

18. Wahlperiode

Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten Catherina Pieroth (GRÜNE)

vom 19. Februar 2019 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 22. Februar 2019)

zum Thema:

Ernährung in Krankenhäusern

und **Antwort** vom 11. März 2019 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 13. März 2019)

Frau Abgeordnete Catherina Pieroth (Bündnis 90/Die Grünen)

über

den Präsidenten des Abgeordnetenhauses von Berlin

über Senatskanzlei - G Sen -

A n t w o r t
auf die Schriftliche Anfrage Nr. 18/17 983
vom 19. Februar 2019
über Ernährung in Krankenhäusern

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Schriftliche Anfrage wie folgt:

Vorbemerkung:

Gemäß § 1 Abs. 1 Krankenhausfinanzierungsgesetz erbringen die in den Krankenhausplan aufgenommenen Krankenhäuser ihre Leistungen wirtschaftlich selbständig. Dies bezieht sich insbesondere auf die interne Organisation der Häuser und damit auch auf die Versorgung von Patientinnen und Patienten mit geeigneten Lebensmitteln.

Zu den krankenhausesindividuell gestellten Fragen der Ernährung im Krankenhaus liegen dem Senat deswegen keine eigenen Informationen vor. Zur Beantwortung der Fragen 4. bis 17. wurde deswegen die Berliner Krankenhausgesellschaft (BKG) um Unterstützung gebeten. Die Antworten zu Fragen 4 – 17 erfolgten aufgrund der Informationen der Berliner Krankenhausgesellschaft.

Sämtliche Fragen beziehen sich sowohl auf landeseigene Krankenhäuser als auch auf Krankenhäuser anderer Träger in Berlin. Bei der Beantwortung der Fragen soll auf beide Varianten eingegangen werden.

1.) Inwiefern setzt der Senat die Berliner Ernährungsstrategie auch in Krankenhäusern um? Ist es geplant, die Strategie auch auf Krankenhäuser zu erweitern?

Zu 1.:

Der Aufbau eines Zentrums für Gemeinschaftsverpflegung ist ein wesentlicher Baustein der Berliner Ernährungsstrategie. Es soll Beratungsangebote, Workshops und Seminare für die unterschiedlichen Erfordernisse von Gemeinschaftsverpflegungen anbieten. Nach dem Vorbild Kopenhagens („House of Food“) soll mit Großküchen und Caterern in allen Lebenswelten „Schule, Kitas, Betriebe, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern“ gezeigt werden, wie der Anteil an frischen, ökologisch und regional erzeugten Zutaten durch Weiterbildung und Beratung von Köchen und Küchenpersonal weitgehend kostenneutral erhöht werden kann.

2.) Inwiefern können durch das Land Berlin Qualitätsvorgaben für Krankenhausesen gemacht werden? Welche Qualitätsvorgaben gibt es? An welchen Qualitätsstandards für gesunde Ernährung orientiert sich der Senat?

Zu 2.:

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat Qualitätsstandards unter der Bezeichnung "Station Ernährung - Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken" entwickelt.

Schwerpunkt des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken sind Praxisinformationen zum Umsetzen der gesundheitsfördernden Verpflegung in Kliniken. Das umfasst unter anderem die

- Lebensmittelauswahl und -zubereitung,
- Speisenangebote bei speziellen Bedürfnissen (etwa bei Mangel- oder Fehlernährung oder Kau- und Schluckstörungen) und die
- Gestaltung der Essensatmosphäre (z.B. Essenszeiten, Raum- und Essplatzgestaltung, Service und Kommunikation).

Darüber hinaus liefern die Materialien zu den Standards weitere Informationen etwa zu Hygieneanforderungen, Qualifikation des Personals und zur Erfassung des Ernährungszustands der Patientinnen und Patienten. Krankenhäuser und Rehakliniken, die die Qualitätsstandards umsetzen, können sich zertifizieren lassen. Nach erfolgreicher Zertifizierung dürfen sie das Logo "Station Ernährung" in der Werbung für ihre Einrichtung einzusetzen. Geprüft werden die drei Bereiche Lebensmittel, Speisenplanung und -herstellung sowie Lebenswelt. Für eine Premium-Zertifizierung ist zudem eine Optimierung der Nährstoffe des Speiseplans auf der Grundlage der berechneten Rezepte erforderlich.

Diese Qualitätsstandards der DGE sind freiwillig und jede Einrichtung entscheidet selber über die Umsetzung. Der Senat befürwortet, wie zum Beispiel auch bei der Kitaverpflegung, wenn die DGE Qualitätsstandards von den Einrichtungen berücksichtigt werden.

3.) Inwiefern wirkt sich die Ernährungsqualität nach Kenntnis des Senats positiv oder negativ auf die Genesung von Patient*innen aus?

Zu 3.:

Die Ernährung kann im Krankenhaus einen wesentlichen Beitrag für die Gesundheit leisten, den Genesungsprozess fördern und das Wohlbefinden der Patienten steigern. Zudem hat die Ernährung im Krankenhaus eine Vorbildfunktion. Dementsprechend kommt einer bedarfsgerechten und bedürfnisorientierten Verpflegung ein hoher Stellenwert zu. (Quelle: https://www.station-ernaehrung.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-Qualitaetsstandard_Krankenhaus.pdf)

4.) Woher beziehen die Krankenhäuser das Essen für ihre Patient*innen?

