

Die Gemeinschaftsverpflegung fit für die Zukunft machen Neue Ansätze für digitale, nachhaltige und bedürfnisorientierte Verpflegungskonzepte in Kitas und Kliniken



Guido Hildebrandt,
Vorstandssprecher
apetito AG Konzern

Liebe Leserinnen und Leser,

sowohl der **Koalitionsvertrag** der alten als auch der neuen Bundesregierung hat **Lösungskonzepte zur Verbesserung und Modernisierung der Bildung in Deutschland** aufgezeigt. Beschlüsse, wie der Rechtsanspruch zur Ganztagsbetreuung in deutschen Grundschulen oder die Vorhaben zu umfassenden Investitionen in die Digitalisierung von Schulen, sind wichtige und richtige Schritte. Auffällig ist jedoch, dass **Kindertagesstätten vor allem beim Thema Digitalisierung bisher nicht ausreichend mit beachtet wurden**, obwohl schon heute ein erheblicher Personalmangel in Deutschlands Kitas vorherrscht. Dieser macht es den Erzieherinnen und Erziehern **immer schwieriger, jedes einzelne Kind entsprechend seiner Stärken ausreichend zu fördern**

und Entwicklungsschwierigkeiten vorzubeugen. Da die Erfahrungen, die unsere Kleinsten in den frühen Kindheitsjahren machen, sich entscheidend auf deren späteren Bildungsweg und die Gesundheit auswirken, sind wir bei apetito der Meinung, dass **dringender Handlungsbedarf in Deutschlands Kitas hinsichtlich der Digitalisierung besteht**. Digitale Planungswerkzeuge, die die Organisation des Kita-Alltags vereinfachen und Abläufe beschleunigen, können eine echte Entlastung für das knappe Personal in Kitas schaffen. Wir begrüßen daher die Idee, den zur **Stärkung der frühkindlichen Bildung aufgelegten Digitalpakt 2.0 auch auf Kitas auszuweiten**, um flächendeckend Kitaleitungen in die Lage zu versetzen, ihre Einrichtungen digitalisieren zu können.

Auch im Care-Bereich muss aus unserer Sicht der **Mensch im Fokus** stehen. Daher gilt es, die **Krankenhausverpflegung** der Zukunft zum einen stärker auf die **individuellen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten auszurichten**. Dies ist vor allem notwendig, um die hohe Anzahl an mangelernährten Patientinnen und Patienten zu minimieren. Denn dadurch entstehen hohe Kosten, da der Genesungsprozess häufig länger dauert. Ein **Ernährungsplan**, der bereits vor Stationierung erstellt wird, und eine **optimale Zubereitung** der individuell zugeschnittenen Speisen können hier Abhilfe schaffen und **bieten neue Chancen für die Verbesserung der Patientenversorgung** im Sinne des **patient empowerment**. Zur Klinikverpflegung der Zukunft gehört zum anderen die Berücksichtigung von **Nachhaltigkeitsaspekten**, wie etwa der **Vermeidung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen**. Diese Aspekte werden aufgrund des hohen Kostendrucks, unter dem Deutschlands Kliniken stehen, in Zukunft noch an Relevanz gewinnen. Nur wenn Krankenhausverpflegung auf die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten zugeschnitten wird, ein nachhaltiges Verpackungsmanagement etabliert und auf eine exakte Portionierung und nährstoffschonende Zubereitung der Speisen geachtet wird, können Kliniken ihre Verpflegung zukunftssicher und kosteneffizient gestalten.

Eine gute Lektüre wünscht



Guido Hildebrandt
Vorstandssprecher apetito AG Konzern



Mit digitalen Lösungen den Kita-Alltag effizient gestalten und das knappe Erziehungspersonal entlasten, S.3.



Maßgeschneiderte Ernährung als integraler Bestandteil des Patient Empowerment, S.7.



