

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung garantieren Welche Erkenntnisse bieten neue Studien für eine optimale Ernährungspolitik?



Guido Hildebrandt,
Vorstandssprecher
apetito AG Konzern

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leser,

die **bedarfsgerechte und ausgewogene Verpflegung** von Heranwachsenden in **Bildungseinrichtungen** wurde bereits 2018 im Koalitionsvertrag der Bundesregierung festgeschrieben. Ein aktuelles Gutachten des unabhängigen Wissenschaftlichen Beirates für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) zeigt jedoch, dass dieses Ziel bisher nicht erreicht wurde und vor allem zur flächendeckenden Einhaltung der **Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) Nachholbedarf** besteht. Hierfür bietet **apetito** einige **Lösungswege** an, die im Folgenden näher dargestellt werden. Zunehmend spielt bei der Gemeinschaftsverpflegung das Thema **Nachhaltigkeit** eine zentrale Rolle. Das Vermeiden von Lebensmittelabfällen und das Integrieren vegetarischer Speisen in das Verpflegungsangebot sind prägender denn je. **apetito** arbeitet schon heute mit einem **Verpflegungssystem**, das **Lebensmittelverschwendung effektiv vermeidet und gleichzeitig aktuelle Ernährungstrends flexibel berücksichtigt**.

Die DGE hat Ende November 2020 ihren neuesten **Ernährungsbericht** vorgestellt. Ein Novum der 14. Ausgabe des Impulsgebers für die deutsche Ernährungs- und Gesundheitspolitik: **Erstmals** wurde eine **Langfristanalyse der Ernährungssituation in Krankenhäusern und Pflegeheimen** in den Bericht aufgenommen. Hierfür wurden die seit 2006 erhobenen **Daten des nutritionDay ausgewertet**. In diesem Politikbrief erläutern wir, warum die Experten zu dem Schluss kamen, dass ein **Erkennen und die Therapie einer Mangelernährung von Patienten und Senioren** in die breitere Öffentlichkeit und auch in den Fokus **der Gesundheitspolitik gerückt werden müsste**. In einem Gastbeitrag befragen wir die Co-Autorin des Berichts, **Prof. Dr. Dorothee Volkert** vom Institut für Biomedizin des Alterns, zu den wichtigsten Ergebnissen der Studie. **Aus diesen Erkenntnissen leiten wir Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Gesundheitspolitik ab**.

Eine gute Lektüre wünscht



Guido Hildebrandt
Vorstandssprecher apetito AG Konzern



Gemeinschaftsverpflegung sollte nicht nur gesund, sondern auch nachhaltig sein. (S.3)



Erste Langfristanalyse der Ernährungssituation in Krankenhäusern. (S.8)

apetito stellt sich vor: Ernährungsspezialist für Kinder und Senioren

apetito bietet vielfältige, ausgewogene Menüs und zertifizierte Speisekomponenten nach „DGE ZERT-KONFORM“ für Kitas, Schulen und Senioren. Fest steht: Gemeinsam können wir es besser. Deshalb führen wir persönliche Gespräche mit politischen Entscheidern. Zusammen mit Ihnen wollen wir die strukturellen Voraussetzungen für eine flächendeckend gute Ernährung in Deutschland schaffen.

Ihre Ansprechpartner:

<p>Geschäftsbereich Kids & Schools:</p>  <p>Klaus Ludmann Geschäftsführer apetito Kids & Schools</p>	<p>Geschäftsbereich Care:</p>  <p>Hendrik Rosery Geschäftsleiter apetito Care</p>
--	--



Die apetito AG ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz im westfälischen Rheine (NRW). 1958 gegründet, ist apetito heute Marktführer im Bereich der **Gemeinschafts- und Individualverpflegung** und ist auch im **Lebensmitteleinzelhandel** vertreten. apetito bietet in **Kindertagesstätten, Schulen, Unternehmen, Kliniken, Senioreneinrichtungen** und für **Essen auf Rädern-Menüdienste** spezifische **Verpflegungslösungen** in Form von tiefkühlfrischen Menüs und Systemen an. Ebenfalls Teil der apetito Firmengruppe ist der apetito catering Konzern als einer der führenden Caterer in Deutschland.

Rund 1,4 Millionen Menschen verzehren täglich die Speisen des Unternehmens – davon in Deutschland rund 500.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 144.000 Menschen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und durch Essen auf Rädern. Die apetito Gruppe beschäftigt weltweit rund 11.800 Mitarbeiter, davon 9.800 in Deutschland.

