

**Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 16. August 2013****Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern im Land Bremen**

Eine bedarfsgerechte und bedürfnisorientierte Verpflegung im Krankenhaus kann die Genesung unterstützen. Basierend auf den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und gemeinsam mit Experten aus Wissenschaft und Praxis wurden im September 2011 erstmalig Qualitätsstandards für Krankenhäuser und für Rehabilitationskliniken erarbeitet und veröffentlicht. Ziel der Qualitätsstandards war und ist es, die für die Verpflegung in Krankenhäusern Verantwortlichen bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Patientinnen und Patienten die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen.

Der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) richtet sich an alle Fachkräfte, die im Krankenhaus für die Gestaltung der Verpflegung verantwortlich sind, wie z. B. die Küchenkräfte oder die Klinikleitung, Diätassistentinnen und Diätassistenten, Ärztinnen und Ärzte, Pflegepersonal und Träger.

Er dient als Hilfestellung bei der Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebotes und somit als Instrument zur Qualitätssicherung. Unter anderem enthält der Standard Tipps für eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl, zur Speisenplanung und Speisenerstellung, Beschaffung und Hygienestandards. Des Weiteren wird das Speisenangebot bei besonderen Anforderungen, wie beispielsweise bei Diätkostformen und bei Mangelernährung, beschrieben.

Wir fragen den Senat:

1. Nach welchen Qualitätsstandards richtet sich die Verpflegung der Patientinnen und Patienten in den Krankenhäusern in Bremen und Bremerhaven (bitte aufschlüsseln nach Standorten)?
2. Ist dem Senat der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ bekannt, und wenn ja, inwieweit sind die Kliniken der GeNo sowie die anderen Krankenhäuser in Bremen und Bremerhaven nach Kenntnis des Senats gehalten, diese anzuwenden?
3. Der DGE-Standard empfiehlt den Krankenhäusern, sich bei der Beschaffung der Lebensmittel am saisonalen Angebot, an regionalen Produkten und Produkten aus fairem Handel sowie an Kriterien zu artgerechter Tierhaltung zu orientieren.
  - a) Wie hoch ist der Anteil regionaler Produkte in der Beschaffung der Lebensmittel in den jeweiligen Krankenhäusern (bitte aufschlüsseln nach Standorten)?
  - b) Wie viel Prozent der für die Krankenhausverpflegung verarbeiteten Produkte sind Bio-Produkte (bitte aufschlüsseln nach Standorten)?
  - c) Welche Standards gelten für die Beschaffung von Fisch und Fleisch?
  - d) Inwieweit berücksichtigen die Krankenhäuser das Kriterium „fairer Handel“ bei der Beschaffung der Produkte?

Dr. Kirsten Kappert-Gonther, Doris Hoch, Dr. Maike Schaefer,  
Dr. Matthias Güldner und Fraktion Bündnis 90/Die Grünen

## Antwort des Senats vom 17. September 2013

1. Nach welchen Qualitätsstandards richtet sich die Verpflegung der Patientinnen und Patienten in den Krankenhäusern in Bremen und Bremerhaven (bitte aufschlüsseln nach Standorten)?

Alle Plankrankenhäuser im Land Bremen wurden befragt. Folgende Antworten liegen vor:

