

Projekt KLIK green – Krankenhaus trifft Klimaschutz

Rezepte für Mensch und Planet aus der Klinikküche

Klimamanager*innen engagieren sich für eine nachhaltige und gesunde Speisenversorgung



© sasirin pamai

Kliniken unterstützen Klimaschutz und soziale Gerechtigkeit, wenn sie der Wertschätzung für Lebensmittel Sichtbarkeit verleihen. Als inspirierende Multiplikator*innen können Kliniken die Folgen der globalen Klima- und Gesundheitskrise sowohl erfolgreich kommunizieren als auch aktiv eindämmen. Wenn Kliniken ihre Speisenversorgung gesund und nachhaltig gestalten, liefern sie einen praktischen Lösungsansatz gegen Missstände im eigenen Haus – und auf dem Planeten. Im **Projekt KLIK green** engagieren sich Klinikbeschäftigte für eine nachhaltige Entwicklung in ihrer Region und erzielen Effekte weit darüber hinaus. Vier Klimamanager*innen aus dem KLIK green Netzwerk berichten, welche Maßnahmen sie im Bereich Ernährung umsetzen.

Tobias Schuchhardt, Verwaltungsleiter, Klinik Fallingbostal: Lebensmittelabfälle vermeiden

„In Kliniken landen rund 40 Prozent der ausgegebenen Lebensmittel im Müll. Akut-Krankenhäuser werfen pro Tag und Patient*in mit stationärem Aufenthalt im Durchschnitt 0,7 Kilogramm Nahrungsmittel weg. Die Reha-Klinik Fallingbostal geht als regionales Vorbild für globalen Klimaschutz mit gutem Beispiel voran. Damit so wenig wie möglich Lebensmittel vergeudet werden, nehmen wir unter anderem an der Kampagne **Zu gut für die Tonne!** teil. Die Patient*innen werden bereits bei der Einführung in den Speisesaal über die Kampagne informiert sowie für das Thema sensibilisiert. Hier geben wir folgende drei Hinweise: „Satt werden“, „Lieber einmal mehr zum Buffet gehen“ und „Nur leere Teller zurückstellen.“ Allein dadurch konnte der Lebensmittelabfall um ca. ein Drittel reduziert werden und der jährliche CO₂-Ausstoß wurde um 62,57 Tonnen im Jahr verringert.“



© Klinik Fallingbostal

Dr. Stephanie Snyder-Ramos, Fachärztin für Anästhesie, Krankenhaus Salem in Heidelberg: Tierische Produkte im Speiseplan reduzieren

„Wer deutlich weniger tierische Produkte isst, lebt nachweislich gesünder. Obwohl die offizielle Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) lautet, maximal ein bis zwei Fleischmahlzeiten pro Woche zu essen, landet auf deutschen Tellern oft täglich Fleisch, was der Gesundheit beträchtlichen Schaden zufügen kann. Daher sollten Krankenhaus-Kantinen und Caterer dringend weniger Fleisch und andere tierische Produkte anbieten. Als Ärztin und als Klimamanagerin im Projekt KLIK green setze ich mich für ein vegetarisches Angebot im Krankenhaus Salem in Heidelberg ein. In unserer Krankenhausküche gibt es mittwochs zum Beispiel generell nur fleischlose Gerichte und ansonsten wird mindestens ein fleischloses Gericht vegetarisch bzw. vegan angeboten. Insgesamt sind die Fleischportionen pro Mahlzeit bereits verringert und durch mehr Gemüse ersetzt worden.“



© Krankenhaus Salem

Sabine Schröder, Qualitätsmanagementbeauftragte, Krankenhaus St. Joseph-Stift Bremen: Regionale und saisonale Produkte bevorzugen

„Kürzere Transportwege vergeuden weniger Energie. Frische Ware enthält außerdem einen höheren Anteil an Nährstoffen als Produkte, die zunächst lange Wege zurücklegen. Regionalität und Saisonalität im Krankenhaus vorzubringen, bedeutet demnach auch, die Genesung von Patient*innen mit gesundem Essen zu fördern. Daher richten wir seit Herbst letzten Jahres unser Augenmerk auf die Lebensmittel, die wir verwenden. Unsere Bio-Molkerei-Produkte, verschiedene Backwaren und Fleisch beziehen wir von regionalen Lieferant*innen, die wir gut kennen. Auch saisonales Obst und Gemüse stammen aus dem Umfeld. Ziel ist es, in den nächsten Jahren weitere Lieferant*innen aus der Region zu finden und schrittweise mehr Bioprodukte anzubieten.“



© Krankenhaus St. Joseph-Stift Bremen

Ralph Ladage, Technischer Leiter, Paulinenkrankenhaus in Berlin: Großküchentechnik optimieren

„Kochen verbraucht viel Energie - das ist allseits bekannt. Der CO₂-Ausstoß lässt sich daher direkt in der Zubereitungsküche senken. Mit unseren energiesparenden Wärmewagen gelingt es im Berliner Paulinenkrankenhaus, die Temperatur zum Erwärmen und Kühlen passgenau einzustellen. Die Temperaturen in den Kühl- und Wärmewagen zur Speisenversorgung der Patient*innen werden regelmäßig geprüft und optimiert. Zusätzlich können wir genaue Mengen erfassen und als Erfahrungswert für das Bestellsystem nutzen. Dadurch reduzieren wir auch Lebensmittelabfälle. Letztlich prüfen wir die Temperaturen in den Kühlräumen, um Sensoren auf ihre richtige Funktion abzugleichen.“



© Paulinenkrankenhaus

„Als Projekt KLIK green wünschen wir uns, dass Klimateams und nachhaltige Ernährung in Kliniken zum Standard werden – und dass sich auch andere Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung ein Beispiel daran nehmen. Kliniken sind eine Mikroausgabe unserer Gesellschaft. Was dort funktioniert, klappt auch im Großen.“

Annegret Dickhoff

KLIK green Projektleiterin beim **BUND Berlin**

Die gesamte Publikation steht Ihnen **hier** zur Verfügung.

Kontakt für Rückfragen:

Dipl.-Ing. Annegret Dickhoff
Projektleitung
Tel.: 030 787900 21
E-Mail: dickhoff@bund-berlin.de

Projektdaten

Laufzeit: Mai 2019 – April 2022

Verbundpartner: BUND Berlin,
Krankenhausgesellschaft Nordrhein-Westfalen,
Universitätsklinikum Jena

Ziel: 250 Kliniken vermeiden 100.000 Tonnen CO₂äq

Förderung: Bundesumweltministerium (BMU)

Web: www.klik-krankenhaus.de