Warum es einen Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung braucht

„Kita- und Schulesen, für die die Länder verantwortlich zeichnen, sollen nicht nur satt machen, sondern den wissenschaftlich empfohlenen Ernährungsstandards verpflichtend genügen“, so äußerte sich Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, zur Veröffentlichung des WBAE-Gutachtens „Politik für eine nachhaltigere Ernährung“.¹ Das Gutachten des unabhängigen Wissenschaftlichen Beirates für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz enthält Handlungsempfehlungen für die Gestaltung einer nachhaltigen Ernährung. Das schließt die verpflichtende Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit ein. Auch wir von apetito teilen diese Empfehlungen.

Laut WBAE-Gutachten wurde die flächendeckende Einführung und Kontrolle der DGE-Qualitätsstandards bereits 2018 im Koalitionsvertrag der Bundesregierung festgeschrieben.² Die gesetzlichen Richtlinien zur Verpflegung in Kitas und Schulen werden jedoch auf Landesebene getroffen, weshalb sich in Deutschland ein heterogenes Bild zeigt. Nach Informationen der DGE sind die Qualitätsstandards für Schulen derzeit nur in Berlin, Bremen, Hamburg, Saarland und Thüringen verpflichtend; für Kitas aktuell nur in Thüringen.³ Belegt im WBAE-Gutachten, entstehen dadurch Nachteile für die Kita- und Schulverpflegung.

So fehlen vielen kommunalen Trägern finanzielle Mittel für eine angemessene Raum- und Küchenausstattung.⁴ Dies zeigt auch die Studie des Leibniz-Instituts für Bildungsforschung und Bildungsinformation (DIPF) zur Entwicklung von Ganztagschulen. Daraus geht hervor, dass es in 90 Prozent der Ganztagschulen zwar entsprechende Räumlichkeiten gibt, diese aber zu rund einem Drittel kapazitiv nicht ausreichend sind.⁵ Geeignete Räumlichkeiten sind jedoch fester Bestandteil der DGE-Qualitätsstandards. Essen und Trinken in Schulen soll dementsprechend in altersgerechter und ansprechender Umgebung ermöglicht werden.⁶ Das WBAE-Gutachten zeigt, dass dafür ein hoher Investitionsbedarf besteht. Die errechneten staatlichen Zusatzausgaben belaufen sich auf circa 5,5 Milliarden Euro jährlich.⁷ Des Weiteren werden regionale Caterer wegen Personalmangel und fehlender Priorisierung seitens der Politik nicht hinreichend auf ihre Qualität kontrolliert, obwohl dies ein Kriterium der DGE-Qualitätsstandards ist.⁸ Die Kontrolle soll durch einen externen Dienstleister und, bei Fremdbewirtschaftung, durch ein festes Leistungsverzeichnis in den Ausschreibungen gewährleistet werden.⁹

Entkoppelte Systeme, bei denen Speisenproduktion- und -verzehr räumlich und zeitlich voneinander getrennt sind, zeichnen sich durch zahlreiche Prozessvorteile aus. Durch die Entzerrung von Produktion und Konsum, wie durch „Cook & Freeze“-Lösungen, wird weniger Platz vor Ort benötigt. Zudem werden Personalkosten eingespart, was wiederum die berechneten staatlichen Investitionskosten deutlich verringert. Mit den Menüs und Menükomponenten aus dem apetito Sortiment ist eine Speiseplanerstellung nach den geforderten Kriterien für die Lebensmittelqualität, -häufigkeit und Speisenzubereitung der DGE-Qualitätsstandards sehr gut möglich. apetito bietet u. a. für Kindertagesstätten und Schulen

1) Pressemitteilung BMEL (21.08.2020): Wissenschaftlicher Beirat des Ministeriums übergibt Gutachten "Nachhaltige Ernährung".

2) Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Juni 2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung, Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten, Gutachten, S.443.

3) Vgl. Pressemitteilung DGE (01.12.2020): Speisen mit hohem Potenzial für Gesundheit und Umwelt, Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung begleiten Praktiker*innen zu nachhaltigen Lösungen – Vorstellung im Online-Symposium am 30. November 2020.

4) Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Juni 2020), S.440.

5) Vgl. DIPF (April 2019): Ganztagschule 2017/2018, Deskriptive Befunde einer bundesweiten Befragung, S.4, in: Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Juni 2020), S. 440.

6) Vgl. In Form (2020): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, S.63.

7) Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Juni 2020), S.658.

8) Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Juni 2020), S.444.








9) Vgl. In Form (2020), S.23.



zahlreiche Speisekomponenten, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. mit dem Logo "DGE ZERT-KONFORM" ausgezeichnet wurden. Das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Speisekomponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird. Gleichzeitig dienen die Speisekomponenten Einrichtungen als Grundlage, die sich bei der DGE zertifizieren lassen möchten. Als zusätzliche Hilfestellung stehen Musterspeisepläne mit zertifizierten Speisekomponenten zur Verfügung.

