

Umsetzung der DGE Empfehlungen am Klinikum und im Nürnberg Stift

Antrag ÖDP vom 29.07.2020

Zum Antrag

Der ÖDP Antrag bezieht sich auf die Beschlüsse des Stadtrats zum Anteil von Bio-Lebensmitteln im Klinikum Nürnberg und bei NüSt. Danach soll der Bio-Anteil bis 2026 auf 50% steigen. Sowohl Klinikum als auch NüSt sind jedoch noch deutlich entfernt von diesem Ziel. Der Bio-Anteil liegt aktuell bei ca. 5%. Beide Bereiche bereiten eine hohe Zahl an Essen zu (NüSt 240.000 Essen pro Jahr für 650 Heimbewohner - Klinikum ca. 2,2 Mio Essen für ca. 7.000 Mitarbeiter und ca. 100.000 Patienten pro Jahr).

Aus Gründen der Gesundheit, des Tierwohls und der Kosten ist der Anteil von Fleischgerichten in beiden Bereichen interessant. Bio-Fleisch gilt als gesünder (z.B. geringere Belastung mit antibiotikaresistenten Keimen) und basiert stärker auf artgerechter Tierhaltung. Aufgrund der hohen Anforderungen im ökologischen Landbau an artgerechte Tierhaltung und Tiergesundheit sind jedoch die Preisunterschiede bio – konventionell bei Fleisch und Wurstwaren in der Regel deutlich. Insofern fragt die ÖDP nach dem Anteil von Fleischgerichten in der Mittagsverpflegung bei Kh und NüSt und beantragt, um dadurch auch Kostensteigerungen zu begrenzen, ein Essensangebot auf Basis der DGE Empfehlungen.

Situation bei Kh und NüSt

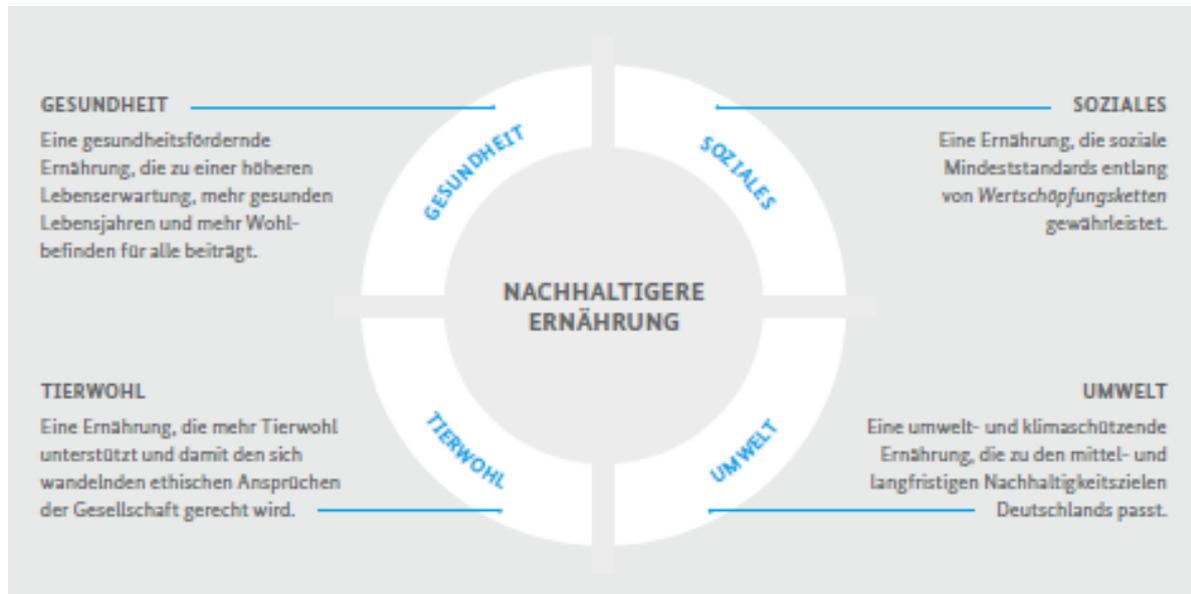
NüSt verweist in einer Stellungnahme darauf, dass sich die Speisepläne an den DGE Standards orientieren und mittlerweile ca. 50% des Essensangebotes vegetarisch sei. Der tatsächliche Fleischverbrauch wird jedoch bei drei Menülinien durch die Essensauswahl der Heimbewohner bestimmt. „Hier obliegt es jedem Essensteilnehmer selbst, die Empfehlungen der DGE im eigenen Ernährungsbewusstsein zu beachten.“ Betont wird dabei zudem, dass die Heimbewohner von jahrzehntelangen Essengewohnheiten geprägt sind und dabei Fleischgerichte einen hohen Stellenwert haben.