Nachhaltigkeit in der Klinik- und Seniorenverpflegung, S.9

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:

Geschäftsbereich Kids & Schools:



Klaus Ludmann

Geschäftsführer
apetito Kids & Schools

Geschäftsbereich Care:



Hendrik Rosery

Geschäftsleiter
apetito Care



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 mit der Marke Costa auch im **Lebensmitteleinzelhandel** vertreten. apetito bietet in **Kindertagesstätten, Schulen,**

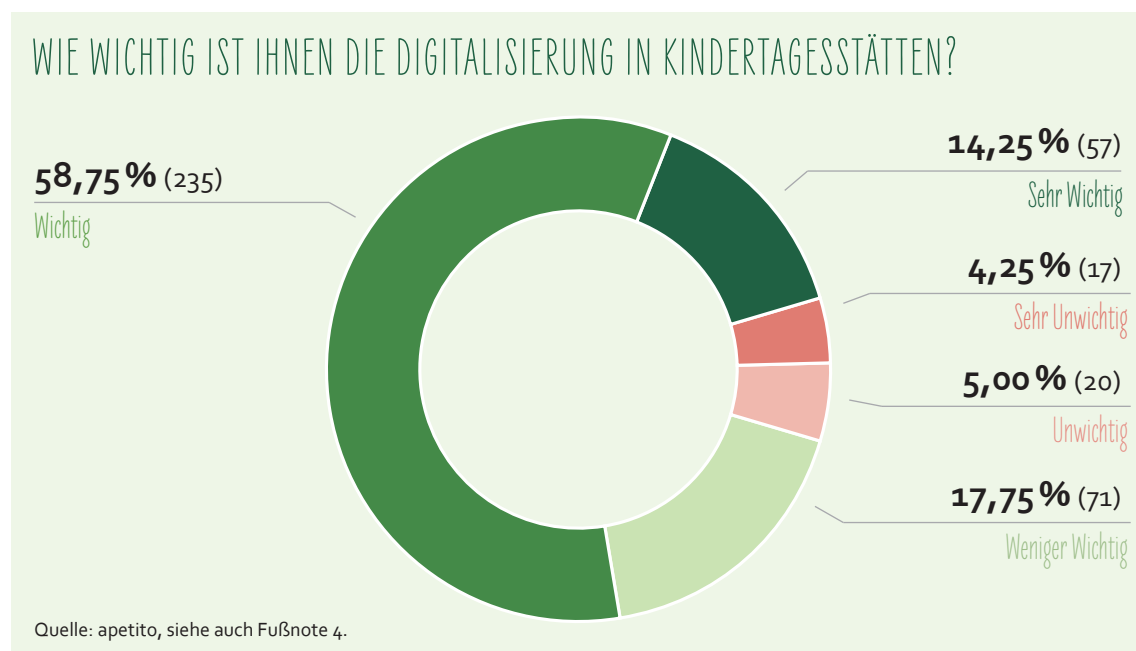
Unternehmen, Kliniken, Senioreneinrichtungen und für **Essen auf Rädern-Menüdienste** spezifische **Verpflegungslösungen** in Form von tiefkühlfrischen Menüs und Systemen an. Ebenfalls Teil der apetito Firmengruppe ist der apetito catering Konzern als einer der führenden Caterer in Deutschland.

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 digitale Werkzeuge auch für eine zukunfts-sichere Versorgung in Deutschlands Kitas braucht

Erst im Juni 2020 hat das Bundeskabinett ein Konjunkturpaket zum Ausbau der Kindertagesbetreuung verabschiedet. Mit zusätzlich einer Milliarde Euro soll neben der Schaffung von 90.000 neuen Betreuungsplätzen auch in **Hygienekonzepte, Sanitärräume sowie die digitale Ausstattung investiert werden**.¹ Ein wichtiger erster Schritt, der aber noch lange **nicht ausreicht**, um den **Kitabetrieb fit für die Zukunft zu machen**. Laut einer Studie der Bertelsmann Stiftung fehlen bis 2030 mehr als 230.000 Erzieherinnen und Erzieher in Deutschlands Kitas.² Eine erschreckende Entwicklung, die in den kommenden Jahren kaum umkehrbar ist. Was es deshalb braucht, sind **intelligente Lösungen**, die es ermöglichen, den alltäglichen **Kita-Betrieb trotz Personalmangel effizient und bedürfnisorientiert** zu gestalten. Aus der Sicht appetitos spielt die **Digitalisierung** hierbei eine wichtige Rolle. Seitens der Politik liegt derzeit der Fokus aber vor allem auf der Digitalisierung von Schulen, etwa durch den beschlossenen „Digitalpakt Schule“, der von 2019 bis 2024 rund 5 Milliarden Euro zur Digitalisierung an Schulen bereitstellt.³ Kitas werden in diesem Paket nicht berücksichtigt, obwohl es gerade in dieser Lebensphase wichtig für Kinder ist, die qualitativ hochwertigste Ernährung zu bekommen, was auch im Hinblick auf den Personalmangel nur mithilfe digitaler Werkzeuge in Zukunft in ausreichendem Maße zu bewerkstelligen sein wird.

