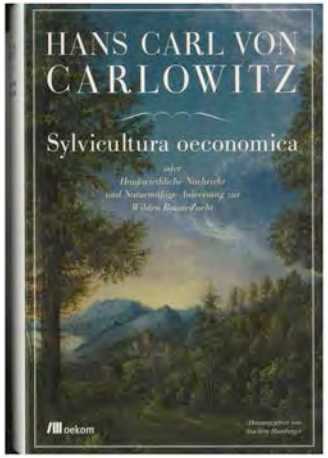
BeB-Fachtagung Dienstleistungsmanagement

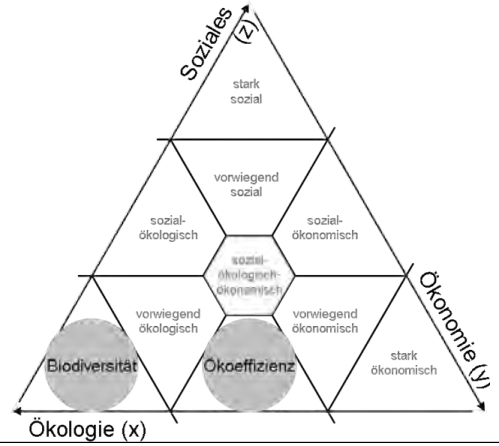
Erfolgsprojekt Nachhaltigkeit am Beispiel Großküche

Inhalte:

- **Definition Nachhaltigkeit**
- Vorstellung der Kliniken
- Beispiele für nachhaltiges Arbeiten in der Speisever-sorgung
- Feedback / Wertschätzung



Nachhaltigkeit modern definiert



Haben Unternehmen gesellschaftliche Verantwortung?

"Die gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen besteht darin, die Gewinne der Anteilseigner zu erhöhen.
…
Den Mantel der "gesellschaftlichen Verantwortung" zu verwenden, und den Unsinn, der in diesem Namen durch einflussreiche und angesehene Geschäftsmänner gesprochen wird, schädigt die Grundlagen einer freien Gesellschaft."

– Milton Friedman, NYT Magazine 1970

6

Billiglohn-Gemüseanbau in Spanien

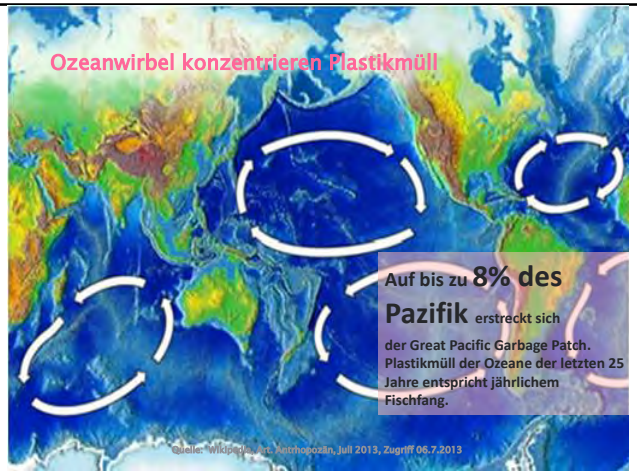
Billige Textilproduktion in Asien – auf Kosten von Sicherheit, Arbeitsschutz und Menschenrechten

The Economist May 4th 2013

"The spotlight is therefore on the multinational companies the disaster in Dhaka shows how hard it is to claim that your products are "ethically sourced" "

Quelle: – Economist, 04.05.2013
– www.wikipedia.de

Ozeanwirbel konzentrieren Plastikmüll



Öl-Förderung in Afrika – Abschöpfen der Gewinne zu Lasten von Umwelt und Gesellschaft

Quelle:
- http://www.dw.de/nigeria-und-der-ewige-kampf-ums-%C3%B6l/a-3655065 (2008) und
- http://www.dw.de/mehr-wachstum-aber-nicht-weniger-armut/a-17673159 (2014)

Unmenschliche Arbeitsbedingungen in Chinas Elektronikindustrie

Apple-Zulieferer: Drei Foxconn-Mitarbeiter stürzen sich in den Tod

Schon 2010 wurde Foxconn von einer Selbstmordserie erschüttert, nun haben sich schon wieder drei Mitarbeiter das Leben genommen. Noch ist unklar, ob die Suizide mit den Arbeitsbedingungen in den Fabriken des IT-Riesen zusammenhängen.

Arbeiterinnen in Foxconn-Werk: Selbstmorde in Elektronikfabrik

Quelle:
- http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/foxconn-drei-mitarbeiter-begehen-selbtsmord-a-900669.html
- www.wikipedia.de

Westlicher Elektroschrott für Ghanas Müllkippen

Source: THE WORLDS WORST 2013: THE TOP TEN TOXIC THREATS, ed. By Blacksmith Institute and Green Cross, 2013, p. 11

Wir tragen Verantwortung,
denn unsere Unternehmen haben
einen gesellschaftlichen Auftrag.
Nachhaltig arbeiten bedeutet auch
für uns die gleichwertige
Beachtung von Ökonomie,
Sozialem und Ökologie.

Inhalte:

- Definition Nachhaltigkeit
- **Vorstellung der Kliniken**
- Beispiele für nachhaltiges Arbeiten in der Speisever-sorgung
- Feedback / Wertschätzung

Auszüge aus dem Leitbild:

...

Wir setzen uns kritisch mit den jeweils aktuellen und zukünftigen Rahmenbedingungen auseinander und **richten unser Handeln an den *sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Erfordernissen*** aus.

...

Wir setzen uns ein für ***Chancengleichheit*** und fördern die ***Vereinbarkeit von Beruf und Familie***.

...

Umweltschutz setzen wir konsequent um.

...

LWL-Klinik Münster

EMAS 1999

BIO 2005

Münsters Allianz für Klimaschutz
Das Netzwerk der Unternehmen

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

LWL-Klinik Lengerich

2004
2008

2005

2011

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

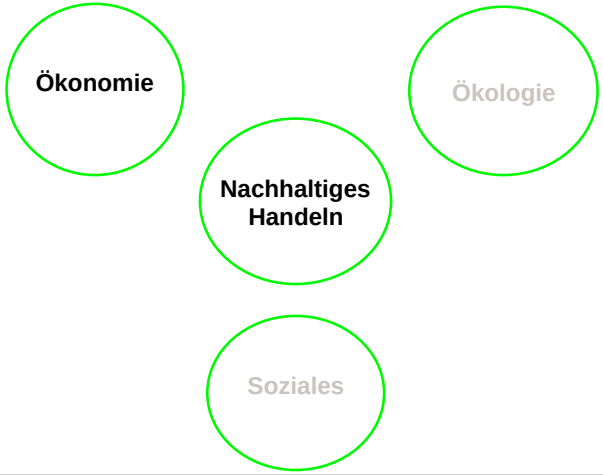
EMAS / ISO 14001

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Inhalte:

- Definition Nachhaltigkeit
- Vorstellung der Kliniken
- **Beispiele für nachhaltiges Arbeiten in der Speisever-sorgung**
- Feedback / Wertschätzung

