

Speiseversorgung in Kliniken

Maßnahmen mit Hilfe des Küchenpersonals

Speiseangebot		
B	Reduzierung des Fleischanteils in den Gerichten	
B	Einführung eines vegetarischen Tages	
A	Markierung als „Klimateller“ der klimafreundlichen Speisen mittels App	https://www.klimateller.de/klimateller-app/
A	Auflistung des CO2-Fußabdruck einer Speise oder einer Essens-Komponente in der Speisekarte	https://www.mdr.de/wissen/oekologisch-essen-speisekarte-restaurant100.html
Lebensmitteleinkauf		
B	Regionale Produkte	z.B. mit der Zertifizierung „Schmeck den Süden“ https://www.schmeck-den-sueden.de/
B	Ökologische Produkte	Broschüre „Mit einfachen Schritten zur Biozertifizierung“: https://www.gfrs.de/fileadmin/files/biozertifizierung-gastronomie.pdf https://www.nachhaltigkeitsrat.de/aktuelles/so-wird-die-kantine-oder-mensa-bio/ Biozertifizierung: https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/
B	Produkte ohne Verpackung	
Küchenausstattung		
C	Energieeffiziente Ausstattung	
Speiseverwurf		
A	Wahlmöglichkeiten ausweiten: - Portionsgröße - Auswahl der Speisen	
A	Reste in Weckgläsern verpacken und als Fertigmahlzeiten für die Mitarbeiter anbieten und/oder als Rückstellessen aufbewahren	
A	Projekt „Zu gut für die Tonne“	https://www.zugutfuerdietonne.de/
A	Projekt „Foodsharing“	https://foodsharing.de/
A	Lebensmittelreste an karitative Einrichtung	

A = sofort umsetzbare Maßnahmen
B = Maßnahmen, die mit Hilfe von Mitarbeitenden umsetzbar sind
C = Maßnahmen mit Vorbereitung, z.B. Umbaumaßnahmen, Anschaffungen etc.

Müllreduktion		
A	Umverpackungen getrennt sammeln und dem Recycling zuführen	
B	Einweggeschirr ersetzen	https://recup.de/ https://relevo.de https://oekocup.de
Finanzierung der Speiseumstellung auf mehr pflanzliche Produkte		
A	Förderungsmöglichkeiten	Teilnahme an Positerra GmbH https://positerra.org/ Für städtische Kliniken: https://www.klimaschutz.de/de/foerderung
Kommunikation		
A	Information der Patienten und Mitarbeiter <ul style="list-style-type: none"> - z.B. über das klinikinterne Intranet - Vorträge - Broschüren bei der Aufnahme - Klinikinternes Fernsehen - Information bei der Essensabfrage 	Information über die Planetary Health Diet: https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/ Broschüre über nachhaltiges Krankenhausessen: https://bkk-provita.de/wp-content/uploads/2020/10/2020_Wegweiser_pflanzenbasierte_Ernaehrung_KH_GE.pdf Informationen über Nachhaltigkeit in Kantinen: https://www.nachhaltigkeitsrat.de/aktuelles/so-wird-die-kantine-oder-mensa-bio/ https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/nachhaltige-ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung/
		Zertifizierung für Kliniken: https://www.station-ernaehrung.de/startseite/

A = sofort umsetzbare Maßnahmen

B = Maßnahmen, die mit Hilfe von Mitarbeitenden umsetzbar sind

C = Maßnahmen mit Vorbereitung, z.B. Umbaumaßnahmen, Anschaffungen etc.

Datum: 18.07.2022

© Dr. med. Christin Löffler

Arbeitskreis Plastik und Nachhaltigkeit in der Dermatologie (DDG)