Die Digitalisierung von Kitas und Schulen, wie apetito sie versteht, geht allerdings weit über das Thema Ernährung hinaus: Damit eine gute Betreuung und Förderung jedes einzelnen heranwachsenden Kindes in Deutschlands Kindertagesstätten heute und in Zukunft im Vordergrund stehen kann, müssen weitere **Entlastungspotenziale für Erzieherinnen und Erzieher mithilfe der Digitalisierung** gehoben werden. Daher hat apetito in Kooperation mit dem dänischen App-Anbieter „parent ApS“ eine leistungsfähige **Kita-App** auf den deutschen Markt gebracht, die auf die **Steuerung des gesamten Kita-Betriebs** ausgelegt ist. Denn der Digitalisierungsbedarf ist hoch, wie eine eigens initiierte Umfrage zeigt: So geben von 400 befragten Einrichtungen fast **60 % an, dass ihnen die Digitalisierung in Kindertagesstätten wichtig** ist.⁴



1) Vgl. Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (17.06.2020): Mehr Geld für die Kindertagesbetreuung, <https://www.bmfsfj.de/bmfsfj/aktuelles/alle-meldungen/mehr-geld-fuer-die-kindertagesbetreuung-156678>
 2) Vgl. Ohne Autor (24.08.2021): Mehr als 230.000 Fachkräfte fehlen bis 2030, <https://www.tagesschau.de/inland/gesellschaft/kita-mangel-fachkraefte-studie-101.html>
 3) Vgl. van Dieken, Christel (01.03.2021): Wo bleibt der Digitalpakt für Kitas?, Niedersächsisches Institut für frühkindliche Bildung und Entwicklung, <https://www.nifbe.de/infoservice/aktuelles/1865-wo-bleibt-der-digitalpakt-fuer-kitas>
 4) Quelle ist eine apetito-interne Befragung. Die Umfrage wurde an insgesamt 4.217 Einrichtungen gesendet. Davon haben 577 an der Befragung teilgenommen. In der Auswertung wurden 400 vollkommen abgeschlossene Beantwortungen berücksichtigt.

In Kooperation mit „parent ApS“ wurde so eine digitale Anwendung geschaffen, die nicht nur die Verpflegung von Kindertagesstätten digital koordiniert, sondern auch den **Erzieherinnen und Erziehern** wie auch den **Eltern eine spürbare Erleichterung ihres Alltags bringt** – zum Vorteil der Heranwachsenden. Die **App** durchdringt alle Bereiche des Kita-Alltages, **vereinfacht Prozesse, erhöht die Sicherheit und spart somit Zeit und Geld**. Dies kommt letztendlich der **Steigerung der Qualität der Betreuung** der Kinder zu Gute. Mit der parent-App können beispielsweise neben Speiseplänen auch Informationen zur Ernährungsbildung vermittelt werden. Des Weiteren können die Bereiche Kommunikation mit den Eltern, Organisation und Lernfortschritt organisiert und dokumentiert werden, was im Folgenden noch weiter erläutert wird:



Daraus ergeben sich eine **Vielzahl von Vorteilen**, die eine **spürbare Entlastung für alle Beteiligten** bringen und die zeigen, dass die Digitalisierung in Kitas in Form einer **ganzheitlichen Kita-App nicht nur nice-to-have**, sondern **zwingend notwendig** ist – und zwar **flächendeckend für Deutschland**. Wie gut eine einfache App dabei hilft, die alltäglichen Herausforderungen in Deutschlands Kitas auch im Hinblick auf den gravierenden Personalmangel zu meistern, zeigt appetitos erstes Pilotprojekt zur Nutzung der parent-App bei einem Kitaträger mit 21 Kindertageseinrichtungen in Sachsen und Thüringen.

