

## **Josefshaus Altenheim nimmt am Projekt „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“ teil**

In Zeiten der Energiewende und dem Ressourcenschutz beteiligt sich unser Haus an diesem von der IN VIA Akademie mit Förderung der Deutschen Bundesstiftung Umwelt und in Zusammenarbeit mit der Hochschule Fulda durchgeführten Projekt. Es bringt Hauswirtschaft und Ökologie zusammen, und sechs Großküchen - darunter vier Altenheime der Caritas - arbeiten gemeinsam daran, dass die Schöpfungsverantwortung und der Schutz der erschöpflichen Vorräte aus der Natur in ihren Häusern konkret umgesetzt werden. Nach einer umfassenden Analyse der jeweiligen Einrichtung entwickelt jeder Betrieb eigenständig individuelle Ansätze, die zu den Prozessen und der Personalsituation vor Ort passen. Aus den Erfahrungen, die in jeder Einrichtung gesammelt werden, entsteht ein gemeinsam entwickelter Leitfaden, der auf jedes andere Haus und jede andere Großküche anwendbar ist.

Da Großhaushalte durch einen reichhaltigen Einsatz an Lebensmitteln und hohen Verbrauch an Energie wichtige Konsumfaktoren in einer Region sind, können sie durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die komplexen Prozesse in einer Großküche lassen sich jedoch nicht mit allgemeinen Aussagen und Absichtserklärungen zu mehr Nachhaltigkeit umsteuern, wenn die notwendigen Maßnahmen nicht konkret und praktikabel sind. Immerhin müssen Nutzen und Umsetzbarkeit in Einklang gebracht werden. Dieser schwierigen Aufgabe stellen wir uns und geben unser Bestmögliches, das gemeinsam gesteckte Ziel zu erreichen.

Im Rahmen dieses Projektes wird eine Mitarbeiterin des Hauses zur Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie ausgebildet. Mit dem im Projekt konzipierten Analyseinstrument, dem Nachhaltigkeitsmanager, wird sie befähigt, spezifische Ansätze in folgenden Prozessen zu ermitteln und umzusetzen:

- Einkauf und Lagerhaltung
- Speiseplanung und Speisezubereitung
- Reinigung und Abfallentsorgung
- Personal

Unser Haus hat bereits damit angefangen, wichtige Punkte auf kleiner und großer Ebene zu verändern. So wurde bereits auf Portionsverpackungen bei Streichkäse, Butter, Margarine, Konfitüre und Honig verzichtet, und auf Großgebilde, die in Glasschälchen portioniert werden, umgestellt. Die Bewohner haben diese Umstellung positiv unterstützt. Außerdem verzichten wir inzwischen weitestgehend auf die Verwendung von Alufolie und versuchen,

Überproduktionen bei Lebensmitteln zu vermeiden. In Ergänzung dazu nimmt unser Haus an der Aktion der Stadt Castrop-Rauxel und der EUV, "Coffee again", teil. Ziel dieser Aktion ist es, auch beim Genuss einer Tasse Kaffee auf Nachhaltigkeit zu achten. Darum bieten wir unseren Bewohnern, Mitarbeitern und Gästen des Hauses an unserem Kaffeeautomaten an, auf Einwegbecher/Pappbecher zu verzichten, und dafür Porzellan-Geschirr und/oder Gläser zu benutzen.

Viele Umstellungen werden sicher noch etwas Zeit benötigen, um perfekt auf unser Haus abgestimmt zu sein. Manche Umstellungen funktionieren bereits. Das Josefshaus Altenheim ist jedenfalls auf einem guten Weg, im Einklang mit Natur und Umwelt zu existieren und auf Nachhaltigkeit zu achten, denn eins darf man schließlich nicht vergessen: Auch die Generationen nach uns wollen noch auf diesem Planeten leben.