

Better food in hospitals!

A strategic change-process?

Dr. P. Friedrich

Healthy Know How Sweden

healthy@jobtransfer.com

A dream??!!: A five star***** Gourmet Restaurant "Heaven of Health" in Hospitals (based on a franchise concept)



newnordicfood

EATING CITY
THE NETHERLANDS DECEMBER 6-7, 2012

LA CITTÀ CHE MANGIA - LA VILLE QUI MANGE - LA CIUDAD QUE COME

Session: Public foodscapes



Three Challenges

I: Economics of scale - a driving force for food in hospitals?

II: Food in hospitals as a comfortfactor - a service? The interest of the medical doctors?

III: **Who makes the decisions about food in hospitals?**



Case : Alice Hospital Darmstadt / Germany
One key for success: The restaurant



Case 1: Alice Hospital Darmstadt / Germany (2008)



Privat foundation with adjoined
' doctors house '
13 000 patients/year
120 + 60 beds

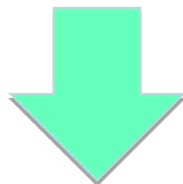
20% regional food (80-120 portions of
a total of 600 portions), stable!

Cost/day ' brutto ' : 16 €

Cost/day ' netto ' : 10 €



Selection of producers/products for Alice-Hospital



Implementation of criteria based on the *SlowFood* philosophy:
Good, Clean and Fair

Checklist
Manual

**"More focus on
production"**





where health grows



Slow Food®

ENGLISH

Checklist for the selection of producers of local products



For example:

Criterion: »good«

1. How are the organoleptic qualities of the foodstuff? How are the taste and olfactory properties?

Outstanding organoleptic quality, outstanding taste and smell. Good appearance, aesthetic qualities.

Very good. For example: Odenwald »breakfast cheese«. Evenly colored rind (brownish-red) and paste (ivory-straw yellow). Delicate smell, aromatic. Well-balanced in the mouth, nutty, aromatic.

»G-G« criteria fulfilled: Yes First steps No

3. Does the production of the foodstuff take place on an agricultural or an industrial scale? Which technologies are being used?

Agricultural. Manual labor. No highly technical or industrial mass production.

Small-scale industry. Mostly manual labor. Twenty employees, of which 15 in production. 15,000 liters of milk are being handled per day.

»G-G« criteria fulfilled: Yes First steps No

4. Is the foodstuff produced exclusively locally? Does it reflect the local traditions and peculiarities? Can it be differentiated from other, non-locally produced foodstuffs? Is a local tradition discernible?

Yes, the foodstuff does reflect local peculiarities. It is different from products from other regions and it is firmly rooted in its own region. A local tradition in the production of this foodstuff is discernible.

Yes. Odenwald regional specialty. Traditional production.

»G-G« criteria fulfilled: Yes First steps No

Criterion »clean«

7. Are fresh, seasonal, local products being used or produced?

Emphasis on fresh, seasonal and local products.

Yes. Fresh preparation. Seasonal production (e.g. no goat cheese from November through March), local use of product (Odenwald region)

»G-G« criteria fulfilled: Yes First steps No

Example of a questionnaire for the selection of local producers

6. How does the production itself take place? Are raw materials strongly processed? Are any artificial additives being

Case 2: Hospital in Simrishamn/Sweden (2010)

Kontakt och ytterligare information

Sjukhuset i Simrishamn: Eva Björklund, verksamhetschef,
tel 0733-77 14 16, och Karin Pedersen, kostchef, tel 0414-152 64.

Healthy Know How Sweden: Peter Friedrich, tel 0737-215645.

Det här nytänkandet stöds av Skånes Livsmedelsakademi och är ett försöksprojekt inom programmet Innovation i Grönland. Samarbete sker med Carema, "Smaka på Skåne" och Slow Food International.



Här växer hälsan – Lokal mat på sjukhus

**Private hospital (own
kitchen)**

45 beds

150 portions (lunch)

Local Food: 1.1 – 3.3 €

Wholesaler: 1.0 – 2.1€

Sjukhuset i Simrishamn



newnordicfood

EATING CITY
THE NETHERLANDS DECEMBER 6-7, 2012

LA CITTÀ CHE MANGIA - LA VILLE QUI MANGE - LA CIUDAD QUE COME

Session: Public foodscapes



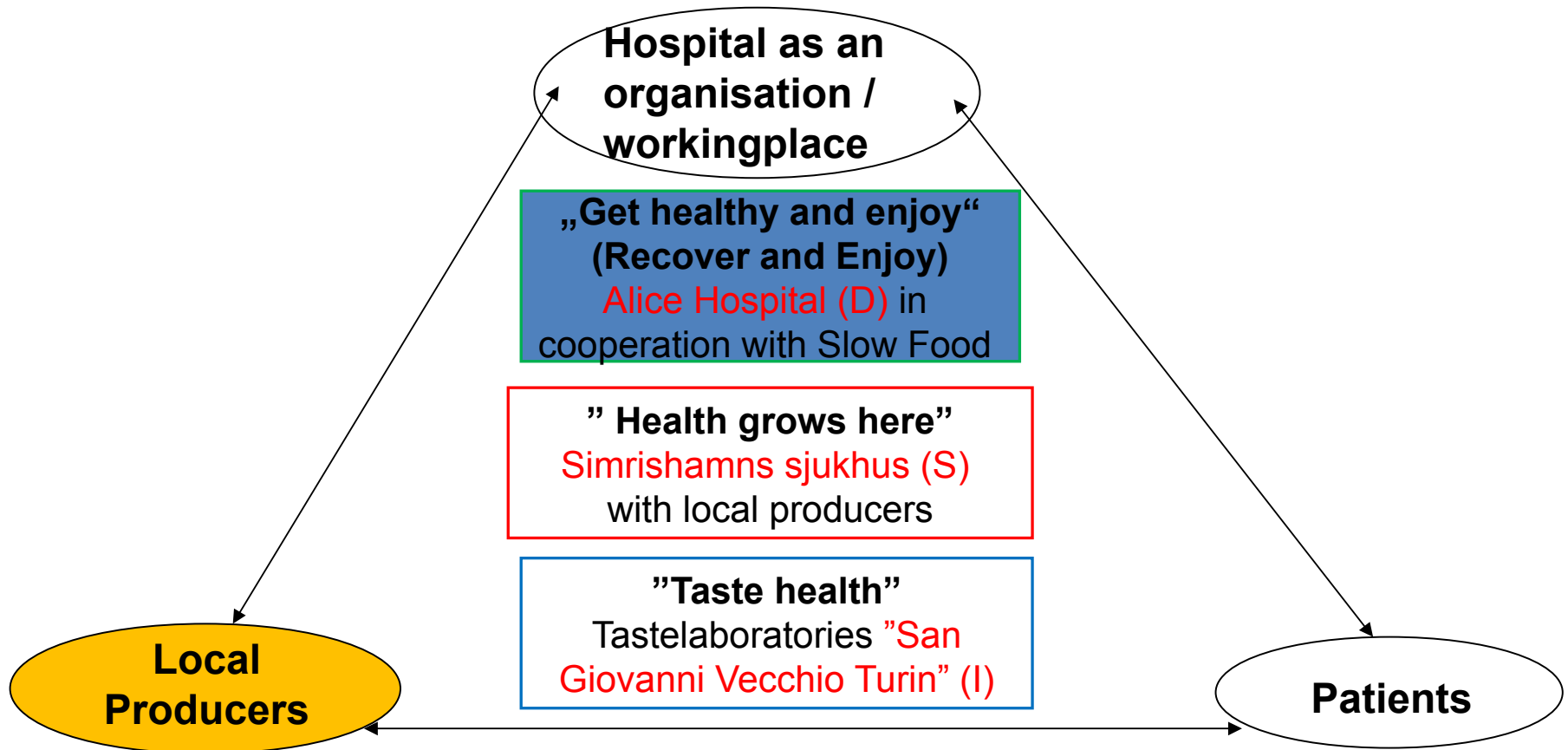


competent +
attending staff
is a necessity

Mat från Österlen serveras på sjukhuset

Cooperation about food and meals

Implications for politics/strategy in a city/region?



