

Klinik Einkauf

Beschaffung · Logistik · Recht

www.klinik-einkauf.de • 29 Euro
3. Jahrgang • Februar 2021

SONDERDRUCK aus

Klinik Einkauf

GREEN NEW DEAL FÜR DIE KLINIK

CO₂ Ausstoß senken, Kreisläufe schließen,
Materialeinsatz verringern – wie der Einkauf
seinen Beitrag für mehr Nachhaltigkeit
leistet.

Persönliche PDF-Datei für
Jens Kohrs

CO₂-BELASTUNG DURCH
SPEISEN

Menüwahl für das Klima

IMPRESSUM

Redaktion Berlin

Georg Thieme Verlag KG
redaktion-klinikeinkauf@thieme.de
www.klinik-einkauf.de

Gestaltung und Umsetzung Berlin

Georg Thieme Verlag KG
© 2021. Thieme. All rights reserved.

Dieser persönliche Sonderdruck ist nur für die
Nutzung zu nicht-kommerziellen, persönlichen
Zwecken bestimmt (z.B. im Rahmen des fachli-
chen Austauschs mit einzelnen Kollegen und zur
Verwendung auf der privaten Homepage des
Autors). Diese PDF-Datei ist nicht für die Einstel-
lung in Repositorien vorgesehen. Dies gilt auch
für soziale und wissenschaftliche Netzwerke und
Plattformen. Nachdruck und jede weitergehende
Nutzung nur mit Genehmigung des Verlags.

Cover-Gestaltung: The image was composed by Thieme
using following images: Landschaft © Elnur; Fußabdruck
© J-A-Photography



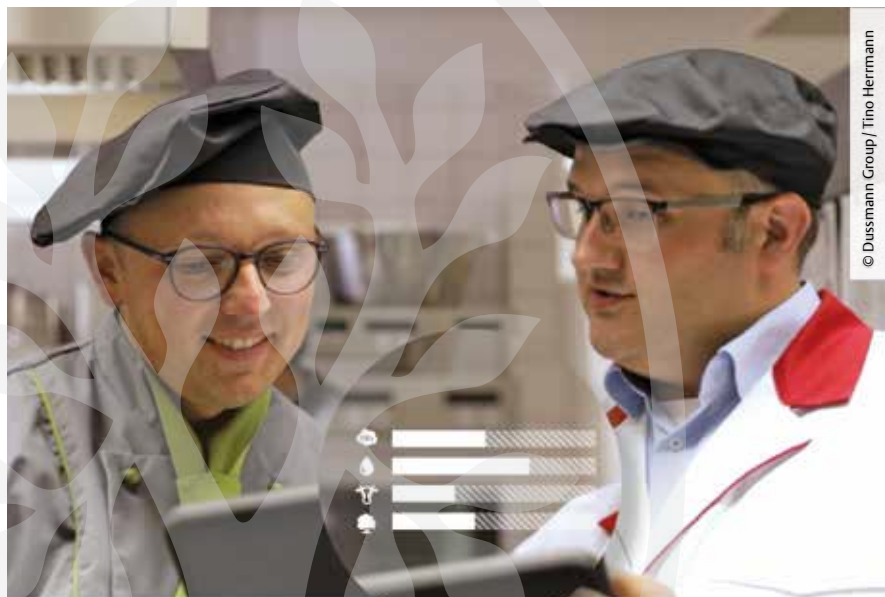
CO₂-BELASTUNG DURCH SPEISEN

Menüwahl für das Klima

Wenn sich Klinikeinkäufer den Themen Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit widmen, kommen sie um die Küche nicht herum. Beim Speisenangebot für Patienten und Mitarbeiter haben sie viele Möglichkeiten, die CO₂-Belastung zu senken. Wer die Klimabilanz jedes Gerichts transparent ausweist, kann auch die Auswahl beeinflussen.

