

Bio und regional in der Krankenhausküche

Praxistipps auf Augenhöhe

Interview mit Thomas Voß, LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die Küche der LWL-Klinik Münster setzt neben konventionell erzeugten Lebensmitteln Bio-Produkte ein und ist bereits seit Januar 2005 mit dem Bio-Siegel zertifiziert. Das Engagement für Nachhaltigkeit wurde u. a. 2015 mit dem INTERNORGA-Zukunftspreis 2015 in der Kategorie „Trendsetter Unternehmen – Gastronomie und Hotellerie“ ausgezeichnet. Wir haben mit Thomas Voß von den LWL-Kliniken Münster und Lengerich über den Weg zu Bio und regional für die Klinikverpflegung gesprochen, was sein ganz persönlicher Antrieb hierfür war und welche Schritte zum Erfolg geführt haben.

Herr Voß, was war die Grundmotivation bei der Umstellung auf regionale und Bio-Produkte?

Die LWL-Kliniken Münster und Lengerich, für die ich verantwortlich bin, sind seit 1999 bzw. 2011 nach EMAS validiert. Das steht für *Eco Management and Audit Scheme*, das weltweit anspruchsvollste Umweltmanagementsystem. Da kommt man schnell auf den Gedanken, dass das Essen im Krankenhaus ein wesentlicher Umweltaspekt ist. 2004 haben wir uns bereits mit der Einführung von Produkten aus ökologischem Landbau beschäftigt. Quasi als Nebeneffekt gab es die Verbindung zu regionalen Produkten und die Berücksichtigung des Saisonkalenders, um Lieferwege kurz zu halten und einen Deckungsbeitrag für die Mehrkosten von Bioprodukten zu erzielen.

Welche Schritte sehen Sie rückwirkend als Meilensteine an?

Wichtigster Meilenstein war sicher die Grundsatzentscheidung, Lebensmittel aus ökologischem Landbau einzusetzen. Wir haben das 2004 mithilfe der Kampagne der CMA „10 % Bio kann jeder“ kostenneutral umgesetzt. Im Laufe der Jahre gab es weitere Highlights, wie die Umstellung auf 100% Bio-Schweinefleisch aus der Region. Hier spielten sowohl das Tierwohl als auch unser Engagement gegen MRSA, multiresistente Keime, eine entscheidende Rolle.

Und in der Folge kamen tolle Projekte mit der Fachhochschule Münster dazu, z. B. unsere Rolle als Praxispartner in den Projekten gegen die Verschwendung von Lebensmitteln oder auch das Projekt NAHGAST¹.

Und gab es denn auch Hindernisse, die es aus dem Weg zu räumen galt?

Ja, Hindernisse gab es v. a. zum Start des Engagements. Da hatten unsere Küchen, aber auch die Unternehmensleitung die üblichen Vorbehalte, die ich leider im Rahmen meiner ehrenamtlichen Tätigkeit als BioMentor heute noch so oft zu hören bekomme: Das ist doch viel zu teuer! Wir können die erforderlichen Mengen am Markt doch gar nicht bekommen! Bio ist doch nicht gesünder als konventionelle Ware! Mit beharrlicher Überzeugungsarbeit ist es gelungen, alle Vorbehalte und Hindernisse aus dem Weg zu räumen. Heute sind Produkte aus ökologischem Landbau und aus der Region nicht mehr aus unserem Speiseplan wegzudenken.

Die LWL-Klinik Münster ist ein Fachkrankenhaus für Psychiatrie und Psychotherapie für die Einwohner der Stadt Münster. Angeschlossen sind das LWL-Rehabilitationszentrum Münsterland, der LWL-Wohnverbund – eine Betreuungseinrichtung der Eingliederungshilfe – und das LWL-Pflegezentrum (Ernst-Kirchner-Haus). Die Bettenzahl beträgt im Krankenhausbereich ca. 312 Betten und 64 tagesklinische Plätze, der Wohnverbund hat ca. 150 und das Pflegeheim 80 Plätze. Aktuell entsteht ein Neubau für 140 Betten.

