



Die Justizvollzugsanstalt Pöschwies (JVA) ist das grösste Gefängnis der Schweiz.
Quelle: Justizvollzug und Wiedereingliederung

Interview: Stimmen aus zwei kantons- eigenen Ver- pflegungsbe- trieben

Das Massnahmenzentrum Uitikon (MZU) und die Justizvollzugsanstalt Pöschwies (JVA) sind zwei kantonale Verpflegungsbetriebe, die seit diesem Jahr mit der Richtlinie Nachhaltige Gastronomie arbeiten. Urs Christen, Betriebsleiter Küche des MZU, und Pascal Maier, Stellvertretender Leiter Küche der JVA Pöschwies, geben Einblick in ihr jeweiliges Vorgehen.

Sarah Böttinger,
Projektleiterin Klimaschutz
Abteilung Luft, Klima, Strahlung
AWEL
Baudirektion Kanton Zürich
Telefon 043 259 43 60
sarah.boettinger@bd.zh.ch
www.zh.ch/nachhaltige-ernaehrung

Themenschwerpunkt «Nachhaltige Ernährung»

- «Nachhaltige Ernährung», Seite 5
- «Nachhaltiger Networking-Lunch für Gastrobetriebe», Seite 9
- «Teamgeist in der Küche – Umami entdecken», Seite 13
- «Food Waste hinnehmen? Nein, aktiv werden!», Seite 15
- «Kommentar: Wo soll man denn kochen lernen?», Seite 19

Herr Christen, wie wollen Sie im Massnahmenzentrum Uitikon das Ziel erreichen, die Speisenangebote nachhaltiger zu gestalten?

Christen: Grundsätzlich waren wir bereits gut aufgestellt, was die Lebensmittelabfälle betrifft und mussten deshalb in der Produktion wenig anpassen. Wir schöpfen kleine Portionen und geben dafür einen Nachservice bei Bedarf. Was übrig bleibt, wird schockgekühlt und weiterverwendet. Was doch noch übrig bleibt und in den Abfall geht, wird periodisch gemessen und in der Angebotsplanung angepasst. Beim Einkauf sind wir in stetigem Kontakt mit den Lieferanten und kaufen häufig Produkte mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum zu günstigen Preisen ein. Da wir unsere Menüs kurzfristig planen, können wir rasch reagieren und diese Komponenten einbauen. So entsteht auch Abwechslung in der Menüplanung, welche im Rahmen des Budgets liegt. Zur Reduktion der Treibhausgasemissionen haben wir den Anteil der pflanzlichen Lebensmittel innerhalb der Menüs erhöht.

Einmal pro Woche ist das Mittagessen vegetarisch und zweimal die Woche das Abendessen. Nach anfänglichem Widerstand der Eingewiesenen sind heute kaum mehr negative Resonanzen zu vernehmen.

Herr Maier, und wie gehen Sie in der Justizvollzugsanstalt Pöschwies dieses Ziel an?

Maier: Wir beschäftigen uns schon länger mit dem Thema, aber seitdem wir uns in die Richtlinie Nachhaltige Gastronomie eingearbeitet haben, gehen wir konkret in die Umsetzung. Wir verwenden Gemüse zweiter Qualität aus unserer Gärtnerei und reduzieren den Anteil Flugwaren aktuell bereits um 50 Prozent. Auch haben wir die Fleischmengen pro Portion auf 120 Gramm reduziert und bieten stattdessen mehr Stärkebeilagen und Gemüse an. Die grösste Wirkung auf die CO₂-Reduktion bei unserem Speisenangebot hat die Umstellung der Menüs auf vegetarische Kost. Heute sind über 40 Prozent aller Menüs vegetarisch. Seit kurzem ver-



Im JVA muss täglich eine grosse Anzahl Mahlzeiten zubereitet werden.
Justizvollzug und Wiedereingliederung



Das MZU ist eine Massnahmeneinrichtung für straffällige männliche Jugendliche und junge Erwachsene im Alter von 16 bis 25 Jahren.
Justizvollzug und Wiedereingliederung



Das Massnahmenzentrum Uitikon (MZU) verfügt über 58 Vollzugsplätze, davon 28 Plätze im geschlossenen und 30 im offenen Vollzug.
Quelle: Birdviewpictures GmbH

suchen wir auf einem Online-Marktplatz gezielt Überschussware zu kaufen. Das erfordert natürlich Flexibilität in der Menüplanung, gibt aber etwas Abwechslung und schont das Budget.

