

19. Wahlperiode

## Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Bettina König (SPD)**

vom 18. April 2024 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 22. April 2024)

zum Thema:

**Hält das Leib und Seele zusammen? - Qualität der Verpflegung in Berlins landeseigenen Krankenhäusern**

und **Antwort** vom 7. Mai 2024 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 8. Mai 2024)

Senatsverwaltung für Wissenschaft,  
Gesundheit und Pflege

Frau Abgeordnete Bettina König (SPD)

über

die Präsidentin des Abgeordnetenhauses von Berlin

über Senatskanzlei - G Sen -

A n t w o r t

auf die Schriftliche Anfrage Nr. 19/18 913

vom 18.04.2024

über Hält das Leib und Seele zusammen? - Qualität der Verpflegung in Berlins  
landeseigenen Krankenhäusern

---

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

Vorbemerkung der Verwaltung:

Die Schriftliche Anfrage betrifft Sachverhalte, die der Senat nicht aus eigener Kenntnis beantworten kann. Um die Fragen dennoch beantworten zu können, hat der Senat daher die Vivantes – Netzwerk für Gesundheit GmbH (Vivantes) und die Charité – Universitätsmedizin Berlin um Stellungnahmen gebeten, welche in die Beantwortung eingeflossen sind.

1) Wo und durch wen werden die in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern an die Patientinnen und Patienten ausgeteilten Mahlzeiten jeweils produziert?

Zu 1.:

### Charité

Die Verpflegung der Patientinnen und Patienten wird von der Charité CFM Facility Management GmbH (CFM), hundertprozentige Tochter der Charité erbracht. In der Produktionsküche der CFM am Campus Benjamin Franklin (CBF) erfolgt die gesamte Produktion der Mittagessen für Patientinnen-und-Patienten-Verpflegung (für Campi CBF, Campus Virchow-Klinikum (CVK) und Campus Charité Mitte (CCM)) im Cook&Chill-Verfahren. Außerdem wird das Frühstück und Abendessen für den Campus CBF in der Produktionsküche produziert. In der Verteilerküche der CFM Campus CVK wird das Frühstück und das Abendessen für die Campi CVK und CCM produziert. Das von der Produktionsküche CBF produzierte Mittagessen wird hier verteilt. Die Produktion der Diätkostformen erfolgt in den Diätküchen der CFM an den Campi CBF und CVK. Die CFM betreibt im Deutschen Herzzentrum der Charité (DHZC) eine Frischküche und produziert hier die gesamte Patientinnen- und Patienten-Verpflegung (alle Mahlzeiten inkl. Diäten) für das DHZC.

### Vivantes

Die Verpflegung der Patientinnen und Patienten und Bewohnerinnen und Bewohner erfolgt durch die Vivantes Gastronomie / SVL Speisenversorgung und -logistik GmbH, eine 100%ige Tochtergesellschaft der Vivantes – Netzwerk für Gesundheit GmbH. Die Versorgung erfolgt regional. In zwei Verteilzentren werden die Speisen für die einzelnen Standorte und Senioreneinrichtungen kommissioniert und tablettiert. Die Produktion der Diätkostformen erfolgt in den Diätküchen von Vivantes in den beiden Verteilzentren unter Einbindung ausgebildeter Diätassistentinnen und Diätassistenten. Die Speisen und Lebensmittel kommen hauptsächlich von regionalen Lieferanten aus Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern.

Vivantes verfolgt eine grundlegend nachhaltige Strategie in der Speisenversorgung und hat deswegen in der Zusammenarbeit mit Max Strohe im Zuge der anhaltenden Ernährungswende den Fokus auf vegane Ernährung gelegt, die sowohl nachhaltig, regional und mit Bio-Lebensmitteln hergestellt wird.

