Umsetzung der DGE-Empfehlungen am Klinikum Nürnberg

Antrag ÖDP Stadtratsgruppe vom 29.07.2020

I. Zu dem Antrag der ÖDP Stadtratsgruppe vom 29.07.2020 nehmen wir wie folgt Stellung:

Allgemeine Informationen zur Verpflegung im Klinikum
Das Klinikum Nürnberg versorgt mit 7.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ca. 100.000 stationäre Patientinnen und Patienten pro Jahr. Für die Verpflegung der Patientinnen und Patienten werden täglich knapp 5.500 Speisen produziert; jährlich sind es über 2 Millionen. Hinzu kommen die Mittagessen für das Personal, aber auch für weitere Personenkreise, z.B. für die an das Klinikum angegliederten Kindertagesstätten. Diese belaufen sich auf rund 850 pro Tag (Montag – Freitag), was pro Jahr weitere rund 210.000 Speisen ausmacht.

Bei dem Angebot und der Zubereitung der Speisen wird in den Produktionsküchen auf die Empfehlungen der DGE geachtet. Es werden z.B. ausschließlich hochwertige pflanzliche Öle und Fette verwendet. Die Produktionstechniken in den Küchen entsprechen den DGE Vorgaben zur Lebensmittelverarbeitung im Gesundheitswesen. In allen Bereichen wird nach dem neuesten ernährungsphysiologischen Stand gearbeitet. Durch eigene Diätassistentinnen wird dies regelmäßig kontrolliert. Bei den regelmäßigen Fort- und Weiterbildungen der Führungskräfte in den Produktionsbetrieben fließen stets neue Erkenntnisse im Bereich der gesunden Ernährung im Sinne der Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein.

Mittagsverpflegung im Klinikum
Bei der Mittagsverpflegung umfasst das Standardangebot täglich drei verschiedene Gerichte, die sich erst nach sechs Wochen wiederholen. Damit wird die von der DGE formulierte Anforderung (Menüzyklus des Mittagessens beträgt mindestens vier Wochen) vollumfänglich eingehalten. Von den drei Gerichten ist mindestens eines vegetarisch. Außerdem gehören auch Salatteller zum täglichen Angebot für Patienten und Mitarbeiter. Wie von der DGE empfohlen, wird mindestens zwei Mal pro Woche ein Fischgericht angeboten. Ein Speiseplan für die Kalenderwoche 27 vom 29.06.2020 bis 05.07.2020 ist dieser Stellungnahme beispielhaft beigefügt.

Zusätzlich hierzu gibt es weitere 49 Sonderkostformen pro Tag, um allen Nahrungsunverträglichkeiten und dem Krankheitsbild entsprechenden Ernährungsvorgaben und -empfehlungen nachzukommen.

Rund 42% der Patientinnen und Patienten sowie der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wählen ein vegetarisches Gericht.

Möglichkeit der Ernährung gemäß DGE-Empfehlung vollumfänglich gegeben
Jede Person hat durch das vielfältige und ausgewogene Angebot die Möglichkeit sich im Klinikum Nürnberg gemäß der DGE-Empfehlung zu ernähren. Durch das tägliche Angebot mindestens eines vegetarischen Gerichts kann der Empfehlung „max. 3 x Fleisch/Wurst in der Mittagsverpflegung" pro Woche problemlos nachgekommen werden. Die Rahmenbedingungen sind also vollumfänglich erfüllt. Ob das Angebot an vegetarischen

Gerichten angenommen wird, obliegt jeder Person selbst. Hier sollte aus Sicht des Klinikums Nürnberg nicht in das Selbstbestimmungsrecht jedes Einzelnen eingegriffen werden.

Ungeachtet dessen bringt die geringe durchschnittliche Verweildauer von 5,8 Tagen leider mit sich, dass es unmöglich ist, bei Bedarf eine grundsätzliche Veränderung der Essgewohnheiten mit den Patientinnen und Patienten während des Krankenhausaufenthalts zu erreichen.

Desweiteren würde eine tatsächliche Beschränkung auf „3 x Fleisch/Wurst in der Mittagsverpflegung" pro Woche zu großer Unzufriedenheit führen. Je nach Aufnahme- und Entlasstag hätten einzelne Patientinnen und Patienten gar keine Möglichkeit, ein Fleischgericht zu wählen, da nur vegetarische und Fischgerichte zur Verfügung stünden. Dies wäre nur sehr schwer vermittelbar.