Im bekannten Quartier Oerlikon der schweizerischen Stadt Zürich pflegt Manuel Klarmann mit seinem kleinen Team einen gewaltigen Datenschatz. Der Gründer und Geschäftsführer des Eaternity Instituts will nicht weniger als die Ernährungsgewohnheiten der Menschen grundlegend verändern. Dazu hat Eaternity für Hunderttausende Produkte den CO₂-Fußabdruck ermittelt, der den Küchenleitern zeigt, wie sich einzelne Zutaten auf das Klima auswirken – von den Tomaten über Karotten und Sahne bis hin zum Rindfleisch. Mit Klarmanns Daten können sie für jedes Gericht den CO₂-Wert angeben und für ihre Kunden und Käufer transparent machen. Was Klarmann antreibt: „Die Wahl unserer Nahrungsmittel ist für 30 Prozent der von Menschen verursachten Treibhausgasemissionen verantwortlich“, sagt der Eaternity-Gründer: „Durch kluge Ernährungsentscheidungen können wir die Emissionen im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln um wenigstens 50 Prozent reduzieren.“

Ob Supermärkte, Lebensmittelhersteller, Caterer oder Restaurants – die Daten aus Oerlikon finden immer mehr Interessenten. Auch der Einkaufsdienstleister Pro Care Management im bayerischen Bad Kissingen hat sie seit einiger Zeit in sein hauseigenes Warenwirtschaftssystem PCM integriert. „Auf Wunsch führt die Software die CO₂-Werte aller Lebensmittel für ein Gericht zusammen und gibt den Endwert für den Tischgast an“, erklärt Tim Granitza, Leiter für Vertrieb und Geschäftsentwicklung: „Küchenleiter können sich bewusst für Produkte mit niedrigem CO₂-Wert entscheiden, und die Gäste bekommen zusätzliche Informationen für die Aus-



© Dussmann Group / Tino Herrmann

„Die Patienten sollen sehen und vergleichen können, wie der CO₂-Fußabdruck jeder Mahlzeit ist – und sich dann entscheiden.“

Michael Roth, Leiter Abteilung
Verpflegungsmanagement, UKS

wahl ihres Essens.“ Dabei werden auch Aspekte wie Tierwohl, Wasserverbrauch und Regionalität bewertet.

Start am UKS in Homburg

Auch in deutschen Klinikküchen, von denen PCM nach eigenen Angaben immerhin rund 1 000 zu seinen Kunden zählt,

Klimabilanz im Blick: Für ihre Rezepte können Küchenleiter mithilfe einer Software bewusst Produkte mit niedrigem CO₂-Wert auswählen.

© Dussmann Group / Tino Herrmann

steige das Interesse, den CO₂-Fußabdruck der Mahlzeiten anzugeben, sagt Granitza. Im Universitätsklinikum des Saarlandes (UKS), das das Warenwirtschaftssystem PCM nutzt, steht die Einführung sogar unmittelbar bevor. Auf allen Speiseplänen für die Patienten, die Bistros und das Personalkasino wird neben Allergenen, Zusatzstoffen und Kalorien künftig auch ausgewiesen, wie sich die Mahlzeit auf das Klima auswirkt. „An einer kleinen Wolke geben wir für alle Mittagsmenüs die konkrete CO₂-Belastung an“, erklärt Michael Roth, der in Homburg die Abteilung Verpflegungsmanagement leitet.



© Dussmann Group / Kay Herschmann

„Immer mehr Menschen möchten sich bewusster und klimafreundlicher ernähren.“

Harald Fischer, Mitglied der Geschäftsführung Dussmann Service Deutschland GmbH

30
Prozent

„Die Wahl unserer Nahrungsmittel ist für 30 Prozent der von Menschen verursachten Treibhausgasemissionen verantwortlich.“

Quelle: Manuel Klarmann, Eaternity-Gründer

Der Wert zeigt, wie viel Gramm CO₂ bei der Herstellung des Essens anfallen – und damit alle diese Angabe richtig einschätzen können, liefert eine Legende auf den Speiseplänen weitere Informationen dazu. Zusätzlich hat das UKS Flyer gedruckt und ausführliche Erklärungen auf der Homepage veröffentlicht. „Das Thema ist sehr komplex und der Beratungsbedarf entsprechend groß“, sagt Roth. Dem Klinikum gehe es darum, „die größtmögliche Information zu geben“, betont der Abteilungsleiter. Niemand werde bevormundet, zudem werde auch kein Fleischgericht gestrichen. „Die Patienten sollen sehen und vergleichen können, wie der CO₂-Fußabdruck jeder Mahlzeit ist – und sich dann entscheiden“, sagt Roth. Er gehe allerdings stark davon aus, „dass sich das

Bestellverhalten ändern wird – hin zu vegetarischen Angeboten“.

