

EINE ÖKONOMISCH UND
ÖKOLOGISCH ZUKUNFTSFÄHIGE
KLINIKVERPFLEGUNG – EIN GEWINN
FÜR ALLE?

ANDREAS WOLF

Dipl.-Kfm., MaHM, Nachhaltigkeitsbeauftragter

Verwaltungsleiter & stv. technischer Leiter bei
ISAR Klinikum

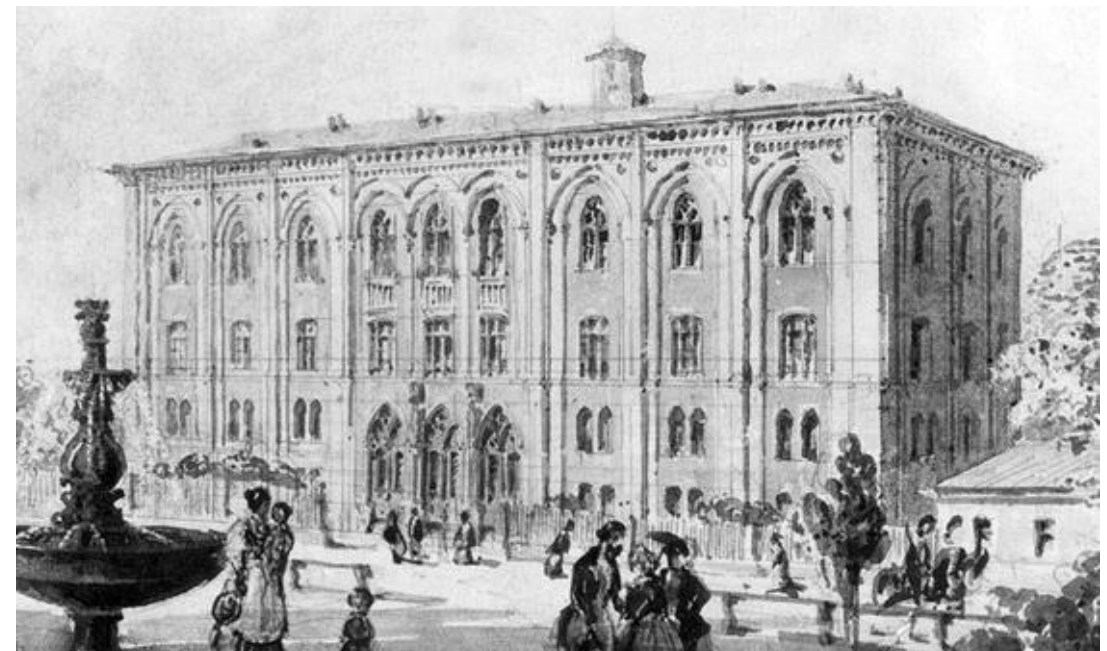
Geschäftsführer bei Smart4Eco



ISAR Klinikum: Daten und Fakten

- // **Plankrankenhaus** in privater Trägerschaft
- // **79,5%** Anteil Regelleistungspatienten
- // **250** Betten
- // **20** Fachpraxen (inkl. Physiotherapie)
- // **18** Intensiv- und Intermediate-Care-Betten
- // **9** Stationen (inkl. IBE und IMC)

- // **12** OP-Säle und **2** Herzkatheter-Labore
- // **4** Endoskopische Eingriffsräume
- // **10** medizinische Fachbereiche
- // **Öko**-zertifizierte Klinik (DE-BY-001-36745-B)
- // Verbundene Unternehmen: Pettenkofer Klinik GmbH, Isar MVZ GmbH, Isar Klinikum Physio GmbH, Isar Klinik Immobilien GmbH



ISAR Klinikum: Daten und Fakten



URKUNDE

Mit qualifizierten freiwilligen Umweltleistungen hat sich das

ISAR Klinikum

am Umwelt + Klimapakt Bayern beteiligt und erhält dafür als Dank und Anerkennung diese Urkunde. Die Teilnahme am Umwelt + Klimapakt Bayern erstreckt sich über einen Zeitraum von drei Jahren bis einschließlich 02.08.2026.

