

- 2 „Eine Latte Macchiato auf Zimmer 312, bitte!“**
St. Vincenz Krankenhaus in Limburg/Hadamar:
Vier Sterne fürs Wohlbefinden
Gies Dienstleistungs- und Service-GmbH
- 5 Unternehmenserfolg durch motivierte Mitarbeiter und begeisterte Führungskräfte!**
PR-Beitrag der Firma Holtwick Consulting
- 6 Aus Fehlern gelernt**
Krankenhaus Elisabethenstift setzt jetzt auf individuelle Tagesspeisekarten
Hartmut Severing
- 8 Individuelle Behandlungskonzepte mit Gütesiegel**
CCS erfüllt höchste Anforderungen an diätetische Ernährung in der Caritasklinik St. Theresia
PR-Beitrag der Firma CCS Clinic Catering Service
- 11 Wohlfühlangebot für Magen und Sinne**
Gute Erfahrung mit GV vital in der Danuvius-Klinik Ingolstadt
S & F-Consulting
- 12 Italien ist Land des Jahres der BioFach 2007**
Weltleitmesse für Bio-Produkte im Februar in Nürnberg
- 13 Ausgewogen essen**
DGE prämiert Speiseplan des Kommunalunternehmens Bezirkskliniken Mittelfranken
res frumentaria Gesellschaft für innovative Verpflegungskonzepte mbH
- 15 Mit Heißluft ein weiteres Standbein**
PR-Beitrag Menü Mobil Food Systems
- 16 Bio als Marketinginstrument**
St. Joseph-Krankenhaus in Berlin geht neue Wege
Claudia Zilz
- 18 Kuren mit Bio-Genuss an der Nordsee**
Klinik Nordseedeich Friedrichskoog: erste Eltern-Kind-Klinik mit Bio-Zertifikat
Claudia Zilz
- 20 Qualität liegt im Detail – und im großen Ganzen**
PR-Beitrag der Firma Aramark
- 21 Optimierte Eigenregie vs. Externes Catering**
Individuelle Konzepte bieten Vorteile gegenüber standardisierten Konzepten externer Anbieter
Rainer Ruschin

Verlag Baumann Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Str. 5, 95326 Kulmbach
Postfach 11 49, 95301 Kulmbach
Telefon 09221-949393, Fax 09221-949377
e-mail: verlag@baumann-fachverlage.de
www.ku-online.de

Verlagsleitung Jutta Lange, Telefon 09221-949310
e-mail: j.lange@baumann-fachverlage.de

Vertrieb Marion Friedlein, Telefon 09221-949311
e-mail: vertrieb@baumann-fachverlage.de

Redaktion Jutta Lange
e-mail: j.lange@baumann-fachverlage.de

Anzeigen Cornelia Möbius, Telefon: 09221-949313
e-mail: c.moebius@baumann-fachverlage.de

Herstellung Wolf Hartmann

Druck creo Druck & Medienservice GmbH, Bamberg

Einzelpreis 4,95 Euro

ISBN 3-938610-30-1
978-3938610-30-5 (ab Januar 2007)

Titelbild Gies Dienstleistungs- und Service-GmbH

Titelbildgestaltung Wolf Hartmann

Das Heft liegt für Abonnenten der krankenhaushaus umschau der Ausgabe 10/2006 kostenlos bei. Weitere Exemplare können beim Verlag angefordert werden.

Leider keine Selbstverständlichkeit

„Eigentlich sollte es selbstverständlich sein, dass gerade Krankenhäuser ihre Patienten mit der bestmöglichen Ernährung versorgen.“ Und: „Wir müssen endlich weg von diesem Industriefraß, der nur schmeckt, weil er Farbstoffe, Duftstoffe und Konservierungsmittel enthält. Diese gehören übrigens mittlerweile zu den häufigsten Allergenen unserer Bevölkerung.“

Deutliche Worte von Professor Franz Daschner, gesprochen in einem Interview, das foodwatch mit dem Träger diverser Umweltpreise und des Bundesverdienstkreuzes am Bande über die Einführung von Ökoessen im Universitätsklinikum Freiburg führte.

Daschner hat sich zum Ziel gesetzt, mit seiner Stiftung „viamedica: für eine gesunde Medizin“ im Rahmen eines großen Forschungsprojektes

„Möglichkeiten und Grenzen von Biokost in Kliniken“ zu untersuchen. Dabei gehe es darum, herauszufinden, unter welchen ökonomischen und logistischen Voraussetzungen es möglich ist, auch in großen Kliniken den Patienten Biokost anzubieten.

Eine der Hauptfragen in diesem Projekt: Können bei einer Größenordnung wie dem Universitätsklinikum Freiburg mit 50 000 Patienten jährlich und einer Küche, die täglich 3000 Mittagessen für Patienten und Personal herzustellen hat, zwei der wichtigsten Komponenten von Biokost – nämlich Regionalität und Frische – überhaupt gewährleistet werden?

„Wir wollen natürlich nicht die Kartoffeln aus Hamburg oder München, sondern aus der regionalen Landwirtschaft beziehen; nicht zuletzt, um damit auch den regionalen Biomarkt zu beeinflussen und ihm als größter Arbeitnehmer und -geber der Region die Möglichkeit eines konstanten und zuverlässigen Abnehmers zu eröffnen,“ sagt Daschner.

„Das Klinikum hat 8000 Mitarbeiter. Zusammen mit den circa 1600 Patienten, die täglich bei uns liegen, sind wir eine kleine Stadt. Wer im Personalkasino des Klinikums schmackhafte Biokost versucht, wird auch zu Hause öfter biologische Lebensmittel kaufen“, sieht Daschner den zusätzlichen Erziehungseffekt.

Und was sagt der Umweltexperte zur Frage der Finanzierung? Mehr Geld von den Kassen gebe es nicht, und auch der Verwaltungschef des Freiburger Uni-Klinikums habe von Anfang an entschieden, dass die Kosten durch Biokost nicht steigen dürften. Dies, so Daschner, sei auch gut, denn nur so könne man andere Großkliniken motivieren, mitzumachen. Angesichts der Tatsache, dass vor allem für Biofleisch wesentlich mehr bezahlt werden muss, ist für ihn die logische Schlussfolgerung: Weniger Fleisch auf die Speisekarte. Das findet er im Übrigen auch gut, „denn weniger Fleisch und mehr Gemüse und Salate sind für die Patienten sowieso besser“.

Auch wenn diese Bemerkung manche Küchenleitung beim Gedanken an die vielen „Fleisch fressenden Pflanzen“ auf den Stationen mit einem stillen Aufstöhnen quittieren mag – die Bio-Welle rollt auch unaufhaltsam auf die Krankenhäuser zu. Immer mehr Häuser scheuen die Mühe nicht, sich ein Bio-Zertifikat zu erarbeiten. „Wir legen trotz eingeschränkter Budgets Wert auf eine hervorragende Verpflegung unserer Patienten und Mitarbeiter“, sagt beispielsweise Küchenchef Matthias Widl vom Neuperlacher Krankenhaus des städtischen Klinikums München, das sich das Bio-Siegel ebenso holte wie das Psychiatrische Zentrum Nordbaden. Auch hier achtet man darauf, dass die verwendeten Lebensmittel nicht radioaktiv bestrahlt, ohne gentechnisch veränderte Organismen erzeugt und ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln produziert wurden, dass bei der Aufzucht die Tiere artgerecht gehalten und mit ökologisch produzierten Futtermitteln ohne Zusatz von Antibiotika und Leistungsförderern gefüttert wurden.

Schade, dass das keine Selbstverständlichkeit ist.

lhre