In regelmäßigen Patientenbefragungen wird die Zufriedenheit der Patientinnen und Patienten mit der Verpflegung erfragt. Kritische Rückmeldungen beziehen sich ausschließlich auf Aspekte wie z.B. Geschmack, Optik und Temperatur. Die Forderung nach einer größeren Auswahl an vegetarischen Gerichten ist nicht erkennbar.

Bio-Anteil am Klinikum Nürnberg

Die ÖDP Stadtratsgruppe erwartet, dass eine Steigerung des Bio-Anteils durch die Reduzierung der Fleischgerichte schneller erreicht wird. Es ist richtig, dass die erforderliche Menge an Fleisch in der für die Weiterverarbeitung notwendigen Stückelung in Bio-Qualität weder verfügbar noch finanzierbar wäre. Diese Problematik tritt jedoch auch bei den meisten anderen Produktgruppen auf.

Nichtsdestotrotz arbeitet das Klinikum Nürnberg – unabhängig vom noch offenen Ausgang des genannten Förderprojekts – intensiv an der Steigerung des Bio-Anteils bei gleichzeitiger Berücksichtigung der Herkunft der Lebensmittel. Im Jahr 2020 hat das Klinikum Nürnberg auf Bio-Kartoffeln umgestellt; geplant ist demnächst die Umstellung auf Bio Langkorn- und Rundkornreis. Im Jahr 2021 steht die Erweiterung des Angebots an Bio-Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Zucchini, Kohlgemüse) an, wobei es noch gilt, die im Klinikum Nürnberg benötigten Mengen durch die Produzenten/Landwirte in der Region sicherzustellen.

Durch die bereits umgesetzten Maßnahmen konnte die Bio-Quote bezogen auf die Kosten auf 4,5% im ersten Halbjahr 2020 gesteigert werden. Bei Betrachtung des aktuell leider nicht auswertbaren Gewichts aller eingesetzten Lebensmittel wäre der Bio-Anteil deutlich höher. Unabhängig davon setzt das Klinikum auf einen hohen Frischegrad in den Produktionsküchen, weshalb der Convenience-Anteil bei der gesamten Speisenproduktion mit maximal 15% als insgesamt sehr niedrig zu werten ist. Auch legt das Klinikum Wert auf die Herkunft der Produkte und bezieht folglich rund 37% der Produkte aus der Region. Wie bekannt, ist die Ökobilanz regionaler Produkte häufig vorteilhafter als die von Bio-Lebensmitteln.

Auch bei dem krankenhauseigenen Bistro mit Kiosk im Klinikum Nürnberg Süd wird auf ein entsprechendes Angebot in Bio-Qualität geachtet. Es werden zu 90% Bio-Getränke, zu 100% Bio-Teesorten und zu 100% Fair-Trade-Kaffee angeboten.

Herausforderungen im Rahmen der Steigerung des Bio-Anteils bleiben für das Klinikum stets die Verfügbarkeit der notwendigen Menge (bei gleichzeitiger Erhaltung oder Steigerung der Quote an regionalen Produkten) und die finanziellen Sparzwänge. Eine Umschichtung in Folge der immer noch eklatanten Preisdifferenzen zwischen Bio und konventioneller Kost z.B. zu Lasten des Personalbudgets wäre gerade in diesen Zeiten nicht vermittelbar.

II. Kh/VV

III. Referat für Umwelt und Gesundheit

Nürnberg, 07.10.2020
Klinikum

Dr. Andreas Becke
Vorstand Infrastruktur und Finanzen

Abdruck:

Kh/V-PPV
Kh/KNSG

Klinikum Nürnberg
Wir sind für Sie da!