Die Basis für den Erfolg der flächendeckenden Einführung der DGE-Qualitätsstandards ist letztendlich ein systemoffener und leistungsbezogener Ausschreibungskatalog für Kita- und Schulverpflegung. Dieser gilt für alle Bundesländer im gleichen Maße. Nur dadurch können wir eine gleichbleibend gute und zeitgemäße Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Bildungseinrichtungen erreichen.

Auszug der zu erfüllenden **Kriterien für einen Ein-Wochen-Speiseplan** für die Mittagsverpflegung (fünf Verpflegungstage)

-  täglich Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
 - mind. 1x ein Vollkornprodukt im Angebot
 - max. 1x pro Woche ein Kartoffelerzeugnis (z. B. Kartoffelpüree (Flocken), Kartoffelklöße usw.)
-  täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), davon mind. 2x Rohkost oder Salat und mind. 1x Hülsenfrüchte
-  mind. 2x Obst (frisch oder tiefgekühlt)
-  mind. 2x Milch oder Milchprodukte
-  max. 1x Fleisch/Wurst, davon mind. 2x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
-  1x Fisch, davon mind. 2x fetter Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
-  max. 1x pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte







Quelle: Vgl. FIT KID (n. a.)¹⁰

Handeln mit Verantwortung

Bereits 2015 haben die Vereinten Nationen die Agenda 2030 verabschiedet. Diese umfasst 17 globale Ziele zur dauerhaften Bewahrung natürlicher Lebensgrundlagen. Auch Deutschland beteiligt sich im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie an den ökonomischen, sozialen und ökologischen Schwerpunkten. Wir sind überzeugt, dass wirtschaftlicher Erfolg nur möglich ist, wenn wir gleichzeitig Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt übernehmen. apetito verpflegt täglich mehr als 1,4 Millionen Menschen – umso wichtiger ist es deshalb für uns, den Blick verstärkt auf Mensch, Natur und Umwelt zu richten. Nachhaltigkeitsengagement verstehen wir als Grundprinzip unseres Handelns. Deshalb hat apetito auf Basis der Agenda 2030 und den Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen unternehmenseigene Nachhaltigkeitsziele formuliert:

¹⁰⁾Vgl. FIT KID (n. a.).

Unsere strategischen Nachhaltigkeitsziele 2021

						
Handlungsfeld	Verantwortungsvolle Unternehmensführung	Unsere Kunden im Fokus	Nachhaltigere Lieferkette	Aktiver Umweltschutz	Qualitäts- & Ernährungsverantwortung	Verantwortung für Mitarbeiter und Gesellschaft
Leitsätze der apetito AG	Als Familienunternehmen sind Ethik und Nachhaltigkeit fester Bestandteil unserer Firmenphilosophie . Nachhaltig profitables Wachstum, Investitionen in die Standorte und der kontinuierliche Werteerhalt sichern die Zukunft von apetito.	Wir engagieren uns mit Leidenschaft für einfache und innovative Ernährungs- und Service-Lösungen . Zufriedene Kunden sind die Basis für unser nachhaltiges Wachstum. Zu unserem Qualitätsverständnis gehört, dass wir einen Beitrag zu guter Ernährung und Gesundheitsbildung leisten – und damit zur Wertschätzung von Lebensmitteln.	Wir legen Wert auf hohe Qualität und natürliche Zutaten . Um diesem Anspruch gerecht zu werden, bedarf es einer sorgfältigen Auswahl von Lieferanten bzw. Zutaten und damit verbunden einer klaren Herkunft . Als Mitglied von Global Compact verpflichten wir uns zu einer fairen Behandlung der Menschen sowie einem verantwortungsvollen Umgang mit Tieren und Lebensmitteln .	Wir leben ein aktiv orientiertes Umweltmanagement, das alle Unternehmensbereiche und Mitarbeiter mit einbezieht. Dadurch erreichen wir eine hohe Sensibilität für Umweltschutz und stellen einen schonenden Umgang mit kostbaren Ressourcen sicher.	apetito steht für durchdachte, qualitativ hochwertige Ernährungslösungen und nimmt seine Produktverantwortung ernst . Mit gesundheitsfördernder, nachhaltiger Verpflegung und zertifizierten Menükomponenten leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der allgemeinen Gesundheit und des Wohlbefindens aller Altersgruppen .	Mit unserem Leitbild des „ Partnerschaftlichen Erfolgsmanagements “ schaffen wir ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld , in dem Eigeninitiative und Selbstverantwortung gefördert werden. Wir zählen zu den besten Arbeitgebern Deutschlands mit einer einzigartigen Kultur, die wir kontinuierlich aktuellen Entwicklungen und Bedarfen anpassen. Als Corporate Citizen nehmen wir unsere gesellschaftliche Verantwortung ernst und unterstützen eine Reihe ausgewählter sozialer Projekte .
Zielsezung der apetito AG	Das Nachhaltigkeitsmanagement wird kontinuierlich gemäß ZNU-Standard weiterentwickelt.	Die Kundenzufriedenheit liegt bei ≥95% .	100% Prozent der aktiven direkten Lieferanten entsprechen den Prinzipien des UNGC (Ausnahme: Onboarding-Prozess).	Die Herstellung am Standort Rheine ist klimaneutral gestellt.	65% der Produkte erreichen eine A/B-Bewertung gemäß Nutri-Score.	Die Mitarbeiterzufriedenheit liegt laut interner Befragung bei >70% . Die Arbeitsunfallquote (LTIF) liegt bei <15% .