Wir von apetito haben dem Geschäftsführer von der TSA Bildung und Soziales gGmbH, Herrn Stephan Riese, dazu ein paar Fragen gestellt:



Stephan Riese, Geschäftsführer
TSA Bildung und Soziales gGmbH

Wie genau unterstützt die Kita-App Ihre Mitarbeitenden bei ihren täglichen Aufgaben?

Stephan Riese: Für die Erzieherinnen und Erzieher steht im Vordergrund, dass die Digitalisierung die täglichen Abläufe vereinfacht. Die Kinderakten werden digitalisiert und alles ist auf einen Klick verfügbar. So bleibt jedem Mitarbeitenden mehr Zeit für die Kinder.

Haben Sie auch Rückmeldungen von den Eltern zur Kita-App erhalten?

Stephan Riese: Durch schnelle und einfache Kommunikation schafft die Kita-App bei Eltern Ruhe. Früher war jede Benachrichtigung an die Eltern ein logistischer Großaufwand, ich erinnere nur an die klassische Telefonkette. Der News Feed, den die App bietet, geht auch weit über die Funktion

einer herkömmlichen WhatsApp-Gruppe hinaus: Infos über pandemiebedingte Ausfälle können ausgetauscht werden, Events angekündigt und die Mithilfe von Elternteilen bei Kita-Projekten abgefragt werden - ein 360-Grad-Blick über den Kita-Alltag. Nach ersten Berührungspunkten mit der App stellen wir nun fest, dass die digitalen Angebote auch die Eltern überzeugen und diese gerne genutzt werden.

Wie erfolgte die Umstellung Ihrer Kitas von der analogen Organisation hin zur Nutzung der Kita-App? Welche Herausforderungen galt es zu meistern?

Stephan Riese: Die Umstellung findet derzeit im laufenden Betrieb statt, das ist ganz klar eine Herausforderung und eine kurzzeitige Mehrbelastung der Mitarbeiter. Eine weitere große Hürde ist die unterschiedliche Geschwindigkeit der Umsetzung, die abhängig von der jeweiligen Leitung der Kitas ist – manche sind digital affin, andere brauchen einfach eine längere Gewöhnungsphase. Die individuelle Implikationszeit, die von Kita zu Kita schwanken kann, haben wir allerdings mitgedacht. Mit verschiedenen Methoden wollen wir beispielsweise altersabhängige Bedenken abbauen; dafür haben wir eine Super-User-Gruppe gegründet, die sich aus Kita-Leitern zusammensetzt, die als Botschafter in ihrer Peer-Group agieren und Hilfestellungen bei der Umsetzung geben. Weitere Schulungsangebote werden angeboten und stetig weiterentwickelt.

Wie werden die Funktionen, die die Verpflegung betreffen, wie etwa Speiseplangestaltung und Ernährungsbildung, angenommen? Empfinden Sie diese als hilfreich und sinnvoll?

Stephan Riese: Die Einbindung der täglichen Verpflegung in die Kita-App ist definitiv sinnvoll – nicht nur, weil es den vollumfänglichen Charakter des Tools weiter unterstreicht. Für Eltern ist es eine gute Möglichkeit, einen weiteren Einblick in den täglichen Speiseplan ihrer Kinder zu erhalten. Wir bieten damit mehr Transparenz und auch Feedbackmöglichkeiten, die auch seitens der Eltern gerne angenommen werden. Mit Freude haben wir beobachtet, dass Eltern sich intensiver mit der täglichen Ernährung der Kinder auseinandersetzen und vermehrt Nachfragen stellen.

Weiterlesen auf Seite 6 ►

Denken Sie, dass mit einer flächendeckenden Einführung von digitalen Hilfsmitteln, wie der Kita-App, die Betreuungsqualität in Deutschlands Kitas verbessert werden könnte?

