Stellungnahme zum Antrag der ÖDP vom 29.07.2020
„Umsetzung der DGE-Empfehlungen am Klinikum und im NürnbergStift“

Hier: NürnbergStift

Allgemeine Informationen

Die NürnbergStift Service GmbH versorgt täglich ca. 650 Senioren an 4 Standorten.
Jährlich werden annähernd 240 000 Vollverpflegungen produziert und mit eigener Logistik ausgeliefert.

Das tägliche Versorgungprogramm setzt sich aus Frühstück, Zwischenmahlzeit, Mittagessen, Kaffee mit Kuchen, Abendessen und Spätmahlzeit zusammen.
Zusätzlich werden interne Anlässe, Besprechungen, Aktivgruppen und spezielle Demenzgruppen mit gesonderten Speisen versorgt.

In drei wählbaren Menülinien des Mittagessens bieten wir täglich eine Vollkost- eine Schonkost- und eine vegetarische Speise zur Wahl.
15 Varianten davon werden täglich besonders seniorengerechten Kostformen angepasst und von einer Diätassistentin in Produktion und Kalibrierung überwacht.
Alle Angebote sind auch den besonderen Einschränkungen und Erkrankungen von älteren Menschen mit Kau- und Schluckstörungen angepasst und zusätzlich in pürierter Form erhältlich.
In einer internen Ernährungsleitlinie sind Besonderheiten mit einer speziellen Kost für mangelernährte Senioren geregelt. Täglich wird eine entsprechend dem besonderen Bedarf angepasste, mit Nährstoffen angereicherter Kost zubereitet.

Besonders Geschmackseinschränkungen und eine ansprechende Optik werden bei der Produktion beachtet.

Wir achten in der Küche des NürnbergStift auf mögliche Vermeidung von vorgefertigten Speisen und haben täglich einen hohen Anteil an frischen eigenproduzierten Speisen im Angebot.
Alle Aufläufe, Gratins, Süßspeisen (Kirschenmännle, Kaiserschmarrn….) werden nach internen Rezepturen frisch hergestellt und haben in der Wunschliste der Senioren einen sehr hohen Stellenwert.

DGE Standards in unserem Angebot

Die Speisepläne der NüSt Service GmbH sind nach den Ernährungsempfehlungen der DGE ausgerichtet und bieten bereits einen hohen Anteil an fleischlosen Gerichten zur Wahl.

Weiterhin sind die täglichen Angebote auch abgestimmt mit dem Qualitätsstandard für Verpflegung in stationären Pflegeeinrichtungen. Wir erfüllen auch hier die Häufigkeit und tägliche Verfügbarkeit der Empfehlungen für Gemüse, Salat, Obst, Fisch/Fleisch, Milch- und Getreideprodukte.

Über 50 Prozent der Mittagsmahlzeiten des sich erst alle 8 Wochen wiederholenden Speiseplans sind bereits fleischlose Gerichte.
Beispielhaft haben wir einen aktuellen Speiseplan beigefügt.

Jeder Bewohner hat anhand der vielfältigen und ausgewogenen Speisenauswahl die Möglichkeit, sich beim NürnbergStift täglich in verschiedenen Varianten fleischlos zu ernähren.
Hier obliegt es jedem Essensteilnehmer selbst, die Empfehlungen der DGE im eigenen Ernährungsbewusstsein zu beachten.

Schwerpunkt Seniorenernährung

Ein besonders wichtiger Gesichtspunkt bei der Gestaltung unserer Menülinien sind die Wünsche unserer Bewohner.

Neben den bereits erwähnten besonderen Anforderungen und Einschränkungen in der Nahrungsaufnahme der Senioren ist ein weiterer entscheidender Aspekt die Biografie der Bewohner.
Essgewohnheiten aus früheren Zeiten prägen hier spürbar die tägliche Menüauswahl.

In der Beliebtheitsskala der Senioren liegt dabei an oberster Stelle die deftige fränkische Küche.

