

Das Thema Ernährung hat im Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe (GKH) einen hohen Stellenwert. Die Optimierung des Ernährungskonzepts wird unterstützt von Ärzt*innen, Pflegenden, einem Ernährungsteam sowie der Krankenhausleitung. Das GKH hat eine eigene Krankenhausküche mit einem eigenen Küchenteam, bestehend aus einem kollegialen Leitungsteam (Mehr-Chef*innen-Modell), Köch*innen, Diätassistent*innen sowie Mitarbeiter*innen in den Bereichen Spülküche, kalte Küche, Lager, Einkauf und Essensausgabe in der Cafeteria.

Unsere ersten Projektschritte waren im Jahr 2017 zunächst eine Einstimmung des Küchenteams auf Sinn und Bedeutung ihrer Arbeit sowie die Neugestaltung des Mittagessens mit folgenden Schritten: Reduzierung und qualitative Verbesserung der Fleischgerichte (von 14x Fleisch pro Woche auf 3x ⇒ Fleisch nur noch aus artgerechter Haltung) und Kreation von über 150 neuen vegetarisch-veganen Gerichten. Im Jahr 2018: Neugestaltung von Frühstück und Abendessen, Aufbau eines regionalen Lieferanten-Netzwerks für Fleisch, Fisch, Gemüse, Milch, Brot, Getreide sowie die Einführung eines „Ernährungskreises“ mit Ärzten, Pflegenden, Mitarbeitern Küche und Ernährungsberater*innen.



Aktivitäten seit 2017

- **Mittagessen** ⇒ weniger Fleisch in besserer Qualität + über 150 neue vegetarisch-vegane Gerichte
- **Frühstück und Abendessen** ⇒ Brot & Butter-Menülinie + BIO-Getreidebrei-Linie
- **Lieferanten-Netzwerk**
- **Ernährungskreis**

Aktuell:
40 % BIO +
10 % regional
bei Lebensmitteln

BKT:
5,18 €

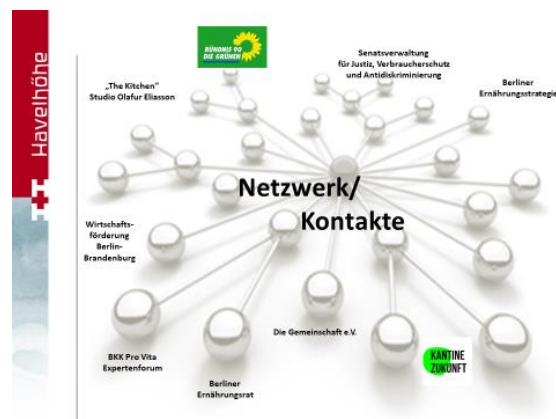
Weitere geplante Projektschritte bis 2025 sind der Ausbau des ernährungswissenschaftlichen Wissens und der sozialen Fähigkeiten bei den Küchenmitarbeiter*innen, die Weiterentwicklung des Konzepts in unserer Cafeteria, die Reduzierung von Abfall und CO², der weitere Ausbau des regionalen Lieferanten-Netzwerks und der Kontakte in der regionalen „Food- & Farm-Welt“ sowie die schrittweise Umstellung auf 100 % BIO bei den Lebensmitteln.

Ziele bis 2025 +

- Anthroposophisches Ernährungswissen ausbauen
- Integrale Ernährung + Planetary Health Diet

bis 2025:
100 % BIO
bei Lebensmitteln

BKT:
6,80 €



Als Orientierung für die weitere Entwicklung des Ernährungskonzepts dienen Konzepte wie die Planetary Health Diet der EAT-Lancet-Kommission, die Leitlinien der DGEM und Impulse aus der Anthroposophie.