

6. März 2025

Tag der gesunden Ernährung: Ökologisch essen in Krankenhäusern

DBU fördert Grundlagenforschung und neues Startup

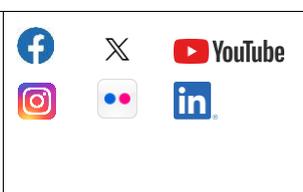
Osnabrück. Die Ernährung spielt eine große Rolle bei der Genesung von Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern und anderen Einrichtungen des Gesundheitswesens. Umso wichtiger sind neben einer nährstoffreichen Ernährung zunehmend auch Komponenten wie eine nachhaltige Erzeugung von Lebensmitteln. Passend zum Tag der gesunden Ernährung am 7. März fördert die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) zwei Projekte, die sich für gesunde und gleichzeitig auch nachhaltige Verpflegung in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen einsetzen – ein Vorhaben der *Charité Berlin* sowie des Münchener Startups *Hospichef*.

Vorteile für Mensch und Natur

Bereits zum 28. Mal findet der vom *Verband für Ernährung und Diätetik* ins Leben gerufene Tag der gesunden Ernährung am 7. März statt. Ein Ziel dabei ist auch, die Vorteile einer gesunden und ökologischen Ernährung noch stärker in Gesellschaft und Gesundheitswesen zu verankern. DBU-Generalsekretär Alexander Bonde sieht viel Potenzial: „Der Gesundheitssektor mit seinen Kliniken, Alten- und Pflegeheimen hat eine große Verantwortung bei der gesunden und nachhaltigen Ernährung – und dadurch zugleich einen wichtigen Hebel. Eine ausgewogene Verpflegung, die zudem noch regionale und ökologische Erzeugung berücksichtigt, leistet einen enorm wichtigen Beitrag.“

Berliner Charité erforscht Chancen der Planetary Health Diet für gesündere Verpflegung

Die Berliner Charité, eines der traditionsreichsten Krankenhäuser der Hauptstadt und eine der größten Universitätskliniken Europas, erforscht den aktuellen Zustand der Ernährung in Hospitälern und Heimen und überprüft, wie diese in Annäherung an die sogenannte *Planetary Health Diet (PHD)* gesünder und nachhaltiger gestaltet werden kann. Die DBU fördert das Vorhaben mit rund 125.000 Euro. Es handelt sich bei der PHD um einen auf wissenschaftlicher Grundlage erarbeiteten Speiseplan, der Mensch und Erde gleichermaßen schützt. An einem 2019 veröffentlichten Report waren aus 16 Ländern fast 40 Forschende beteiligt, unter anderem aus Klima- sowie Ernährungswissenschaft. Die im DBU-geförderten Projekt zuständige wissenschaftliche Charité-Mitarbeiterin Dr. Lisa Pörtner erläutert: „Die Planetary Health Diet berücksichtigt sowohl gesundheitliche als auch ökologische Faktoren. Ein Ziel ist dabei auch, die Anteile tierischer und zuckerhaltiger Produkte zu reduzieren.“ Gleichzeitig werde auf die Zufuhr wichtiger Nährstoffe geachtet. Pörtner weiter: „Vollwertige pflanzliche Lebensmittel wie Vollkorngetreide, Gemüse,

<p>Nr. 025/2025 AZ 35508/30 AZ 37996/01</p> <p>Klaus Jongebloed Moritz Jülich Lea Kessens</p>	<p>DBU-Pressestelle An der Bornau 2 49090 Osnabrück Telefon +49 541 9633-521 Mobil +49 171 3812888 presse@dbu.de www.dbu.de</p>		<p>Projektleitung Lisa Pörtner lisa.poertner@charite.de https://www.charite.de</p> <p>Jan-Malte Bodenbach Telefon +49 151 44529626 jan.bodenbach@hospichef.com https://www.hospichef.com/</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Obst, Hülsenfrüchte und Nüsse spielen eine wichtige Rolle in einer gesünderen, nachhaltigeren Ernährung. Unsere Studie soll Erkenntnisse liefern, wie die Verpflegung in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen diesbezüglich verbessert werden kann.“ Nach Pörtners Worten geht es auch darum, den Anteil tierischer Produkte in der Verpflegung zu reduzieren. „Insbesondere rotes und verarbeitetes Fleisch ist nicht gesundheitsförderlich und hat zudem einen hohen Umweltfußabdruck“, so die Charité-Mitarbeiterin.