Strategical thinking and doing is important for hospitals and their stakeholders!!

Strategy is about:

- How an organisation defines goals
- The kind of goals defined
- The process(es) to reach the goals

Alice à la carte

Experiences from a Hospital Food Initiative of the Regional Government of Stockholm:

- Politicians tell *what* the goals are and the hospitals decide *how* to reach the goals
- Political decisions about:
 1. delegation of decisionmaking to the hospitals
 2. obligatory: kitchen in the hospital is always an alternative
 3. hospital food has to be treated as a strategic factor
 4. the patient must have a choice
 5. focus on the meal and not only the food

Success factors ?? Important for strategy?
What do we need to succeed with in change-
projects about hospital food

- 1. distinguish between ' kitchen-driven ' and strategy-driven development
- 2. not only focus on costs (0.0075%!!) but even on revenue/income

Who defines the goals?

Which goals?

Typical activities in a 'kitchen-driven' change process

1. Focus on competence-development of chef etc and procurement responsible (e.g. seasonal recipes, planning and coordination of procurement activities with local producers) .
2. Create interest from local producers for delivering to hospitals.
3. Integrate (inform and motivate) health professionals(including medical doctors) in the food-process in different departments
4. Combine the logic of wholesaling with a local food approach (in respect to procurement and transport).
5. Create an organisation for the food process, in which both the management of the hospital and the medical expertise is involved.

Typical activities in a 'strategy-driven' change process

1. Food in hospital handled as a strategic aim, owned by the management of the hospital.
2. Continuous monitoring of 'food processes' and its effects with regular reporting to the management.
3. Marketing and PR activities in media about the new focus of the hospital on food as a strategic issue.
4. Focus on food as a 'joy' (tastelabs, events with local producers, cooking courses, recipe-competitions, special food weeks, in combination with cultural events etc.) and important for the health- and rehabilitation process.
5. Change attitude from that food is only an issue of service (as cleaning) to that food shows the responsibility the hospital has taken as a matter of health prevention for patients, staff and other people (visitors).
6. Involve the medical expertise in the food process. Introduce food as the third important factor for medical treatment (diagnosis of food as causes for diseases is combined with prevention through food).

Food in hospitals: Develop a revenue generating business??

- Develop a restaurant philosophy (attract other and new clients groups, better use of premises)
- Introduce new services (e.g. dedicated cooking courses for adults and children, tastelaboratories, lifestyle services)
- Cooperation with city/region for ” Foodbranding”
- Negotiate with stakeholders about ’ extras ’ (private health insurances)
- (Cost cutting (less waste, shorter stay in hospital))

Focus for the future??

- The concept of 'food and meals' should be integrated in the business-philosophy by **goals**. Otherwise the risk is that the hospitals are driven by the perspective of politicians.
- Develop **competence** (models and methods) to focus on revenue generating business in hospital
- Develop competence about the **organisation** of revenue generating business in hospital.

Food and meals in hospitals.
A strategic case for Eating Cities?

YES!! By all means!!
+ there are possible ways to go!!

Dr. Ing. P. Friedrich
Healthy Know How Sweden
healthy@jobtransfer.com
+46 8 85 37 47



Alice à la carte

**A 'platform' for hospital-
directors and local
politicians
"Food and meals for our
citizens: the core values in
the business philosophy
of our hospitals"**

Hospitals = a focal point for "Eating Cities"?!!!

- All cities have (many) hospitals with **many people** (patients, staff, visitors etc) → big marketplace
- Many people in hospitals have **no possibility** to choose what to eat # thousand choices in restaurants → a **need for strategy and policy**
- Hospitals are **meeting points** for
 - people
 - values → health and lifestyle
 - food producers – food users

Part 1: Best Practice - Change activities



"Taste health"

Evaluation by Deloitte (2009)

Public Sector Food Procurement Initiative

- Establish clarity of purpose
- **Offer clear leadership**
- Establish an evaluation stream to measure performance in 'real' time
- Deliver adequate training and support to buyers and suppliers

Recommendation: Eleven steps to success: from kitchenfocus to strategy- and organisational focus

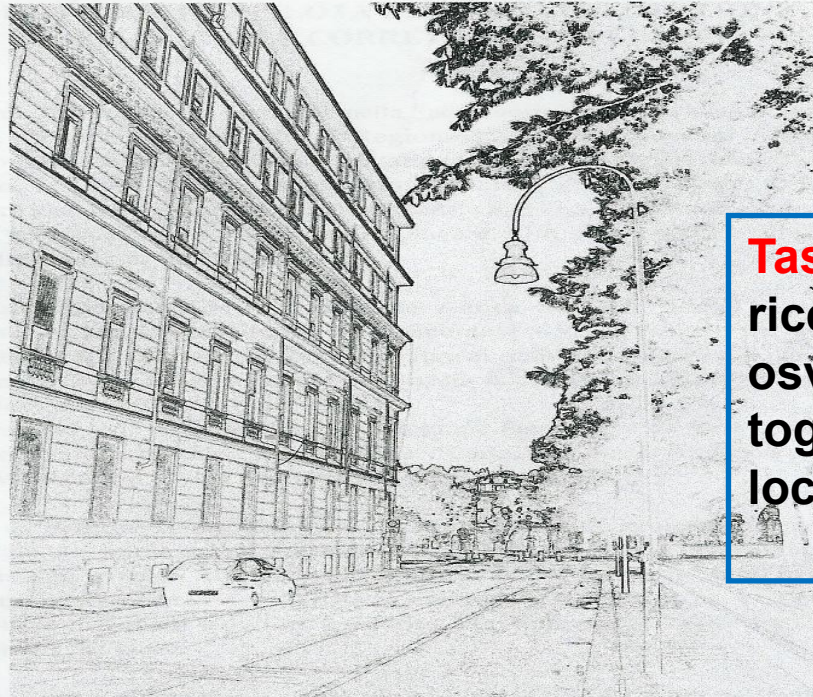
 <p>Lokal mat som köksdriven process</p>	<p>Lokal mat som strategisk & organisatorisk process</p>	1. Gör kost på sjukhus till en strategisk fråga, som ägs av sjukhusledningen.
		2. Satsa på kontinuerlig uppföljning av kosthållningen och dess effekter med ständig rapportering till ledningen.
		3. Marknadsför sjukhusets satsning på lokal mat i lokala medier
		4. Lyft fram att mat är roligt (smaklaboratorier, inbjudan av lokala leverantörer, matlagningskurser, recepttävlingar, specialveckor, kombinera med kultur osv.) och viktig för läknings- och rehabiliteringsprocessen.
		5. Ändra inställningen från att kost är en drift-/servicefråga till att kost förmedlar sjukhusets ansvarstagande för förbyggande sjukvård som riktas till såväl patienten, personalen som tredje man (besökare).
		6. Involvera den medicinska expertisen på sjukhuset i kostprocessen. Introducera kost som behandlingens tredje ben för hälsan (diagnos av kost som sjukdomsorsak kombineras med insatser för bättre kost).
		7. Skapa en organisation för kostprocessen, där sjukhusledningen och den medicinska sidan är delaktiga
		8. Kombinera grossistlogiken med lokal mat (t.ex. vad gäller beställningsrutiner och transportfrågor).
		9. Integrera (informera och motivera) vårdpersonal samt läkare i kostprocessen på vårdavdelningen.
		10. Intressera lokala producenter för storkök (förenklat hantering, säker efterfråga osv.). Logistikfrågan.
		11. Förändra kostprocessen från "grossistberoende" till inriktning på lokal mat
		12. Satsa på kompetensutveckling av kostchef och kökspersonal (säsongrecept, planering och leverantörskontakt)