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



LWL-Klinik Münster	2014	2015
Einteilung	Großes Unternehmen	Großes Unternehmen
Bilanzsumme	73.939.616 €	75.117.716 €
Beschäftigte VK	697,06	700,25
= Personen	1033	1064
Küche VK	14,3	14,3
= Personen	21	21
Beköstigungstage	187.958	186.333
Lebensmittel	971.369 €	925.706 €

Münster

Berechnung des Budgets

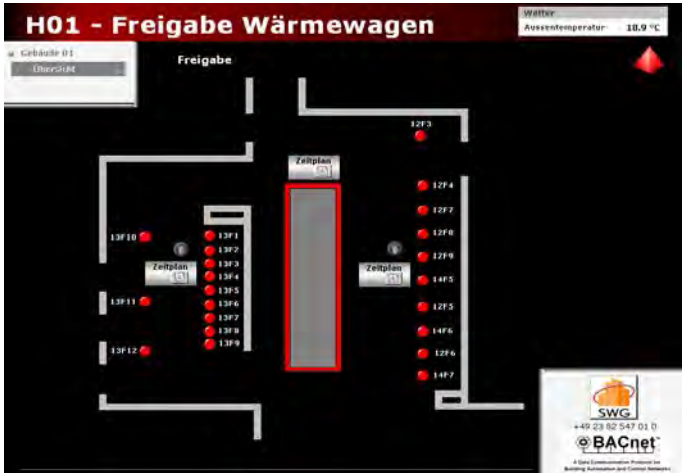
	IST 2015	HR 2015	Plan 2015	Abweichung
Lebensmittel	882.239,75	962.443,36	937.997,29	
Bio-Lebensmittel	141.642,31	154.518,88	125.222,58	
	1.023.882,06	1.116.962,25	1.063.219,87	-53.742,38
Kto 45000001/45000006 (Verkauf extern) Ansatz 80 %	58.747,49	64.088,17	65.359,48	
Kto 44200000 (Erträge Casino) Ansatz 80 %	47.678,57	52.012,98	45.075,41	
	98.176,06	107.101,15	101.434,89	5.666,26
Gesamt	925.706,00	1.009.861,10	961.784,98	-48.076,13

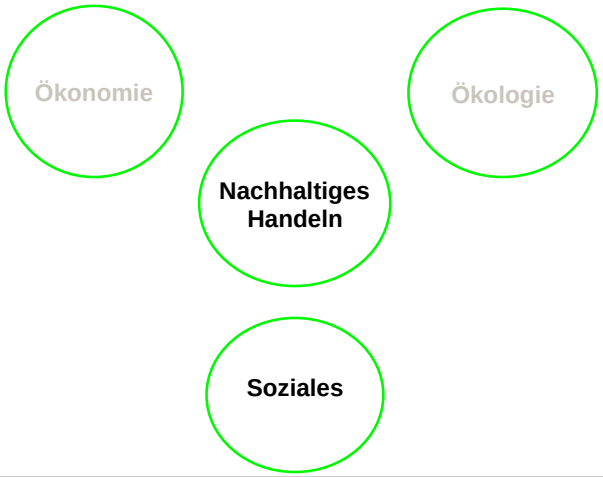
	IST 2016	HR 2016	Plan 2015	Abweichung
Lebensmittel	141.432,95	848.597,70	937.997,29	
Bio-Lebensmittel	23.428,10	140.568,60	125.222,58	
	164.861,05	989.166,30	1.063.219,87	74.053,57
Kto 45000001/45000006 (Verkauf extern) Ansatz 80 %	730,00	4.380,00	65.359,48	
Kto 44200000 (Erträge Casino) Ansatz 80 %	8.971,16	53.826,96	45.075,41	
	8.201,16	49.206,96	101.434,89	-52.227,93
Gesamt	156.659,89	939.959,34	961.784,98	21.825,64
geschätzte Beköstigungstage 2016	29.744,86	178.469,16	186.332,73	

Konto	Januar	Februar	März	Gesamt
Erträge				
44200000 Erst.d.Pers.f.Verpf.	-5.193,58	-6.021,90		-11.215,48
45000001/45000006 Erlr.a.Verpfl.Fr.Dr.	-7.618,56	-7.504,04		-15.122,60
Sonstige Erträge	-2.348,98	-756,46		-3.105,44
Summe Erträge	-14.411,14	-13.532,40		-27.943,54
Personalkosten				
Personalkosten Küche	68.501,70	68.501,70		137.003,40
Sekundäre Personalkosten	14.024,11	12.231,41		26.255,52
Summe Personalkosten	82.525,81	80.733,11	0,00	163.258,92
Sachkosten				
Lebensmittel €	63.021,75	64.011,13		127.032,88
Bio €	12.568,68	10.862,62		23.431,30
Gesamt €	75.590,43	74.873,73	0,00	150.464,18
Anteil Bio %	16,63	14,51	#DIV/0!	15,57
Bestellungen Sanalogic	45.554,22	49.713,56		95.267,77
Mittagessen	30.036,22	25.160,17	0,00	55.196,39
Wasser, Energie, Brennstoffe	17.482,60	68,49		17.551,09
Wirtschaftsbedarf	4.556,91	1.779,18		6.336,09
Instandhaltung	97,72	1.217,21		1.314,93
sonstige Sekundäre Sachkosten	10.504,42	2.363,75		12.868,17
Summe Sachkosten	108.232,06	80.302,36	0,00	188.534,44
Gesamtaufwand	176.346,75	147.503,07	0,00	323.849,82
Beköstigungstage	14.856,55	14.888,31		29.744,86
Beköstigungstage extern	1.984,93	2.256,11		4.241,04
Kosten pro Beköstigungstag	11,87	9,91	#DIV/0!	10,89
Kosten pro Beköstigungstag Lebensmittel	5,09	5,03	#DIV/0!	5,06
Kosten pro Bek.tag Frühstück und Abendessen	3,07	3,34	#DIV/0!	3,20
Kosten pro Bek.tag Mittagessen	2,03	1,69	#DIV/0!	1,86

Energieoptimierung Küchensanierung

- Gas als Energieträger
- Lüftungsdecken mit Verbund-Wärmerückgewinnung
- Spülmaschine mit Heißwasseranschluss über Fernwärme; nur Restwärme Strom
- Zentrale Kälteanlage mit
  - frequenzgeregelten Verdichtern für optimale Leistungsanpassung
  - Sauggaswärmetauscher im Kältekreislauf integriert
- Integration Gebäudeleittechnik





LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Das Zertifikat „Audit berufundfamilie“

berufundfamilie

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

LWL-Klinik Münster

NEWS. NEWS.