Mit konkreten Zielen leistet die apetito AG einen relevanten Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung im Sinne der SDG.

Wir arbeiten daran, unser nachhaltiges Wirtschaften kontinuierlich auszubauen. Dabei ist unser zentrales Nachhaltigkeitsmanagement vom TÜV-Rheinland nach ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften zertifiziert und wird in jährlichen Audits überprüft.

Veggie-Power von apetito: Wir bringen Ernährungstrends mit altersgerechter Verpflegung in Einklang

Nachhaltigkeit steht nicht nur für klimafreundliche Produktionsbedingungen, sondern auch für unseren Fokus auf das, was heute und morgen auf den Tellern landet. Wir streben stets nach einer bedürfnisorientierten und zeitgemäßen Ernährung. Nach Schätzungen des Vegetarierbundes Deutschland (VEBU) ernähren sich mindestens 12 Prozent der Jugendlichen vegetarisch.¹¹ Die Gründe dafür sind vielfältig: So entscheiden sich laut einer forsa-Umfrage des BMEL, 41 Prozent der Befragten aufgrund des Klimas für den Kauf von vegetarischen und veganen Produkten.¹²



Quelle: Vgl. Jedes Essen zählt (n. a.)¹⁴

Untersuchungen haben gezeigt, dass sich der jährliche CO₂-Ausstoß bei einer vegetarischen Ernährung im Vergleich zu Fleischessern fast halbiert. Das WBAE-Gutachten kommt zu einem ähnlichen Resultat. Tierische Produkte schneiden wegen hoher Emissionen deutlich schlechter ab als andere Lebensmittelgruppen.¹³

Die DGE empfiehlt zur vegetarischen Ernährung die Variante einer ovo-lacto-vegetarischen Ernährungsform und stellt für die Gemeinschaftsverpflegung eigens entwickelte Kriterien zur Verfügung.¹⁵ Auch das WBAE-Gutachten fordert eine Verringerung des Konsums tierischer Produkte und stellt dazu zwei positive Effekte heraus: Kurzfristig kommt es durch die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards zu einer Minimierung des Fleischkonsums, längerfristig zu einer Veränderung der sozialen Normen in Bezug auf die Qualität von Lebensmitteln.¹⁶ Diese Empfehlungen setzen wir bereits mit unserem Sortiment „Veggie Power“ um, indem wir abwechslungsreiche Gerichte bieten, die Qualität und Nachhaltigkeit miteinander vereinen. Eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie nach den Kriterien der DGE-Qualitätsstandards kann mit unseren Menüs und Menükomponenten ebenfalls sehr gut umgesetzt werden.

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, neben konkreten Zielsetzungen zum Klimaschutz und vegetarischen Menüalternativen auch auf das Ende der Prozesskette zu schauen. In Deutschland landen jedes Jahr circa 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll.¹⁷ Auch in der Gemeinschaftsverpflegung stellt Lebensmittelverschwendung ein Problem dar. Schätzungsweise könnten hier ein Drittel der Speiseabfälle vermieden werden.¹⁸ Die Politik kennt dieses Problem. Deutschland hat sich durch die Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und die Agenda 2030 dazu verpflichtet, Lebensmittelabfälle um die Hälfte zu verringern.¹⁹

11) Vgl. DPA/Augsburger Allgemeine (ohne Datum): Fleischlos glücklich, Jugendliche Vegetarier leben bewusst und gesund.

12) Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (29.05.2020): Deutschland, wie es isst - der BMEL-Ernährungsreport 2020, S.12.

13) Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Juni 2020), S.314.

14) Vgl. Jedes Essen zählt (n. a.).

15) Vgl. DGE (2019): Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie.

16) Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Juni 2020), S.661.

17) Vgl. Verbraucherzentrale (01.03.2021): Lebensmittel: Zwischen Wertschätzung und Verschwendung.

18) Vgl. Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (15.01.2020): Weniger Lebensmittel in der Schulmensa wegwerfen.

19) Vgl. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen (2020): Produziert für die Tonne!?, in: InFood Onlinemagazin (02/2020), S.5.

