffenen Menschen sehr hoch. Hinzu kommt, daß das Budget bei den Mensen vom Wareneinsatz her eher sehr niedrig ist. Es gibt pro Kopfspesen zwischen 1,50 bis 4,50€ je nach Größe, Art der Verpflegung, Region und Standort. Heute ist man soweit, dass zum guten Essen, sei es geschmacklich als auch optisch, auch ein ansprechendes Ambiente dazu gehört. Die Krankenhäuser fangen langsam an, ihr Bewußtsein zu ändern und dem Essen mehr Gewicht geben. Zu einem Genesungsprozeß gehört neben einer guten medizinischen Behandlung auch ein gutes abwechslungsreiches Essen.

Derzeit weist die GV in Südtirol jedoch große Unterschiede in folgenden Bereichen auf:

1. Qualität und Herkunft der Lebensmittel
2. Kenntnisse bei der Anwendung schonender Zubereitungsarten
3. Portionierung der Speisenausgabe
4. Zielgruppenorientierte Atmosphäre beim Essen
5. Verschiedene Zeitkontingente bei der Essensausgabe und Essensaufnahme

Aus dieser Tatsache ergibt sich Handlungsbedarf und der Südtiroler Ernährungsrat setzt sich deshalb für folgende Schwerpunkte ein:

Gesundheit

Förderung und Aufrechterhalten von Gesundheit durch ausgewogene, vollwertige Speisepläne

Wichtigkeit und Wertschätzung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln

Zielgruppenorientierte Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel

Umweltschutz

Regionale, saisonale und wenn möglich biologische Lebensmittel (in Ausschreibungen verankern)

Miteinbeziehung und Förderung von lokalen Kleinproduzenten, die ökologisch wirtschaften

Genuss

Sensibilisierung für achtsames Essen und Trinken in einer angemessenen Atmosphäre
Geschmack

Verantwortung

Alle, für die GV verantwortlichen Personen sollten eine qualifizierte Aus- und Fortbildung aufweisen

Umgang mit Lebensmittelresten (Planung von Portionen)

Einkauf von Lebensmitteln (Preis-Leistungsverhältnis, Qualitätskriterien: faire Preise für Produzent*innen)

Gemeinschaft

Mahlzeiten als soziale Kompetenz (Vermittlung von Esskultur, Kommunikation)

Entsprechender Umgang mit neuen Medien

Nachhaltigkeit

Maßnahmen für ein bewussteres, wirtschaftlicheres Verarbeiten von Lebensmitteln sowie eine fachgerechte Lagerung derselben

Mitbestimmung

Möglichkeiten für Rückmeldungen, Ideen und Beschwerden (Fragebogen)

Transparenz

Herkunft der Speisen anschaulich aufzeigen