

Dr. Becker Klinikgruppe

Nachhaltige Speiseversorgung in der Rehabilitation

Vortrag von Sonja Schmöle

Die Dr. Becker Klinikgruppe bewegt Leben
– und das seit fast 50 Jahren.



8
Standorte

An 3 Standorten:
PhysioGym
Therapiezentren



1.700
Mitarbeitende



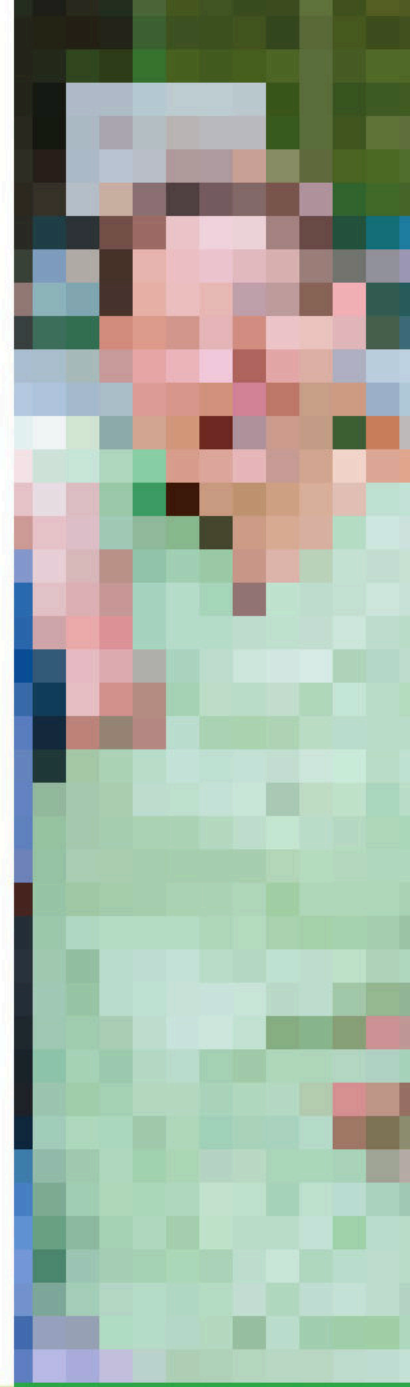
21.000
Patient:innen



1.600
Rehabetten
100 Akut- / Früh-
rehabetten



4
Indikationen



Unsere Standorte



Dr. Becker Klinik Möhnesee

Nachhaltige Speiseversorgung in der Rehabilitation

- Direkt am Möhnesee, unweit des Naturschutzgebiets Arnsberger Wald
- kardiologische, psychosomatische oder psychokardiologische Rehabilitation
- Spezialangebote: GiGS®, GUSI®, Präventivkur für Bundeswehrsoldaten/innen und Entlastung für Beamte/innen
- 160 hoch qualifizierte Fachkräfte aus Pflege, Medizin und Therapie
- 2.650 Patienten/innen pro Jahr