Standorte GN Klinika: KBM, KBO, KLdW; KBN	Basierend auf den Anleitungen und Empfehlungen des Rationalisierungsschemas der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM), der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) sowie dem Ernährungsberatungsdienst Großverpflegung (EBG) der DGE werden die Verpflegungsstandards der Kliniken, festgehalten im Diätkatalog, in Zusammenarbeit mit ernährungsbeauftragten Ärzten, Oecotrophologen und Diätassistentinnen erstellt und regelmäßig überarbeitet.
St. Joseph Stift	Das Krankenhaus richtet seine Qualitätsstandards weitgehend nach den Vorgaben der DGE aus.
DIAKO	Das Krankenhaus bietet ein vollwertiges Ernährungsangebot. Der Speiseplan ermöglicht die Beachtung religiöser und anderer Kostwünsche wie nach vegetarischem Essen, Allergieberücksichtigung (z. B. glutenfreie oder laktosefreie Kost) mit mehrwöchigem Mittagessenzyklus.
Roland Klinik	Krankenhausindividueller Standard: Ausreichendes Angebot an Vollkornprodukten, freie Wahl der Patienten hinsichtlich der Fleischbeköstigung, bis maximal an zwei Tagen Fisch als alternative Wahlmöglichkeit, Stärkebeilagen-Nudeln, Parboiled Reis, Kartoffeln und daraus selbst hergestellte Produkte, täglich Gemüse-, Salat- und Obstangebot.
RKK	Die Leitlinien der DGE werden durchgängig beachtet. Die Menügestaltung wird täglich durch Diätassistentin/Diätassistenten begleitet. Patienten können an sieben Tagen die Woche alle Menüs und Komponenten frei wählen und kombinieren. Obst, Salate, Gemüse, vollwert- und vegetarische Gerichte werden täglich angeboten. Die Menüwahl wird sieben Tage die Woche durch speziell geschulte Hostessen sichergestellt.
Klinikum Bremerhaven Reinkenheide	Die Patientenverpflegung richtet sich nach den zehn Regeln der DGE. Daneben erfolgt eine dem Bedarf des Patienten angepasste Speiserversorgung. Der Speiseplan wird saisonal erstellt und umfasst einen fünf Wochen-Zyklus. Es stehen drei Menüs zur Auswahl. Ein ovo-lacto-vegetables Menü wird auch angeboten. Seit März 2010 beteiligt das Haus sich an dem „veggie-day“ zum Mittagstisch für Patienten und der Mitarbeiterversorgung in der Cafeteria. Die Ernährungsberatung bzw. Kostabsprachen werden von den Diätassistenten durchgeführt. Es werden alle gängigen Diättherapien angeboten.

2. Ist dem Senat der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ bekannt, und wenn ja, inwieweit sind die Kliniken der GeNo sowie die anderen Krankenhäuser in Bremen und Bremerhaven nach Kenntnis des Senats gehalten, diese anzuwenden?

Der Senat hält die Qualitätsstandards der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. zur Verpflegung von Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern für

geeignet, die Ernährung physiologisch ausgewogen und nährstoffoptimiert zu gestalten. Die Entscheidungskompetenz dazu liegt jedoch bei den Krankenhausleitungen selbst. Der Senat verweist in diesem Zusammenhang auf das auch in den Antworten der Krankenhäuser zum Ausdruck kommende zusätzliche Erfordernis, die Zusammenarbeit bei der Erstellung des Speisenplans mit ernährungsbeauftragten Ärzten, Oecotrophologen und Diätassistentinnen zu suchen.

3. Der DGE-Standard empfiehlt den Krankenhäusern, sich bei der Beschaffung der Lebensmittel am saisonalen Angebot, an regionalen Produkten und Produkten aus fairem Handel sowie an Kriterien zu artgerechter Tierhaltung zu orientieren.

a) Wie hoch ist der Anteil regionaler Produkte in der Beschaffung der Lebensmittel in den jeweiligen Krankenhäusern (bitte aufschlüsseln nach Standorten)?

Standorte GN Klinika: KBM, KBO, KLdW; KBN	Der Anteil der bereits eingesetzten regionalen Produkte ist je nach Produktgruppe und Jahreszeit schwankend und somit schwer genau zu beziffern. Die Gesundheit Nord steht jedoch mit den Lieferanten in einem engen Kontakt und legt hier gemeinsam großen Wert auf die Beschaffung von regionalen Produkten. Insbesondere im Bereich der Frischprodukte (Brötchen, Kuchen, Frischfleisch, Obst und Gemüse) wird bevorzugt die Ware von ortsansässigen Händlern, bzw. Lieferanten bezogen.
St. Joseph Stift	Der Anteil regionaler Produkte beläuft sich etwa auf 15 % bis 20 %.
DIAKO	Beschaffungsanteil regionaler Produkte bis zu 50 %.
Roland Klinik	Obst- und Gemüselieferant bietet regionale Produkte an. Beim Fischeinkauf liegt der Anteil regionaler Produkte bei 30 %.
RKK	Ca. 30 % des Jahresumsatzes 2012 stammen aus regionaler Erzeugung. Fleisch aus regionalem Bezug hat einen Anteil von etwas unter 20 %.
Klinikum Bremerhaven Reinkenheide	Die Versorgung mit Lebensmittel erfolgt überwiegend durch regionale Lieferanten.

b) Wie viel Prozent der für die Krankenhausverpflegung verarbeiteten Produkte sind Bio-Produkte (bitte aufschlüsseln nach Standorten)?