07 . 2015

LWL

Informationen der Betriebsleitung

Gesunde Ernährung auch im Schichtdienst

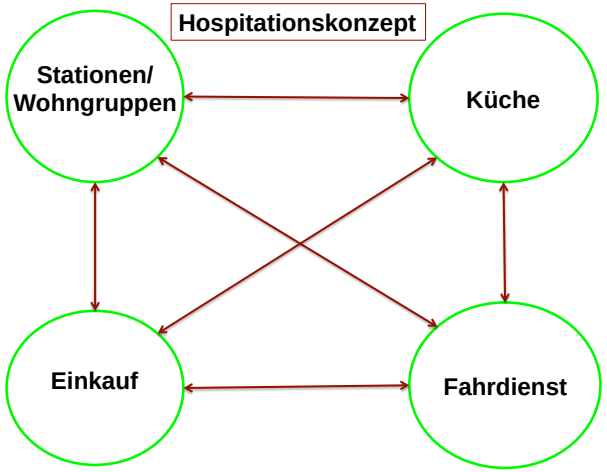
Eine gesunde Ernährung stärkt die Leistungsfähigkeit und verhindert Gewichts- und Stoffwechselprobleme, die offensichtlich insbesondere für Schichtarbeiter/-innen eine große gesundheitliche Belastung darstellen. Ein ausgewogener Speiseplan kann einen wichtigen Beitrag zur Vorbeugung von Magen-Darm-Beschwerden und Herz-Kreislauf-Erkrankungen leisten. Für Menschen mit unregelmäßigen Arbeitszeiten spielt deshalb die Auswahl ihrer Lebensmittel und Getränke eine große Rolle. Feste Essenszeiten, die möglichst in jeder Schicht eingehalten werden sollten, geben dem Tagesablauf Struktur und mindern das Gefühl „aus dem Takt“ zu geraten. Für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schichtdienst ist es oft schwierig, die mittägliche Mahlzeit zu organisieren. Auf Anregung von Mitarbeitern/-innen aus dem Pflegedienst wurde geprüft, ob auch für sie die Möglichkeit der Bestellung und Lieferung eines Mittagessens über die Küche direkt auf die Station möglich ist. Eine Arbeitsgruppe bestehend aus Mitarbeitern/-innen der beteiligten Bereiche: Küche, Hol- und Bringedienst, Einkauf, EDV, Hygiene, Pflegedienst und Personalabteilung entwickelte ein Konzept für die Erprobung. Ab dem 1. Juli 2015 startet eine 6-monatige Probephase auf den Stationen 23.1, 23.2, 23.3., wo nach einer Abfrage durch die die Stationsleitungen das größte Interesse geäußert wurde. Bis zum Ende des Jahres werden Daten zur Inanspruchnahme, zur Qualität und zu möglichen Problemen dieses neuen Präventionsangebotes erhoben und nach Abschluss des Probelaufs ausgewertet.

Für Rückfragen steht Ihnen Frau Elke Bobrowski (Tel.: 1108) gerne zur Verfügung.

07 . 2015

5

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



Soziale Maßnahmen Küchen:

- Betriebliches Eingliederungsmanagement BEM
- Familienfreundliche Arbeitszeitmodelle
- Verpflichtende jährliche Mitarbeitergespräche als Einzelgespräche (mit Protokoll und Maßnahmen)
- 2014 Küche Lengerich Durchführung von SIGMA (**S**creening-**I**nstrument zur Bewertung und **G**estaltung von **M**enschengerechten **A**rbeitsplätzen
- 2013 Zufriedenheitsscreening Küche Münster mit Hilfe von IMPULSTEST.AT (leider nicht mehr verfügbar)
- 14-tägige Teambesprechungen mit Protokoll der Ergebnisse

Soziale Maßnahmen Küchen:

- Projekte Betriebliches Gesundheitsmanagement BGM 2015 - 2017:
  1. Projekt „Arbeitsplatzcoaching in der Küche – Heben und Tragen"
  2. Projekt „Kommunikation und Teambildung"
  3. Projekt „Umgang mit Stress und Belastungen – gesundes Führen"

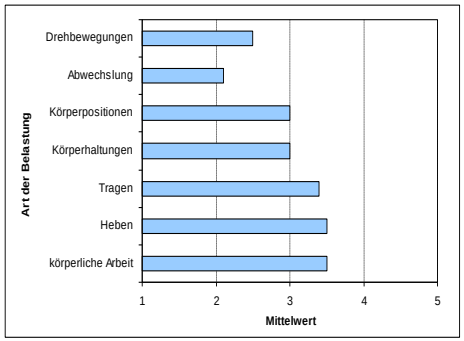
Projektziele:

Förderung der Gesundheit, Motivation
und Arbeitszufriedenheit der Küchenbeschäftigten
Reduktion von Krankheitszeiten

Auszug Auswertung Interview zu Arbeit und Gesundheit LWL Kliniken (Küchen Lengerich u. Münster)

Interview zu Arbeit und Gesundheit

Körperliche Einflussfaktoren



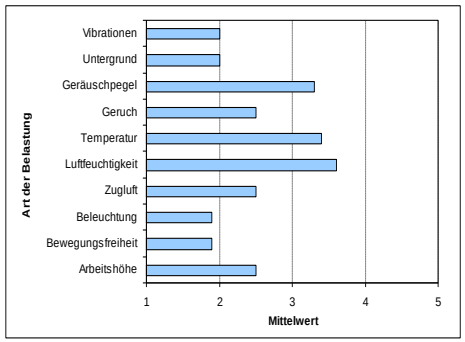
Mittelwerte der körperlichen Einflussfaktoren

Körperliche Einflussfaktoren

- Schwere Gewichte
- Rühren in den Töpfen
- Den ganzen Tag stehen ist anstrengend

Interview zu Arbeit und Gesundheit

Arbeitsbedingungen

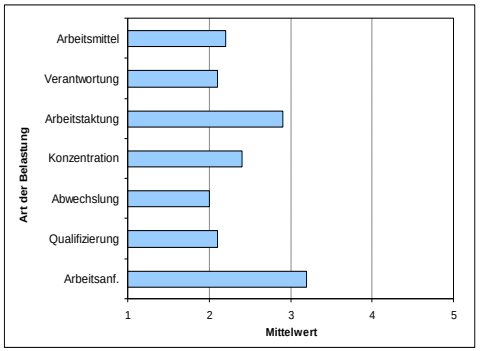


Arbeitsbedingungen

- Hoher Geräuschpegel durch Maschinen und Menschen (7x)
- Arbeitsflächen zu niedrig/zu hoch (je nach Körpergröße)
- Manche Wagen sind sehr laut
- Am Band müssen die Fenster u. Türen zu bleiben, damit das Essen warm bleibt (ca. 90 Minuten am Tag)
- Belastung durch große Temperaturwechsel
- Stark riechende Reinigungsmittel
- Kein Geruchssinn mehr

Interview zu Arbeit und Gesundheit

Arbeitsorganisation

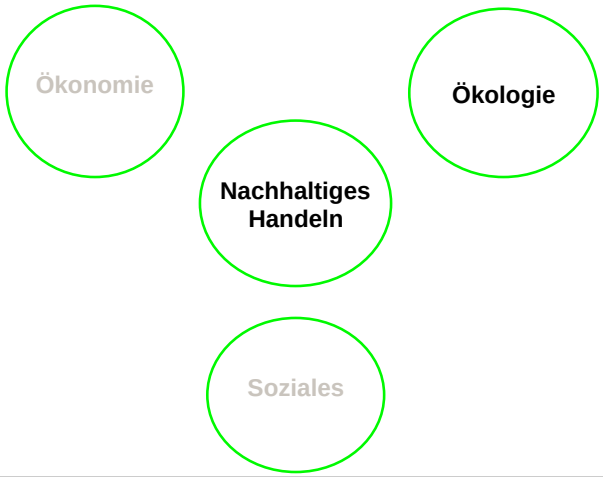


Arbeitsorganisation

- Zeit ist knapp (2x)
- Töpfe, Deckel, Schneebesen fehlen oft (2x)
- Es sollte besser abgestimmt werden, wie viele Kollegen in der Spülküche arbeiten
- Personalmangel aufgrund von AU
- Es müssen viele Vorschriften eingehalten werden…das hält auf
- Küchenbüro mitten in der Küche, man kann nicht ungestört arbeiten