Laut einer Studie der Verbraucherzentrale NRW gibt es jedoch Unterschiede zwischen Verpflegungssystemen hinsichtlich der anfallenden Abfallmengen. Während bei „Cook & Serve“ der Anteil der Abfallmenge im Verhältnis zur Produktionsmenge bei 33 Prozent liegt, fällt das Ergebnis bei „Cook & Freeze“ mit 20 Prozent deutlich geringer aus.²⁰

Laut Gutachten des WBAE muss die Gemeinschaftsverpflegung aber mit gutem Beispiel vorangehen, etwa durch öffentlich geförderte Planungstools.²¹ Auch apetito setzt sich intensiv mit dem Thema auseinander. Unser Ziel ist es, sowohl das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln zu schärfen als auch aktiv Maßnahmen gegen Food Waste zu ergreifen. So hat apetito zusammen mit United Against Waste und Kunden in den vergangenen zwei Jahren mehrere Workshops durchgeführt. Die Basis der Workshops war die Abfallmessung in den Einrichtungen durch ein Tool von United Against Waste und der gemeinsame Austausch. Zusätzlich dazu steht apetito-Kunden der Leitfaden „Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung“ im Kundenportal zur Verfügung. Außerdem wirken wir mit unserem System Multi Plus und unserem „Cook & Freeze“-Verfahren auf eine Vermeidung von Lebensmittelabfällen hin – auch an Schulen. Alle Gerichte werden als Schütt- bzw. Stückware eingefroren und nach Anlieferung platzsparend und tiefkühlfrisch gelagert. Die Speisen können dann bedarfsgerecht portioniert werden. Auch die Entnahme einzelner Portionen ist möglich. Dank des flexiblen Komponenten-Systems können Speisereste auf ein Minimum beschränkt und ein wertvoller Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung an Schulen geleistet werden. Dies bringt auch wirtschaftlich den Vorteil, dass dadurch keine Überhänge entstehen und ca. 5 bis 7 Prozent direkte Einsparung im Wareneinsatz möglich wird.



²⁰) Vgl. Waskow, Frank/Blumenthal, Antonia (November 2016): Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen, WORKING PAPER I Erhebung, Relevanz und Ursachen von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen, S.37.
²¹) Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (Juni 2020), S.688.

Neue politische Empfehlungen der DGE zur Optimierung der Ernährungsversorgung von Patienten und Senioren in stationären Pflegeeinrichtungen

Im neuesten Ernährungsbericht der DGE von November 2020 wurde erstmals eine Langfristanalyse der Ernährungssituation in Krankenhäusern und Pflegeheimen präsentiert. Seit 2006 erhobene Daten des nutritionDays belegen, warum Experten einen Fokus der Gesundheitspolitik auf die Erkennung und Therapie von Mangelernährung bei Patienten und Senioren fordern. Eine Forderung, die auch wir von apetito unterstützen und gemeinsam mit Prof. Dr. Dorothee Volkert vom Institut für Biomedizin des Alterns der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg und Autorin des Berichtes im Folgenden diskutieren.

Langfristanalyse der Ernährungssituation in Gesundheitseinrichtungen erstmals Teil des Berichtes

Prof. Dr. Helmut Heseke von der Universität Paderborn, Chefredakteur des DGE-Berichts, betonte bei der Vorstellung dieser ernährungsspezifischen Entwicklungen dezidiert, dass der neue DGE-Bericht auch dazu dient, die Ergebnisse aus Forschungsvorhaben zu präsentieren und zu bewerten, um daraus politische Handlungsempfehlungen abzuleiten. Der DGE-Präsident Prof. Dr. Jakob Linseisen führte in der Vorstellung der Ergebnisse in das neue Element des Berichtes ein: Der detaillierte Fokus auf die langfristige Entwicklung der Ernährungssituation in Krankenhäusern und Pflegeheimen und die zugrundeliegenden Daten des nutritionDays werden die zukünftige Verpflegungssituation maßgeblich beeinflussen. Beim nutritionDay handelt es sich um eine weltweite, jährlich an einem festgelegten Donnerstag im November stattfindende systematische Erhebung und Analyse von Daten aus Krankenhausstationen, Intensivstationen und Pflegeeinrichtungen. Im entsprechenden Kapitel des DGE-Berichtes werden diese Daten analysiert und ausführlich mit denen anderer europäischer Länder verglichen.²²



Der DGE-Bericht befand die Analyse der langfristigen Entwicklung der ernährungsmedizinischen Situation von Patienten als sehr wichtigen Schritt, damit das Erkennen und die Therapie von Mangelernährung zukünftig mehr Aufmerksamkeit in der Öffentlichkeit und Gesundheitspolitik erhalten.²³

²²) Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (Oktober 2019): 14. DGE-Ernährungsbericht, Kapitel 2, S.15ff.