Case 1: Department of Oncology (2006) San Giovanni Vecchio Turin/Italien

REGIONE
PIEMONTE



Slow Food®
5664089

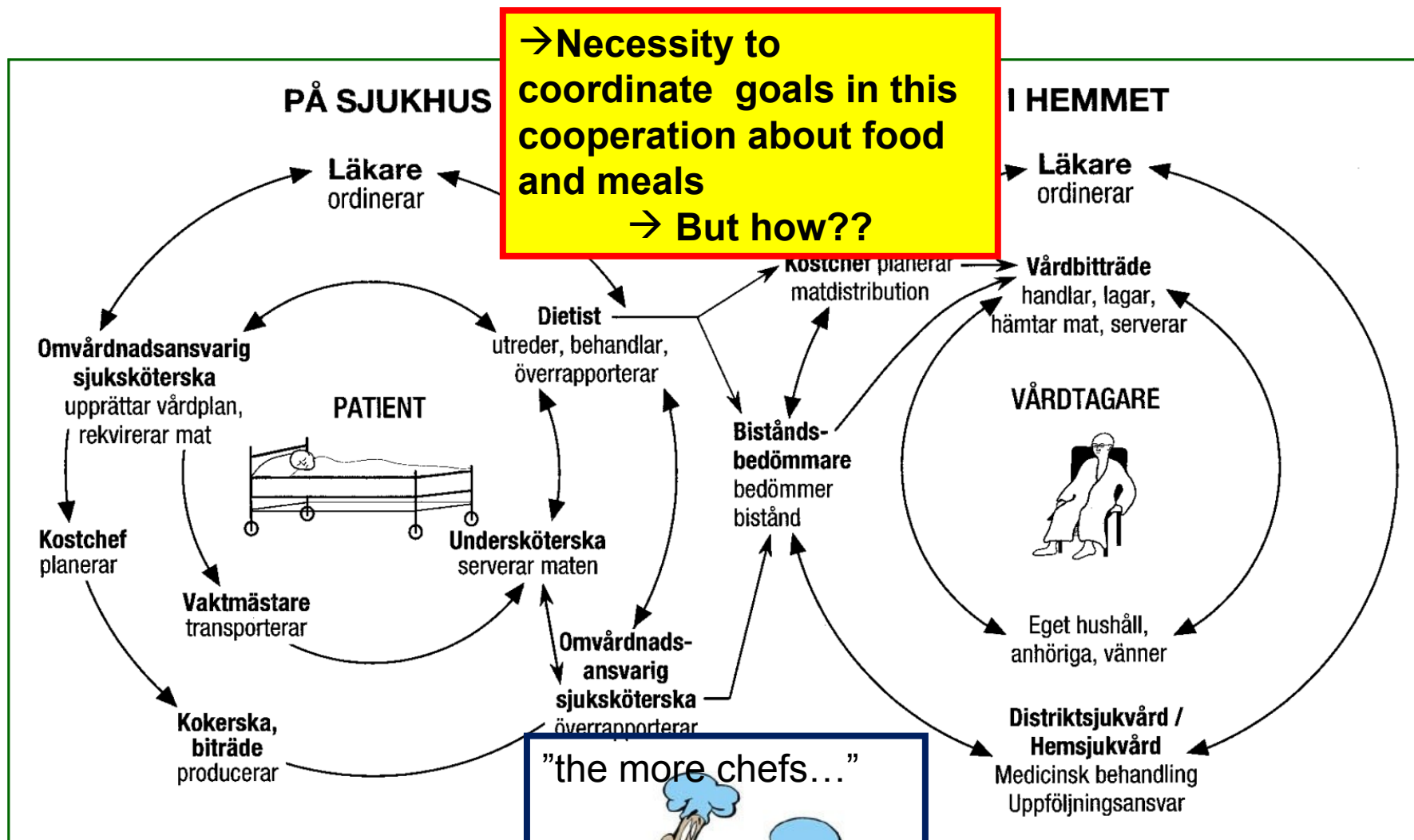


Taste-laboratories (choklad, rice, salami, fruit/vegetables osv.) for patients/staff together in cooperation with local producers
40 persons / tastelab

*San Giovanni Vecchio:
un progetto pilota per un'alimentazione
piacevole e corretta in ospedale.*

A dilemma? Many professions are involved in the food process

(Source: Rothenberg, E.)



En nycker till framgång. Gemensamma smaklaboratorier

REGIONE PIEMONTE

Ospedale San Giovanni Battista Suda
Via Cavour, 31 - 10128 TORINO

Slow Food®

San Giovanni Vecchio
il gusto
per la salute

Appuntamento con...

i salumi piemontesi

Presenta:
Dott. Andrea Pezzana

Laboratorio del gusto:

Lunedì 20 novembre 2006
ore 16 - ore 18

"Infernotti"
interno cortile
ospedale San Giovanni antica sede
Via Cavour, 31 - Torino