Sonstiges

- „Mit dem Chef bin ich zufrieden“
- „Mit den Kollegen komme ich gut klar“
- „Ich wurde super aufgenommen“
- „Alles ok“
- „Gutes Unternehmen, Arbeit in Ordnung“
- „Wir haben einen guten Arbeitgeber; das gibt einem ein gutes Gefühl“
- „Chefs sind toll“
- „Trotz der schweren Arbeit bin ich hier gut ausgehoben“
- „Bei Problemen halten Chefs und Kollegen einem den Rücken frei“
- „Geregelter Ablauf in den Tagesordnungen / Wöchentliche Sicherheit“

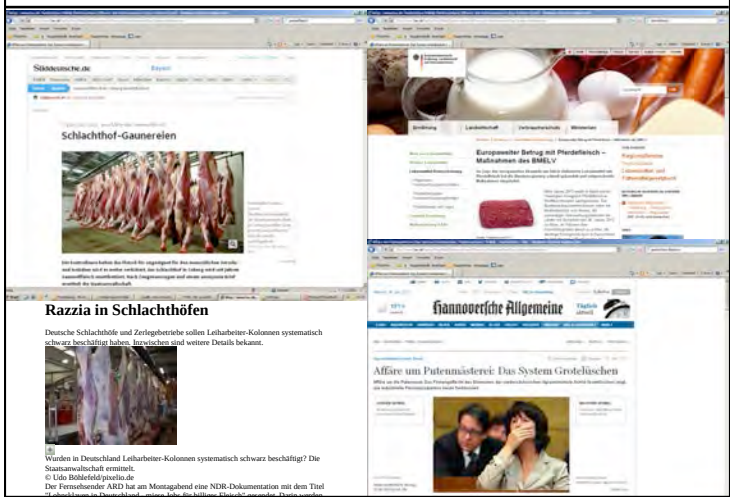


Der Wert und die Wertschätzung von Lebensmitteln:

Die seltsame Schere in unserem Kopf

14,89 € / Liter

30,00 € und mehr / Liter



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe.

Industrielle Massentierhaltung

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe.

Industrielle Massentierhaltung

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe.

Industrielle Landwirtschaft

HINTERGRUND // März 2015

Umweltbelastende Stoffeinträge aus der Landwirtschaft

Möglichkeiten und Maßnahmen zu ihrer Minderung in der konventionellen Landwirtschaft und im ökologischen Landbau

Für Mensch & Umwelt

Umwelt Bundesamt

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung

ZUSAMMENFASSUNG DES GUTACHTENS

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

März 2015

www.bmel.de

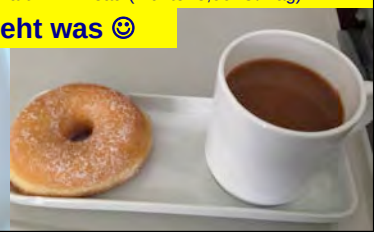
LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe.

Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Ökologie in der Krankenhausverpflegung – mehr Mut zu mehr Qualität

Bei einem Lebensmitteleinsatz unter Hartz IV-Niveau (= unter 5,00 € / Tag) ???

Ja, da geht was ☺



LWL-Klinik Münster
Psychiatrie · Psychotherapie · Psychosomatik · Innere Medizin
im LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen

Stand 18.03.2011
Freigabe durch: Thomas Voß
Freigabe am: 01.04.2011

Geschäftsordnung
des Ernährungszirkels der LWL-Klinik Münster

1. Für die LWL-Klinik, den LWL-Wohnverbund und das LWL-Pflegezentrum Münster wird ein Ernährungszirkel eingerichtet. Nachdem der Ernährungszirkel sich etabliert und bewährt hat, gibt er sich die nachstehende Geschäftsordnung.
2. Der Ernährungszirkel dient unter anderem der
   a. Sicherung der Qualität der Ernährung einschließlich Beschwerdeanalyse;
   b. umfassenden Information;
   c. Einbeziehung von Wünschen und Bedarfen der Kunden der Küche;
   d. Unterstützung bei der Auswahl von Lieferanten;
   e. der Berücksichtigung neuester ernährungsphysiologischer Erkenntnisse in
   f. der Berücksichtigung von Umweltaspekten bei der Speiseversorgung (z.B. Einsatz von Bioprodukten, Ressourcenschonung, Vermeidung von Gentechnik).
3. [illegible]
   a. der/die Qualitätsbeauftragte der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik,
   b. die Küchenleitung,
   c. die Diätassistenz,
   d. die Diabetologin und Ernährungsbeauftragte Ärztin der Internistisch-Psychiatrischen Abteilung,
   e. die Oecotrophologin,
   f. die Teamleitung Einkauf und Wirtschaftsbetriebe,
   g. zwei von der Pflegedirektion benannte Stationsleitungen der LWL-Klinik,
   h. ein Personalratsmitglied,
   i. Mitglieder der Bewohnerbeiräte entsprechend dem Wohn- und Teilhabegesetz,
   j. je ein Mitglied der Einrichtungs- oder Wohngruppenleitungen des Pflegezentrums und des Wohnverbundes
   k. die Abteilungsleitung Wirtschaft, Versorgung und Technik.
4. Die Geschäftsführung (Einladung, Protokollführung) liegt bei der Abteilungsleitung Wirtschaft, Versorgung und Technik oder einer von dieser benannten Person.
5. Der Ernährungszirkel tagt mindestens 3mal jährlich. Die Einladungen mit der vorge-

Regelmäßiger Praxispartner des iSuN (Institut für Nachhaltige Ernährung der FH Münster), zum Beispiel:

- Genuss aus dem Münsterland
- Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung
- Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung
- Gemeinwohlökonomie

Die Biomentoren: www.biomentoren.de

Bio-Lebensmittel

Biologisch erzeugte Lebensmittel werden bei unserem Speisenangebot seit Jahren vermehrt eingesetzt. Das ist uns sehr wichtig. Wir kaufen zum größten Teil Waren von regionalen Anbietern – auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Bio-Lebensmittel von zertifizierten Betrieben, die wir regelmäßig verwenden, sind: Kartoffeln, Nudeln, Reis, Schweinefleisch, teilweise saisonales Gemüse, Joghurt, Eier und Gewürze. Die artgerechte Haltung von Nutztieren und eine tragfähige Nutzung der Meere und der Landwirtschaft sind entscheidende Kriterien bei der Produkt- und Lieferantenauswahl.

Zusatzstoffe

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden unsere Köchinnen und Köche kein Glutamat, keine Süßstoffe und so wenig Zusatzstoffe wie möglich. Wir verwenden grundsätzlich keinen Analogkäse und kein Formfleisch und verzichten nach Möglichkeit auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Wir kochen täglich frisch für Sie

Täglich bieten wir Ihnen drei Menus zur Auswahl an, davon ist eines ein vegetarisches Gericht. Ein- bis zweimal pro Woche gibt es Fischgerichte. Zusätzlich achten wir auf den Münsterländer Saisonkalender.

