

**Vorlage
für die Sitzung
der städtischen Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz
am 04.12.2018**

**„Bericht Stand der Umsetzung des Aktionsplans 2025, Berichtsbitte der
Fraktion der Grünen“**

Problem

Im Rahmen des Aktionsplans 2025 „Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ sind diverse Maßnahmen für Krankenhäuser in kommunaler Trägerschaft vorgesehen. Darunter fallen u.a. die Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in Krankenhäusern, sowie die nach Jahren gestaffelte Umstellung auf Bioprodukte (unterteilt in Milch, tierische und pflanzliche Produkte). Beides kann nicht kostenneutral erfolgen. Die Umstellung auf Bioprodukte steht zudem vorbehaltlich der Verfügbarkeit der jeweiligen Produkte.

Lösung

Hiermit wird der schriftliche Bericht der Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz zur Kenntnis gegeben.

Alternativen

Keine.

Finanzielle / Personalwirtschaftliche Auswirkungen / Gender Prüfung

Keine finanziellen Auswirkungen für die Stadt Bremen. Es fallen jedoch Zusatzkosten für die GeNo an.

Personalwirtschaftliche Auswirkungen sind in den Antworten benannt.

Gender-Aspekte sind nicht betroffen.

Beteiligung / Abstimmung

Nicht erforderlich.

Beschlussvorschlag

Die Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz nimmt den anliegenden Bericht der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz vom 14.11.2018 zur Kenntnis.

Anlage:

Bericht der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz vom 14.11.2018

Anlage

**„Bericht Stand der Umsetzung des Aktionsplans 2025, Berichtsbitte der
Fraktion der Grünen“**

Im Rahmen des Aktionsplans 2025 „Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ sind diverse Maßnahmen für Krankenhäuser in kommunaler Trägerschaft vorgesehen.

Im Folgenden ist der aktuelle Sachstand zu den einzelnen Maßnahmenpaketen aufgeführt.

**1) Umsetzung der Ziele des Aktionsplans 2025 (siehe Umsetzungstabelle) zum
31.12.2018**

Ziel: Umstellung 100% BIO-Milch bis zum 31.12.2018

Die Umstellung auf 100% Bio-Trinkmilch war laut Auskunft der GeNo nicht ganz einfach und hat sehr viel Zeit in Anspruch genommen, da die für den Handel vorhandenen Verpackungseinheiten, nicht für den Einsatz im Klinikverbund geeignet waren. Die GeNo hat es aber geschafft, die regionale BIO-Hofmolkerei Dehlwes aus Lilienthal als Kooperationspartner für sich zu gewinnen. Gemeinsam wurde die passende Verpackungseinheit für die Trinkmilch ins Leben gerufen und nach einer intensiven Vorbereitungsphase zum 27.06.2018 in der Gesundheit Nord eingeführt. Auch für die Umsetzung vom BIO-Trink-Kakao konnte inzwischen – ebenfalls in Kooperation mit der Hofmolkerei Dehlwes – eine Lösung gefunden werden. Der BIO-Kakao wird dementsprechend seit dem 29.10.2018 in der GeNo eingesetzt. Beide Produkte, die BIO-Trinkmilch und der BIO-Kakao werden – gemäß der Vorgabe des DGE Qualität-Standards – als fettarmes Produkt (1,5% Fett)

eingesetzt. Die zur Herstellung von Milchsuppen eingesetzten Milchanteile im Großgebäude, werden inzwischen auch ausschließlich in BIO-Qualität eingekauft.

Das im Aktionsplan vorgegebene Ziel von 100% BIO-Milch bis zum 31.12.2018 wurde von der GeNo fristgerecht umgesetzt.

Ziel: Umstellung von 5% tierische und 5% pflanzliche Produkte bis zum 31.12.2018

Für die Umstellung in diesem Bereich hat sich die GeNo für die nachfolgend aufgeführten Produkte entschieden:

- BIO-Müslimischung
- BIO-Schnittkäse Edamer
- BIO-Schnittkäse Gouda
- BIO-Apfel

Diese Produkte werden bereits seit dem 27.06.2018 in der GeNo, vorrangig zum Frühstück und Abendessen, eingesetzt. Ab dem 29.10.2018 wurde dieses Angebot noch um einen BIO-Naturjoghurt 0,3% Fett erweitert.

Aus dem Einsatz der oben benannten BIO-Produkte resultiert eine Kostensteigerung um 0,30 € pro Beköstigungstag.