Manuel Klarmann sieht dabei durchaus auch Einsparpotenzial für den Einkauf. Können Kliniken die Fleischkomponente reduzieren, dürfte das auch die Zusatzkosten für den neuen Service wieder ausgleichen: „Gerade CO₂-intensive Produkte sind in der Regel auch teurer“, sagt der Eaternity-Chef. Ihm geht es aber vor allem „um das Tun für das Klima“. Hinzu komme bei Kliniken die Breitenwirkung: „Von ihnen wird ein gesunder Blick auf Ernährung erwartet, und ohnehin gehen Gesundheits- und Klimabilanz meist Hand in Hand“, sagt Klarmann. Zudem liege es im eigenen Interesse der Kliniken, die Klimaziele zu erreichen. Bei Ausschreibungen etwa spiele die CO₂-Bilanz zunehmend eine Rolle. Hinzu komme ein „enormer Mehrwert“ mit Blick auf das Image eines Hauses, betont Tim Granitz.

Test in Betriebsrestaurants

Die Dussmann Service Deutschland GmbH weist den CO₂-Wert der Speisen bereits in 20 Betriebsrestaurants aus, zum Beispiel in den Bundesministerien für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit sowie Verkehr und digitale Infrastruktur. Auch dort kommt das System von PCM in Zusammenarbeit mit Eaternity zum Einsatz. Die Resonanz von Tischgästen und Kundenunternehmen sei gut, erklärt Harald Fischer, Mitglied der Geschäftsführung: „Immer mehr Menschen möchten sich bewusster und klimafreundlicher ernähren.“

Weil die Klimawerte im Speiseplan jetzt bewusst analysiert werden, steige automatisch der Bedarf an Artikeln mit einer klimafreundlichen Bilanz. Gerade beim Fleisch werde verstärkt auf die Menge, aber auch auf die Herkunft geachtet. Das Thema sei für das Familienunternehmen „als Statement zum Thema Nachhaltigkeit“ strategisch wichtig und solle

langfristig zum Standard werden. Bis Ende des Jahres, so Fischer, wolle Dussmann „die Zahl der teilnehmenden Betriebsrestaurants deutlich steigern“. Technisch und organisatorisch sei ein Einsatz ohne Probleme auch in Kliniken möglich.

Mehr pflanzliche Lebensmittel

Die CO₂-Bilanz ihrer Menüs beschäftigt auch die Verantwortlichen beim Verpflegungsanbieter Apetito in Rheine. „Eine Speiseplanung ist immer dann klimafreundlich, wenn weniger tierische und mehr pflanzliche Lebensmittel auf den Teller kommen“, betont Nachhaltigkeitsmanager Thomas Reich. Auch deshalb habe Apetito die Auswahl an vegetarischen Menüs für die Gemeinschafts- und Individualverpflegung mit 23 neuen Gerichten ausgeweitet. Zudem sei in Rheine für die Klinik-Kunden eine Broschüre entstanden, welche die unterschiedlichen Formen der vegetarischen Ernährung, die gesundheitlichen Vorteile sowie den Aspekt der Nachhaltigkeit erläutert.

Für Manuel Klarmann ist es eine einfache Rechnung: „Wenn sich jeder von uns dreimal pro Woche klimafreundlich ernähren würde, hätten wir die gleiche Treibhausgas-Einsparung, als wenn ein Sechstel weniger Autos auf unseren Straßen unterwegs wären.“ Allein am UKS in Homburg werden in normalen Zeiten täglich rund 1400 Patientenesen ausgegeben, erklärt Abteilungsleiter Roth: „Langfristig hoffen wir, dass bei der Menü-Auswahl Aspekte wie vegetarisch, saisonal und regional an Bedeutung gewinnen – und wir als Klinikum hier auch zu einem Umdenken beitragen können.“

Jens Kohrs
Freier Journalist