



Einkaufsphilosophie und Umgang mit Lebensmitteln im Wohn- und Verpflegungsbetrieb

Unsere Kundschaft besteht hauptsächlich aus Schülerinnen, Schülern und Lehrpersonen der Bündner Kantonsschule, sowie Studierenden und Dozenten der Pädagogischen Hochschule Graubünden.

Wir kaufen grösstenteils Frischprodukte und achten beim Kochen auf einen geringen Fettverbrauch. Wenn immer möglich verwenden wir regionale Produkte. Der Anteil an Gemüse und Salatprodukten ist sehr hoch und wird durch ein grosses Salatbuffet in Selbstbedienung zusätzlich angekurbelt. Es wird immer frisches Obst angeboten.

Für die Beschaffung der Produkte bestehen erweiterte Kriterien, welche im Internen Qualitätssicherungskonzept hinterlegt sind.

Auszug aus den Vorgaben für die Beschaffung von Fleisch:

- Lieferant aus der Umgebung
- Besichtigter und bekannter Betrieb
- Zuverlässigkeit bei den Lieferungen
- Rückverfolgung der Fleisch-Herkunft muss gegeben sein
- Der Preis ist nicht das wichtigste Kriterium, die Qualität muss stimmen
- Grundsätzliches Vertrauen muss vorhanden sein

Fleischarten:

- Schweinefleisch (Schweiz)
- Kalbfleisch (Schweiz)
- Rindfleisch (Schweiz)
- Poulet Fleisch (Schweiz)
- Lammfleisch (Neuseeland, Australien)
- Ente (Frankreich)

Auszug aus den Vorgaben für die Beschaffung von Fisch:

Fischarten:

- Forellen (Schweiz)
- Saibling (Schweiz)
- Lachs (Norwegen, Zucht)

In der weiteren Auswahl stehen nur Fischarten oder Krustentiere, welche mit einem anerkannten Label versehen sind (MSC, ASC). Bedrohte Fischarten werden nicht eingekauft.

Das MSC-Label steht für nachhaltig erwirtschaftete Fische und Seafood aus Wildfang. Der Marine Stewardship Council (MSC) fungiert dabei als unabhängige, globale Organisation. Seine Aufgabe ist die Durchsetzung eines verantwortungsbewussten Fischbestand-Managements. Es darf nur so viel gefischt werden, wie wieder nachwächst. Zeigt ein Bestand Anzeichen von Überfischung, muss die Fischerei Massnahmen treffen, um die Erholung zu gewährleisten. Die Ausübung der Fischerei darf die Struktur, die Vielfalt und die Produktivität eines Ökosystems und aller mitbeteiligter Arten nicht beeinträchtigen. Die betreffende Fischerei muss einen Managementplan ausarbeiten, der aufzeigt, wie die ökologischen, gesetzlichen und sozialpolitischen Anforderungen erfüllt werden.

Das ASC-Label steht für Aquaculture Stewardship Council. Zuchtfische mit diesem Logo stammen aus Betrieben, die nachweislich die Umwelt respektieren und folgende Punkte einhalten:

- Standorte der Aquakultur müssen sich für Zuchtfische eignen
- Nachweis einer geringen Sterblichkeitsrate während der Zucht
- Gute Wasserqualität, damit die Fische gute Lebensbedingungen haben
- Einen Fischgesundheitsplan und strenge Hygienemassnahmen. Der Einsatz von Antibiotika darf nur unter medizinischer Überwachung und nur für erkrankte Tiere erfolgen
- Fischfutter muss für die Fischart geeignet sein
- Für ASC-Lachs und Pangasius gibt es zudem Obergrenzen zu Besatzdichten

Eier:

- Es werden nur frische Freiland Eier aus der Region verwendet. Sämtliche Eier werden aus einer Hühnerfarm in Felsberg eingekauft.

Gemüse und Früchte:

- Gemüse und Früchte werden wenn möglich saisonal eingekauft. Lokale Lieferanten berücksichtigen Bauern aus der Umgebung und beliefern uns mit frischen Produkten.

"Food Waste"

(Foodwaste steht für das Wegwerfen von Lebensmitteln, die eigentlich zum Verzehr vorgesehen waren)

Vermeiden von Food Waste

- Richtig planen und einkaufen, um übriggebliebene Lebensmittel zu vermeiden.
- Ablauf-Datumsgrenze der Lebensmittel nicht überschreiten.
- Nicht zu grosse Portionen schöpfen. Ein Nachschöpfen ist möglich.
- Bestimmte Lebensmittel werden im Sous-vide Verfahren produziert, um diese länger haltbar zu machen (Poulet Brust für Sandwiches und Salat, oder ähnliches).
- Cook & Chill-Verfahren bei der Produktion der Menüs. Die Lebensmittel werden vorproduziert und im Schockkühler heruntergekühlt. Nach und nach werden die Menüs regeneriert. Nicht erhitzte Menükomponenten können somit weiterverwendet werden.

Verwerten von übriggebliebenen Lebensmitteln

- Viele Lebensmittel werden für die Salatproduktion weiterverwendet (Fleisch, Teigwaren, Reis, Gemüse, Fisch).
- Übriggebliebene Sandwiches können am Abend den Konviktbewohnenden als Beilage zum Abendessen offeriert werden.
- Mitarbeitende können übriggebliebene Lebensmittel, welche aus dem warmen Büffet zurückkommen und nicht mehr weiterverwendet werden können, zu einem vergünstigten Preis abkaufen. Es handelt sich hier um Kleinmengen.
- Gemüseabschnitte können für Suppen und Saucenproduktion verwendet werden.

Umgang mit nicht mehr zu verwendenden Lebensmitteln

- Tischreste werden getrennt gesammelt; diese gehen in die Biomüll-Anlage zur Biogasproduktion (Standort Münzmühle).
- Alle organischen Abfälle werden der Biomüll-Anlage zugeführt (Standort Münzmühle).

Das Thema hat grosse Priorität. Verbesserungsmöglichkeiten werden laufend geprüft und umgesetzt.

Chur, 4. Oktober 2018

Daniel Hossmann

Leiter Verpflegungsbereich