In der Mittagessenversorgung ist der Einsatz von BIO-Komponenten / Menüs ab dem 26.11.2018 in Zusammenhang mit der Einführung des neuen DGE-Speiseplanes geplant (geplant sind BIO-Hühnerfrikassee mit Spargel, Möhren und Erbsen, BIO-Rindfleisch Eintopf mit Gemüse und Rindfleischklößchen, BIO-Bolognesesoße vom Rind und BIO-Tomaten-Käse-Fetasoße).

Das im Aktionsplan vorgegebene Ziel von 5% tierische und 5% pflanzliche Produkte bis zum 31.12.2018 wurde ebenfalls von der GeNo fristgerecht umgesetzt.

2) Bio-Zertifizierung von der Gesellschaft für Ressourcen-Schutz (GfRS)

Um die eingesetzten BIO-Produkte auch auf den Speisekarten bewerben zu können, ist eine Zertifizierung durch eine offiziell anerkannte Zertifizierungsstelle notwendig. Die GeNo hat sich dabei für die Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS) entschieden. Am 11.07.2018 fand die Audit-Begehung der BIO-Zertifizierung statt, die die GeNo

auf Anhieb erfolgreich bestanden hat. Die Zertifikatsausstellung (siehe Anlage 1) für die GeNo fand am 24.07.2018 statt.

Die Bio-Qualität darf nun auch nach außen beworben werden und unterstützt dadurch die notwendige Kommunikation mit den Patientinnen und Patienten.

Darüber hinaus können Patientinnen und Patienten nun auf den Speiseplänen erkennen, welche Lebensmittel in Bio-Qualität angeboten werden. Die Zertifizierung belegt darüber hinaus, dass die strengen Vorgaben für Bio-Lebensmittel in allen Abläufen von der Warenannahme bis zur Essensausgabe an die Patientin bzw. an den Patienten auch eingehalten werden.

3) Fortbildungen für Verwaltung, Pflege und Ärzteschaft

In Bezug auf geforderte Fortbildungen/Informationsveranstaltungen für die Verwaltung, Pflege und Ärzteschaft sind die nachfolgend aufgeführten Veranstaltungstermine von der GeNo bereits durchgeführt worden bzw. fest eingeplant.

| Datum | Bezeichnung | Bereich |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------|
| 24.09.2018 | Informationsveranstaltung | Ärzte |
| 10.10.2018 | Informationsveranstaltung | Klinikpflegeleitungen |
| 17.10.2018 | Informationsveranstaltung | Versorgungsassistenz |
| 17.10.2018 | Informationsveranstaltung | Klinikpflegeleitungen |
| 25.10.2018 | Informationsveranstaltung | Betriebsrat KBL |
| 30.10.2018 | Informationsveranstaltung | Mitarbeiter Küche KBN |
| 01.11.2018 | Informationsveranstaltung | Mitarbeiter Küche KBO |
| 02.11.2018 | Informationsveranstaltung | Mitarbeiter Küche KBN |
| 07.11.2018 | Informationsveranstaltung | Mitarbeiter Küche KBL |
| 09.11.2018 | Informationsveranstaltung | Mitarbeiter Küche KBM |
| 13.11.2018 | Informationsveranstaltung | Pflege KBM |
| 14.11.2018 | Informationsveranstaltung | Klinikpflegeleitungen |
| 14.11.2018 | Informationsveranstaltung | Mitarbeiter Küche KBL |
| 15.11.2018 | Informationsveranstaltung | Pflege KBM |
| 19.11.2018 | Informationsveranstaltung | Pflege KBN |
| 26.11.2018 | Informationsveranstaltung | Pflege KBL |
| 27.11.2018 | Informationsveranstaltung | Pflege KBL |
| 29.11.2018 | Informationsveranstaltung | Pflege KBN |
| 06.12.2018 | Informationsveranstaltung | Pflege KBO |
| 13.12.2018 | Informationsveranstaltung | Pflege KBO |
| 08.01.2019 | Informationsveranstaltung | Pflege KBM |
| 15.01.2019 | Informationsveranstaltung | Pflege KBO |
| 22.01.2019 | Informationsveranstaltung | Pflege KBL |
| 29.01.2019 | Informationsveranstaltung | Pflege KBN |

Zusätzlich wird ab dem Jahr 2019 pro Quartal eine Fortbildungsveranstaltung im Bereich der Innerbetrieblichen Fortbildung (IBF) für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der GeNo in Bezug auf eine „Gesunde und vollwertige Ernährung im Krankenhaus“ stattfinden, wo das zentrale Thema der DGE-Qualitätsstandard sein wird.