Thomas Voß ist stellv. Kaufmännischer Direktor der LWL-Kliniken Münster und Lengerich und zugleich Mitglied der Biomentoren, einem Zusammenschluss von Führungskräften in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, die sich neben der Verantwortung für die Gesundheit der Gäste den Schutz der Umwelt und den respektvollen Umgang mit Mitarbeitern und Geschäftspartnern als Leitmotiv gewählt haben.

→ <https://biomentorenwebsite.wordpress.com>

Gibt es einen Aspekt, auf den Ihre Mitarbeiter und Sie besonders stolz sind?


Besonders stolz sind wir darauf, dass wir es geschafft haben und durchgehalten haben. Die vielfältigen Auszeichnungen beflügeln das Team, weil sie zeigen, dass unser Weg richtig ist und bundesweit Beachtung findet. Und die positive Resonanz unserer Gäste macht mein Team und mich täglich aufs Neue stolz.

Auch wenn es wie ein Vorzeigemodell und eine Erfolgsgeschichte wirkt: Gab es neben den anfänglichen Hindernissen auch Rückschläge im weiteren Verlauf?

Klar, Rückschläge gibt es immer mal wieder. Nennen möchte ich da z. B. die Skandale, vor denen auch die Biobranche nicht gefeit ist. Es ärgert mich allerdings sehr, dass die Biobranche bei Lebensmittelskandalen viel schärfer an den Pranger gestellt wird als die konventionelle Lebensmittelbranche.

Und wir mussten lernen, dass man auch bei Bio das Hirn einschalten und nachdenken muss. Als wir z. B. festgestellt haben, dass aufgrund fehlender einheimischer Lagerware unsere Bio-Kartoffeln auf einmal aus Israel und Ägypten kamen, kam unser Plan, nur 100% Bio-Kartoffeln einzusetzen, ins Wanken. Denn die Importkartoffeln schmecken nicht und sie haben nach unserer Überzeugung auch keine gute Öko-Bilanz. Wenn keine einheimischen Bio-Kartoffeln zur Verfügung stehen, stellen wir mittlerweile auf konventionelle Kartoffeln aus der Region (Münsterländer Knolle) um. Natürlich informieren wir dann unsere Gäste.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin hat auf der Nutrition 2018 zum wiederholten Mal die Bedeutung der Ernährung

¹  Wir haben online in zwei Meldungen über das NAHGAST-Projekt (Nachhaltige Außer-Haus-Gastronomie) und über das NAHGAST-Onlinetool berichtet: → www.ernaehrungs-umschau.de > Suchbegriff „NAHGAST“

für die Gesundheit und den Therapieerfolg der Patienten herausgestellt. Zugleich werden Verpflegungskosten von unter 3,50 € pro Tag und Person im Klinikbereich „gehandelt“. Mit welchen Budgets operieren die LWL-Kliniken?

Ich bin persönlich der Überzeugung, dass man für solche Beträge kein qualitativ überzeugendes Essen anbieten kann. Gutes und gesundes Essen hat nun einmal seinen Preis. Ich habe selbst nach einem schweren Motorradunfall in einem solchen Krankenhaus essen müssen. Zum Wohlbefinden und zur Gesundung trägt das nicht bei, kann ich Ihnen aus eigener Erfahrung sagen. Und obwohl mein Unfall bereits fast 5 Jahre her ist, kann ich mich an die miserable Essensqualität noch sehr gut erinnern, an die Behandlung nicht. Aber um Ihre Frage zu beantworten: Die LWL-Kliniken Münster und Lengerich arbeiten derzeit mit einem kalkulatorischen Lebensmitteleinsatz von rund 5 € pro Tag.

Wie gelingt es, dieses höhere Budget gegenüber der Klinikverwaltung zu begründen?