München, den 02.08.2023

Thorsten Glauber, MdL
Bayerischer Staatsminister für
Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



Für seine besonderen Leistungen zur Verbesserung der ökologischen
und sozialen Nachhaltigkeit erhält das

ISAR Klinikum
München Innenstadt

die

Auszeichnung

als

Best-Practice
Krankenhaus

* Die Auszeichnung Best-Practice-Krankenhaus ist
ab dem Zeitpunkt der Verleihung 5 Jahre gültig.

München, den 06.03.2023

Klaus Holetschek, MdL
Bayerischer Staatsminister für
Gesundheit und Pflege

Thorsten Glauber, MdL
Bayerischer Staatsminister für
Umwelt und Verbraucherschutz

KLIMA+
LEBENSRETTER

Klimaretter-Award 2024

 **2. Platz** kleine Einrichtungen

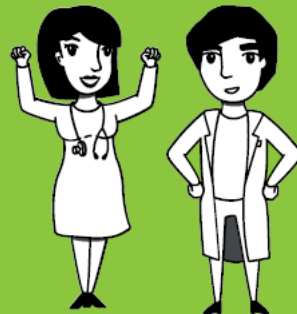
ISAR Klinikum

Wir gratulieren
zum nachhaltigen
Engagement.

Freiburg, 11. Juni 2024



Prof. Dr. Hanns-Peter Knaebel
Vorstandsvorsitzender Stiftung viamedica



Ein Projekt der

viamedica
STIFTUNG FÜR EINE GESUNDE MEDIZIN

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

KLIMA+
LEBENSRETTER

Klimaretter-Award 2024

 **3. Platz** Gruppen

Verwaltung
ISAR KLINIKUM

Wir gratulieren
zum nachhaltigen
Engagement.

Freiburg, 11. Juni 2024



Prof. Dr. Hanns-Peter Knaebel
Vorstandsvorsitzender Stiftung viamedica



Ein Projekt der

viamedica
STIFTUNG FÜR EINE GESUNDE MEDIZIN

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Entwicklung des Nachhaltigkeitsmanagements



- // Nährstoff- und vitaminreiche Ernährung der Patienten als Teil einer Wohlfühlatmosphäre, die zu einer schnelleren Genesung und kürzeren Verweildauer der Patienten beitragen soll

