

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 62 (1991)
Heft: 7

Artikel: Der SV-Service zeigt neue Wege im Grosshaushalt : Öko-Haushaltmanagement
Autor: Gattiker, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-810310>

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: 30.03.2025

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

nen Weg «von der Ideologie zur Fachkompetenz»: «Die geriatrische Krankenpflege ist eine der schwierigsten, aber auch eine der schönsten Krankenpflegeformen, die es gibt.»

Jeder kleine Schritt ist wichtig

«Im Grunde genommen wissen wir sehr wenig über die Pflege alter Menschen», sagt *Martina Merz-Staerke*, Leiterin der Schule für praktische Krankenpflege am Kantonsspital St. Gallen: «Wir sind selber immer am Suchen.» Bereits zum dritten Mal hat sie Erwin Böhm nach St. Gallen eingeladen, um diesmal nicht nur vor den Schülerinnen, sondern auch vor Pflegerinnen und Pflegern aus den Heimen sein Pflegemodell vorzustellen. Und seine grundsätzlichen Überlegungen zeigen Wirkung sowohl an der Schule als auch im Pflegealltag. Das Thema «Biografie» beispielsweise ist seither Bestandteil im Unterricht.

Respekt und Achtung zeigen vor dem Betagten ist für Martina Merz ein zentrales Anliegen. «Was will der betagte Mensch von uns, wo braucht er uns?» *Helfen heisse nicht, dem Betagten alles*

abzunehmen, ihn letztlich zu entmündigen, sondern abschätzen zu können, wo er tatsächlich Hilfe braucht.

Die Schulleiterin ist sich bewusst, dass diese Form von Pflege hohe Anforderungen stellt, insbesondere an junge Schülerinnen und Schüler. Wichtig sei die Bereitschaft, zusammen mit den Patienten einen Weg zu gehen. Der Erfolg liege im Subtilen, «etwa wenn ich mit einem alten Mann auf den Jahrmarkt in Obereggen fahre und er, der sich sonst nicht mehr ausdrücken kann, übers ganze Gesicht zu strahlen beginnt.» Das sind Kleinigkeiten, aber sie machen die Alterspflege attraktiv und spannend, ist Martina Merz überzeugt. Oft liegt die Lösung tatsächlich im Banalen. Alltäglichen.

In der Schweiz sind Böhms Ideen ganz allgemein auf guten Boden gefallen. Entsprechende Projekte laufen beispielsweise im *Waldspital in Zürich*, aber auch im *Bürgerspital in St. Gallen*. Zwar lasse sich das Modell nicht einfach auf den Alltag in den Pflegeheimen übertragen, «aber jeder kleine Schritt in diese Richtung ist wichtig.»

Der SV-Service zeigt neue Wege im Grosshaushalt:

Öko-Haushaltmanagement

(V) Der SV-Service, herausgewachsen aus der Gründung von Verpflegungsstuben für Soldaten während des Ersten Weltkrieges und mittlerweile das grösste Schweizer Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie – auch im Heimwesen – nimmt seinen Auftrag ernst: die Volksgesundheit wird nicht nur durch genügend und gesunde Ernährung erhalten und gefördert, sondern auch durch umweltschonendes Haushalten und Abfallbewirtschaftung. Denn Gesundheit ohne Rücksicht auf die Umwelt – Luft, Wasser und Boden – ist ein isoliertes Einzelziel, das weder wünsch- noch erreichbar sein kann.

Wer ist der SV-Service heute?