Die Gastronomie der Vivantes wurde für die Entwicklung des Speisenangebotes sowie die Entwicklung des Gesamtangebots der Gesellschaft mit dem Frankfurter Preis (der höchste Preis der Branche) im Oktober 2023 ausgezeichnet. Darüber hinaus ist die Vivantes mit seiner Vivantes Gastronomie als erster Klinikkonzern in Deutschland, der eine High-Class-Convenience Strategie verfolgt, von United Against Waste e.V. zertifiziert worden, für seine Bemühungen, Speisenreste zu reduzieren. Im Weiteren hat die Vivantes Gastronomie die

Beteiligungserklärung der Kompetenzstelle für Außer-Haus-Versorgung (KAHV) unterzeichnet.

2) Wie hoch sind die jeweiligen täglichen Kosten pro Kopf und insgesamt in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern für die Verpflegung der jeweiligen Patientinnen und Patienten?

Zu 2.:

Charité

Beköstigungstag für		Beköstigungstag in €
2024	Standard Patient/in gesetzlich versichert	22,93€
	Wahlleistung Privatpatient/in	30,42€
	Wahlleistung Privatpatient/in auf der Komfortstation (Station M120) am Campus Mitte	34,63€

Quelle: Angaben der Charité

Vivantes

Vivantes bittet um Verständnis, dass die GmbH ihre diesbezüglichen Daten nicht veröffentlichen möchte.

3) Welche Standards hat jedes einzelne landeseigene Krankenhaus zur Wahrung der Qualität der Verpflegung von Patientinnen und Patienten festgelegt und wie stellt jedes einzelne landeseigene Krankenhaus sicher, dass diese Standards auch eingehalten werden?

Zu 3.:

Charité

Grundsätzlich bilden die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in den Kliniken die Basis. Eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung wird über regionalen Lebensmitteleinkauf (derzeit 28%), Lebensmittelauswahl gemäß DGE-Qualitätsstandards sowie Einhaltung von Rezepturen erreicht. Der Anteil fleischfreier Lebensmittel und Gerichte in den Speiseplänen wird stetig erhöht, 55% ist der Zielwert für 2024. Das eingesetzte Warenwirtschaftssystem bietet jederzeit Transparenz für interne Qualitätskontrollen.

### Vivantes

Basis für die Versorgung bilden die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kliniken.

4) Finden in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern Befragungen der Patientinnen und Patienten hinsichtlich der Qualität und / oder Quantität der verabreichten Verpflegung statt und wenn ja, mit welchem jeweiligen Ergebnis und wenn nein, warum nicht?

Zu 4.:

### Charité

Quartalsweise werden über das CFM-Servicemanagement Befragungen zur Angebotsauswahl (alle Mahlzeiten), zur Qualität/Quantität der Speisen sowie zum Bestellprozess und Mahlzeitenservice durchgeführt. Ergebnis: 2,2 bis 2,3 (2024)  
Quartalsweise wird innerhalb der Patientenzufriedenheitsmessungen die Verpflegung abgefragt. Ergebnis; 2,1 bis 2,3 (2023)

### Vivantes

Es finden regelmäßige Patientinnen- und Patientenbefragungen statt.

5) Wie hoch ist der jeweilige durchschnittliche kalorische Wert der den Patientinnen und Patienten in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern über die Verpflegung pro Tag zur Verfügung gestellt wird?

Zu 5.:

### Charité

Im Durchschnitt beträgt der Wert 1.800 kcal pro Tag/Patientin/Patient.

### Vivantes

Der Wert richtet sich nach den Vorgaben der DGE sowie nach den medizinischen Notwendigkeiten der Anamnese im Krankenhaus oder Pflegeheim.

6) Wie hoch ist der jeweilige durchschnittliche Wert an Proteinen der den Patientinnen und Patienten in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern über die Verpflegung pro Tag zur Verfügung gestellt wird?

Zu 6.:

Charité

Im Durchschnitt werden 65-70 Gramm Protein pro Tag/Patientin/Patient zur Verfügung gestellt.

Vivantes

Der Wert richtet sich nach den Vorgaben der DGE sowie nach den medizinischen Notwendigkeiten der Anamnese im Krankenhaus oder Pflegeheim.

7) Wie hoch ist der jeweils durchschnittliche Bio-Anteil bei den Lebensmitteln, die den Patientinnen und Patienten in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern über die Verpflegung pro Tag zur Verfügung gestellt werden?