Wie nehmen Sie Ihre Mitarbeitenden beim Thema mit?

Christen: Die Mitarbeitenden wurden von Anfang an sensibilisiert und ins Boot geholt. Es wurden Ziele im Bereich Nachhaltigkeit gesetzt, welche halbjährlich evaluiert und besprochen werden. Die Lernenden werden zudem in der Schule auf Nachhaltigkeitsaspekte sensibilisiert, und auch im neuen Bildungsplan der Köche wird Nachhaltigkeit vertiefter angeschaut und priorisiert.

Zudem gibt es spannende Weiterbildungen wie beispielsweise einen Fermentationskurs, den wir besucht haben und nun auch im Alltag umsetzen. Grundsätzlich gibt es auch ein gutes Gefühl, das Beste zu geben, um das Beste aus den Lebensmitteln herauszuholen und Abfälle zu vermeiden. Da wird Berufsstolz sichtbar, und

es wird als sinnstiftend erlebt. Darüber hinaus wird die Kreativität gefördert.

Maier: Unsere Mitarbeitenden werden regelmässig geschult und über neue Vorgaben informiert. Auch haben wir einen Chat für alle festangestellten Küchenmitarbeitenden. Dort teilen wir interessante TV-Beiträge, zum Beispiel zum Thema Food Waste. So sind alle auf dem Laufenden, und manchmal lässt sich auch etwas für unseren Küchenbetrieb übernehmen. Da in unserer Küche auch die Inhaftierten mitarbeiten und diese nicht unbedingt eine Koch-Ausbildung absolviert haben, sind genaue Rezepturen sehr wichtig. Hier sensibilisieren wir auch im laufenden Betrieb und bilden weiter, beispielsweise wie man aus Gemüseabschnitten einen Fond ansetzt und so Lebensmittelabfälle vermeidet.

Auch haben wir unser Bestellwesen angepasst: Von bestimmten Lebensmitteln (z. B. Butter) bestellen wir nur noch einen bestimmten Wochenbestand. Mit diesem muss dann jeder Koch haushalten und sich genau an die Rezepte halten.

Haben Sie Tipps für Gastronomiebetriebe, die ihr Angebot nachhaltiger gestalten möchten?

Christen: Ausprobieren! Es wagen, neue Wege zu beschreiten und herausfinden, was im eigenen Betrieb funktioniert und was nicht. Ganz wichtig ist, die Mitarbeitenden sowie die Gäste ins Boot zu holen und den Weg gemeinsam zu gehen.

Maier: Unsere Tipps lauten: Gemeinsam saisonale Menüpläne erstellen und dabei schon gleich die CO₂-Reduktionen berücksichtigen. Regionale Produkte beziehen, die gerade Saison haben. Vor allem in Saucengerichten lässt sich der Fleischanteil gut durch Gemüse oder Pilze ersetzen – und auch sonst können Fleischgerichte oft problemlos etwas verkleinert werden, zum Beispiel eine Bratwurst mit 120 Gramm statt 140 Gramm. Gerichte rezeptieren und konsequent nur den entsprechenden Wochenbestand einkaufen, vor allem bei Produkten mit grosser Klimawirkung.

MZU und JVA Pöschwies in Zahlen

	MZU	JVA Pöschwies
Festangestellte Mitarbeitende in der Küche	3	11
Eingewiesene, die in der Küche arbeiten	3 in Ausbildung*	34
Essen pro Tag	Ca. 130	Ca. 2000**

Die JVA ist um einiges grösser als das MZU.

*Die Eingewiesenen haben die Möglichkeit im MZU eine Berufslehre zu absolvieren, unter anderem als Koch EFZ und Küchenangestellter EBA.

**Aus der Küche der JVA werden sechs weitere Gefängnisse verpflegt, die selbst über keine vollausgestattete Küchen verfügen.

Quelle: Justizvollzug und Wiedereingliederung

Weiterlesen

Der Kanton Zürich hat sechs eigene Verpflegungsbetriebe. Für die Kantinen der Mittel- und Berufsschulen werden hingegen externe Cateringunternehmen beauftragt. Die Leitlinien für nachhaltige Beschaffung unterstützen bei der Ausschreibung für Cateringunternehmen:

www.zh.ch/beschaffungswesen → Nachhaltige Beschaffung