Gewachsen ist der Schweiz. Verband Volksdienst von einer gemeinnützigen, von zum grössten Teil ehrenamtlich tätigen Frauen geführten Organisation, zu einem modernen wirtschaftlichen Unternehmen mit Wachstumszahlen, die sich sehen lassen können. *Der SV-Service führt im Auftragsverhältnis rund 350 Personalrestaurants, Mensen, Studienzentren, Ferienheime, Altersheime und Soldatenhäuser* (neun mehr als im Vorjahr) mit 4245 MitarbeiterInnen (297 mehr als 1989). Gesamthaft werden 80 Millionen Konsumationen pro Jahr verzeichnet, das sind 330 000 pro Betriebstag! Der Warenaufwand für Lebensmittel, Getränke und Handelswaren belief sich 1990 auf 123,1 Mio. Franken. Diese Zahlen werden deshalb genannt, um die *grosse Verantwortung* des SV-Service *im Umweltschutz und ökologischen Haushalten* zu demonstrieren: mit diesen Zahlen sind *gewaltige Mengen von Verpackungsmaterial und Abfall* verbunden. Mit den immer häufigeren Schreckmeldungen über Umweltkatastrophen sowie den Giftstoffen, die wir in unserem Alltag gewollt oder ungewollt brauchen und dann wegwerfen, stieg auch das Bedürfnis des SV-Service, im ökologischen Management eine Führungsrolle zu übernehmen.

Umweltgerechtes Handeln in der Gemeinschaftsverpflegung: Luxus oder Selbstverständlichkeit?

Laut einer kürzlich durchgeführten internen Umfrage innerhalb der 348 vom SV-Service geführten Betriebe wünscht die überwältigende Mehrheit der Betriebs- und HeimleiterInnen, Köche und AssistentInnen, im Rahmen des Möglichen jedes einzelnen Betriebes zum Schutze der Umwelt ihr Bestes zu tun. Aber wie – das

ist die häufig gestellte Frage. *Wie vollzieht man die grosse Summe von Einzelschritten, die notwendig sind, wie kann jeder einzelne seinen Beitrag leisten im Alltag, so dass sich schliesslich eine grosse Wirkung ergibt?* Denn es funktioniert ja nach dem selben Prinzip wie die Umweltverschmutzung: was macht denn schon

Und das kann jeder einzelne Betrieb tun, ob Privat-, Grosshaushalt oder Heim:

- Kaffeearhm in der Flasche beziehungsweise im Kännchen statt Portionchen mit Aludeckel, die viel Abfall verursachen, ist billiger!
- Kein Wegwerfgeschirr brauchen.
- Kaffeersatz, Grün- und Rüstabfälle können kompostiert oder der Grünabfuhr mitgegeben werden.
- Separatbehälter für die Sammlung von Weissblechdosen, Aluabfällen (Zeitungspapier und Kompostierbarem aufstellen.
- Friteuseöl an die Ölsammelstelle oder dem Sammelerservice der Restaurants mitgeben.
- Abwaschmittel nicht mehr in 1- oder 10-l-Flaschen kaufen, sondern auswechselbaren 500-l-Containern.
- Nur noch Gemüse- und Früchtelieferanten berücksichtigen, die in Mehrweg-Harassen oder Kistchen liefern.
- Möglichst Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, KAG-Fleisch oder Weidefleisch einkaufen.
- Bei Planung von Küchenneubauten: Fettabscheider beim Ablaufbecken einplanen.

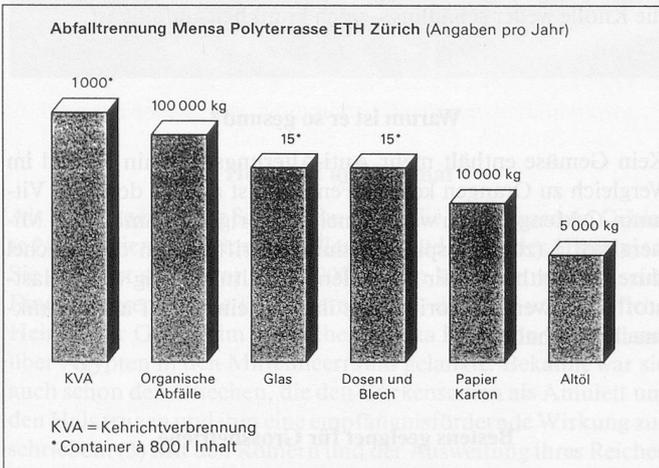
meine einzelne Batterie aus, die ich in den Kehrriech werfe? Diese macht tatsächlich gar nichts aus, aber *die Summe aller Einzelhandlungen führt dazu, dass wir uns schliesslich mit tonnenweisen unerwünschten giftigen Stoffen im Kehrriech, und sodann in Wasser, Boden und der Luft herumschlagen müssen!*