Um einen kontinuierlichen Informationsfluss zwischen den verschiedenen Bereichen des Klinikverbundes sicherzustellen und eine dauerhafte Qualitätssicherung zu betreiben, ist

die Einführung einer bereichs- und standortübergreifenden Ernährungskommission geplant. Hier sollen die bestehenden Vorgaben überprüft und Neuerungen regelmäßig aufgenommen werden.

4) Best-Practice-Kooperationen

Es wurden bereits einige Best-Practice-Kooperationen eingegangen. So konnte die GeNo z.B. die zuvor bereits genannte regionale BIO-Hofmolkerei Dehlwes aus Lilienthal als Kooperationspartner gewinnen.

5) Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in der GeNo erweist sich als sehr komplex und aus diesem Grunde auch als sehr personal- und zeitintensiv.

Die DGE Zertifizierung für die Verpflegung in Krankenhäusern umfasst nicht nur den Qualitätsbereich der Lebensmittelauswahl, der Speisenplanung und -herstellung, sondern auch die Bereiche der Pflege und Ärzte (z.B. in Bezug auf die Essenzeiten, den Service, Patientenscreenings und die Kommunikation mit den Patientinnen und Patienten). Erschwerend kam für die GeNo hinzu, dass sie zunächst einmal einen Kooperationspartner für die Mittagessenkomponentenbelieferung finden musste, der:

- a) die zu liefernden Komponenten nach den Vorgaben der DGE und dem Herstellungsverfahren Cook & Chill herstellt und
- b) auch die Bereitschaft zeigt und die finanziellen Mittel zur Verfügung stellt, seinen Betrieb ebenfalls nach den offiziellen DGE Vorgaben zertifizieren zu lassen.

Diesen Kooperationspartner konnte die GeNo inzwischen finden und für das Projekt begeistern. Aufgrund der Vorgaben der DGE, den komplett neuen Speiseplan im Vorfeld einer Zertifizierung mindestens 12 Wochen unter realen Bedingungen eingesetzt zu haben, ist die geforderte DGE-Zertifizierung der GeNo bis zum 31.12.2018 nicht umsetzbar. Die GeNo plant jedoch die DGE-Zertifizierung bis Ende März 2019 für die GeNo zu erhalten. Die Voraussetzungen dafür sind, dass

- die GeNo den komplett neuen Speiseplan inkl. der geplanten DGE Menüs am 26.11.2018 starten kann,
- die stationären Bereiche zahlreich an den bereits terminierten Informationsveranstaltungen teilnehmen und

- dem Kooperationspartner der GeNo für die Mittagessenkomponenten die DGE Zertifizierung zur Herstellung der Menükomponenten bis spätestens Ende Januar 2019 vorliegt.

Die genauen Zusatzkosten, die aus der Einführung von Bioprodukten und der Einführung der Qualitätsstandards der DGE resultieren, können von der GeNo noch nicht exakt beziffert werden. Eine Preissteigerung ist jedoch aus den folgenden Gründen zu erwarten:

- Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln deutlich kostenintensiver.
- Die DGE fordert einen wöchentlichen Einsatz von mindestens 14 Vollkornprodukten. Hierdurch muss eine Umstellung im Speisenangebot erfolgen. Der Einsatz von Vollkornprodukten ist im Vergleich zu Weißmehlprodukten deutlich teurer.
- Die Vorgaben der DGE fordern den Einsatz von 3 x Gemüse und mindestens einmal davon soll Rohkost/Salat eingesetzt werden, daraus folgen höhere Kosten im Lebensmitteleinsatz.
- Eine weitere Vorgabe der DGE ist es 2 x am Tag Obst anzubieten, aus diesem Grund erhöhen sich wiederum die Lebensmittelkosten.
- Die DGE schreibt zur Zertifizierung vor, in der Woche 2 x mageres Muskelfleisch anzubieten. Dadurch erhöhen sich die Kosten im Lebensmittelbereich.
- Die DGE fordert mindestens 2 x in der Woche Fisch auf der Speisekarte anzubieten, der Lebensmitteleinsatz wird dadurch erhöht.