Zu 7.:

Charité

Aktuell beträgt der Bio-Anteil 6,3%.

Vivantes

Bioprodukte werden vermehrt eingesetzt, beispielhaft bei den Gerichten von Max Strohe. Jedoch können diese nicht entsprechend deklariert werden, da mitunter keine Bio-Zertifizierung vorliegt.

8) Erheben die jeweiligen landeseigenen Krankenhäuser bei der Aufnahme neuer Patientinnen und Patienten Daten zum jeweiligen Ernährungsstand und wenn nein, warum nicht?

Zu 8.:

Charité

Es erfolgen Erhebungen zum Ernährungszustand kritischer Patientinnen-und Patienten-Gruppen.

### Vivantes

Es erfolgen Erhebungen zum Ernährungszustand kritischer Patientinnen-und Patienten-Gruppen.

9) Wie stellen die einzelnen landeseigenen Krankenhäuser jeweils sicher, dass der Ernährungsplan von Patientinnen und Patienten an die tatsächlichen individuellen diätischen Bedürfnisse angepasst ist?

Zu 9.:

### Charité

Für alle Patientinnen und Patienten mit speziellen Ernährungsanforderungen werden über Diätberatungen (Erst- und Folgeberatungen) individuelle Ernährungspläne erstellt und über die Diätküche realisiert.

### Vivantes

Für Patientinnen und Patienten mit speziellen Ernährungsanforderungen werden Diätberatungen angeboten und Ernährungspläne erstellt. Diätkost für die Patientinnen und Patienten wird individuell in der Diätküche hergestellt.

Dazu sind Diätassistentinnen und Diätassistenten im Einsatz, die in direktem Kontakt mit den Patientinnen und Patienten stehen.

10) Wie bewertet der Senat die Qualität der Verpflegung der Patientinnen und Patienten in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern?

Zu 10.:

Siehe Antwort zu Frage 14.

11) Wie viele jeweilige Diätassistentinnen und -assistenten sind auf jeder einzelnen Station und insgesamt in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern beschäftigt und wie viele jeweils vorgesehene Stellen für Diätassistentinnen und -assistenten sind derzeit unbesetzt?

Zu 11.:

### Charité

Die Charité verfügt aktuell über 30,9 Vollzeitkräfte (VK) Diätassistentinnen und -assistenten, davon sind 1,8 VK als Lehrkraft ausgewiesen. 6 Stellen sind unbesetzt. Zudem bildet die Charité 32 VK Azubis für den Beruf der Diätassistenz aus.

Die 29,1 VK Diätassistentinnen und -assistenten (ohne Lehrkräfte) aufgeteilt nach Tätigkeitsbereich auf Klinik- und Standortebene:

GB / Centrum	Klinik / Standort	Drittmittel	Haushalt	Gesamt
Beteiligungsgesellschaften	CFM		5,0 VK	5,0 VK
Centrum 04 - Charité Centr.f.Biomedizin	Experimental & Clinical Research Center		1,0 VK	1,0 VK
Centrum 09 - Orthopäd.u.Unfallchirurgie	CCM Sportmedizin		0,6 VK	0,6 VK
Centrum 12 - Innere Med. u. Dermatologie	CBF Psychosomatik		1,0 VK	1,0 VK
Centrum 13 - Inn.Med.m.Gastro.u.Nephrol.	CCM Endokrin.u.Stoffwechselmed.		4,9 VK	4,9 VK
	CCM Endokrin.u.Stoffwechselmed.FL		1,9 VK	1,9 VK
	CVK AB Lipidstoffwechsel		1,5 VK	1,5 VK
	CVK AB Lipidstoffwechsel FL		0,8 VK	0,8 VK
	CVK AB Stoffwechselekrankungen		1,5 VK	1,5 VK
Centrum 17 - Frauen-,Kinder- Jugendmed.	CVK Gynäkologie FL	0,3 VK		0,3 VK
	CVK Päd.Endokrinologie		1,2 VK	1,2 VK
	CVK Päd.Gastro/Stoffwechsel		0,3 VK	0,3 VK
	CVK Päd.Nephrologie		0,2 VK	0,2 VK
	CVK Päd.Neurologie		0,3 VK	0,3 VK
	CVK Päd.Pneumo/Immuno/Mukovisz./ITS		3,7 VK	3,7 VK
	CVK Sozialpädiatrisches Zentrum		3,4 VK	3,4 VK
Dt. Herzzentrum Charité	CVK AP Herz-, Thorax- und Gefäßchirurgie		0,8 VK	0,8 VK
ZF - Zentralfunktionen	Zentrale Personalfinanzierung		1,0 VK	1,0 VK
Gesamt		0,3 VK	28,9 VK	29,1 VK