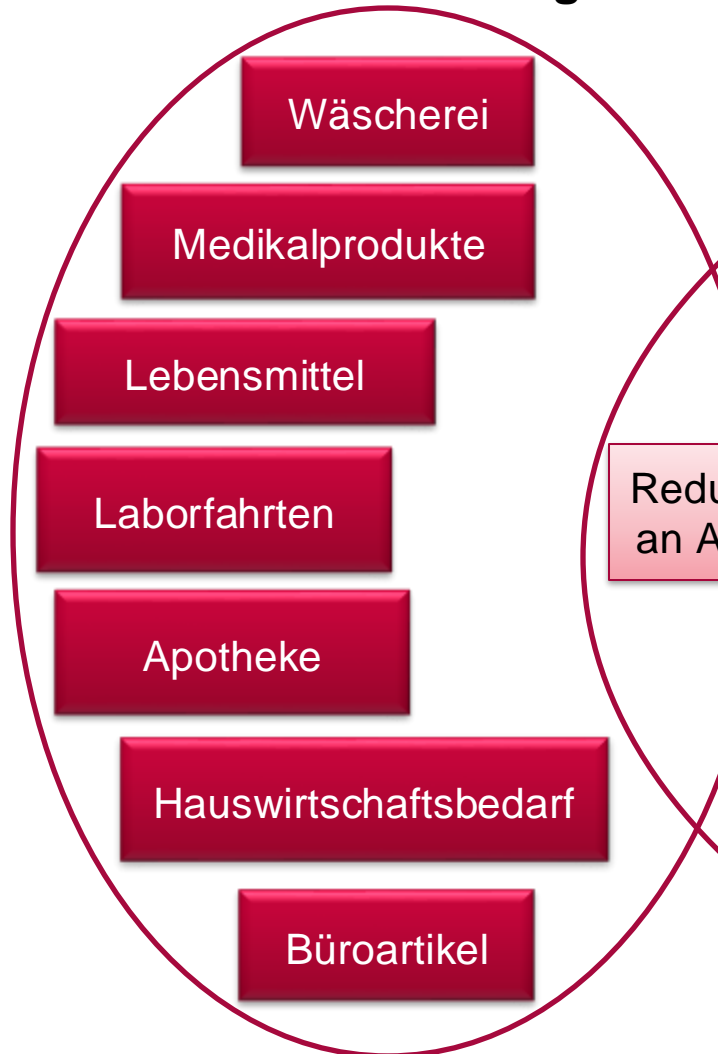
- // Bio-Lebensmittel in Verbindung mit regionalen Lieferanten ergänzen ideal das Nachhaltigkeitskonzept des ISAR Klinikums durch ...
 - kurze Lieferwege
 - nachhaltige, meist besser trennbare Verpackungen
 - optimale Versorgungssicherheit aufgrund hoher Warenverfügbarkeit
 - Kombination mit Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
 - Schutz von Mitarbeitenden, Patienten, Menschen, Tieren und Natur entlang der Lieferkette
 - weniger Schadstoffbelastung, Pestizide bzw. andere Chemikalien, die in die Körper der Patienten, Mitarbeitenden und auch in die Umwelt gelangen
 - Unterstützung regionaler Landwirte und Produzenten

Die von Bundesminister Özdemir vorgelegte Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutschland“ hat das Kabinett am 17.01.2024 beschlossen.