Zum einen natürlich mit der hervorragenden Resonanz auf unser Essensangebot. Alle Befragungen zeigen eine sehr hohe Zufriedenheit, auch wenn man es natürlich nicht allen recht machen kann. Wir haben beim LWL eine zentrale Beschwerdekommision, die beim Gesundheits- und Krankenhausausschuss, unserer politischen Aufsicht gewissermaßen, angesiedelt ist. Seit Jahren hat es dort aus den LWL-Kliniken Münster und Lengerich keine Patientenbeschwerden über unser Essen mehr gegeben.

Die Klinikleitung hat auch überzeugt, dass wir durch gezielte Gegenmaßnahmen die ersten 10 % Bio kostenneutral umgesetzt haben. Mittlerweile ist es in den Köpfen der Leitung fest verankert, dass der Lebensmitteleinsatz in der Regel keine 2 % des Gesamtbudgets ausmacht, aber die Qualität des Essensangebots einen ausgesprochen hohen Stellenwert bei Patienten und Personal hat. Kurz gesagt: Mit dem Lebensmitteleinsatz können Sie eine Klinik weder ruinieren noch retten, aber entweder ausgesprochen viel für die Reputation eines Krankenhauses als Gesundheitszentrum und Arbeitgeber erreichen oder andererseits ein negatives Image in Kauf nehmen.

Kliniken stehen mittlerweile miteinander im Wettbewerb, sei es über „Klinik-Rankings“

oder durch den Austausch von Patienten in sozialen Medien. Haben die Aspekte Bio, regional und nachhaltig hier Relevanz?

Die Qualität des Essens hat hohe Relevanz. Die Aspekte Bio, regional und nachhaltig werden jedoch nicht besonders betont. Ich glaube auch, dass diese Aspekte für den Gast eher nachrangig sind. Er oder sie möchte ein attraktives und schmackhaftes Essensangebot. Wenn es dann noch möglichst nachhaltig ist, aus der Region und aus ökologischem Landbau stammt, umso besser.

Im persönlichen Kontakt und bei unseren regelmäßigen Befragungen durch unser Qualitätsmanagement spielen die genannten Aspekte allerdings eine große Rolle. Sie werden nur noch getoppt vom Wunsch nach Fleisch, das nicht aus industrieller Massentierhaltung stammt. Da spielt der Tierwohl-Aspekt eine besondere Rolle. Wir werden dem

„Mit dem Lebensmitteleinsatz können Sie eine Klinik weder ruinieren noch retten, aber entweder ausgesprochen viel für die Reputation [...] erreichen oder andererseits ein negatives Image in Kauf nehmen.“

dadurch gerecht, dass wir z. B. 100 % Bio-Schweinefleisch anbieten, Putenfleisch von einem regionalen Neuland-Betrieb mit einer sehr vernünftigen Tierhaltung und neuerdings Bioland-Rindern, für die wir eine Ganztierverswertung eingeführt haben.

In einer Untersuchung der Verbraucherzentrale Hamburg wurden im Bereich Gemeinschaftsverpflegung etliche „Bio“-Fehlurteilungen entdeckt.² Wie ist die Bio-Zertifizierung bei Ihnen geregelt und wie hoch ist der Aufwand hierfür?

Das Beispiel Hamburg zeigt, dass es nach wie vor vorkommt, gegen die rechtlichen Vorgaben zu verstoßen, um auf der Bio-Welle mitzuschwimmen. Wir sind da klar aufgestellt: Wir wollen das Vertrauen unserer Gäste nicht verspielen. Also handeln wir ehrlich und transparent.

Die Bio-Zertifizierung erfolgt durch unsere Zertifizierungsstelle stets unangemeldet. Ich höre oft von Betrieben, die noch nicht zertifiziert sind, wahre Schauergeschichten über den Aufwand, der damit verbunden sein soll. Ich bin immer wieder erstaunt, welcher grobe Unfug sich



da z. T. festgesetzt hat. Unsere Erfahrung zeigt, dass sowohl der organisatorische als auch der finanzielle Aufwand für die Bio-Zertifizierung sehr überschaubar sind und sie im täglichen Betrieb quasi „by the way“ integriert werden kann. Interessierte können sich jederzeit an uns wenden und bekommen ehrliche Antworten. Als Bio-Mentor biete ich auch gerne eine Hospitation in unseren Küchen an, damit man sich vor Ort im Betrieb von der Machbarkeit überzeugen kann.