²³) Vgl. DGE-Presseinformation (10.10.2019): Gesundheitsproblem: Mangelernährung in deutschen Kliniken und Pflegeheimen, Auswertung der nutritionDay-Daten für den 14. DGE-Ernährungsbericht zeigt Handlungsbedarf.



Geleitet wurde die Auswertung der nutritionDay-Daten von Prof. Dr. Dorothee Volkert vom Institut für Biomedizin des Alterns (IBA) der Universität Erlangen-Nürnberg – in enger Zusammenarbeit mit nutritionDay Wien, der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) und der DGE.

Prof. Dr. Dorothee Volkert ist Mitglied des wissenschaftlichen Beirates von apetito und veröffentlichte bereits 2017 eine von apetito begleitete Studie der Karl-Düsterberg-Stiftung zum Ernährungsverhalten von Senioren.²⁴ Wir haben sie gebeten, die wichtigsten Ergebnisse der Analyse vorzustellen:

Was sind die wichtigsten Ergebnisse Ihrer Untersuchung der nutritionDay-Daten?

Nur **37%** der Patienten haben das Mittagessen (fast) vollständig gegessen.

Knapp **25%** der Bewohner in deutschen Pflegeheimen zeigen Hinweise auf Mangelernährung.

Etwa **34%** der Seniorenheim-Bewohner haben hingegen nur die Hälfte oder weniger verzehrt.

Wird in deutschen Krankenhäusern bei der Aufnahme von Patienten ausreichend gescreent, ob bereits eine Mangelernährung besteht?

Das Screening auf Mangelernährung ist ein wunder Punkt. Wir benötigen dringend ein flächendeckendes, vollumfängliches, routinemäßiges Screening. Der Anteil der Stationen, die routinemäßig auf Mangelernährung kontrollieren und dabei Patienten bei Aufnahme wiegen oder Richtlinien zur Ernährungsversorgung nutzen, hat in den letzten Jahren deutlich abgenommen.

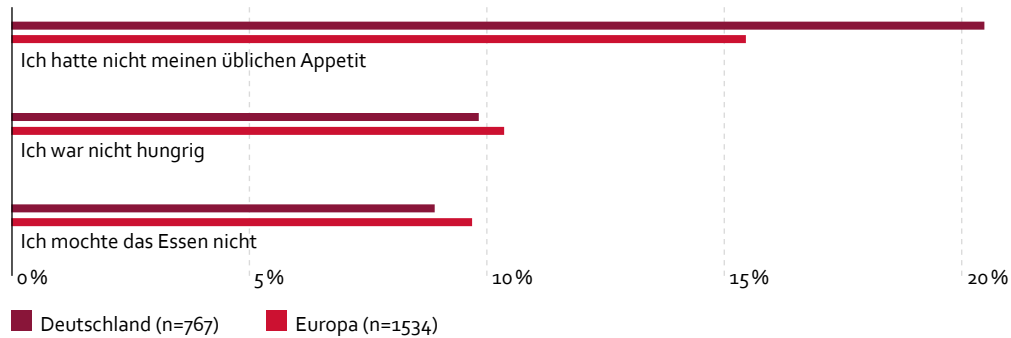
	Deutschland 2006-2015 (n=602)	Deutschland 2016-2017 (n=44)	Deutschland 2018 (n=48)
Screening bei Aufnahme	36,0	90,9	87,5
Wiegen bei Aufnahme	69,9	63,6	54,2
Nutzung von Richtlinien oder Standards	83,6	79,5	75,0

Screening und Mangelernährungsmanagement der Stationen, in Anlehnung an den DGE-Bericht S. 18, alle Angaben in Prozent²⁵

24) Vgl. apetito (2016): Geschäftsbericht 2016, Digitalisierung @apetito, S.63.
25) Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Oktober 2019), S.18.

Worin liegen die wichtigsten Ursachen der unzureichenden Nahrungsaufnahme in Krankenhäusern?

Die häufigsten Gründe waren in Kliniken mangelnder Appetit, ausbleibender Hunger, gefolgt von einem unattraktiven Essensangebot.



Gründe für eine geringe Essensmenge beim Mittagessen am nutritionDay 2018, in Anlehnung an den DGE-Bericht S. 24²⁶

Welche Auswirkungen hat Mangelernährung für die Patienten, die Kliniken und das Gesundheitssystem?