Stephan Riese: Die Betreuungsqualität steigt mit steigender Digitalisierung ganz klar an – das ist wohl in jeder Branche so. Die App entlastet das Personal in ihren organisatorischen Aufgaben und es bleibt schlicht und einfach mehr Zeit für die Kinder. Das wird sich meiner Meinung nach flächendeckend durchsetzen. Nebenbei entwickelt sich die Kita-App zu einem Alleinstellungsmerkmal.

Ich kann mir vorstellen, dass wir an einen Punkt kommen, an dem Eltern ihre Entscheidung für einen Kita-Platz auch von dem Digitalisierungsgrad der Einrichtung abhängig machen.



Digitale Anwendungen wie die Kita-App tragen zu einer Verbesserung der Kommunikation zwischen den Eltern und dem Erziehungspersonal bei.

Das Pilotprojekt „Kita-App“ bei der TSA Bildung und Soziales gGmbH zeigt, wie hilfreich digitale Anwendungen für eine qualitativ hochwertige und bedarfsorientierte Kitabetreuung sein können.

Wir von apetito sind daher der Meinung, dass die Digitalisierung in Deutschlands Kindertagesstätten ebenso unterstützt werden sollte, wie in den Schulen. Aus diesem Grund empfehlen wir neben dem „Digitalpakt Schule“ die Etablierung eines „Digitalpakts Kita“. Neben der Förderung digitaler Werkzeuge zur Verbesserung der Betreuungsqualität in den Kitas sollen damit auch digitale Projekte, zum Beispiel zum Thema Ernährung, gefördert werden. So können frühzeitig Entwicklungsschwierigkeiten bei den Heranwachsenden identifiziert, Talente gefördert und die Weichen für eine gute und gesunde Zukunft aller Heranwachsenden unabhängig ihrer Herkunft sichergestellt werden.





Ernährung – Integraler Bestandteil des patient empowerment

Das sogenannte **patient empowerment** ist der Vorgang, Patienten zu befähigen **Entscheidungen** zur Aufrechterhaltung oder Wiedergewinnung ihrer **eigenen Gesundheit selbst zu fällen**. Das bedeutet, dass sie auch im Zuge ihres Genesungsprozesses ihre eigenen Mahlzeiten auswählen und die Portionsgrößen bestimmen können. Denn **ein entscheidender Aspekt ist die Ernährung**. Viele Patienten haben wenig bis keinen Einfluss auf das ihnen zugeführte Essen während der Behandlung. Dies hat zur Folge, dass der Gesundheitsprozess verlangsamt oder sogar negativ beeinflusst wird. Durch das **patient empowerment wird den Patientinnen und Patienten die Freiheit und das Selbstbestimmungsrecht überlassen**, eine gesunde und auf sie angepasste Ernährung zu bekommen. **apetito** kann diesen Prozess positiv unterstützen, indem die Gerichte auf die einzelnen Patienten zugeschnitten sind. Sowohl die Größe als auch die Auswahl der Zutaten können einen ganzheitlichen Ernährungsplan zum Wohle des Patienten bereitstellen. **Selbstbestimmung und Individualismus** von Patienten innerhalb von engen Korsetts eines Krankenhausalltages kann durch eine **voranschreitende Digitalisierung – zum Beispiel in Form der Klinik-App – unterstützt werden**. So wird gewährleistet, dass die Verpflegung nicht nur aus medizinischen Gesichtspunkten auf die Patienten abgestimmt ist, sondern gleichzeitig von diesen evtl. „selbst gesteuert werden kann“.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat mit dem Programm „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ einen „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ entwickelt. Dieser wurde 2020 nach neusten gesundheitswissenschaftlichen Erkenntnissen mit Fokus auf Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit aktualisiert.⁵ Damit macht das **BMEL auf die Bedeutung gesunden Essens im Alter aufmerksam**.