Betriebs- und Sozialberatung

Seit 50 Jahren bietet der SV-Service Betriebsberatung und -planung an. Dazu gehört die Fach-, Führungs- und Mitarbeiterschulung, die Sozialberatung der Mitarbeiter und Vorgesetzten in Heimen, Gaststätten und Mensen, und zum Beispiel die Aktion «Ernährung 2000», welche die Förderung gesünder und vollwertiger Auswärtsverpflegung zum Ziele hat. Die Betriebsberatung, die es braucht, um eine neue Verpflegungsstätte, seien dies nun *Heimküchen, Cafeterias* oder *Personalrestaurants*, nach neuesten Gesichtspunkten optimal einzurichten, wird ebenfalls vom SV-Service angeboten. In neuen Verpflegungsstätten sind denn die Einrichtungen, die es zum umweltgerechten Haushalten braucht, bereits baulich vorgesehen. Dazu gehört beispielsweise ein Fettabscheider im Ablaufsystem der Küche und genügend Platz am richtigen Ort für die separate Sammlung von Abfällen.

Separate Abfalltrennung

Seit zwei Jahren ist innerhalb des SV-Services eine interne «Öko-Gruppe» tätig, die sich an den Bedürfnissen und Problemen der einzelnen Betriebe orientierte und durch Umfragen herausfand, wie und wo man den Umweltgedanken besser einbringen könnte. Es wurde also niemandem eine fundamentalistische grüne Ideologie, die ohnehin nur Widerstand provoziert, übergestülpt. Die Öko-Gruppe ist nun daran, einen ganztägigen Kurs «Umweltschutz in der Gemeinschaftsverpflegung für 1992» zu organisieren. Die separate Abfalltrennung hat sie im letzten Jahr in 10 Pilotbetrieben bereits eingeführt, mit grossem Erfolg, wie die folgenden Zahlen aus der Mensa der ETH Zürich zeigen:



Ökobilanz Weissblech Mensa Polyterrasse ETH Zürich

(Quelle: Ökobilanzen von Packstoffen, Schriftenreihe Umweltschutz Nr. 24, BUS, Bundesamt für Umweltschutz, 1984)

Die angegebenen (gerundeten) Werte sind Summenwerte aus Produktion und Entsorgung je Kilogramm Packstoff, diese dienen als Basisdaten.

Basisdaten umgerechnet auf die 1500 kg Blechbidons der Mensa Polyterrasse ETH-Zentrum Zürich.

	Energiegesamtverbrauch (MJ _n) äquivalent	kritische Luftmenge (1000 m ³)	kritische Wassermenge (Liter)	Deponievolumen (cm ³)
1 kg Weissblech	27	292	55	780
1500 kg Weissblech	40 500	438 000	82 500	1170 000



Das Abfall-Konzept des SV-Service: «Vermeiden, vermindern, verwerten, vernichten».

Da die 350 Betriebe, die vom SV-Service geführt werden, zu verschieden sind, um ein einheitliches ökologisches Konzept einzuführen, muss für jeden einzelnen Betrieb ein spezifisches Konzept erstellt werden. Bei neuen Betrieben wird das Abfallkonzept bereits in der Planung berücksichtigt. Bei bestehenden Betrieben werden erste Schritte des Abfallkonzeptes durch die Initiative der einzelnen Betriebsleitungen schrittweise umgesetzt, die bei dieser Arbeit von der Öko-Gruppe des SV-Service die notwendige Unterstützung erhalten.

Katharina Gattiker



Tassen statt Kunststoffbecher sind dann als Umweltschutz-Massnahme sinnvoll, wenn die Öko-Bilanz (Energieaufwand) stimmt. In den Betrieben des SV-Service werden solche Untersuchungen sorgfältig durchgeführt. Den Betriebsleitungen steht für Fragen ein Umwelttelefon zur Verfügung.

(Fotos: SV-Service)