Jede Woche bieten wir einen „Veggie-Day" mit leckeren und abwechslungsreichen vegetarischen Menüs an. Frische, saisonale und wechselnde Salate ergänzen das tägliche Angebot.

Bei den Desserts achten wir auf Vielfalt und eine gute Ausgewogenheit zwischen frischem Obst, Quark und Joghurtspeisen, Cremespeisen und Eis.

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü aus den Tageskomponenten zusammen.

Am einfachsten: Umweltschutz durch Weglassen

Ihre Küchenteams der LWL-Kliniken Münster und Lengerich informieren:

© WWF-Canon / Jorge BARTOLOME

Wir übernehmen Verantwortung:

Wir verzichten vollständig auf Thunfisch bei der Verpflegung !!!

Warum wir das tun ??

Wir wollen ein Zeichen setzen und bieten in Zukunft keine Thunfischprodukte mehr an. Auf diese Weise wollen wir einen effektiven Beitrag zum Artenschutz leisten. Wenn viele Küchen in Deutschland oder der EU dem Beispiel folgen würden, könnten die Fischbestände sich in wenigen Jahren erholen. Insbesondere die besonders bedrohten Arten des Roten und Blauen Tunfisches müssen geschützt werden:

Die Anträge zum Schutz der bedrohten Arten haben auf der Vertragsstaatenkonferenz des Washingtoner Artenschutzübereinkommens in Doha am 17. März 2010 keine Mehrheit gefunden. Die Vertreter der Bundesrepublik Deutschland bzw. das Bundesumweltministerium hatten ein Handelsverbot für bedrohten Thunfisch unterstützt. „Das Votum der Vertragsstaaten ist eine Schande und setzt den König der Meere dem Untergang aus", sagt Karoline Schacht, Fischereiexpertin des World Wide Fund For Nature (WWF). „Diese Entscheidung ist ein Kniefall vor Wirtschaftsinteressen. Damit bleibt der Rote und Blaue Tunfisch auch in Zukunft einer entfesselten Fischerei und einem nimmersatten japanischen Sushimarkt ausgesetzt." Vor allem Europa habe sich nach Ansicht des WWF um seine Verantwortung im Artenschutz gedrückt. „Die EU ist schon mit einem Schummelvorschlag nach Doha gefahren", so Karoline Schacht weiter. Doch selbst der „weichgespülte" EU-Antrag wurde abgelehnt.

Tipp: Jeder kann einen Beitrag zum Artenschutz leisten, wenn er auch privat auf den Kauf von Thunfisch, Haifisch und anderen artbedrohten Meerestieren verzichtet.

Denk nach – mach mit

Fleischatlas 2014 – Zur Lektüre empfohlen

Wir produzieren und essen zu viel Fleisch. Eindrucksvolle und erschütternde Daten und Fakten lassen sich im Fleischatlas 2014 nachlesen:

Barbara Unmüßig, Vorstand der Heinrich-Böll-Stiftung, kritisiert die Industrialisierung in der Fleischerzeugung: „Moderne Schlachtanlagen in Europa und den USA nehmen immer absurdere Dimensionen an. Während wir herzulande 725 Millionen Tiere pro Jahr töten, schlachtet alleine die US-Gesellschaft Tyson Foods mehr als 42 Millionen Tiere in einer einzigen Woche. Darüber kann kein gesundes Agrarsystem stehen."

Sie finden den vollständigen Fleischatlas 2014 als pdf-Dokument im Intranet unter

Verzicht auf Putenfleisch

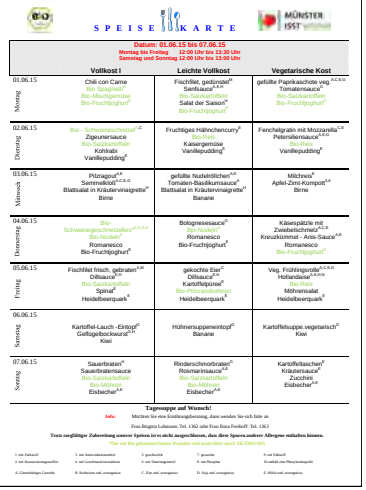
Im Zuge der Neuerstellung der Speisepläne für die LWL-Kliniken Münster und Lengerich wurde Putenfleisch vollständig vom Speiseplan gestrichen. Putenaufschnitt wird ebenfalls aus dem Sortiment genommen, wenn wir die richtige Alternative gefunden haben.
Hintergrund ist die Tatsache, dass sowohl in der konventionellen Putenmast, aber leider auch bei Biobetrieben, praktisch ausschließlich die Rasse B.U.T. Big 6, aus Sicht von Tierschützern eine der schlimmsten Qualzuchten bei Geflügel, eingesetzt wird. Aus Gründen des Tierschutzes und einer artgerechten Tierhaltung haben wir uns zu diesem Schritt entschlossen, den wir auch gegenüber unseren Lieferanten kommunizieren

Bioprodukte und

regionale Produkte

BiO nach EG-Öko-Verordnung

Die Speisekarte



SPEISEKARTE

Datum: 01.06.15 bis 07.06.15
Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr
Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr

	Vollkost I	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 01.06.15	Chili con Carne Bio Spaghetti[F] Bio-Mischgemüse Bio-Fruchtjoghurt[F]	Fischfilet, gedünstet[B] Senfsauce[A,B,H] Bio-Salzkartoffeln Salat der Saison[H] Bio-Fruchtjoghurt[F]	gefüllte Paprikaschote veg.[A,C,E,G] Tomatensauce[D] Bio-Salzkartoffeln Bio-Fruchtjoghurt[F]
Dienstag 02.06.15	Bio - Schweinegeschnitzel[C,F] Zigeunersauce Bio-Salzkartoffeln Kohlrabi Vanillepudding[F]	Fruchtiges Hähnchencurry[B] Bio-Reis Kaisergemüse Vanillepudding[F]	Fenchelgratin mit Mozzarella[C,E] Petersiliensauce[A,B,D] Bio-Reis Vanillepudding[F]
Mittwoch 03.06.15	Pilzragout[A,B] Semmelklöß[A,C,E,G] Blattsalat in Kräutervinaigrette[H] Birne	gefüllte Nudelröllchen[A,E] Tomaten-Basilikumsauce[A] Blattsalat in Kräutervinaigrette[H] Banane	Milchreis[F] Apfel-Zimt-Kompott[A,E] Birne
Donnerstag 04.06.15	Bio-Schweinegeschnitzelten[A,B,G,H] Bio-Nudeln[F] Romanesco Bio-Fruchtjoghurt[F]	Bolognesesauce[D] Bio-Nudeln[F] Romanesco Bio-Fruchtjoghurt[F]	Käsespätzle mit Zwiebelschmelz[A,C,E] Kreuzkümmel - Anis-Sauce[A,B] Romanesco Bio-Fruchtjoghurt[F]
Freitag 05.06.15	Fischfilet frisch, gebraten[A,B] Dillsauce[A,H] Bio-Salzkartoffeln Spinat[F] Heidelbeerquark[F]	gekochte Eier[C] Dillsauce[A,H] Kartoffelpüree[F] Bio-Prinzessbohnen Heidelbeerquark[F]	Veg. Frühlingsrolle[A,C,E,G] Hollandaise[A,B,H,N] Bio-Reis Möhrensalat Heidelbeerquark[F]
Samstag 06.06.15	Kartoffel-Lauch -Eintopf[D] Geflügelbockwurst[C,H] Kiwi	Hühnersuppeneintopf[D] Banane	Kartoffelsuppe vegetarisch[D] Kiwi
Sonntag 07.06.15	Sauerbraten[H] Sauerbratensauce Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Eisbecher[A,B]	Rinderschmorbraten[D] Rosmarinsauce[A,B] Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Eisbecher[A,B]	Kartoffeltaschen[F] Kräutersauce[F] Zucchini Eisbecher[A,B]

Tagessuppe auf Wunsch!