Relatore: Michela Blengetti
docente Master of Food

Assessorato Agricoltura Regione Piemonte

Servizio dietetica e Nutrizione clinica - Tel 011.633 35 89

Debita a paganti e agli operatori del San Giovanni Vecchio

Alice Hospital Darmstadt / Tyskland



Gesunde Mahlzeit in der Klinik

Das Darmstädter Alice-Hospital ist deutschlandweit Vorreiter bei Slowfood

Von Frank W. Methlow

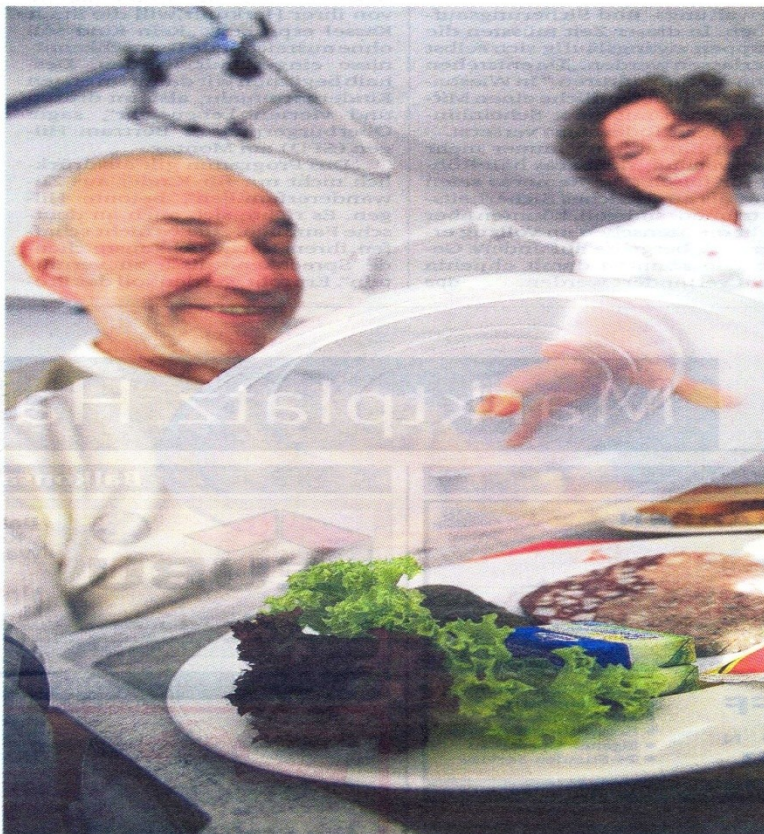
Werner Stowitschek sitzt vor seinem Teller und ist begeistert: Leberwurst, Schwartenmägen, Fleischrotwurst und Senf – der „Pungschter Worschteller“ ist ganz frisch aus der Küche des Darmstädter Alicehospitals gekommen. Dieser Pfungstädter Wurstteller ist seit Juni zusammen mit „Hüttenthaler Käsevariationen“ regulärer Bestandteil im Speisenangebot der Klinik. Das Ungewöhnliche: Beide Angebote sind nach den Kriterien von Slowfood entstanden. „Das ist erst der Anfang“, sagt Geschäftsführer Richard Röhrig. „Wir wollen unser gesamtes Essensangebot auf Slowfood umstellen.“

Hinter Slowfood verbergen sich vorrangig drei Kriterien, die Slowfood International als „Gut Sauber Fair“ zusammenfasst. „Gut“ richtet sich gegen eine globale Standardisierung der Lebensmittelproduktion, stattdessen gibt es lokale oder regionale Fertigung ohne künstliche oder lebensmittelfremde Stoffe wie Geschmacksverstärker. „Sauber“ gilt der Produktion, die im Einklang mit natürlichen Zyklen frisch und analog der Saison erfolgen sollte. Und „Fair“ bezieht sich vor allem auf eine angemessene Bezahlung der Produkte.

Ein „eigenes Süppchen“ kochen

Röhrig kalkuliert Mehrkosten von zehn Prozent gegenüber der bisherigen Essensproduktion in der eigenen Krankenhausküche, die aber nicht an die Patienten weitergegeben werden. Röhrig: „Es gibt im Krankenhaus viele Möglichkeiten zum Sparen, bei der Ernährung sollte das nicht sein.“ Schon heute sei das Krankenhaus vielfach gezwungen, ein „eigenes Süppchen zu kochen“, weil besonders bei Kindern zunehmend Nahrungsmittelallergien den Heilungsprozess beeinträchtigen.

Die Auswirkungen von Inhaltsstoffen sieht auch Andrea Schauff, Ernährungsexpertin bei der Verbraucherberatung Hessen: „Alles, was weniger ist, ist da mehr.“ Immer mehr Menschen wollen nach ihrer Erfahrung wissen, wo die Nahrungsmittel herkommen, wie sie hergestellt werden und „was drin ist“. Schauff sieht die Darmstädter Initiative deswegen positiv: „Wir befürworten das.“



Kommt gut an – feines Essen im Alice-Hospital

ANDREAS ARNOLD

SLOW ODER CHILL

Slowfood ist eine weltweite Non-Profit-Organisation – nach eigenem Bekunden eine Vereinigung von mündigen Konsumenten, die die Kultur des Essen und Trinkens pflegt.

Slowfood-Ziele sind das Fördern von verantwortlicher Landwirtschaft und Fischerei, einer artgerechten Viehzucht, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

Krankenhausverpflegung wird aus Kostengründen heute vielfach nach dem Prinzip „Cook & Chill“ (Kochen und Abkühlen) gefertigt.

Bei „Cook & Chill“ werden die Speisen in einer Zentralküche oder beim Caterer gekocht und binnen maximal 90 Minuten auf 3 Grad abgekühlt. Diese Temperatur wird in einer Transportkette praktisch bis in die Krankenhaus-Stationen gehalten. Dort wird die Mahlzeit wieder erhitzt.

Nach der grundsätzlichen Entscheidung, sich nicht auf ein Catering einzulassen und weiter in der eigenen Küche zu kochen, suchte das Alice-Hospital nach einem Partner für die Umstellung. Fündig wurde man in Turin, wo das Krankenhaus „San Giovanni“ seit drei Jahren Partner von Slowfood ist. Inzwischen klappen die Zusammenarbeit mit den italienischen Kollegen und Slowfood „ganz ausgezeichnet“ und die Umstellung in Darmstadt komme voran.

Suche nach Lieferanten

„Die Tücke steckt im Detail“, sagt Röhrig, etwa bei der Auswahl der Zulieferbetriebe. Für die wurde ein Fragenkatalog von Fabian Jauss, Mitarbeiter von Slowfood, entwickelt. In einem ersten Schritt ging Jauss zu acht der bestehenden Lieferanten – nur vier genügten den Slowfoodkriterien. „Der Rest ist deswegen keineswegs schlecht, müsste aber meist bei der Produktion noch umstellen“, so Röhrig. Als Beispiel nennt er eine Bäckerei aus dem nahen Groß-Bieberau, deren Natursauerteig unter kontrollierten Bedingungen, aus regionalem Mehl und integriertem Anbau produziert werde. Brötchen könnten von dort aber nicht bezogen werden, weil die Backmischungen Konservierungsstoffe enthielten. Mithilfe des Slowfood-Fragebogens sucht das Krankenhaus weitere Lieferanten. Bis die gefunden sind, gibt es zunächst erstmal 50 Essen pro Tag nach Slowfood-Kriterien. Später sollen es 500 werden.

Für Slowfood International ist das Darmstädter Alice-Hospital das erste kooperierende Krankenhaus in Deutschland überhaupt. „Wir sind deswegen an dieser Umstellung hochinteressiert“, sagt Jauss. Auch Röhrig ist sich des Modellcharakters bewusst: „Wir werden mit unserem Projekt nicht die Welt verändern, aber wir können Anstöße geben.“ Wie ansonsten in Hessen rund 170 Krankenhäusern gekocht wird, ist der Hessischen Krankengesellschaft nicht bekannt. „Darüber haben wir keine Unterlagen“, sagt Sprecher Hans Dietzeld. Aber nach seiner vorsichtigen Schätzung arbeiten etwa zehn Prozent der Hospitäler nach dem Cook and Chill-Prinzip. Es gebe aber auch die Tendenz, Küchen aus Kostengründen auszulagern.

Nyckel till framgång: Eldsjäl/kock/kostchef



WER? WANN? WAS? Notiert von Bert Hensel, Telefon 06 151 387-501, Fax 387-400

Damit Spargel spitze wird: Gesunde Tipps von Hospitalköchin

Dagmar Vogel (42) ist eine Frau, der niemand nachsagen kann, sie arbeite zu wenig. Die Betriebsleiterin der Küche im Darmstadt-Alice-Hospital, das außer Patienten auch noch Besucher im hiesigen Restaurant verwöhnt, ist ab erbsmüde bis 6 Uhr in die Frühe schon auf Köllnar-Posten. Mit 20 Mitarbeiterinnen kocht sie unter anderem 600 Mittagessen. Zwischen 12 und 13.30 Uhr kann Dagmar Vogel mal kurz pausieren, dann geht's weiter bis 15 Uhr – und oft darüber hinaus.