5) <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/ernaehrung-im-alter/qualitaetsstandards-senioreneinrichtungen.html;jsessionid=CD687E81940A24634B09A5E0127D6C77.live921>

Mangelernährung als systemisches Risiko im Gesundheitswesen

Untersuchungen zeigen, dass in Deutschland rund **25 Prozent aller stationär in ein Krankenhaus aufgenommenen Patienten ein hohes Risiko oder bereits relevante Zeichen einer Mangelernährung** aufweisen.⁶ Für Patienten bedeutet Mangelernährung während eines Klinikaufenthaltes ein **erhöhtes Risiko in Bezug auf Immunfunktion, Komplikationsrate, Rekonvaleszenz, Krankenhausverweildauer, Lebensqualität und Sterblichkeit**. Neben dem gesundheitlichen Faktor spielt natürlich auch das Budget eine große Rolle. Eine **Optimierung** in diesen Bereichen würde nicht nur direkte Implikationen auf die Patientengesundheit haben, sondern auch auf das **Budget der Einrichtungen**. Aktuell wird davon ausgegangen, dass sich in der EU die jährlich anfallenden, unmittelbaren Kosten für Mangelernährung auf circa 170 Milliarden Euro belaufen.⁷ Andere Länder wie Frankreich oder die Niederlande setzen bereits erfolgreich Maßnahmen in diesen Bereichen um.

In der Bundesrepublik ist der Anspruch auf Ernährungs- und Diättherapien bereits gesetzlich in der Heilmittelverordnung fixiert. Das bedeutet: „Der geschuldete Leistungsumfang eines für die Versorgung gesetzlich versicherter Patienten zugelassenen Krankenhauses bestimmt sich nach §39 Abs. 1 Satz 3 SGB V und umfasst auch die Versorgung mit Heilmitteln; die Ernährungstherapie / Diättherapie ist ein Heilmittel im Sinne von §27 Abs. 1 Nr. 3, §32 SGB V.“ Gesetzlich ist die Position von Patienten und deren Versorgung also klar geregelt, doch im Krankenhausalltag ist die Ernährung der Betroffenen natürlich weitaus komplexer und im Einzelfall schwer umzusetzen. Aus Sicht von apetito gibt es aber Lösungen. **Schon vor dem Aufenthalt in einem Krankenhaus** soll dieses sich **bestmöglich auf die Behandlung der Patienten** einstellen können. Dazu gehören ein vorbereiteter **Ernährungsplan** und eine **optimale Zubereitung der Mahlzeiten**. Eine potenzielle Mangelernährung – in welcher Form auch immer – muss frühestmöglich erfasst werden, um eine **exakte Patientendiät** zu erstellen, die **optimale Behandlungsergebnisse** verspricht und zu einer **kürzeren Liegezeit** der Patienten beiträgt. apetito gewährleistet eine passgenaue Zusammenstellung aus gesunden und nährstoffreichen Gerichten, um die Bedürfnisse und Voraussetzungen jedes einzelnen Patienten individuell abzudecken. Durch das **Cook & Freeze-System** können Einrichtungen und Krankenhäuser **bereits Wochen im Voraus die richtigen Gerichte bestellen** und auf alle **Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen**. Nicht zuletzt durch eine **voranschreitende Digitalisierung** im Sinne des Krankenhauszukunftsgesetzes kann das **patient empowerment so positiv beeinflusst werden**.

Nachhaltigkeitsziele im Gesundheitswesen – oft diskutiert, selten umgesetzt

Lebensmittelabfälle in Krankenhäusern und Pflegeheimen sind in den vergangenen Jahren weiter angestiegen und haben mittlerweile einen historischen Höchststand erreicht. Verschiedene Studien belegen, dass in Deutschland rund **40 Prozent der angeschafften Lebensmittel auf dem Müll landen**⁸ – eine unhaltbare Situation. Die Speisenversorgung in Einrichtungen des Gesundheitswesens übernimmt eine wichtige Rolle, die über die tägliche Versorgung von Patienten mit lebensnotwendigen Nährstoffen und Energie hinausgeht. Auf der einen Seite soll die Versorgung von Patienten in Krankenhäusern und Senioren in Pflegeeinrichtungen zufriedenstellend, bedarfsgerecht und qualitativ hochwertig sein. Auf der anderen Seite stehen die Einrichtungen massiv unter Druck, kosteneffizient zu arbeiten. Obwohl das Bewusstsein für das Thema in den letzten Jahren stark gestiegen ist und im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung immer stärker thematisiert wird, kommt es in dem **Reibungsfeld zwischen adäquater Versorgung und Kosteneffizienz immer wieder zu Misswirtschaft**, die Lebensmittelverschwendung nach sich zieht. Eine Untersuchung in niederländischen Krankenhäusern zeigt, dass die Einrichtungen zwischen 50.000 und 150.000 Euro pro Krankenhaus einsparen könnten, abhängig von Art und Größe. Auch die deutsche