5.) In wie vielen Krankenhäusern gibt es

- a) Großküchenzubereitung
- b) KÜcheneinheiten auf Station , in denen vor Ort frisch gekocht wird? Und um welche Krankenhäuser handelt es sich?

6.) In wie vielen Krankenhäusern gibt es Patient*innenküchen, in denen Patient*innen vor Ort sich an der frischen Zubereitung der Mahlzeiten nach ihren Fähigkeiten und Möglichkeiten beteiligen können? Und um welche Krankenhäuser handelt es sich?

7.) Werden bei Sanierungen der Krankenhäuser bzw. bei Sanierungen einzelner Stationen auch dezentrale Küchen bzw. Stationsküchen, die eine Versorgung mit frisch zubereiteten Mahlzeiten gewährleisten, mit eingeplant?

8.) Werden bei Sanierungen der Krankenhäuser bzw. bei der Sanierung einzelner Stationen Aufwärmküchen, in denen Mahlzeiten aufgewärmt und kleinere Mahlzeiten, wie bspw. Salate etc. zubereitet werden können, mit eingeplant?

Zu 4. - 8.:

Diese Informationen betreffen den Bereich der Unabhängigkeit der Kliniken gemäß § 1 KHG. Konkrete Informationen liegen dem Senat nicht vor.

9.) Inwiefern und wo sind Ökotropholog*innen und Diätassistent*innen in die Ernährung von Patient*innen in Krankenhäusern eingebunden? Wie viele Ökotropholog*innen und Diätassistent*innen arbeiten zurzeit in den Berliner Krankenhäusern??

Zu 9.:

Laut Qualitätsbericht wurden Diät- oder Ernährungsberatungen an der Charité Berlin, Dominikus Berlin-Hermsdorf, DRK Berlin Köpenick, DRK Berlin Mitte, DRK Berlin Wiegmann Klinik, Evangelische Elisabeth Klinik Berlin, Evangelische Lungenklinik Berlin, Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe Berlin, Ev. Geriatriezentrum Berlin, Hubertus Berlin, Immanuel Berlin - Standort Berlin-Wannsee, Johannesstift Wichern Berlin, Königin Elisabeth Herzberge Berlin, Sana Lichtenberg Berlin, St. Gertrauden Berlin, St. Hedwig Berlin, St. Joseph Berlin-Tempelhof, Vivantes Auguste-Viktoria Berlin, Vivantes Friedrichshain - öB Fröbelstraße Prenzlauer Berg, Vivantes Humboldt, Vivantes im Friedrichshain, Vivantes Neukölln, Vivantes Spandau, Vivantes Wenckebach sowie am Waldkrankenhaus Spandau Berlin angeboten.

Im Jahr 2017 waren insgesamt 81 Diätassistenten/-innen in den Krankenhäusern beschäftigt (vgl. Grunddaten des Statistischen Landesamt Berlin-Brandenburg).

10.) Welche Ernährungskonzepte liegen in den Krankenhäusern vor?

11.) Wie beurteilt der Senat die in den Krankenhäusern angebotenen Mahlzeiten hinsichtlich ihrer Ausgewogenheit, ihres Nährgehalts, ihrer Frische und ihres Vitamingehalts?

Zu 10. - 12.:

Diese Informationen betreffen den Bereich der Unabhängigkeit der Kliniken gemäß § 1 KHG. Konkrete Informationen liegen dem Senat nicht vor.

13.) Wie hoch sind die durchschnittlichen Verpflegungskosten je Patient*in pro Tag?

Zu 13.:

Gemäß des durch das Statistische Landesamt Berlin-Brandenburg veröffentlichten Kostennachweises für die Berliner Krankenhäuser fielen für das Merkmal „Lebensmittel und bezogene Leistungen“ im Jahr 2017 Kosten in Höhe von 16,- EUR je Belegungstag an.

14.) Inwiefern können Portionsgrößen durch das Personal oder die Patient*innen selbst bestimmt werden?

15.) Wie hoch ist der prozentuale Anteil der Verpflegung, der von den Patient*innen nicht verzehrt wird und mithin entsorgt werden muss? Wie viel Tonnen an Lebensmittel werden jährlich in Krankenhäusern als Abfall entsorgt?

16.) Inwiefern unterscheiden sich die Ernährungsangebote in Krankenhäusern für Kinder, Jugendliche, Erwachsene und ältere Menschen? Bieten die Krankenhäuser altersspezifische Ernährung an?

Zu 14 - 16.:

Diese Informationen betreffen den Bereich der Unabhängigkeit der Kliniken gemäß § 1 KHG. Konkrete Informationen liegen dem Senat nicht vor.

17.) Bieten die Krankenhäuser kulturspezifische Ernährungsangebote an?

Zu 17.:

Besondere kulturspezifische Ernährungsgewohnheiten wurden an 50 Krankenhausstandorten berücksichtigt. Hierbei ist zu bedenken, dass es sich um eine freiwillige Angabe im Qualitätsbericht handelt.

Berlin, den 11. März 2019

In Vertretung
Martin Matz
Senatsverwaltung für Gesundheit,
Pflege und Gleichstellung