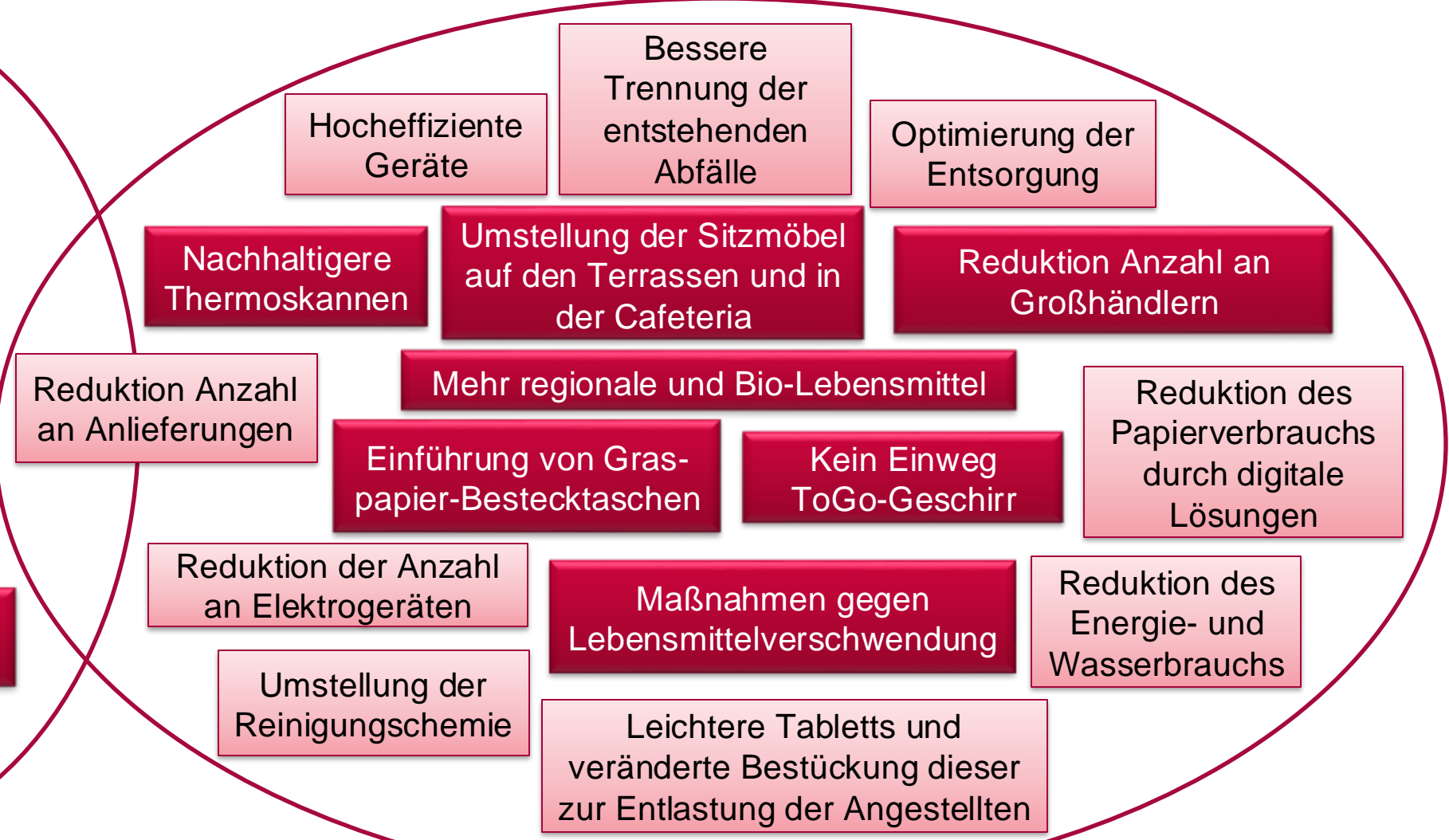
Die Ernährungsstrategie baut auf anderen Strategien und Maßnahmenplänen auf (z. B. Empfehlungen des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) oder der Zukunftskommission Landwirtschaft (ZKL), der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten, Nationaler Aktionsplan IN FORM) und entwickelt sie fort.



Cluster: Anlieferungen



Cluster: Speisenversorgung



Bei uns gibt es jetzt „Krummes“ Gemüse

gerettet von Querfeld und **ISARKLINIKUM**
MEHR ALS EINE KLINIK

Mit der Verarbeitung von krummen Obst und Gemüse setzen wir uns mit Querfeld für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und für biologische Vielfalt ein.

Zusammen retten wir qualitativ einwandfreies Obst und Gemüse, das aufgrund seines Aussehens oft direkt auf dem Feld aussortiert wird.

Deswegen gibt es ab jetzt ganz besondere Produkte in unserer Küche, wie etwa krumme Gurken, Tomaten mit „Nasen“ & übergroße Möhren.

Das hilft der Landwirtschaft, der Umwelt und schmeckt genauso lecker.

Mehr Infos gibt's auf
www.querfeld.bio
www.instagram.com/querfeld.bio

**100% schräg
100% lecker**



ISARKLINIKUM MEHR ALS EINE KLINIK

Food Save Report

In Zusammenarbeit mit Querfeld retten wir wöchentlich feinstes Obst und Gemüse.

Hier ist unsere Auswertung für das:

2023

 5.092 kg Obst & Gemüse im Jahr 2023 gerettet	 751 kg im Top Monat Januar 2023 gerettet
 Top 3-Produkte 2023: 1. 710 kg Äpfel 2. 536 kg Gurken 3. 440 kg Orangen	 Platz 1 Im Retter-Ranking 2023 in der Kategorie "Küchen bis 750 Essen pro Tag"
 12.772 kg bereits insgesamt mit Querfeld gerettet	 1.847.108 kg Lebensmittel hat Querfeld bereits gerettet

Querfeld

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung
Weitere Informationen unter www.querfeld.bio