Mangelernährte Patienten haben eine höhere Wahrscheinlichkeit an ihrer Erkrankung zu sterben. Zudem hat Mangelernährung eine negative Auswirkung auf die Morbidität. Je schlechter der Ernährungszustand, umso länger die Aufenthaltsdauer. Für Krankenhäuser ist dies wiederum wirtschaftlich betrachtet ein ernstes Problem. Stationäre Krankenhausleistungen werden seit Ende 2003 nicht mehr in Abhängigkeit vom tatsächlichen Ressourcenverbrauch vergütet, sondern basierend auf der zu behandelnden Erkrankung. Dementsprechend schlägt eine ernährungsbedingte längere Verweildauer stark auf die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse durch: Die Verweildauer der mangelernährten Patienten im Krankenhaus war im Median 1 - 3 Tage länger, sodass es durch eine Mangelernährung zu einer deutlich verringerten Bettenkapazität kommt.²⁷ Gerade in Pandemiezeiten wird allerdings jedes Bett für die Versorgung der Bevölkerung dringend gebraucht.



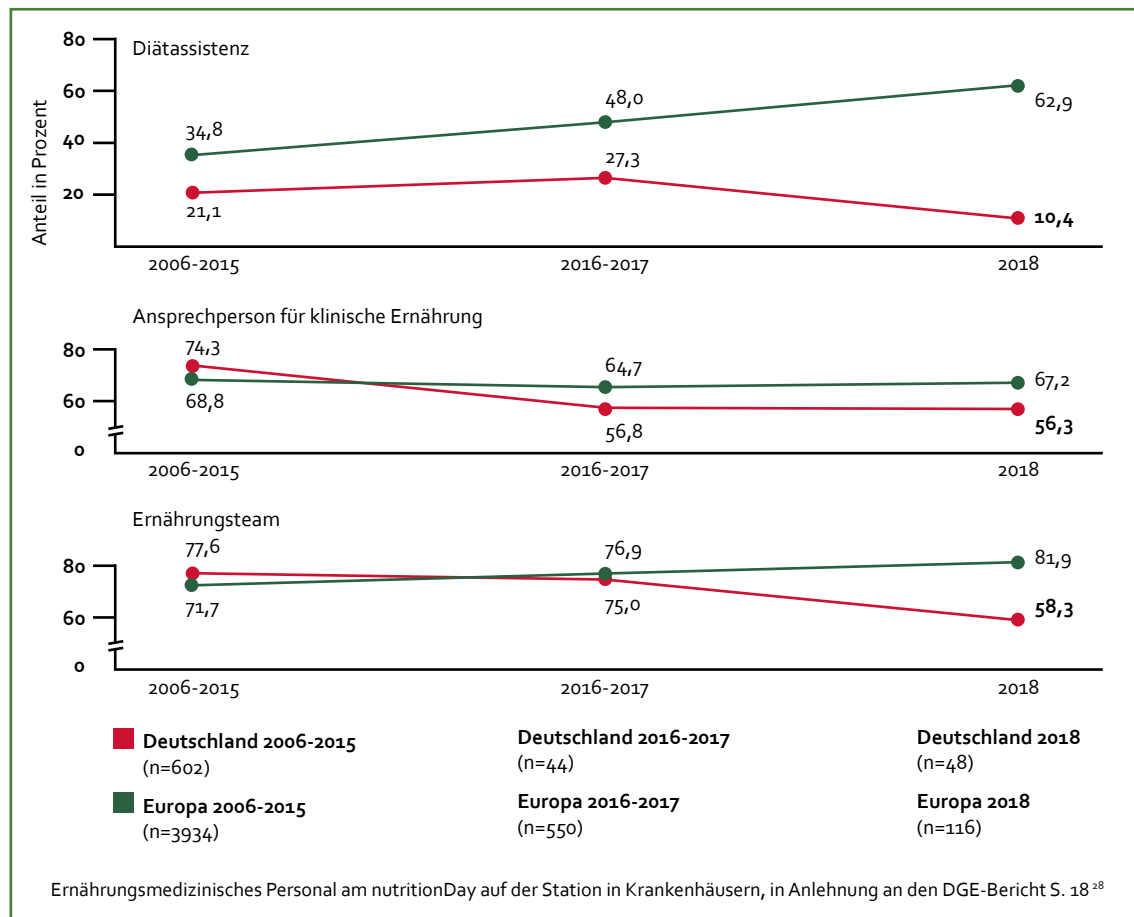
²⁶) Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Oktober 2019), S.24.

²⁷) Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Oktober 2019), S.32.

Empfehlungen appetitos, um Patientenernährung ganzheitlich zu betrachten

Wie schneidet die Ernährungsstruktur deutscher Gesundheitseinrichtungen im europäischen Vergleich ab?