Dass jemand wie diese Frau aus kochender Leidenschaft zu ihrem Beruf auch abends noch etwas bieten will – dafür steht eine Termin am 22. Mai (Dienstag) ab 18 Uhr. Da lädt sie Hobbyköche ins Restaurant des Alice-Hospitals zu einem sattem, einstündigen Geschmack- und Kochkurs rund ums Thema Spargel; mit anschließendem gemeinsamen Abendessen. Anmeldungen schon jetzt unter Telefon 402 4201.

Im Vorgespräch spricht Dagmar Vogel so freudig wie das Wasser in einem Spargeltopf. Wobei man nicht alle und jeden Spargel in einen Topf werfen darf. Den Ausführungen der Fachfrau soll hier nicht vorgegriffen werden. Zum Reinheitsgebot der Vegetarischen Küchen Ethik gehört jedoch in jedem Fall, dass sie nur Gemüse der Region verwendet. Und am 26. Juni unerwartlich Saisonschluss ist. Drei- bis viermal, im Flugzeug künstliche gerichte, nahezu geschmacksfreie Spargel aus Südamerika zu Weinanbauern geißelt sie fast als Verbrechen.

Ob Spargel überhaupt nach et was schmecken, ist unter Köllnern eine heiß diskutierte Frage: vielfältigen Zungenschlags. Ge-



Spargelkurs im Alice Hospital: Küchenleiterin Dagmar Vogel (42) will am 22. Mai (Dienstag) ab 18 Uhr Interessierten drei Stunden lang die Zubereitung des sogenannten kaiserlichen Gemüses erläutern: vor der Schlichtung des Kochens bis zum Blindverkosten verschiedener Anbauvarianten.

FOTO: CLAIR WIKER

wiss ist laut Dagmar Vogel: Der ganz dicke, weiße Spargel schafft selten größere Geschmackserfahrungen, nur weil er dicker ist als der dünne. Der grüne, oberirdisch gereifte, hat mehr Licht (Chlorophyll) gemessen. Das ist noch nicht herzhalt zu nennen, aufweist jedoch eine spürbareren Charakter. So auch der fabelhaft häufig „braun“ genannte Wildspargel (blaulich bis violett) aus mediterranen Ländern wie Spanien.

Ketzrische Frage an die Köchin: Bekannt Spargel überhaupt erst Geschmack durch seine Zutaten? Also mit Schinken untermalt (dann schmeckt er eben nach Schinken); mit Buttersoße (Holländaise) übergossen (dann nehmen Zungen halt Butter wahr) – oder zu einem Salätzchen in einer Vinaigrette verarbeitet (dann wird der Spargel durch die Mayonaise abgepoppt).

Spargel-Spezial Vogel lacht und meint, so könne man das viel leicht sehen. Andererseits wollte sie ihre Kursteilnehmer bei einem Blindverkosten verschiedener Anbauvarianten lehren, dass es doch Nuancen gebe. Grundsätzlich gelte: „Wenn er nur bitter schmeckt, ist er entweder zu alt, oder falsch zubereitet worden.“ Das Letzteres nicht passiert, sieht die Laktulose Lady als ihr Aufklärungsgebot.

Dazu gelte auch, vor Risiken und Nebenwirkungen beim Spargelverzehr zu warnen. Wer nierenkrank ist und am Herzen operiert, sollte niemals Spargel essen.

Hospital-Köchin Vogel: „Das Kalzium im Spargel entzieht den Nieren hitzschmelzende Flüssigkeit. Parallel verdickt rasch das Blut, was innerhalb von Minuten zum Herzstillstand führen kann.“ Wiederbelebung? Unmöglich.

Kriterier för val av livsmedel

"Gott" (Buono)

- **livsmedel ska ha mycket bra sensoriska egenskaper**
- **Ingen standardisering av livsmedelsproduktionen utan lokal produktion**
- **Ingen användning av konstgjorda och 'livsmedelsfrämmande' ämnen – vid odling/produktion och förädling av**
- **Inga smakförstärkare och konstgjorda tillsatser, inga kemiska konserveringsmedel och aromer**

Kriterier för val av livsmedel

Rent ('Pulito')

- **Naturlig förädling, som stämmer överens med råvarans egenskaper;**
- **få eller inga tillsatser**
- **Färsk, lokal, säsongadekvat**
- **I samförstånd med naturen, ingen miljöförstöring vid produktion och transport, ingen överanvändning och förstörelse av naturliga resurser**
- **Jordbruksmetoder: inget industriellt jordbruk, inga biologiska monokulturer, inga industriellt framavlade djurarter**
- **Pesticider och kemisk gödsel används endast i undantagsfall, bättre. Inte använda alls.**

Kriterier för val av livsmedel

Fair ('Giusto')

- **Respekt för anställda, arbetare och deras kompetens**
- **Fokus på den ländliga miljön, traditionell jordbruk**
- **Rimlig betalning**
- **Acceptabla försäljningspriser**
- **Jordbrukets mikroekonomi:**
- **korta produktionskedjor, inga långa transportvägar**
- ***Fair trade* är en bra ansats men 'gott' och 'rent' glöms ofta bort.**

LEUTE DER WOCHE

+ **Ute Sacksofsky**, Verfassungshüterin, versteht ihre Rolle als Landesanwältin in Hessen als eine offensive. Auch wenn die Ansichten der Frankfurter Rechtsprofessorin zu dem Kopftuchverbot und den Studiengebühren manchem unbequem und auch durchaus diskussionswürdig sein mögen – ihre Stellungnahmen für den Staatsgerichtshof sind profund und frei von Ideologie.



+ **Ursula Kern**, Forschungsreisende, hat einen beinahe weißen Fleck auf der Landkarte in ein buntes, beeindruckendes Bild verwandelt. Die Kuratorin der Schau „Blickwechsel – Frankfurter Frauenzimmer um 1800“ im Historischen Museum Frankfurt hat viel Unbekanntes über die Rolle der Bürgerinnen im Stadtleben zutage gefördert. Hoffentlich ein Anstoß für weitere Forschungsprojekte.



+ **Michael Peters**, Chefkoch, kämpft dafür, dass die Frankfurter bei Messen nicht nur im Stau stehen, sondern etwas davon haben. Zuletzt hat der Geschäftsführer der Messegesellschaft dafür gesorgt, dass es auf der „Tendance“ ein Gourmet-Fest gibt, das jeder besuchen darf. Auch die „Design Annual“, ebenso Peters' Kind, ist nicht nur fürs Fachpublikum. Gut so. Die Messe ist ein Teil der Stadt.



+ **Richard Röhrig**, Trendsetter, setzt auf gesunde Kost. Der Geschäftsführer des Darmstädter Alice-Hospitals stellt die Krankenhausküche auf Slow-Food-Philosophie um. Soll heißen: Auf den Tisch kommen regionale Produkte, frisch und ohne Zusatzstoffe. Weil es am Krankenbett nicht nur gute Medizin, sondern auch gutes Essen geben sollte.



+ **Felix Borja**, Schnellstarter, stand am Freitag zum ersten Mal in der Anfangsformation beim FSV Mainz 05 und brauchte nur knapp zwölf Minuten, um den Führungstrefen gegen Mönchengladbach zu erzielen. Damit eröffnete der Ecuadorianer die Tor-Gala; nach deren Ende behauptete Borja, er müsse sich noch an das hohe Tempo in Deutschland gewöhnen. Ob er dann vollends durchstartet?