Das ISAR Klinikum ist seit 2022 Partner von *Zu gut für die Tonne!* und bezieht seit 2021 rund 50% des Bio-Obsts und Bio-Gemüses bei Querfeld



- // 2023: Einführung des browserbasierten Essensbestellprogramms „cosyApp“ für „Patientenessen“ (inkl. Cafeteria-Bestellungen), „Mitarbeiteressen“ und „Diätberatung“



Ziele:

- // Papierfreies Arbeiten mit aktuellen und vollständigen Daten durch Vernetzung mit der elektronischen Bettenplanung, digitalen Patientenkurve und Dokumentation aus dem Aufnahmeprozess
- // Reduktion von unnötigen und Fehlbestellungen

Kennzeichnungsmöglichkeiten in cosyApp

- // i-Button: kcal, kJ, Broteinheiten, Zusatzstoffe und Allergene
- // Anzeige der Gerichte mit oder ohne Abbildung
- // Kennzeichnung von Bio-Produkten, Produkten mit Nutri-Score und Tierwohllabel
- // Kostenpflichtige Komponenten aus der Cafeteria mit Preisangabe
- // Weitere Informationen, wie zum Beispiel Wasserverbrauch und CO2-Werte

Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Zw

Kalorien: 684 kcal / 2880 kJ
Broteinheit: 8,7
Zusatzstoffe: enthält glutenhaltiges Getreide
CO₂: 525,0 (kg CO₂-Äq./ kg Lebensmittel)

Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Zwetschgenkompott (2992)



Kalorien: 684 kcal / 2880 kJ
Broteinheit: 8,7
Zusatzstoffe: enthält glutenhaltiges Getreide, enthält Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), enthält Eier
CO₂: 525,0 (kg CO₂-Äq./ kg Lebensmittel)

 Bestellen

BIO BIO Schinken, gekocht (Hüttenschinken)

 Bestellen

Zusatzstoffe: biologischer bzw. ökologischer Landbau

Haltungsform: 1 2 3 4
Premium

Leibniz Butterkekse 200g 2,00 €

 Bestellen

Nutri-Score: A B C D E

BIO BIO Schwarztee

 Bestellen

Weitere Infos: 1 Tasse Tee (250ml) stehen 30L Wasserverbrauch gegenüber (weltweiter Durchschnittsverbrauch)

united-against-waste.de/lebensmittelabfall/food-waste-rechner



HOME **LEBENSMITTELABFALL** ▾ DER VEREIN ▾ PARTNER NEWS & PRESSE

Ihr persönlicher Food Waste Rechner

Ihre Angaben

Branche **Krankenhaus**

Anzahl Mülltonnen pro Woche **1 x 240 l**

Ihr Verbrauch

Sie produzieren im Jahr ca. **10.400 kg** Lebensmittelabfälle. Das entspricht ungefähr **41.600 €**.

Ihre Ersparnis

Bei einer Reduzierung von ca. 30% können Sie im Jahr bis **3.120 kg** Lebensmittelabfälle einsparen, das entspricht ungefähr **12.480 €** Abfallkosten pro Jahr.

Damit würden Sie helfen, **7.176 kg** CO₂ einzusparen – das entspricht **26** Fahrten von Kiel nach Oberstdorf.

Sie würden helfen, eine Anbaufläche von **3.744 qm** einzusparen – das entspricht **14** Tennisplätzen.

Außerdem würden Sie eine Wassermenge von **342.264 l** sparen – das entspricht **2.282** randvoll gefüllten Badewannen.