Speiseplan für die Woche vom 29. Juni 2020 bis 05. Juli 2020

	Montag 29.06.2020	Dienstag 30.06.2020	Mittwoch 01.07.2020	Donnerstag 02.07.2020	Freitag 03.07.2020	Samstag 04.07.2020	Sonntag 05.07.2020
Mittagessen							
agessuppe	Gerstensuppe A6,I	Broccolisuppe 3,A1,G	Roggenschrotsuppe A2,I	Selleriecremesuppe 3,A1,G,I	Hirsesuppe I	Kartoffelsuppe 10,3,G,I	Flädlesuppe 3,A1,C,G,I
'ollmenü M1	Schaschliktopf vom Schwein 1,3,5,6,I,J Nudeln A1 Blattsalat 5	Chili con carne (Rind) A1 mit Brötchen A1,A6	Schäufele vom Schwein Sauce roher Kloß 1,2,3,A1 Weißkrautsalat 3	Hähnchenfilet "afrikanische Art" 10,3,A1,G auf Gemüseragout A1,I Sauce A1,G	Paniertes Schweineschnitzel A1,C bunter Kartoffelsalat 2,3,A1,A6,I,J,L	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch 3,A1,I mit Brötchen A1,A6	Schweinebraten Sauce roher Kloß 1,2,3,A1 Gemüsesalat 5
.eichtes Menü M2	Fischfilet gedünstet D,J mit Kräuter-Gemüsesauce 3,A1,G,I Salzkartoffeln 3 Blattsalat 5	Putensteak A1 Rahmsauce 3,A1,G mit Spätzle A1	Kartoffelgemüse 3,4,I,J mit Wienerle (Schwein) 1,3	Vegetarische Tortellini 10,A1,C,G mit Käsesauce 2,4,A1,G Blattsalat 5	Seelachs D,J mit Tomatensauce 3,A1 Salzkartoffeln 3 grüner Salat 5	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch 3,A1,I mit Brötchen A1,A6	Schweinebraten Sauce roher Kloß 1,2,3,A1 Gemüsesalat 5
/egetarisches /lenü M3	Broccoli-Gnocchi- Gratin 1,2,A1,C,G mit Käsesauce 2,4,A1,G Blattsalat 5	Kartoffeltaschen mit Tomaten-Mozzarella 1,4,A,G Mediterranes Gemüse I Salat der Saison 5	Gemüselasagne 2,A1,C,G,I Lollo Bianco 5	Kartoffelrösti 3,A an Ratatouillegemüse A1 Blattsalat 5	Vegetarisches thailändisches Curry 3,F,H3,J,K Basmatireis grüner Salat 5	Gemüsestrudel 2,4,A,E,F,G,I mit Estragonsauce 3,A1,G Rote-Beete-Salat 5	Rigatoni mit Pilzen A1 Gorgonzolasauce A1,G Gemüsesalat 5
Tagesdessert	Früchtequark 2,5,G	Pudding mit Vanillegeschmack G	Pfirsichjoghurt G	Waldmeistergelee 1,2,4,F mit Sauce	frisches Obst	Erdbeerjoghurt G	Aprikosenkompott
Abendessen							
/ollmenü M1	Schweinebauch gefüllt 3 Emmentaler G Nudelsalat "mediterran" 1,3,A1,I	Stadtwurst weiß 3 Edamer 2,G Senfgurken 3,J	Paprikawurst 1,3 Butterkäse 2,G Gewürzgurke 1,5	Lyoner 1,3 Tilsiter 2,G Senfgurken 3,J	Preßsack rot 1 Paprikakäse 2,G Rettich	Kalbfleischwurst 1,3 Camembert G Pusztasalat	Kaiserfleisch 1,3 Gouda 2,G Gewürzgurke 1,5
Leichtes Menü M2	Kaiserjagdwurst 1,3 Emmentaler G Gewürzgurke 1,5	Fleischkäse 1,3 Edamer 2,G Tomate	Bierschinken 1,3 Maasdamer 1,2,G Karottensalat 5	Lyoner 1,3 Tilsiter 2,G Tomate	Putenkrakauer 1,3 Trappistenkäse G Tomate	Kalbfleischwurst 1,3 Camembert G Gewürzgurke 1,5	Kaiserfleisch 1,3 Gouda 2,G Tomate
Vegetarisches Menü M3	Emmentaler G Pfefferkäse 2,G Nudelsalat "mediterran" 1,3,A1,I	Kräuterquark G Edamer 2,G Salatgurke	Maasdamer 1,2,G Butterkäse 2,G Gewürzgurke 1,5	Camembertrolle mit Kräuter G Tilsiter 2,G Radieschen	Paprikakäse 2,G Trappistenkäse G Tomate	Leerdammer G Camembert G Pusztasalat	Walnußkäse 1,4,G,H4 Gouda 2,G Tomate

Sehr geehrte(r) Patient/in,
Die Informationen zur Kennzeichnung hinter den Komponenten bei loser Ware von den Allergenen bzw. Zusatzstoffen finden Sie im Aushang Ihres Zimmers.
Ebenso können Sie im Aushang unser Frühstücksangebot als Standardfrühstück bzw. weitere Auswahlmöglichkeiten ersehen.