Info: Möchten Sie eine Ernährungsberatung, dann wenden Sie sich bitte an

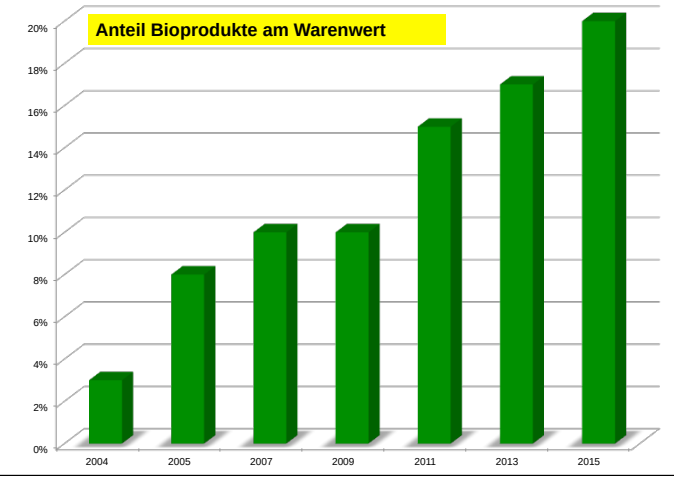
Frau Brigitta Lohmann: Tel. 1362 oder Frau Anna Freiheit: Tel. 1363

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass diese Spuren anderer Allergene enthalten können.

*Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Geschmacksverstärkern
4. mit Gerstengrieswurst
5. geschwärzt
6. mit Gerstengrieswurst
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Sulfurat
10. enthält eine Phenylaninquelle

A. Glutenhaltiges Getreide
B. Kochsalz und -zusatzgetreue
C. Eier und -zusatzgetreue
D. Sojo und -zusatzgetreue
E. Milch und -zusatzgetreue



Milchprodukte vom Familienunternehmen aus Münster

Umstellung auf 100% Bio-Eier zur Förderung einer artgerechten Tierhaltung

Glückliche Hühner auf grüner Wiese
Der Hof Niederwahrenbrock liegt im Außenbereich von Schale, inmitten grüner Wiesen, gesäumt von alten Hecken, dicht an der Grenze zu Niedersachsen. Dass es sich bei den braunen Legehennen um glückliche Exemplare handelt, erkennt selbst der Laie.*

*Ibbenbürener Volkszeitung 27.07.2012

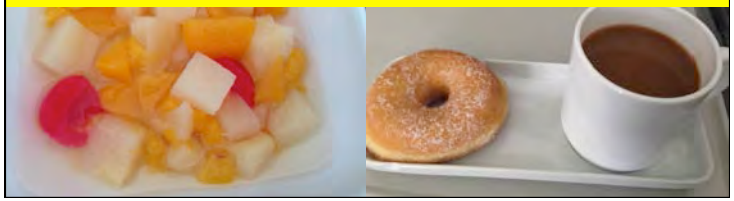
Umstellung auf 100% Bio-Schweinefleisch

… Insbesondere Daten aus den Niederlanden und der Landwirtschafts-kammer NRW konnten zeigen, dass in bis zu 60% der untersuchten Betriebe gesunde Schweine mit MRSA nachgewiesen werden konnten. Auf der anderen Seite sind bis zu 23% der Landwirte und 10% der Tierärzte mit MRSA besiedelt, aber nicht an MRSA erkrankt.

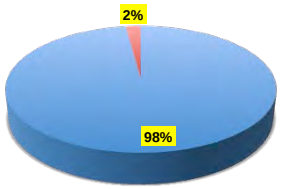
= Hochrisikobereich konventionelle Schweinemast

Gutes Essen und die Herkunft der Lebensmittel ist den meisten wichtig. Wir unterschätzen wir das immer wieder.

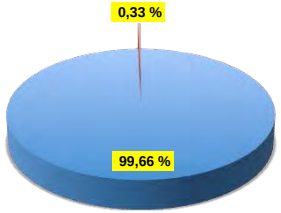
Aber wie ist das mit den Kosten ?



Anteil der Lebensmittel am Gesamtbudget



Anteil Bio-Lebensmittel am Gesamtbudget aktuell



Relativieren wir also bitte das Preis- und Kostenargument !!!

Vier Beispiele für unsere „Gegenfinanzierung“

- **Reduzierung der Gargewichte**
- Veggietag
- Beachten des Saisonkalenders
- Projekt Lebensmittelabfälle

Die Kalibrierung

Weniger Stückfleisch
Mehr Gulasch, Bolognese, Fleischspieße
Effekt Grillsaison
Kalibrierung wird vorsichtig in Schritten weiter abgesenkt

180 g / Portion

120 g / Portion

Ziel 80 g – 100 g

Vier Beispiele für unsere „Gegenfinanzierung“

- Reduzierung der Gargewichte
- **Veggietag**
- Beachten des Saisonkalenders
- Projekt Lebensmittelabfälle

Vier Beispiele für unsere „Gegenfinanzierung“

- Reduzierung der Gargewichte
- Veggietag
- **Beachten des Saisonkalenders**
- Projekt Lebensmittelabfälle

Vier Beispiele für unsere „Gegenfinanzierung“

- Reduzierung der Gargewichte
- Veggietag
- Beachten des Saisonkalenders
- **Projekt Lebensmittelabfälle**

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Liebe Gäste,

das Küchenteam der LWL-Klinik ist täglich bemüht,
Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Helfen Sie bitte mit!

Ist der Hunger nicht groß, fragen Sie nach einer kleineren Portion!

Sind Sie nicht satt geworden, holen Sie sich gerne einen Nachschlag!

Damit solche Tellerreste vermieden werden!