Texte: hs., emm., mak., h.r., kle. / Fotos: Dettmar, Hauri, Huebner, privat (2)



Im Zeichen der Schnecke

Ernährung – Strenge Kriterien gelten für Zutaten, aus denen im Alice-Hospital künftig „Slow Food“ zubereitet werden soll

Die Schnecke ist das Markenzeichen. Sie steht für das Motto des Vereins „Slow Food“: Schön langsam sollen Menschen hochwertiges Essen genießen. Die „Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten“, wie sie sich selbst nennt, möchte die Kultur des Essens und Trinkens pflegen.

Nahrung für Körper und Geist, fernab von industriellen Sattmachern: Eine Philosophie, die gut in ein Krankenhaus passt, dachten sich die Verantwortlichen im Alice-Hospital und möchten die Küche fortan mit dem Logo der Schnecke schmücken. „Wir wollen die Philosophie langfristig umsetzen“, sagte Richard Röhrig, kaufmännischer Geschäftsführer des Hospitals, bei der Vorstellung der bundesweit ersten Zusammenarbeit von Slow Food und einem Krankenhaus.

Mahlzeiten hätten in doppelter Hinsicht einen hohen Stellenwert im Krankenhaus, so Röhrig. „Das Essen ist für Patienten oft das Highlight des Tages.“ Zudem gehöre der Speiseplan häufig zur Therapie. Falsches Essen sei teilweise sogar der Auslöser des Krankenhausaufenthalts, wie die stellvertretende Betriebsleiterin der Küche, Bettina Ludolph, erklärte: „Wir haben immer mehr Patienten mit Nahrungsmittel-Allergie, die durch Lebensmittel entstehen. Für die kochen wir sowieso schon separat.“ Wenn man dies für alle anbiete, könne man dies gegensteuern.

Geschmacksverstärker sind verboten

Deshalb sollen nach und nach die Kriterien des Slow-Food-Vereins angewandt werden. In den vergangenen beiden Wochen durchleuchtete Fabian Jauss die Zulieferer des Darmstädter Krankenhauses mit den Augen der Vereinigung. „Gut, sauber und fair“ – so lautet die Maxime. „Gut bedeutet: gegen die moderne Massenproduktion“, erklärte Jauss. Geschmacksverstärker lehne der Verein ab. „Saubere“ beziehe sich auf die natürliche Produktion eines Lebensmittels. Hier seien kurze Transportwege gefordert. Zudem richte sich das Angebot nach der Jahreszeit. „Erdbeeren werden im Winter nicht auf dem Speiseplan stehen“, sagte Jauss. „Fair“ hänge mit dem Arbeitsklima und der sozialen Verantwortung im Erzeugerbetrieb zusammen.



Bewusst genießen Fabian Jauss vom Verein Slow Food und Bettina Ludolph, die stellvertretende Betriebsleiterin der Küche im Alice-Hospital, Käse-Häppchen, die den Kriterien entsprechen. FOTO: CLAUS VOLKER

Mit Fragebogen, Handbuch und kritischem Gaumen stattete Tauglichkeitstester Jauss acht dem Hospital zuliefernden Produzenten in den vergangenen zwei Wochen einen Besuch ab. Nur vier erfüllten die strengen Kriterien. „Die anderen sind auch Qualitätsbetriebe“, betonte Jauss

pflichtbewusst, „aber wir haben die Messlatte eben sehr hoch gehängt.“ Doch wenige Anbieter bedeuten knappe Lieferungen. 500 Mahlzeiten verlassen täglich die Küche des Alice-Hospitals. „Finden sie mal einen Metzger, der 500 Koteletts am Tag nach diesen Kriterien liefern kann“, sagte Röhrig.

Mit einigen Anbietern stehe man deshalb im Dialog, wie sie die Anforderungen erfüllen können. Das Hospital sei auf der Suche nach Produzenten, sagte Röhrig und bat um Bewerbungen.

Kosten steigen um zehn Prozent

Nach eigenen Angaben lassen sich die Krankenhausbetreiber ihre Qualitätsinitiative einiges kosten. Zwölf Euro kalkuliere das Hospital für die tägliche Essensversorgung pro Patient. Slow-Food werde den Satz um zehn Prozent verteuern, sagte Röhrig. „Das kostet uns zwar mehr, aber daran sollte man nicht sparen.“ Das Bewusstsein für gute Ernährung wolle man den Patienten durch Kurse und Gespräche auch mit nach Hause geben.

Slow-Food-Mitarbeiter Jauss widerspricht dem Vorwurf an die Ernährungsweise, nur Eliten könnten sich das leisten: „Nir-

gendwo in Europa wird so wenig fürs Essen ausgegeben wie in Deutschland, das ist eine Frage des Stellenwertes.“

Käse- und Wurststeller auf der Abendkarte des Restaurants im Alice-Hospital entsprechen bereits den Kriterien. Ab Oktober sind zunächst im Restaurant ein bis zwei warme Mittagessen nach Slow-Food-Anforderungen geplant. So schnell wie möglich sollen weitere Gerichte zur Gaumenfreude mit gutem Gewissen folgen. „Das Ziel ist, dass wir jeden Tag für alle Patienten ein Slow-Food-Gericht anbieten können“, blickte Röhrig in die Zukunft.

Die Genießer-Schnecke halte natürlich nicht aus Imagegründen Einzug ins Hospital, laut Belegung und Geschäftszahlen habe man das nicht nötig, betonte Röhrig. „Wir bieten vielmehr die Chance, sich gut zu ernähren. Wir wollen unsere Patienten nicht nur medizinisch und pflegerisch helfen.“

STICHWORT

Gegen das Runterschlingen

Der Verein „Slow Food“, zu deutsch langsames Essen, wurde 1989 in Italien gegründet, seit 1992 ist er auch in Deutschland aktiv. Die Non-Profit-Organisation hat nach eigenen Angaben weltweit etwa 80 000 Mitglieder.

Sie will sich einsetzen für eine artgerechte Viehzucht, traditionelles Lebensmittelhandwerk und die „Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt“. Der Verein betrachtet die traditionelle Herstellung von Nahrungsmitteln gern als

Kulturgut. So ist auf regionaler Ebene beispielsweise der Förderverein Nordhessische Ahle Wurstchen entstanden.

Mit seinem lokalen Engagement weltweit reiht sich die Organisation ein in die Riege der Qualitätsinitiativen, die „Fast-Food“, wie es in Schnellrestaurants serviert oder als Fertiggericht in Supermärkten angeboten wird, von den Tellern verbannen will. Weitere Informationen im Internet auf www.slowfood.de.

Die SlowFood-Philosophie

Das Alice-Hospital, Darmstadt, verköstigt als erstes deutsches Akuthaus nach den Kriterien „Gut, Sauber und Fair“

„Der Mensch ist was er isst“ sagt ein altes Sprichwort. Doch was isst der moderne Mensch überhaupt? Der Konsument weiß nur selten, woher das Essen stammt, das er auf seinem Teller findet. Mit welchem Dünger wurden seine Kartoffeln kultiviert, welche Wachstumshormone lassen sich in seinem Schnitzel nachweisen, welche Farbstoffe und Konservierungsmittel enthält der Saft, den er trinkt. In der Mehrzahl der Fälle stammt unser Essen aus industriellen Massenproduktionen, selbst landwirtschaftliche Produkte werden hochtechnologisch angebaut und viele tausend Kilometer weit transportiert. Lebensmittel dagegen, die aus der Region stammen, im Einklang mit der Natur produziert wurden und auf eine eigene Tradition zurück blicken, sind oft nicht nur gesünder, sondern schmecken auch besser. Für diese Produkte steht SlowFood.