6) <https://www.aerzteblatt.de/nachrichten/95964/Jeder-vierte-Krankenhauspatient-ist-mangelernaehrt>

7) http://www.ernaehrung2018.de/files/DGEM18/Bilder/Programmuebersichten/Ernaehrung2018_Kasseler%20Erklaerung.pdf

8) <https://delegate-group.com/lebensmittelabfalle-in-krankenhausern-und-pflegeheimen/>



40
PROZENT
der angeschafften
Lebensmittel landen
auf dem Müll.

Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung United Against Waste (UAW), in der auch apetito aktiv ist, analysiert stetig die Situation in der in der Außer-Haus-Verpflegung in Hotels, Betriebsrestaurants, Schulverpflegung, Krankenhäuser und der Systemgastronomie. Ziel ist es, neue Erkenntnisse über die Ursache von Lebensmittelverschwendung zu gewinnen, die der gesamten Branche eine Orientierung geben und die Implementierung praxisnaher Lösungen zu unterstützen, um die Situation zu verbessern. In der im Jahr 2020 veröffentlichten letzten Zwischenbilanz des Projektes sind unter anderem auch die Messungen der Ergebnisse der in 142 Gesundheitseinrichtungen getroffenen Maßnahmen analysiert worden: Im Schnitt konnte das Aufkommen an Lebensmittelabfällen durchschnittlich um ca. 34 Prozent (Range: 10–55 Prozent) reduziert werden. Neben der Überproduktion (für die ca. 40 Prozent der Abfälle verantwortlich sind) besteht das von UAW identifizierte zweite **Kernproblem der Kliniken und Seniorenheimen** (mit einem Anteil von 35 Prozent an allen Abfällen) aus „**Resten auf Tablettts und Tellern**, wie etwa Kartoffelpüree oder Aufschnitt, die von den Stationen zurückkommen. Selbst unangetastete

verschlossene Joghurts oder Brotpacks müssen entsorgt werden. Mit dem Ergebnis: Durchschnittlich [fielen vor der Optimierung] ca. 152 g Abfall pro Mahlzeit an (Status quo Abfallmessung).“ UAW führt in seinem Bericht u.a. auch drei Beispiele von Krankenhäusern aus NRW auf, in denen es durch die Optimierung der Prozesse in den Jahren 2019 und 2020 gelungen ist den Warenverlust um bis zu 35 Prozent zu senken. Im Falle eines mittelgroßen Klinikums mit durchschnittlich 453 Mittagessen für Patienten am Tag, konnten so jährlich mehr als 75.000 Euro (42 Cents pro Mahlzeit) an Kosten und rund 39 Tonnen CO₂ eingespart werden. Runtergerechnet auf die weniger benötigten landwirtschaftlichen Ressourcen konnten zudem über 2 Millionen Liter Wasser weniger verbraucht und mehr als 22.200 Quadratmeter landwirtschaftliche Fläche anderweitig genutzt werden.⁹ Diese Zahlen untermauern eindrucksvoll, dass die Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung von Gesundheitsverpflegungen schnell und effektiv reduziert werden kann. Die hierzu eingesetzten Cook & Freeze-Systeme führen zu einer patientengenauen Zubereitung und damit zu einer Optimierung des Wareneinsatzes. Das System hat gegenüber anderen Verpflegungsansätzen wie Cook & Serve oder Cook & Hold den Vorteil, dass **nur die Zutaten aufgetaut werden, die auch effektiv benötigt werden**. So entsteht eine **passgenaue und bedarfsgerechte Verpflegung von Patienten**, die gleichzeitig Faktoren wie Diäten und unterschiedliche Kostformen berücksichtigen kann.