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Großküchen & Lieferanten

Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren

Leitfaden für das Küchenmanagement als Hilfestellung

zum Ressourcenschutz

WENIGER LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN DURCH SENSIBILISIERUNG
SENSIBILISIERUNG DURCH KOMMUNIKATION
KOMMUNIKATION DURCH REGELMÄßIGEN AUSTAUSCH

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Tomaten und frische Kräuter aus Eigenproduktion

Streuobstwiesen LWL-Klinik Lengerich

Streuobstwiesen LWL-Klinik Lengerich

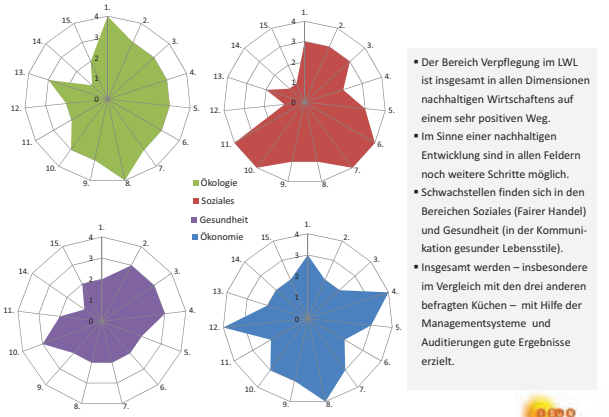
Inhalte:

- Definition Nachhaltigkeit
- Vorstellung der Kliniken
- Beispiele für nachhaltiges Arbeiten in der Speisever-sorgung
- **Feedback / Wertschätzung**

Fachhochschule Münster University of Applied Sciences

ISUN Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft

Nachhaltiges Wirtschaften in der LWL Klinik Münster



- Der Bereich Verpflegung im LWL ist insgesamt in allen Dimensionen nachhaltigen Wirtschaftens auf einem sehr positiven Weg.
- Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung sind in allen Feldern noch weitere Schritte möglich.
- Schwachstellen finden sich in den Bereichen Soziales (Fairer Handel) und Gesundheit (in der Kommunikation gesunder Lebensstile).
- Insgesamt werden – insbesondere im Vergleich mit den drei anderen befragten Küchen – mit Hilfe der Managementsysteme und Auditierungen gute Ergebnisse erzielt.

Patienteninterviews Zitate:

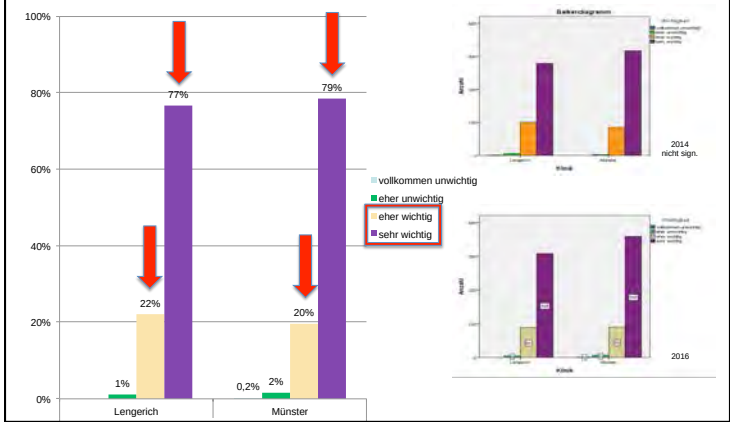
- ⇨ Essen ist super
- ⇨ Salatbuffet ist gut
- ⇨ Obst ist hier gut
- ⇨ Das Essen hier ist super. Echt lecker.
- ⇨ Ich finde es gut, dass hier frisch gekocht wird.
- ⇨ Gerne mehr vegetarische Gerichte.
- ⇨ Das Essen ist spitze. Ich finde es gut.
- ⇨ Ich bin Koch, ich glaube, ich kann beurteilen, dass die hier richtig gute Arbeit machen

Zufriedenheit mit dem Mittagessen - Kliniken Lengerich / Münster 2016

Befragung von Patienten, Mitarbeitern und Besuchern in der Woche vom

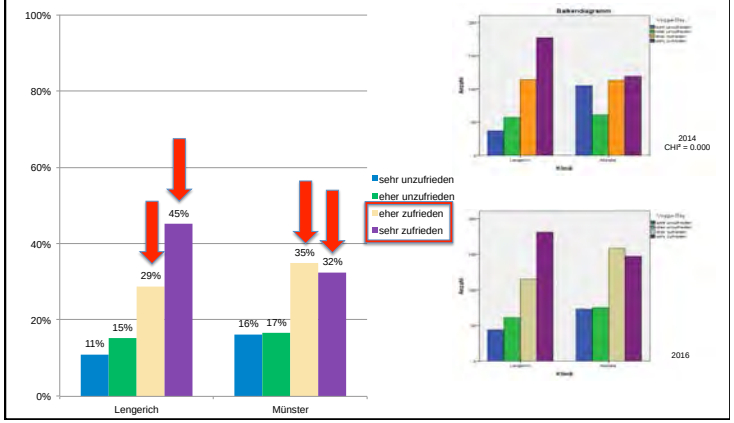
11. – 17. Mai 2016

Wie wichtig ist Ihnen grundsätzlich eine gute Essensqualität?



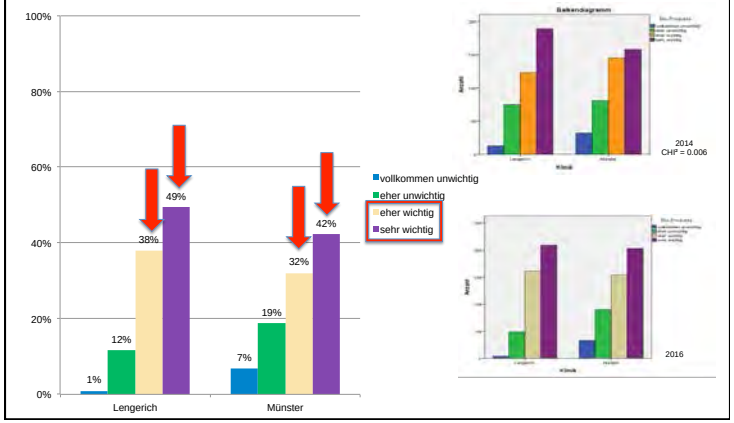
LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Wie gefällt Ihnen der Veggie-Day ?



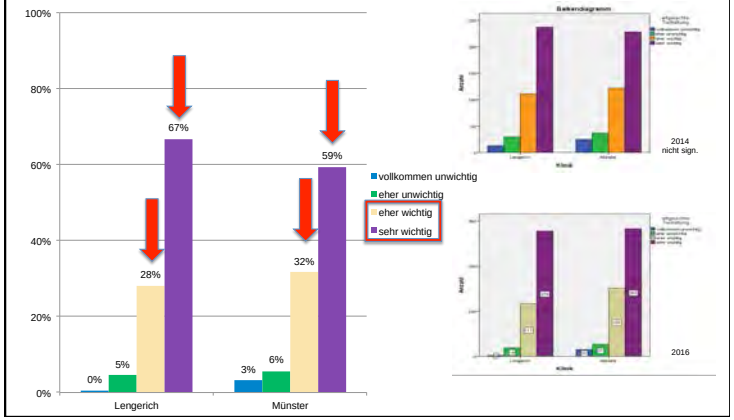
LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Wie wichtig ist Ihnen der Anteil an BIO-Produkten?



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Wie wichtig sind Ihnen Produkte aus artgerechter Tierhaltung, auch bei höherem Preis?



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Samstag, 28. Mai 2016 WN
NR. 122 RMS11
WESTFÄLISCHE NACHRICHTEN
NACHRICHTEN

Ökologie-Preis für LWL-Kliniken

Prof. Dr. Beate Jessel, Präsidentin des Bundesamtes für Naturschutz und Schirmherrin des Wettbewerbs, und Hans-Joachim Ritter, Vorsitzender der Stiftung für Ökologie und Demokratie (l.), verliehen Thomas Voß den zweiten Preis für das „ökologische Krankenhaus".