In absehbarer Zeit möchte die Küche des Alice-Hospitals, Darmstadt, ihr Essen umstellen. Es sollen dann Essen angeboten werden, die sich überwiegend aus Produkten zusammensetzen, die den SlowFood Kriterien entsprechen. Und gerade in einem Krankenhaus liegt der Vorteil einer regionalen, gesunden und guten Küche auf der Hand, nicht nur für die Patienten, sondern auch fürs Pflegepersonal. „Dieses Projekt ist in einem deutschen Akutkrankenhaus einzigartig“, versichert Dr. Richard Röhrig, Kaufmännischer Geschäftsführer

der Stiftung. „Unser Vorbild finden wir in Italien“.

Was ist SlowFood?

SlowFood ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Sie wurde 1989 in Italien gegründet. Seit 1992 ist sie auch in Deutschland unter dem Namen



SlowFood Deutschland aktiv. Die Non-Profit Organisation fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Sie bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent. Die SlowFood Kriterien lassen sich auf drei Basis-Kriterien zurückführen: „Gut, sauber und fair“.

„Gut“ richtet sich gegen eine globale Standardisierung der Lebensmittelproduktion und meint stattdessen lokale oder regionale Fertigung ohne den Gebrauch von künstlichen oder lebensmittelfremden Stoffen, wie Geschmacksverstärker. Die Lebensmittelherstellung sollte landwirtschaftlich und nicht industriell sein, gute Rohstoffe für ein Lebensmittel sind unabdingbar. Das Lebensmittel sollte in einer gewissen Vielfalt entstehen. Traditionen müssen gewahrt werden. Das Kriterium „Sauber“ bezieht sich vor allem auf die Produktion eines Lebensmittels. Es sollte frisch und saisonal produziert werden, im Einklang mit natürlichen Rhythmen. Bei Produktion und Transport darf die Umwelt nicht übermäßig belastet werden. „Sauber“ richtet sich weiterhin gegen industrielle Landwirtschaft und Monokulturen, gegen hochgezüchtete Arten oder gentechnisch veränderte Organismen. Das Kriterium „Fair“ beinhaltet die soziale

Komponente, wie das Arbeitsklima, adäquate Bezahlung der Angestellten und angemessene Preise für einzelne Produkte.

Erste Schritte

Neben einzelnen Geschmackskursen für Patienten bietet das Alice-Hospital z.B. zwei Abendessen an, die hauptsächlich aus Produkten zusammengesetzt sind, die den Kriterien entsprechen: Die „Hüttenthaler Käsevariation“ mit Produkten aus der Molkerei Hüttenthal und den „Pungschter Worschteller“ mit Wurstprodukten des Falkenhofs aus dem nahen Pfungstadt. Ab Oktober sollen im Restaurant ein bis zwei warme Mittagessen hinzukommen „SlowFood“.

Zusammen mit Dr. Peter Friedrich (Healthis KnowHow Schweden) und Fabian Jauss (SlowFood International) überprüfte das Alice-Hospital unter der Leitung von Betriebsleiterin Dagmar Vogel in einem ersten Schritt ihre bestehenden Zulieferbetriebe und Produzenten. Dafür besuchte Jauss acht Zulieferbetriebe und Lebensmittelhersteller vornehmlich im Odenwald und in der näheren Umgebung Darmstadts. Mit Hilfe eines speziell für dieses Projekt konzipierten Fragebogens befragte er u. a. Metzger, Bäcker und Gemüsebauern und bewertete sie und ihre Produkte im Hinblick auf die Kriterien „gut, sauber und fair“. So wurden Produktionsmethoden erfragt, der Weg der einzelnen Rohstoffe nach verfolgt und interne sowie externe Qualitäts-Kontrollmechanismen aufgespürt. Gleichzeitig wurden die Produktionsanlagen und landwirtschaftliche Betriebe, aber auch Äcker und Felder besichtigt und eingeschätzt. Die Besichtigungen beinhalteten auch eine Verkostung der einzelnen Lebensmittel.

Ergebnisse





Von den acht besuchten Betrieben erwies sich die Hälfte als SlowFood tauglich. Unter den Betrieben ist z. B. die genannte Molkerei. Das Aufspüren dieser Betriebe ist natürlich nur der Anfang des Projekts. Mit Hilfe des speziell konzipierten Fragebogens und einem Handbuch werden die Mitarbeiter des Alice-Hospitals nun auf andere Lebensmittelhersteller und Zulieferbetriebe zugehen und sie auf ihre SlowFood Tauglichkeit hin überprüfen. So kann in naher Zukunft das erste SlowFood Essen in einem Krankenhaus in Deutschland bestellt werden.







Kontakt:

Manfred Fleck
Stiftung Alice-Hospital, Darmstadt
Tel.: 06151/402-1400
Fax: 06151/402-881400
manfred.fleck@alice-hospital.de
www.alice-hospital.de





	Initiativ	Exempel på resultat	FoU - Idéer
	En hälsosam måltidssituation För patient och vårdpersonal	Smakverkstäder (<i>laboratorio del gusto</i>) för patienter och personal Erfarenheter - från San Giovanni (ca 10 smakverkstäder) - från Alice Hospital (4 smakverkstäder)	(1) Vårdpersonalens kunskap om mat (råvaror) och dess betydelse för välbefinnande. (2) <u>Måltiden</u> som en aspekt av hälsa och trivsel. (3) Innovativa lösningar för mötet mat – patient - vårdpersonal (4) Matupplevelsen som pedagogisk verktyg för att främja hälsan
	En vilsam restaurangmiljö	Renovering och anpassning av Alice restaurangen (tex. front cooking)	(1) restaurangpersonalens kompetens för att förmedla matens (råvaror) + måltidens värde (2) restaurangens utformning för att stödja matupplevelsen (3) restaurangens utformning för att stödja dess pedagogiska uppgift – också mot tredje part
	Kompetent kök	Kocken från Alice Hospital deltar i världsmöte Terra Madre / Salone de Gusto (Slow Food) med 1000 andra kockar i Turin, oktober 2006 Alice Hospital samarbetar med regionalt convivium för Slow Food	(1) kökspersonalens kompetens för att tillvarata de ingående råvaror (2) kökspersonalens kompetens för att välja de rätta leverantörer (3) köksarbets organisation för att ta fram den goda regional maten
	Kompetenta underleverantörer - produktion av hälsosam mat, där miljö- och arbetsmiljöaspekter beaktas ("buono, pulito, giusto")	Förstudie av 8 regionala underleverantörer framtagning av prototyp av handbok och manual för bedömning av underleverantörer	(1) kännedom av den egna kompetensen (inte bara produkten) (2) kunna förmedla råvarornas särskilda värden + utsatthet för missbruk (3) organisatorisk + ekonomisk kunskap för att organisera samarbete/ nätverk mellan småleverantörer för att möta storkökens kvantitetsbehov
	Strategiutveckling	Samarbetsprojekt: San Giovanni, Alice Hospital, Region Piemonte, Slow Food Int. Bra. (2006-2008) Planerad samarbete med italiensk program 2008-2010) "Un menu per mangiar sano in ospedale" (Italienska Hälso - ministerium + Slow Food)	(1) utveckla mat/råvaror + måltid som en integrerad del av sjukhusens/äldreboendes hälsostrategi (2) innovativa företagsekonomiska modeller för att kunna avbilda den lokala matens mervärden