Bratwürste, Schäuferle, Krautwickel, Gebackene Leber etc. sind die beliebtesten Gerichte und werden in der Regel von rund 75 Prozent der Bewohner ausgewählt.

Eine weitere Umstellung unseres Speisenangebotes auf noch mehr vegetarische Gerichte würde auf eine zwanghafte Umerziehung im Widerspruch zu den biografischen Essgewohnheiten der Senioren abzielen.
Ein Sonntag ohne Braten und Klöße ist für viele der Bewohner kein richtiger Sonntag.

Herbstliche Wildwochen sind ebenso Bestandteil des Angebots wie Frühlings- und Spargelwoche oder fränkische Aktionswochen.

In Bewohnerbefragungen wird uns eine hohe Zufriedenheit mit der Verpflegung bescheinigt, eine Forderung nach noch weniger Fleischgerichten ist nicht erkennbar.

Einkauf von Lebensmitteln

Beim Einkauf achten wir auf regionale Produkte die wir in saisonalen Änderungen des Speiseplans der jeweiligen Jahreszeit und der Verfügbarkeit der kurzen Lieferwege anpassen.

Metzger, Bäcker, Gemüse- und Fruchthändler sind ausschließlich aus der Region und der Anteil des regionalen Einkaufs liegt bei ca. 70 % des Gesamtvolumens.

Täglich werden in großen Mengen frische Gemüse und Salate über regionale Lieferanten aus dem Knoblauchsland und dem Großmarkt Nürnberg angeliefert.

Bio Anteil beim NürnbergStift

Wie von der ÖDP Stadtratsgruppe im Antrag geschildert ist es richtig, dass besonders im Fleischbereich anhand der Mengen und Preisstaffelungen eine Verwendung von Bio-Artikeln nur sehr eingeschränkt wirtschaftlich realisierbar ist.
Ein weiterer Aspekt ist das Risiko der Lieferfähigkeit für von uns benötigter großer Abnahmemengen.

Der Erwartung einer erleichterten Steigerung des Bio Anteils allein durch eine weitere Reduzierung der Fleischgerichte beim NürnbergStift können wir nicht entsprechen, da eine weitere Einschränkung des Fleischanteils aus den bereits genannten Gründen einen schweren Eingriff in die Entscheidungsfreiheit der Bewohner bedeuten und massive Beschwerden nach sich ziehen würde.

Wir verwenden punktuell und saisonal frisches Obst von biologischen Erzeugern, wobei es für uns nicht zielgerichtet ist, ganzjährig sortenbedingt Lebensmittel in Bioqualität aus anderen Kontinenten zu kaufen.
Die Stärke des für uns in Nürnberg günstig gelegenen Knoblauchslandes liegt in der genutzten Umsetzung der kurzen Wege im regionalen Einkauf.

Wir prüfen und werden im fleischlosen Bereich eine Steigerung des Bioanteils etablieren. Damit einhergehend sollen den Bewohnern die Bioprodukte in der Speisenauszeichnung kenntlich gemacht werden. Hierfür sind Anpassungen in der Software/Menübestellsystem erforderlich.

Weiterhin macht die Verwendung eines Bio-Lebensmittels (Kartoffeln, Gemüse, Nudeln) nur Sinn, wenn auch die Rezeptzutaten (Gewürze, Butter etc.) in Bioqualität verwendet werden.

Dabei ist auch zu beachten, dass aufgrund der vorhandenen begrenzten Lagerfläche eine getrennte Lagerung von Bio- und konventionellen Artikeln nicht möglich ist.

Die gewünschte Erhöhung des Bio-Anteils in der Mittagsverpflegung ist in diesem Umfang auch im fleischlosen Bereich mit erheblichen Kosten und Aufwand verbunden.

Der Anstieg der Verpflegungskosten bewirkt gleichzeitig eine Erhöhung der von den Bewohnern bzw. von den Sozialkassen zu tragenden Eigenanteile.