Fachkräftemangel ist gerade auch im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie ein drängendes Thema. Ist das Thema Nachhaltigkeit in der Ausbildung angekommen, sind BerufsanfängerInnen für die Themen Bio und regional bereits sensibilisiert und qualifiziert?

Leider sind die Themen Bio und Nachhaltigkeit noch nicht wirklich in der Ausbildung angekommen. Da haben auch die Berufsschulen und -kollegs noch reichlich Nachholbedarf. Unsere Auszubildenden haben jedenfalls manches Mal den Eindruck, dass sie von einem anderen Stern kommen. Da gibt es noch viel zu tun.

Aber einiges ist auf dem Weg. Als Praxispartner haben wir z. B. das Institut für berufliche Lehrerfortbildung bei der Entwicklung des Nachhaltigkeitscurriculums unterstützen können. Ich bin

„Unsere Erfahrung zeigt, dass sowohl der organisatorische als auch der finanzielle Aufwand für die Bio-Zertifizierung sehr überschaubar ist.“

da zuversichtlich, dass diese Aspekte in einigen Jahren ganz selbstverständlich in die Ausbildung integriert sind.

Sie bauen einige Lebensmittel sogar selbst an; aber nicht in jeder Klinik gehört der eigene Anbau zum Konzept. Halten Sie das Modell der LWL-Küchen für übertragbar auf andere Einrichtungen, z. B. Krankenhäuser der Allgemeinversorgung und mit höherer Bettenzahl? Und ist die Versorgung zu jeder Zeit und in der gewünschten Qualität realisierbar?

Das Modell ist natürlich nicht ohne weiteres übertragbar. Wir haben in der LWL-Klinik Münster das Glück, dass wir über eine Gärtnerei mit Gewächshäusern für die Arbeitstherapie



verfügen. Dort können wir im Rahmen der therapeutischen Angebote z. B. Tomaten und Kräuter anbauen, die in der Küche Verwendung finden. So können wir ganz nebenbei auch den Gedanken an nachhaltiges Arbeiten deutlich machen. Ganz abgesehen davon, dass diese Lebensmittel fantastisch schmecken! Eine echte Selbstversorgung ist auch für Krankenhäuser wie uns natürlich nicht darstellbar.

Welche Tipps zur Vorgehensweise können Sie anderen Einrichtungen noch geben, die in der Gemeinschaftsverpflegung einen ähnlichen Weg gehen möchten?

Vernetzen Sie sich und tauschen Sie sich mit Kolleginnen und Kollegen aus, die diesen Weg bereits beschritten haben. Sei es z. B. über das Netzwerk der BioMentoren oder über den Verband der Küchenleitungen VKK e. V. Es ist hilfreich, wenn man auf Augenhöhe Praxistipps bekommt, Fehler in der Umsetzung vermeiden und erfolgreiche Kommunikationsstrategien übernehmen kann.

Und ganz wichtig: „Einfach anfangen“ im doppelten Wortsinn. Kleine Schritte erleichtern die Umsetzung. Und auch mit kleinen

Schritten kommt man voran und legt ohne Ermüdungserscheinungen seinen Weg zurück.

Herr Voß, gerade im Namen unserer Leserinnen und Leser: Vielen Dank für die vielen wertvollen Hinweise für die Gemeinschaftsverpflegung!

Das Interview für die ERNÄHRUNGS UMSCHAU führte Dr. Udo Maid-Kohnert.

² ■■■ Kurzmeldung in ERNÄHRUNGS UMSCHAU 9/2018 und

➔ www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/bio-lebensmittel/bio-schummel-auf-dem-kita-speiseplan