Beschränktes Budget für Lebensmittel oft eine Herausforderung

Die Probleme bei der Einführung von gesundheitsfördernder und ökologischer Verpflegung sind laut Pörtner vielfältig: „Oft fehlt es an Wissen und Zeit für die Etablierung eines solchen Ernährungsplans in Kliniken und Pflegeheimen.“ Die Finanzierung stelle für viele Einrichtungen oft eine hohe Hürde dar. Das sei aber gar nicht unbedingt notwendig. Pörtner „Die Planetary Health Diet ist auf Dauer nicht unbedingt teurer als eine herkömmliche Verpflegung: Durch die Reduktion von Fleisch kann zum Beispiel oft Geld eingespart werden. Manche Gesundheitseinrichtungen verfügen jedoch über ein sehr beschränktes Budget für Lebensmittel, welches von vornherein unzureichend ist.“ Auch haben nach ihren Angaben Einrichtungen Bedenken, ihre Gäste mit der Umstellung auf eine Verpflegung im Sinne der Planetary Health Diet zu verärgern. Hier sei „Aufklärungsarbeit gefragt, um auch die positiven Effekte für die Patientinnen und Patienten bekannter zu machen.“

Per App zur persönlichen, gesunden Verpflegung

Einen Ansatz zur Verbesserung der Ernährungssituation in deutschen Gesundheitseinrichtungen bietet das von der DBU ebenfalls mit 125.000 Euro geförderte Startup HospiChef aus München. Die drei Gründer Jan-Malte Bodenbach, Simon Starfinger und Andreas Hartung wollen mit ihrer Software die Verpflegung in Gesundheitseinrichtungen personalisieren. Zusätzlicher Vorteil: Kliniken und Personal sparen Geld und Zeit. Bodenbach: „Die schlechte Planbarkeit zwingt deutsche Krankenhäuser teilweise zur Überproduktion und dazu, bis zu 30 Prozent der portionierten Mahlzeiten wegzuwerfen. Gleichzeitig müssen Pflegekräfte oft selbst Speisewünsche abfragen, was wertvolle Zeit in dem ohnehin stressigen Beruf kostet.“ Mit der HospiChef-Applikation können sich Patientinnen und Patienten nach Angaben des Startups ihre Verpflegung selbst digital zusammenstellen – bei Bedarf auch mit Unterstützung durch die Ernährungsberatung. Zudem werden die über die gesamte Laufzeit gesammelten Daten zur effektiveren Vorhersage der benötigten Lebensmittelmengen verwendet.

Nachhaltige Optimierung der Krankenhausverpflegung

Das von der DBU geförderte Startup arbeitet nach eigener Aussage bereits mit mehreren Kliniken zusammen und erreicht schon etwa 100.000 Patientinnen und Patienten jährlich. HospiChef-Mitgründer Bodenbach: „Wir gehen davon aus, mit unserer App die Abfallmenge bei Lebensmitteln um bis zu 60 Prozent reduzieren zu können. Außerdem haben Pflegekräfte wieder mehr Zeit für ihre Kernaufgaben.“ HospiChef rechnet laut Bodenbach auch schon bei kleineren und mittleren Kliniken mit einem Einsparpotenzial im sechsstelligen Bereich. Bodenbach: „Alle Beteiligten würden durch die Anwendung profitieren. So kann Veränderung gelingen.“

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter www.dbu.de

<p>Nr. 025/2025 AZ 35508/30 AZ 37996/01</p> <p>Klaus Jongebloed Moritz Jülich Lea Kessens</p>	<p>DBU-Pressestelle An der Bornau 2 49090 Osnabrück Telefon +49 541 9633-521 Mobil +49 171 3812888 presse@dbu.de www.dbu.de</p>		<p>Projektleitung Lisa Pörtner lisa.poertner@charite.de https://www.charite.de</p> <p>Jan-Malte Bodenbach Telefon +49 151 44529626 jan.bodenbach@hospichef.com https://www.hospichef.com/</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------