		Initiativ	Exempel på resultat
		En hälsosam måltidssituation För patient och vårdpersonal	Smakverkstäder (<i>laboratorio del gusto</i>) för patienter och personal Erfarenheter <ul style="list-style-type: none"> - från San Giovanni (ca 15 smakverkstäder) - från Alice Hospital (4 smakverkstäder) - slow food måltid (Alice)
		En vilsam restaurangmiljö	Renovering och anpassning av Alice restaurangen (tex. front cooking)
		Kompetent kök	Kocken från Alice Hospital deltar i världsmöte Terra Madre / Salone de Gusto (Slow Food) med 1000 andra kockar i Turin, oktober 2006 Alice Hospital samarbetar med regionalt convivium för Slow Food
		Kompetenta underleverantörer produktion av hälsosam mat, där miljö- och arbetsmiljöaspekter beaktas ("buono, pulito, giusto")	Förstudie av 8 regionala underleverantörer framtagning av prototyp av handbok och manual för bedömning av underleverantörer
		Strategiutveckling	Samarbetsprojekt: San Giovanni, Alice Hospital, Region Piemonte, Slow Food Int. Bra. (2006-2008) Planerad samarbete med italiensk program (2008-2010) "Un menù per mangiar sano in ospedale" (Italienska Hälsa - ministerium + Slow Food)



La Carta dei Diritti del piacere, della convivialità e della qualità dell'alimentazione del malato



articolo 1 Un'alimentazione piacevole e corretta integra la cura e previene la malattia

I servizi sanitari e sociali, pubblici e privati, ritengono che una sana, ricca, varia, equilibrata e piacevole alimentazione è uno dei fattori determinanti per prevenire e ritardare l'insorgere della malattia.

Per questo si impegnano ad assicurarla ai cittadini pazienti.

A tal fine si adoperano:

- ✓ Perché l'alimentazione sia considerata parte integrante degli interventi terapeutici e riabilitativi
- ✓ Perché i pasti siano di qualità e quantità tali da dar piacere, assecondando anche il gusto del paziente
- ✓ Perché gli orari dei pasti siano cadenzati in funzione delle esigenze del paziente e non solo di quelle organizzative della struttura sanitaria
- ✓ Perché l'organico dedicato alle cucine sia in grado di esprimere creatività e varietà nei piatti realizzati, valorizzando quanto più possibile la cucina del territorio e quella delle altre culture gastronomiche presenti nella comunità cittadina e regionale
- ✓ Perché sia stimolata la ricerca di materie prime e alimenti di qualità anche per i pazienti con problemi di dentizione
- ✓ Perché cucina e magazzino siano funzionali allo stoccaggio e alla trasformazione della materia prima di qualità, rispettando i criteri delle norme igienico sanitarie vigenti
- ✓ Perché si valorizzi la ricerca sul territorio di fornitori di materia prima di qualità e si rispetti il criterio di stagionalità
- ✓ Perché si predisponga un piano di formazione del personale volto al monitoraggio e al miglioramento dei processi di realizzazione e distribuzione dei pasti
- ✓ Perché si stimoli e si valorizzi la collaborazione con associazioni di volontariato

COMPLIMENTI!
LEI È GUARITO
E PUÒ TORNARE
A CASA.

PROPRIO
OGGI CHE
SERVONO LA
"BAGNA CAUDA"?





articolo 2 Il pasto è un momento conviviale e di consapevolezza

I servizi sanitari e sociali, pubblici e privati, sostengono l'importanza della valenza conviviale e relazionale del pasto. Privare il paziente di questo momento sarebbe lesivo della qualità della loro vita, già provata dalla malattia. Le strutture di cura si impegnano dunque affinché:

- ✓ Siano individuati e allestiti spazi accoglienti e idoneamente attrezzati per la consumazione conviviale del pasto: spazi funzionali all'incontro e alla socializzazione fra i cittadini pazienti, i famigliari e gli operatori
- ✓ Sia garantita cura, disponibilità e cortesia da parte del personale incaricato alla somministrazione dei pasti
- ✓ Sia garantita l'accessibilità di un familiare, di un amico o di un volontario per aiutare il paziente, costretto a letto, a consumare il pasto nel modo più piacevole e confortevole possibile
- ✓ Sia favorito il confronto con il paziente, per informarlo delle sue esigenze nutrizionali e alimentari e per decidere assieme la dieta che incontri anche il suo gusto
- ✓ Sia data visibilità ai menù, ai criteri di loro realizzazione e all'origine delle materie prime impiegate
- ✓ Il momento del pasto sia vissuto come un momento di piacevole relazione, in locali accoglienti e con cibi gustosi

articolo 3 Il pasto è un momento ludico, didattico e creativo

I servizi sanitari e sociali, pubblici e privati, valorizzano l'aspetto didattico, ludico e creativo della realizzazione e somministrazione dei pasti e a tal fine si adoperano a:

- ✓ Promuovere la creatività del personale di cucina
- ✓ Motivare il personale di cucina a ricercare e realizzare ricette della tradizione e della cultura enogastronomica locale rispettando le esigenze nutrizionali e dietetiche dei pazienti
- ✓ Promuovere eventi ludico e didattici sul piacere del cibo e sull'enogastronomia locale, per pazienti, famigliari ed operatori sanitari
- ✓ Integrare le competenze professionali medico-infermieristiche con quelle sociopsicologiche e dietetico-nutrizionali
- ✓ Promuovere seminari e incontri rivolti a diffondere e formare la cultura gastronomica del personale sanitario, dei pazienti e dei familiari

articolo 4 L'alimentazione è un fattore di qualità dell'assistenza sanitaria

I servizi sanitari e sociali, pubblici e privati, riconoscono all'alimentazione il ruolo di fattore di qualità del loro servizio e per questo promuovono:

- ✓ Il monitoraggio del processo di approvvigionamento, realizzazione e somministrazione dei pasti, al fine di migliorarne la percezione del cittadino paziente
- ✓ La formazione e l'integrazione delle competenze professionali del personale dedicato al processo di gestione dell'alimentazione



Kriterier för val av råvaror till livsmedel resp. leverantörer

Enl. 'Slow Food'filosofin	Kontrollerbara kriterier	
Gott (Buono)	Livsmedel ska ha mycket bra sensoriska egenskaper	
	Ingen standardisering av livsmedelsproduktionen utan lokal produktion	
	Ingen användning av konstgjorda och 'livsmedelsfrämmande' ämnen – vid odling/ produktion och förädling av	
	Inga smakförstärkare och konstgjorda tillsatser, inga kemiska konserveringsmedel och aromer	
Rent ('Pulito')	Naturlig förädling, som stämmer överens med råvarans egenskaper; få eller inga tillsatser	
	Färsk, lokal, säsongadekvat	
	I samförstånd med naturen, ingen miljöförstöring vid produktion och transport, ingen överanvändning och förstörelse av naturliga resurser	
	Jordbruksmetoder: inget industriellt jordbruk, inga biologiska monokulturer, inga industriell framavlade djurarter	
	Pesticider och kemisk gödsel används endast i undantagsfall, bättre. Inte använda alls.	
Fair ('Giusto')	Respekt för anställda, arbetare och deras kompetens	
	Fokus på den ländliga miljön, traditionell jordbruk	
	Rimlig betalning	
	Acceptabla försäljningspriser	
	Jordbrukets mikroekonomi: korta produktionskedjor, inga långa transportvägar	
	Fair trade är en bra ansats men 'gott' och 'rent' glöms ofta bort.	