Auch das Klinikum verweist darauf, sich bei der Menüplanung an den DGE Richtlinien zu orientieren. Von drei Gerichten ist mindestens eines vegetarisch. 42% der Tischgäste wählen die vegetarische Variante. Auch hier, so wird betont, liegt die Essensentscheidung bei den Patienten und Mitarbeitern. Da die durchschnittliche Verweildauer von Patientinnen und Patienten bei 5,8 Tagen liegt, wäre es auch schwer, die Ernährungsgewohnheiten zu beeinflussen.

DGE Standards

Die Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) beschreiben eine optimale Verpflegungssituation für Kliniken und Seniorenheime. Die DGE-Qualitätsstandards sollen die Gesundheit der Patientinnen und Patienten bzw. Seniorinnen und Senioren fördern und nachhaltig sein. Nachhaltigkeit bedeutet Gesundheit, Tierwohl, Soziales, Umwelt zusammen zu berücksichtigen. Ziel ist es auch, die Bedürfnisse und Wünsche der kranken und alten Menschen zu berücksichtigen.

Siehe Grafik.



Basis für gesunde Ernährung sind demnach, sowohl in der Krankenhaus- als auch in der Seniorenverpflegung, Gemüse, Obst, Vollkornprodukte sein. Fleisch sollte es vor allem in Form von Geflügelfleisch bzw. magerem Fleisch max. 3 x pro Woche geben.

Fazit und Empfehlungen

Vor dem Hintergrund des aktuellen Fleischanteils bei NüSt und Kh scheint kurzfristig kein weiteres Potenzial zu bestehen, den Fleischanteil und damit auch Kosten zu reduzieren. Offen ist jedoch die Frage, in wie weit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sichergestellt ist.

Soll Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und von gesunden Tieren kommen, kann dies aktuell in Deutschland am besten durch Tierhaltung nach den Bedingungen der ökologischen Anbauverbände sichergestellt werden. Bio-Lebensmittel haben zudem aus gesundheitlicher Perspektive weitere Vorteile. So ist nach dem regelmäßigen Monitoring des Landes Baden-Württemberg die Belastung von konventionellem Gemüse mit Pestiziden u.ä. deutlich höher als bei Bio-Lebensmitteln. Kommt schließlich noch die ökologische Perspektive dazu, z.B. Grundwasserbelastung, Bodenqualität, Humusanteil und Klimaschutzwirkung oder Artenvielfalt, dann ergeben sich weitere, wichtige Argumente, die für den Ökolandbau sprechen.

Aber auch das Kostenargument spricht nicht grundsätzlich gegen Bio-Lebensmitteln. Das Referat für Umwelt und Gesundheit weist darauf hin, dass ein hoher Bio-Anteil mit vertretbaren Kosten für die Einrichtung angeboten werden kann. Zu beachten sind z.B.

- Vorausschauende, saisonal angepasste Menü-Planung
- Minimierte Lebensmittelreste / -abfälle (Kellenplan)
- Beim Einkauf stärkere Kooperation mit Erzeugern (Vertragsanbau vereinbaren, mehr B-Ware verarbeiten)

- Reduzierter Convenience Anteil, mehr frisch kochen
- Schritt für Schritt Bio-Anteil steigern – Komponentenzertifizierung mit Austausch einzelner Rohstoffe bzw. Grundnahrungsmittel

Schließlich ist auch zu beachten, dass nach Schätzungen der Uni Halle die direkten Kosten ernährungsbedingter Krankheiten in Deutschland bei 17 Mrd. € pro Jahr liegen.

Das Referat für Umwelt und Gesundheit wird insofern die Dienststellen und städtischen Beteiligungen, die in nennenswerten Umfang Lebensmittel oder zubereitetes Essen einkaufen, insbesondere bezüglich Bio und Regionalität, weiter vernetzen und so zum Aufbau eines referatsübergreifenden Essensmanagements beitragen. Dies ist auch vor dem Hintergrund wichtig, dass seitens der bayerischen Staatsregierung in den öffentlichen Einrichtungen Bayerns künftig ein bio-regionaler Anteil von mindestens 50% angestrebt wird.

Die DGE Kriterien sprechen klar dafür, die Erreichung der vom Stadtrat beschlossenen Ziele zum Anteil von Bio-Lebensmitteln konsequent weiter zu verfolgen.

Quellen:

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit 'Essen auf Rädern' und in Senioreneinrichtungen

<https://www.fitimalter-dge.de/startseite/>

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken

<https://www.station-ernaehrung.de/startseite/>

Öko-Monitoring Baden-Württemberg

<https://oekomonitoring.ua-bw.de/start.html>

Gesamtwirtschaftliche Kosten

https://pressemitteilungen.pr.uni-halle.de/index.php?modus=pmanzeige&pm_id=2452