Richtig portionieren, um „Zero-Food-Waste“ zu gewährleisten

In Deutschland lebten laut Pflegestatistik⁹ im Jahr 2019 rund 4,1 Millionen Pflegebedürftige, die 65 Jahre und älter waren. Rund 80 Prozent wurden zu Hause versorgt, während etwa 20 Prozent in den deutschlandweit 10.700 Einrichtungen der vollstationären Dauerpflege lebten, die zu 94 Prozent überwiegend ältere Menschen versorgten.¹⁰ Um sowohl in den stationären Einrichtungen als auch für die Pflege zu Hause eine gute und altersgerechte Ernährung zu gewährleisten, nutzen immer mehr Einrichtungen Apps zur besseren Koordination der einzelnen Ernährungspläne. Auch apetito möchte langfristig durch eine bessere Koordination über digitale Geräte seine Lieferungen perfekt anpassen.

Gemeinsame Nahrungsaufnahme ist als sozial geprägtes Ereignis ein wichtiger Bestandteil des Tages. In den Senioreneinrichtungen werden verschiedene Möglichkeiten geboten, um den Bewohnern die Essensaufnahme so angenehm wie möglich zu gestalten. Eat by Walking zum Beispiel bietet die Möglichkeit, vorgefertigte Mahlzeiten so vorzubereiten, dass sie von den Bewohnern nur noch abgeholt werden und an beliebigen Orten verzehrt werden können. **Um eine solche Speise optimal vorzubereiten, ist eine vorherige Planung und genaue Anpassung der Ernährungsbedürfnisse unerlässlich.**

9) united-against-waste-zwischenbilanz-2020-kompakt.pdf (Seiten 4, und 25 bis 32)

10) <https://seniorenheim-magazin.de/branchennews/ernaehrung-im-seniorenheim-mehr-als-auf-dem-speiseplan-steht/>

Kunststoffe

Für **apetito** stellt die **Verpackungsoptimierung** einen **besonderen Schwerpunkt** dar. Ein genereller Verzicht auf Kunststoff ist aus Gründen des Produktschutzes und der Hygiene nicht möglich. Unter verschiedenen Verpackungsvarianten, die den Ansprüchen des Marketings, des Produktschutzes, der Logistik, des Kundennutzens und der Wirtschaftlichkeit entsprechen, ist deshalb die ökologisch und ökonomisch verträglichste zu finden.¹¹

Neben dem **Menükomponenten-System „Multi Plus“** mit **geringem Verpackungsanteil** bietet **apetito** auch **Komplettgerichte** an. Hierbei setzen einige Geschäftsbereiche **Aluminium als Verpackungsmaterial** ein, welches sich nach Gebrauch **vollständig recyceln** lässt.



Andere Geschäftsbereiche nutzen PET-Schalen als Verpackungsmaterial, das der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 („Kunststoffverordnung“) entspricht und somit im gesamten Lebensmittelbereich einsetzbar ist. Die Lieferanten erfüllen alle diesbezüglichen gesetzlichen Anforderungen und lebensmittelrechtlichen Empfehlungen.

Trotz der teilweise einzeln verpackten Lebensmittel lässt sich somit langfristig **mehr Plastik einsparen**, da weniger Lebensmittel verschwendet oder nur halb verzehrt werden, die **Produktion passgenau** erfolgen kann und die Gerichte auch von der Größe abgestimmt werden können. Denn neben der Einsparung von Plastik ist auch Zero-Food-Waste ein großes Ziel. In hauseigenen Küchen können die Krankenhäuser und Einrichtungen oft aus finanziellen Aspekten nicht auf die Verpackungen der Großlieferanten achten. **apetito** hat sich zum **Ziel** gesetzt, stets die **bestmögliche Verpackung** zu nutzen, die **gleichzeitig hochwertige Qualitätsstandards** für die **Lebensmittel** sichern.

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
Christian Frevert
 Tel. 089/89 35 63 438
 Fax 089/ 89 39 84 29
politikdialog@apetito.de



¹¹⁾ https://www.emas.de/fileadmin/user_upload/ue/reg/DE-156-00051_Apetito-AG.pdf