Die von der DGE vorgestellten Daten bedeuten für die deutsche Gesundheitspolitik, dass Handlungsbedarf herrscht. Die Ernährungsstrukturen deutscher Gesundheitseinrichtungen schneiden im europäischen Vergleich leider deutlich schlechter als der Durchschnitt ab. Dies gilt insbesondere für standardmäßig vorhandene Ernährungsstrukturen. Während Diätassistenten-Angebote für Patienten, Ansprechpartner zu klinischer Ernährung, sowie Ernährungsteams in deutschen Kliniken seit Jahren weniger werden und sich damit das Angebot verschlechtert, hat sich die Situation im europäischen Schnitt in den letzten Jahren eher verbessert. Ein Trend den es dringend umzukehren gilt.



Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungsversorgung in deutschen Kliniken und Pflegeheimen sind daher dringend erforderlich, damit Mangelernährung vorgebeugt wird und Ernährungsprobleme behandelt werden. Dies beginnt bei der Diagnose: Wir brauchen dringend mehr Fachpersonal für Ernährung. Ernährungsmaßnahmen wie die Gabe von angereicherter Kost oder Trinknahrung werden häufiger ergriffen, wenn Ernährungsfachkräfte verfügbar und ein routinemäßiges Screening auf Mangelernährung etabliert sind. Sind diese besonderen diätischen Bedürfnisse von Patienten einmal erkannt, ermöglicht dies, eine integrale Versorgung zu etablieren bei der eine optimale Individualverpflegung sowohl vor, während, als auch nach einem Krankenhausaufenthalt gewährleistet ist.

28) Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Oktober 2019), S.18.

Um die Ernährungsversorgung zu verbessern, raten wir dringend zur flächendeckenden Implementierung und Umsetzung ernährungsmedizinischer Leitlinien und Standards. Damit Ernährung bedarfsgerecht erfolgt, muss ein hochwertiges, attraktives Essensangebot zum Standard jeder Gesundheitseinrichtung gehören. Das beinhaltet texturmodifizierte Kostformen sowie angereicherte Mahlzeiten mit hoher Energie- und Nährstoffdichte.

Um eine optimale Verpflegung von Patienten im Sinne eines integralen Versorgungsansatzes auch in den prä- und postklinischen Phasen zu gewährleisten, bedarf es in Ergänzung zum Screening bei der Aufnahme ins Klinikum, dass ein zusätzliches professionelles Entlassmanagement durch die deutschen Krankenhäuser sichergestellt sein muss. Hierfür sollte es zum gesetzlichen Standard werden, dass im Entlassbrief ernährungsmedizinische Hinweise aufgenommen werden. Patienten und ihre Betreuer müssen stets über spezielle Diäten informiert sein, um eine schnelle Genesung zu fördern. Bisher sind die Folgeernährung oder diätische Hinweise nach dem stationären Aufenthalt meist nur ein sekundärer Aspekt im Entlassbrief oder werden gar nicht erst erwähnt.

In Ergänzung hierzu sollte eine Beratung erfolgen, welche Möglichkeiten für eine tägliche heiße Mittagsverpflegung, die spezielle Diäten und Kostformen berücksichtigt, es in der jeweiligen Region für die betroffenen Patienten gibt. So könnten beispielsweise die Essen-auf-Rädern-Dienstleistungen der örtlichen Wohlfahrtsverbände und privater Anbieter helfen, eine gesunde und attraktive Individualverpflegung zu garantieren, die auf die jeweiligen Geschmäcker, Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt ist. Dies hat nicht nur sehr positive Auswirkungen auf die Gesundheit der Betroffenen. Eine bessere Ernährung schont langfristig auch die Kassen des Gesundheitssystems.

Den Trägern von Gesundheitseinrichtungen wiederum empfehlen wir dringend, das Thema Qualität der Speisen in den Qualitätsbericht ihres Hauses einzubauen. Die Gesundheitspolitik sollte diese Maßnahme dringend unterstützen, z. B. indem sie die Träger dazu anhält die im Rahmen der DGE-Zertifizierung entwickelten Best-Practice-Modelle in ihrer Berichterstattung anzuwenden. Gerade für die Kommunalpolitik auf Kreisebene bietet sich dabei eine Gelegenheit, die Bürgerinnen und Bürger in ihrer Region darüber aufzuklären, welche Verpflegungsangebote die lokalen Häuser gegenüber ihren Wettbewerbern bieten. Hierdurch gewinnen die Standorte an Profil.

Um aspekte in Zukunft digital zu erhalten, schicken Sie bitte eine E-Mail an folgende Adresse: politikdialog@apetito.de

apetito unterstützt die im Koalitionsvertrag formulierten ernährungs- und gesundheitspolitischen Zielsetzungen und bringt dazu gerne seine Expertise ein. Sprechen Sie mit uns:

apetito Politikdialog
Sebastian Oberbillig
 Tel. 089/89 35 63 436
Simon Brenner
 Tel. 089/89 35 63 438
 Fax 089/89 89 39 84 29
politikdialog@apetito.de