MÜNSTER. Umweltschutz wird in den LWL-Kliniken Münster und Lengerich nach Auskunft des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe groß geschrieben. „Wir verfolgen dabei ganz bewusst eine ökologisch umfassende Nachhaltigkeitsstrategie", sagt Thomas Voß, stellvertretender Kaufmännischer Direktor und Umweltmanagementvertreter der LWL-Klinik Münster. So werde beispielsweise in der Kantine nur Milch von einem tierfreundlich geführten Milchhof in Münster geführt und auf Putenfleisch und Thunfisch verzichtet. Die Stiftung für Ökologie und Demokratie e.V. hat diese Strategie besonders gewürdigt und den LWL-Kliniken Münster und Lengerich jetzt in Bonn im Rahmen eines bundesweit ausgelobten Wettbewerbs den zweiten Preis „Das ökologische Krankenhaus" verliehen.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

LWLaktuellLWL
09.06.2016

Über die jüngste Auszeichnung, den zweiten Preis im Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus" freuen sich (v.l.) Anika Thyes, Thomas Voß und Peter Gillmann. Foto: LWL /Kaufhold

Umweltprogramm wird belohnt

Zweiter Platz für die LWL-Kliniken Lengerich und Münster beim bundesweiten Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus 2016"

09.06.2016

Lengerich/Münster(lwl). Erneute Auszeichnung für die LWL-Kliniken Lengerich und Münster. Der Klinikverbund punktete jetzt beim bundesweiten Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus 2016" der Stiftung für Ökologie und Demokratie e.V.und gewann den zweiten Platz in der Kategorie „kleine Krankenhäuser" (unter 800 Betten). Auf die Urkunde sind Thomas Voß, Anika Thyes und Peter Gillmann stolz. Für den stellvertretenden kaufmännischen Direktor und die Umweltmanagement-Beauftragten der beiden Kliniken ist sie der Beleg, dass die Krankenhäuser mit ihrem Umweltprogramm auf dem richtigen Weg sind. Bereits im vergangenen Jahr konnten die beiden Kliniken eine Reihe von Auszeichnungen entgegennehmen (LWLaktuell berichtete).

Die Präsidentin des Bundesamtes für Naturschutz und Schirmherrin des Wettbewerbs, Prof. Dr. Beate Jessel, lobte die Anstrengungen der beiden LWL-Kliniken für ihr naturverträgliches Wirtschaften und Gestalten. Die LWL-Klinik Münster ist seit 1999 und die LWL-Klinik Lengerich seit 2011 nach EMAS, dem Gütesiegel der Europäischen Union für nachhaltiges Umweltmanagement, zertifiziert. Dabei geht es nicht nur darum, weniger Energie zu verbrauchen - auch der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln gehört zum ökologischen Selbstverständnis der Kliniken, in denen zum Beispiel fair gehandelter Bio-Kaffee, Bio-Schweinefleisch und saisonale Gerichte mit Zutaten aus der Region auf dem Speiseplan stehen. Insgesamt 104 Umweltziele haben die beiden Kliniken bislang erfolgreich umgesetzt. Sie sind zwei von 23 Krankenhäusern im Bundesgebiet, die nach den strengen Anforderungen der EMAS zertifiziert sind. Bundesweit gib es 2080 Kliniken.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die Arbeitskreise Umweltschutz, dem Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der unterschiedlichsten Fachrichtungen angehören, legt die Umweltziele der LWL-Klinik fest.

BBvE SCHAFFT GESELLSCHAFTLICHE VERANTWORTUNG 3

Den Nutzen von nachhaltigem Arbeiten und Leben vermitteln

Wie die sozialen, ökonomischen und ökologischen Ziele der nachhaltigen Entwicklung in der LWL-Klinik umgesetzt werden.

Still und kräftig schmeckt der Bio-Apfelsaft, den die LWL-Klinik von ihren klinikeigenen Streuobstwiesen gewinnt. Auf dem Gelände der Klinik in Münster kann man Nachhaltigkeit nicht nur schmecken, sondern auch sehen, hören und spüren. Solarstrom auf den Dächern, ein riesiger Kompost in der Gärtnerei, Energiesparen auf den Stationen, ein Umweh-Barfußpfad inmitten uralter Bäume, auf dem Natur sinnlich erlebbar wird.

Baustein für Baustein setzen Thomas Voß, Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik, und seine Kolleginnen und Kollegen seit 1999 aufeinander. Da nahm das Thema mit der „DMAS"-Zertifizierung seinen Anfang. Als erstes psychiatrisches Fachkrankenhaus wurde die LWL-Klinik nach dem strengen Umweltstandard zertifiziert, noch heute sind es von über 2.000 Kliniken nur 24. „Fast ein Alleinstellungsmerkmal" sagt Voß.

Der Zwei-Meter-Mann geht das Thema strategisch und sehr geduldig an. Nichts wird verordnet, niemand missioniert. „Vorleben und zum Nachdenken anregen", das ist sein Leitsatz. Es gehe darum, den Nutzen von nachhaltigem Arbeiten und Leben zu vermitteln. So sei zum Beispiel die Küche anfangs skeptisch gewesen, den Anteil der Bioprodukte zu erhöhen.

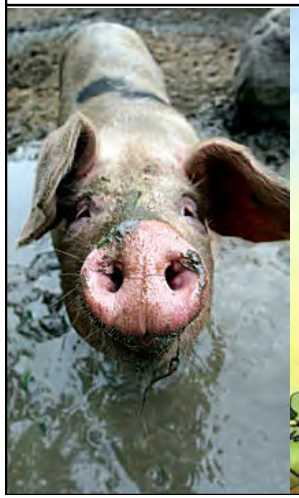
Heute liegt der Bio-Anteil in der Kantine bei fast 20 Prozent, Tendenz steigend. Putenfleisch aus „Qualzucht" ist ausgelistet, Abfall wird vermieden, Energie gespart, die Lebensmittel-Verwertungsquote ist hoch. Über 70 Prozent der Kantinengäste äußern sich zufrieden. So rentiert sich der Einsatz auch monetär.

Voß ist ein Macher, niemand, der nur daran denkt, was auf dem Papier gut aussieht. Was an guten Ideen oft auch aus der Belegschaft entsteht, wird in der Praxis geteste und im positiven Fall auf alle Klinikteile ausgedehnt. Im Klinikteil Rheine läuft beispielsweise gerade ein Pilotversuch. Ziel ist es, auf die ökologisch weniger sinnvollen Mineralwasser-Flaschen zu verzichten und stattdessen Leitungswasser als Trinkwasser zu verwenden. Dessen Qualität ist ohnehin oft besser.

… also: vergessen wir bitte nicht, alle „mitzunehmen" und von der guten Sache zu begeistern !!
So wird es ein Erfolg ☺

Damit es heißt: .....

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Nachhaltiges Wirtschaften ist auch für Krankenhäuser eine gesellschaftliche Verpflichtung ☺
Wann machen Sie mit ?

Danke fürs Zuhören
Thomas Voß
LWL-Kliniken Münster & Lengerich
Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30
48147 Münster
0251/91555-1300
t.voss@lwl.org
www.lwl-klinik-muenster.de
www.lwl-klinik-lengerich.de
oder unter
www.biomentoren.de

BioMentoren
Wir übernehmen Verantwortung