→ Schließen

Alarmierende Fakten: Lebensmittelverschwendung

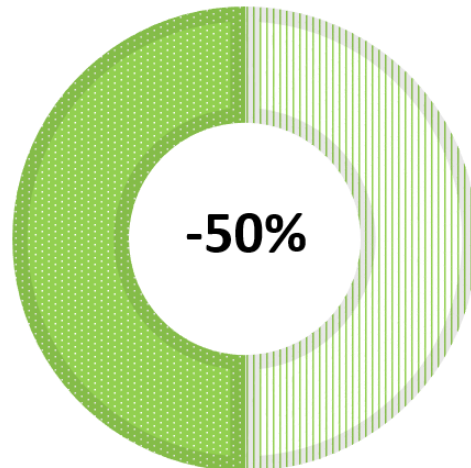
Rund ein Drittel der Lebensmittel weltweit werden in einer Welt mit rund 925 Millionen Menschen, die an Lebensmittel – von der Erzeugung bis hin zur Entsorgung – bedeutet also gleichermaßen, die Umwelt erheblich

Trennung von 31 Abfallfraktionen:

- 12 getrennte Fraktionen (GewAbfV)
- 15 weitere getrennte Fraktionen
- 3 gemischte Fraktionen (GewAbfV)
- 1 weitere gemischte Fraktion

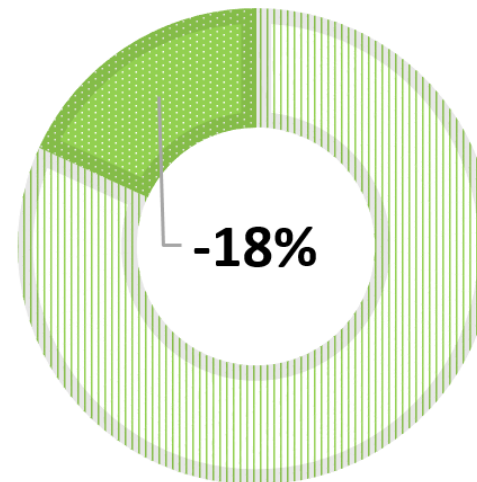
Abholungsfrequenz 2023 vs. 2021

Klinischer, nicht infektiöser Restmüll

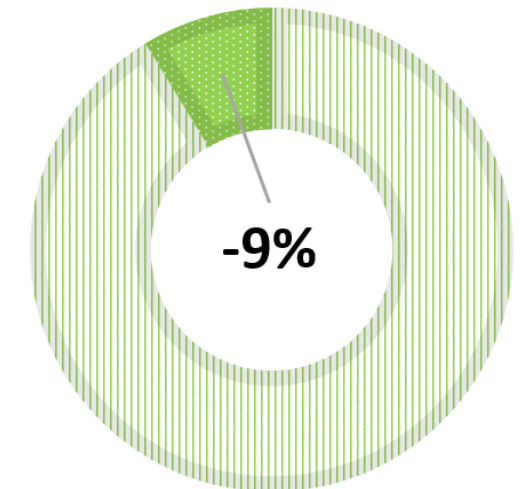


Entsorgungskosten 2023 vs. 2021

Speisereste



Alle Abfallarten



Zahlen des DKI 2019: Küchen und Kantinenabfall pro Patientenbett:
230 kg

Isar Klinikum 2023: Küchen-, Kantinen- und Bio-Abfall pro Patientenbett:
130,92 kg

Trotz:
Fallzahlen ↑
Entsorgungsmenge ↑
Preise (CO2-Zuschläge) ↑
Mautzuschläge ↑

Beispiele rund um die Speisenversorgung

Reinigungschemie

Ecolution- & Eco-Produkte von Dr. Schnell, klimaneutral (Klimabündnis), Hochkonzentrate, Made in Germany

100%



Handschuhe

Sempercare Green

ohne Chlor/ Beschleuniger, -12% Wasserverbrauch, -17% CO2-Emissionen

100%



WENIGER



Handdesinfektionsmittel

Aseptoman med

niedriger Alkoholgehalt, plastikreduzierte Flaschen, frei von kumulierenden Langzeitwirkstoffen, parfümfrei, Made in Germany

100%



Das **erste** vom DAAB getestete und empfohlene Händedesinfektionsmittel: ASEPOMAN® MED