Quelle: Angaben der Charité

### Vivantes

Dem Senat liegen dazu für Vivantes keine Informationen vor. Vivantes selbst machte in der Abfrage keine Angaben dazu.

12) An welchen landeseigenen Krankenhäusern sind spezialisierte Ernährungsteams jeweils im Einsatz, wie sind sie jeweils fachlich zusammengestellt und welche jeweiligen Aufgaben haben sie?

Zu 12.:

### Charité

Siehe Antwort zu Frage 11.

### Vivantes

Bei Vivantes ist ein Zentrum für Ernährungsmedizin mit hausinternen Fachexpertinnen und -experten und damit eine Anlaufstelle für Ernährung, Ernährungsberatung und Ernährungsmedizin etabliert. Hier erfolgt insbesondere eine Beratung zur Ernährung bei bestimmten Krankheitsbildern.

13) Zu welchen Ergebnissen kam die Analyse des Ist-Zustandes bei Berliner Gemeinschaftsverpflegungen in Bezug auf die Krankenhausverpflegung und welche dieser Erkenntnisse sind anschließend in das Konzept des geplanten Zentrums für Gemeinschaftsverpflegung eingeflossen??

Zu 13.:

Die angesprochene Analyse gibt lediglich einen Überblick über einige relevante Akteure der Gemeinschaftsverpflegung in Berlin. Die Dokumentation ist lediglich eine Beschreibung des damaligen Ist-Zustandes von Charité und Vivantes als die beiden großen Krankenhäuser in Berlin und zählt Fakten wie Anzahl der Küchenstandorte, Tischgäste pro Tag und Kostenspannen der Mahlzeiten etc. auf. Eine Analyse über die Qualität des Essens ist in diesem kleinen Gutachten nicht erfolgt. Die Kantine Zukunft (in der Analyse wurde die Institution als „Zentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung“ benannt) hat in den letzten Jahren insbesondere das Krankenhaus Havelhöhe betreut und ist mit Verantwortlichen der Charité, Vivantes und Johannesstift Diakonie in den Austausch gegangen. Zu einer Vereinbarung, sich in das Umstellungsprogramm von Kantine Zukunft zu begeben, ist es bisher nicht gekommen. Der Senat und die Kantine Zukunft als großes Leuchtturmprojekt der Berliner Ernährungsstrategie würden es sehr begrüßen, wenn weitere Krankenhausbetriebe eine intensivere Zusammenarbeit mit Kantine Zukunft aufnehmen.

14) Welche weiteren Pläne und Konzepte verfolgt der Senat ggf. zur Verbesserung der Qualität der Verpflegung der Patientinnen und Patienten in den einzelnen landeseigenen Krankenhäusern?

Zu 14.:

Dem Senat liegen keine Informationen zu Qualitätsmängeln oder Handlungsbedarf hinsichtlich der Verpflegung der Patientinnen und Patienten in den landeseigenen Krankenhäusern vor. Der Senat unterstützt das Leuchtturmprojekt Kantine Zukunft. Darüber hinaus werden keine Pläne oder Konzepte verfolgt, die speziell auf die landeseigenen Krankenhäuser ausgelegt sind

Berlin, den 7. Mai 2024

In Vertretung  
Ellen Haußdörfer  
Senatsverwaltung für Wissenschaft,  
Gesundheit und Pflege