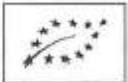

Neben diesen aufgezeigten Gründen für anzunehmende Kostensteigerungen bei den Lebensmitteln, entsteht auch im personellen Bereich ein Mehraufwand durch die Umsetzung und den Erhalt der Zertifizierung, speziell durch die in der Zertifizierung geforderten regelhaften Unterweisungen und Screenings.

Die in der Anlage beigefügte Tabelle (Anlage 2) gibt einen Überblick über relevante Maßnahmen (Auswahl), die entweder bereits vollständig umgesetzt wurden oder aber sich aktuell in der Umsetzung befinden.

Anlage 1: Zertifikat der Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS)

| | |
|---|---|
| <h1>ZERTIFIKAT</h1> | |
| <h2>Gesundheit Nord gGmbH</h2> | |
| <h3>Kurfürstenallee 130 28211 Bremen</h3> | |
| Zertifikatsnr.: | DE-HB-039-07253-B-2018-V1 |
| Haupttätigkeit: | Verarbeitung |
| Zertifizierte Produkte: | Zutaten (ökologische/biologische Erzeugnisse) |
| Datum der Inspektion(en): | 11.07.2018 |
| Gültigkeit: | vom 24.07.2018 bis 28.02.2020 |

Die Bescheinigung ist auf der Rückseite dieses Schmuckzertifikats abgedruckt

| | | |
|---|---|---|
|  <p>GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH Prinzenstraße 4 D-37073 Göttingen</p> |  | <p>Göttingen, den 24.07.2018</p>  <p>Dr. J. Neuendorf Leiter der Zertifizierungsstelle</p> |
|---|---|---|

Anlage 2: Überblick über relevante Maßnahmen (Auswahl) zur Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

| Nr. | Maßnahme | Status | Anmerkungen |
|-----|---|---|---|
| 1 | Umstellung des Früh- und Abendangebotes auf den DGE-Qualitätsstandard | bereits zum 27.06.2018 vollzogen | Die von der DGE empfohlenen Komponenten werden auf den Früh- und Abendspeisekarten des Menübestellsystems zur besseren Transparenz für die Patientinnen und Patienten speziell gekennzeichnet und in einem kleinen Text auf den Speisekarten erläutert. Die jetzige Kennzeichnung soll – nach bestandener DGE Zertifizierung – dann durch das offizielle DGE Logo „Station Ernährung“ ersetzt werden. |
| 2 | Erstellung eines Patientinnen- bzw. Patienten-Informationsblatts | befindet sich derzeit in der Erstellung | Das Informationsblatt soll direkt bei der Aufnahme den Patientinnen und Patienten ausgehändigt werden und soll diesen einen Überblick über eine gesunde abwechslungsreiche Ernährung geben (10 Regeln der DGE), die Speiserversorgung während des Aufenthaltes darstellen und aufzeigen, welche Möglichkeiten der Speisenauswahl (DGE-Komponenten, BIO Lebensmittel usw.) in der GeNo zur Verfügung stehen. |
| 3 | Erstellung eines komplett neuen Mittagessensspeiseplans (inkl. eines täglichen DGE-Menüs und den gesamten diätetischen Ableitungen) | befindet sich derzeit in Arbeit | Der neue Mittagessensspeiseplan ist mit dem Zulieferer der GeNo und den Standorten finalisiert und wird derzeit um die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung ergänzt. |
| 4 | Eingabe aller angebotenen Mittagessen-Menüs in das vorhandene elektronische Menübestellsystem | befindet sich derzeit in Arbeit | Alle angebotenen Mittagessen-Menüs müssen in das vorhandene elektronische Menübestellsystem eingegeben und in Bezug zu den vorhandenen Diätkostformen gesetzt werden, um eine korrekte elektronische Bestellübertragung an die Küchen zu gewährleisten und um weiterhin eine korrekte diätetische Speiserversorgung sicherstellen zu können. |
| 5 | Aktualisierung des Diät- und Kostformkatalogs | befindet sich derzeit in Arbeit (überarbeitete Version soll bis spätestens Ende Januar vorliegen) | Der in Krankenhäusern und Kliniken benötigte Diät- und Kostformkatalog wird derzeit standortübergreifend und in Zusammenarbeit mit den Ernährungsfachkräften und ernährungsbeauftragten Ärzten aktualisiert und im Hinblick auf die geplante DGE-Zertifizierung ergänzt. |