

Der Begriff **Nachhaltigkeit** stammt ursprünglich aus der Forstwirtschaft und wurde bereits 1713 vom sächsischen Oberberghauptmann Hans Carl von Carlowitz definiert. Seine Idee: Einem Wald soll immer nur so viel Holz entnommen werden, wie wieder nachwachsen kann.

Inzwischen hat sich das Prinzip der Nachhaltigkeit zu einem globalen politischen und gesellschaftlichen Leitbild entwickelt, mit dem eine ökologisch verträgliche, sozial gerechte und wirtschaftlich leistungsfähige Entwicklung angestrebt wird. Und das weltweit und auch für die zukünftigen Generationen.

Für ein Unternehmen bedeutet Nachhaltiges Wirtschaften Verantwortung für Mensch, Natur und Gesellschaft zu übernehmen.



### RHEIN-MOSEL-FACHKLINIK-ANDERNACH Ansprechpartner Speisenversorgung

- Clarissa Hamann  
*Diätassistentin*  
Telefon (0 26 32) 4 07-1 54 89  
c.hamann@rmf.landestkrankenhaus.de
- Kurt Krechel  
*Leiter Verpflegungsmanagement Landeskrankenhaus  
Küchenltg. Rhein-Mosel-Fachklinik, Klinik Nette-Gut*  
Telefon (0 26 32) 4 07-51 25  
k.krechel@rmf.landestkrankenhaus.de

rhein-mosel-fachklinik-andernach.de  
Eine Einrichtung des Landeskrankenhauses (AöR).

### LANDESKRANKENHAUS (AÖR)

Vulkanstraße 58  
56626 Andernach

Telefon (0 26 32) 4 07-0  
Telefax (0 26 32) 4 07-58 06

info@landestkrankenhaus.de

**KOMPETENZ schafft Vertrauen.**



**NACHHALTIGKEIT TUT GUT.**

**GENIESSEN MIT  
VERANTWORTUNG**

**SPEISENVERSORGUNG IN DER  
RHEIN-MOSEL-FACHKLINIK**

**Ziel**

Als Landeskrankenhaus und Rhein-Mosel-Fachklinik haben wir uns zum Ziel gesetzt, verstärkt Aspekte der Nachhaltigkeit umzusetzen – auch in der Speisversorgung. Damit wollen wir die qualitativ hochwertige Versorgung der Patienten weiter in den Mittelpunkt des Handelns stellen und einen angemessenen Beitrag zum schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen leisten.

Unser Ziel ist ein lebendiges und praxisnahes Nachhaltigkeitskonzept, das die Wünsche und Interessen aller Beteiligten berücksichtigt, ein vielseitiges, abwechslungsreiches und ausgewogenes Speisenangebot fördert und dabei immer auch die eigene Wirtschaftlichkeit im Blickfeld hat.

**Umsetzung**

Zur praktischen Umsetzung arbeiten Vertreter aus Wirtschaftsabteilung, Pflegedienst, Controlling, Qualitätsmanagement, Rechtsabteilung und Gesamtpersonalrat eng zusammen.

Gemeinsam haben wir ein Nachhaltigkeitskonzept mit Maßnahmen in den Bereichen Rezept- und Speisplangestaltung, Herkunft und Qualität der Lebensmittel, Energieversorgung und Technik, Ablauforganisation sowie Bildung und Bewusstsein entwickelt.

Damit das Thema Nachhaltigkeit von allen Mitarbeitern aktiv gelebt wird, bieten wir Qualifizierungs- und Fördermaßnahmen im Weiterbildungsangebot der Rhein-Mosel-Akademie an.

**Speisenangebot**

Unser Speisenplan enthält viele attraktive vegetarische Angebote und der Anteil von Lebensmitteln und Speisen mit Zusatzstoffen wird laufend reduziert. Dies alles macht das Angebot attraktiver und gesünder.

**Herkunft und Qualität der Lebensmittel**

Regionalität, Ökologie und Tierwohl sind für uns von großer Bedeutung. Über 90 verschiedene Lebensmittel werden inzwischen in Bio-Qualität eingekauft. Rind- und Schweinefleisch stammen zunehmend aus artgerechter Tierhaltung und Gemüse, Obst und Backwaren werden wann immer möglich aus regionaler Herkunft bezogen. Gemeinsam mit unseren Lieferpartnern arbeiten wir kontinuierlich an einer stärkeren Berücksichtigung dieser Themen. Die Kartoffeln, immerhin 48 Tonnen pro Jahr, kommen von einem lokalen Bauern direkt aus Andernach.

**Ablauforganisation**

Ein zentrales Thema bei der Lebensmittelverarbeitung und Speiszubereitung sind Lebensmittel- und Speisenreste. In der Rhein-Mosel-Fachklinik werden die Mengen nicht nur ständig überprüft sondern auch kontinuierlich reduziert. Das macht nicht nur ökologisch Sinn sondern dient auch der Wirtschaftlichkeit. Die eingesparten Kosten setzen wir für höhere Lebensmittelqualitäten ein. Das veränderte Speisplankonzept verbessert die Arbeitsabläufe, wodurch sich auch das Verpackungsmaterial reduziert. So können wir beispielsweise täglich 360 Portionsverpackungen einsparen.

**Energieversorgung und Technik**

Wir überprüfen nicht nur, wie viel Energie und Wasser die Küche verbraucht. Bei Neuanschaffungen im technischen Bereich hat nun die Energieeffizienz höchste Priorität. Seit 2014 wurden drei Kombidämpfer, eine Spülmaschine und mehrere Kühlschränke durch deutlich energieeffizientere Geräte ersetzt. Die Bandspülmaschine strahlt außerdem weniger Wärme ab, was die Arbeitsbedingungen in der Küche deutlich verbessert.

**Bildung und Bewusstsein**

Tue Gutes und rede darüber. Damit das reibungslos funktioniert, schulen wir alle Mitarbeiter des Küchen- und Serviceteams zu den Themen Herkunft und Qualität der Lebensmittel sowie Speisenangebot und Speisenpräsentation. Und das Thema „Ressourceneffizientes Verhalten“ gehört inzwischen zum Pflichtinhalt der Jahresgespräche.