Bestecktaschen

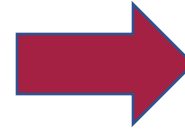
von Duni, aus Graspapier, 95% weniger CO2-Ausstoß, mit FSC-zertifiziertem Servietten. Nur 3 Liter Wasser für die Produktion von 1 Tonne des Papiers nötig

100%





Anwendung von Handschuhen
= 30-fache CO₂-Auswirkung einer
Händedesinfektion



Prozessumstellung zur
Händehygiene in der Küche

// Hygiene:

- Beobachtung, Analyse und Schulungen durch die Hygienefachkraft
- Optimierung der Produktionsprozesse in der Küche

• Ergebnis:

Verbrauch Handschuhe: **- 50 %**

Händedesinfektionsmittel: **+ 260 %**

// Einkauf:

- Reduktion der Bestellmenge der Handschuhe
- Steigerung der Bestellmenge des Handdesinfektionsmittels
- Ergebnis: Reduktion der Kosten um **- 2.000 € pro Jahr**

// Entsorgung:

- ↓ Restmüll und ↑ Plastik-Abfall
- **Senkung der Entsorgungskosten**

Quellenverweis: SYMPOSIUM Klimaschutz im Krankenhaus (2024): Vortrag „Einfache Maßnahmen mit schnellem Effekt“ von Simon Batt-Nauerz, Leiter Geschäftsbereich Infrastruktur und Nachhaltigkeitsmanagement, Charité [Veranstaltung am 19.02.2024]. *Genannte Quellenverweise:* 26g CO₂e pro 1 Nitril-Handschuh und 0,9g CO₂e pro Händedesinfektion. Quelle: Meist zitierte Berechnung durch Rizan et al. (2021): 26g CO₂e pro 1 Nitril-Handschuh und 0,9g CO₂e pro Händedesinfektion. URL:

<https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/01410768211001583>; ähnliche Werte finden sich z.B. mit 3kg CO₂e pro 100 Stück Nitril-Handschuhe über gesamte Lebensdauer (30g pro Handschuh) URL: <https://www.carbon-connect.ch/media/filemanager/casestudy/medthodik.pdf>.

- // Politisch und gesellschaftlich wird der Druck steigen, das Angebot und die Auswahl in der Gemeinschaftsverpflegung anzupassen
- // Es sind durchdachte Konzepte und ein hoher Digitalisierungsgrad notwendig, um steigende Kosten bei den Nahrungsmitteln anderweitig auffangen zu können
- // Ein höherer Anteil an pflanzlichen Komponenten ist auch ökonomisch von Vorteil
- // Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung reduzieren die Beschaffungs- und Entsorgungsmengen und damit Kosten im Einkauf sowie bei der Entsorgung
- // Nachhaltigkeit hilft als Teil des Risikomanagements Lieferketten resilienter aufzustellen und Aufwände in der Beschaffung zu reduzieren

- // Laufende Abstimmungen mit den Lieferanten des Isar Klinikums bezüglich der EUDR (EU-Verordnung über entwaldungsfreie Produkte), von der unter anderem Soja, Palmöl, Rindfleisch, Kakao, Kaffee betroffen sind
- // Das Isar Klinikum bereitet sich auf eine DGE-Zertifizierung des Verpflegungskonzepts vor. Damit verbunden ist beispielsweise eine Erhöhung des Angebotes von Vollkornprodukten
- // Im Oktober 2024 startet das Isar Klinikum den Zertifizierungsprozess für Green Canteen@hospital
- // Eine weitere Ausweitung der Regio-Quote beim Bezug der Lebensmittel steht 2025 im Fokus
- // Auch eine Ausweitung der Bio-Quote wird angestrebt



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.



**Station
Ernährung**

Vollwertige Verpflegung
in Krankenhäusern und Rehakliniken

**DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Kliniken**





Top 2024 Company



Top 2023 Company

kununu



kununu

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

ANDREAS WOLF



Isar Kliniken GmbH
Sonnenstraße 24-26
80331 München
T +49 (0) 891499030
info@isarklinikum.de
www.isarklinikum.de