Standorte GN Klinika: KBM, KBO, KLdW; KBN	Derzeit ist der Einsatz von Bio-Produkten in den Kliniken noch sehr gering. Vereinzelt, werden bereits Bio-Produkte in der Patienten und Mitarbeiterverpflegung eingesetzt, die jedoch aufgrund der noch nicht angemeldeten Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung nicht als solche auf unseren Speiseplänen und Aushängen ausgewiesen werden dürfen.
St. Joseph Stift	Die Verarbeitung von Bio-Produkten tendiert gegen 0 Prozent, da die Küche nicht Bio zertifiziert ist.
DIAKO	Bio-Produkte werden nicht eingesetzt.
Roland Klinik	Bio-Produkte sind wegen der Budgetierung bedingt bis gar nicht einsetzbar.
RKK	Ca. 3 % des Jahresumsatzes 2012 sind ausdrücklich als Bio-Produkte gekennzeichnet.
Klinikum Bremerhaven	Keine Angabe

c) Welche Standards gelten für die Beschaffung von Fisch und Fleisch?

Standorte GN Klinika: KBM, KBO, KLdW; KBN	Die Qualitäten des eingesetzten Fleisches und Fisches werden bei der Speiseplanerstellung festgelegt und über einen Pool von renommierten Lieferanten angefragt und nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten beschafft. Zudem wird die Beschaffung von Fleisch ausschließlich über Betriebe mit einer EU Zulassung abgewickelt und die Fischlieferanten sind alle im Besitz einer MSC-Zertifizierung. Zudem sind im Unternehmen auch die Einhaltung der HACCP relevanten Standards für die Beschaffung von Fleisch und Fisch ausschlaggebend.
St. Joseph Stift	Bei Fischeinkäufen wird darauf geachtet, dass die Ware den Richtlinien des MSC Wildfang und ASC gezielte Aufzucht eingehalten werden. Fleischeinkäufe finden vorwiegend über eine Firma statt, deren Marke nur in der letzten Stufe der Ernährung von den Vorgaben der Biozertifizierung abweicht.
DIAKO	Fisch wird überwiegend frisch beschafft. Fleisch wird teilweise frisch vom regionalen Schlachter, teilweise als Tiefkühlware beschafft.
Roland Klinik	Beim Fischeinkauf wird auf eine MSC Zertifizierung geachtet.
RKK	Auswahl nach Prüfung von Qualität und Preis. Bei Fisch wird zum größten Teil segefrostete Filetware eingesetzt, die im Hause weiterverarbeitet wird. Bestandserhaltende Fischerei usw. findet dabei zum Teil Berücksichtigung.
Klinikum Bremerhaven	Keine Angabe

d) Inwieweit berücksichtigen die Krankenhäuser das Kriterium „fairer Handel“ bei der Beschaffung der Produkte?

Standorte GN Klinika: KBM, KBO, KLdW; KBN	Der derzeitige Lieferant von Kaffee in unserem Klinikverbund, besitzt das Zertifikat und auch ein kleines Sortiment an Kaffeesorten mit dem Kriterium „fairer Handel“. Jedoch ist es auch aus wirtschaftlichen Gründen nicht möglich, dieses spezielle Kaffeesortiment in unserer Verbrauchsgröße einzusetzen.
St. Joseph Stift	Das Kriterium „fairer Handel“ findet bei der Beschaffung der Produkte keine Anwendung.
DIAKO	Das Kriterium „fairer Handel“ findet keine ausdrückliche Berücksichtigung.
Roland Klinik	Keine Angaben
RKK	Derzeit werden Produktentscheidungen vorrangig nach Qualitätsansprüchen sowie Preisvergleich getroffen. Produkte mit einer Kennzeichnung als „fair gehandelt“ werden also nicht systematisch bevorzugt.
Klinikum Bremerhaven	Der Gedanke des „fair trade“ wird unterstützt.