



Baden-Württemberg.de

📅 17.05.2022

ERNÄHRUNG

Erster Online-Fachtag zum Thema „Nachhaltige Klinikküche“



MLR BW / Jan Potente

Das Landeszentrum für Ernährung hat den ersten Online-Fachtag zum Thema „Nachhaltige Klinikküche“ veranstaltet. Einer guten Verpflegung während eines Reha- oder Krankenhausaufenthalts kommt eine besondere Bedeutung zu, sie hilft gleichermaßen Körper und Geist.

„Essen und Trinken als Teil der Versorgung und Therapie haben einen positiven Einfluss auf das Wohlbefinden, den Genesungsprozess und die Selbstbestimmtheit der Patientinnen und Patienten. Ein nachhaltiges und abwechslungsreiches Verpflegungsangebot ist daher besonders wichtig. Die Mahlzeiten sind ein wichtiger Bestandteil des Klinikalltags. Mit unseren aktuellen Projekten am [Landeszentrum für Ernährung](#) möchten wir in diesem Bereich Schulungs- und Beratungsangebote entwickeln. Damit sollen die Verantwortlichen bei der Etablierung eines gesundheitsfördernden, genussvollen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes sowie bei der Zertifizierung durch die [Deutsche](#)

Gesellschaft für Ernährung unterstützt werden“, sagte die Staatssekretärin im Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Sabine Kurtz**, anlässlich des Online-Fachtages „Nachhaltige Klinikküche – praktisch umgesetzt“ am 17. Mai 2022 in Stuttgart.

Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können von einem genussvollen Speiseangebot profitieren, denn viele Klinikküchen versorgen auch das Personal. Im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements dient ein gutes Essen auch der Gesunderhaltung, Leistungsfähigkeit und der Wertschätzung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die Landesregierung strebt bis zum Jahr 2030 einen regionalen Bio-Anteil von 30 bis 40 Prozent in allen Einrichtungen der öffentlichen Hand an – dazu zählen auch viele Kliniken. Im Sinne einer nachhaltigen Verpflegung sollen möglichst viele Kliniken auch den Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln aus der Region erhöhen. Durch die Reduktion entstehender Lebensmittelabfälle hat sich in bisherigen Modellprojekten gezeigt, dass die dadurch eingesparten Kosten wiederum in die Qualität der Verpflegung investiert werden können. Das Landeszentrum für Ernährung baut daher sein vielfältiges Beratungs- und Unterstützungsangebot für die Umsetzung einer guten Verpflegung auch in Kliniken und Rehabilitationseinrichtungen aus.

Landeszentrum für Ernährung

Das Landeszentrum bündelt Kompetenzen in der Gemeinschaftsverpflegung mit Kompetenzen in der Ernährungsinformation und -bildung. Künftig soll es dort feste Ansprechpersonen für alle Lebenswelten in der Gemeinschaftsverpflegung zur Verstärkung der bisherigen Aktivitäten geben. „Somit können wir in den kommenden Jahren nicht nur Einrichtungen aus dem Gesundheitsbereich dabei unterstützen, gutes Essen noch besser zu machen, sondern auch Kitas, Schulen, Hochschulmensen, die Kantinen der öffentlichen Hand und Betriebe“, so Staatssekretärin Kurtz.

Der Aufbau des Schwerpunktes „Gutes Essen in Kliniken und Reha am Landeszentrum für Ernährung“ erfolgt im Rahmen der [Ernährungsstrategie Baden-Württemberg \(PDF\)](#).

[Landeszentrum für Ernährung: Klinikverpflegung](#)

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/erster-online-fachtag-zum-thema-nachhaltige-klinikkuoeche/?cHash=21f2a61b8b1e00e23ebfbc365a2a01b0&type=98>