Das Dr. Becker Ernährungskonzept

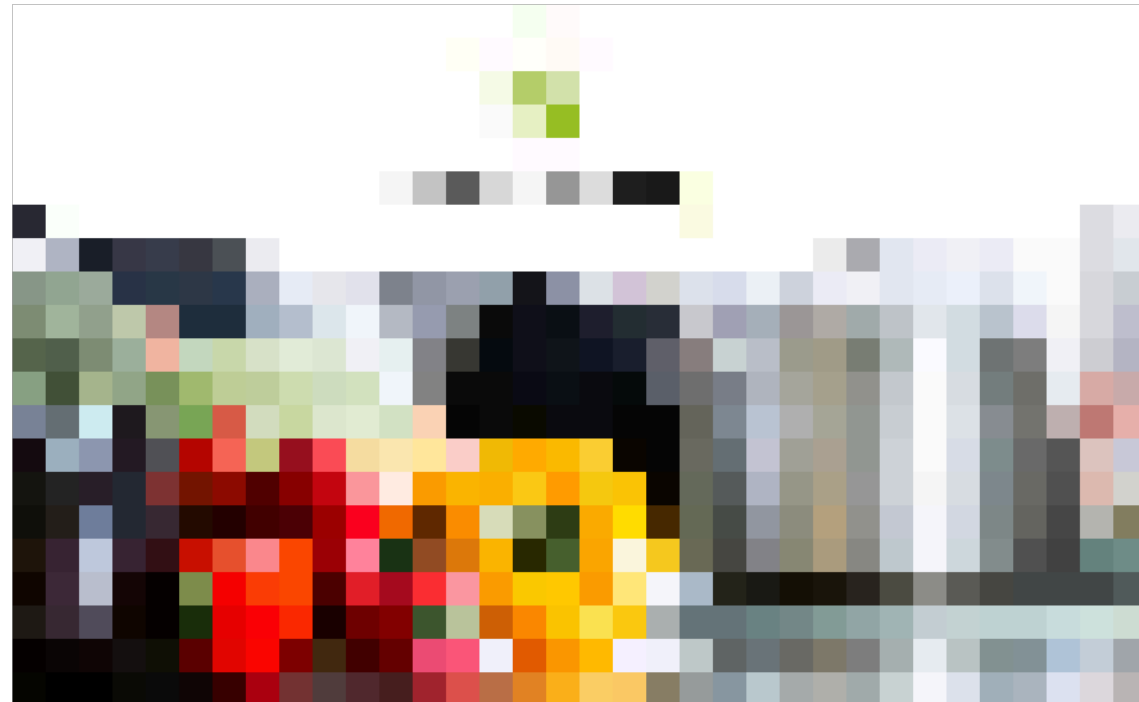
- Das Speisenangebot unterstützt den langfristigen Rehabilitationserfolg und wird so Teil des Behandlungskonzepts – denn nachhaltige Rehabilitation bedeutet auch nachhaltige Ernährung.
- Zusammenarbeit mit dem Gastronomie-Dienstleister LebensWert
- Ernährungskonzept wurde Ende des Jahres 2022 entwickelt
- beruht u. a. auf der Befragung von 3.500 ehemaligen Patient:innen in Zusammenarbeit der Dr. Becker Gutes Essen GmbH und dem Nachhaltigkeitsreferat der Dr. Becker Unternehmensgruppe
- beinhaltet die vier Dimensionen Ökologie, Gesundheit, Mitarbeitende und Ökonomie
- Alle Ziele und Maßnahmen berücksichtigen die unternehmensweite Nachhaltigkeitsinitiative „Natürlich für morgen“.



- 2021 überlegt, wie die Auswahl des vegetarischen Menüs gefördert werden könnte
- Im Angebot war bis dahin ein Fleisch/Fischgericht(Menü1), leichte Vollkost (Menü 2) und ein vegetarisches Gericht (Menü 3)
- es wurde überwiegend Fleisch/Fischgericht(Menü 1) ausgewählt
- Menüs getauscht (Gedanke: evtl. eher geneigt sind, ein vegetarisches Essen zu wählen, wenn nicht die erste Wahlmöglichkeit das Fleisch-bzw. Fischgericht ist)
- nicht deutlich häufiger vegetarische Gerichte ausgewählt
- => auch Menü 2 vegetarisch
- Umstellung auf pflanzenbetonte Ernährung zunächst überwiegend mit dem Hintergrund gesunder Ernährung

Erfahrungsbericht

- Zusammenarbeit mit KLUG(2022/2023)
- auch der Umweltgedanke stärker im Fokus
- bis 2022 Zusammenarbeit mit Rebional
- seit 2023 mit Lebenswert:
- regional, saisonal, 30 % Bio
- Bio zertifiziert



Erfahrungsbericht

- Ende 2022: mittwochmittags nur noch vegetarische Gerichte
- Lehrküche: fast ausschließlich vegetarische Gerichte
- Wurde widererwarten positiv von den Patienten/innen angenommen



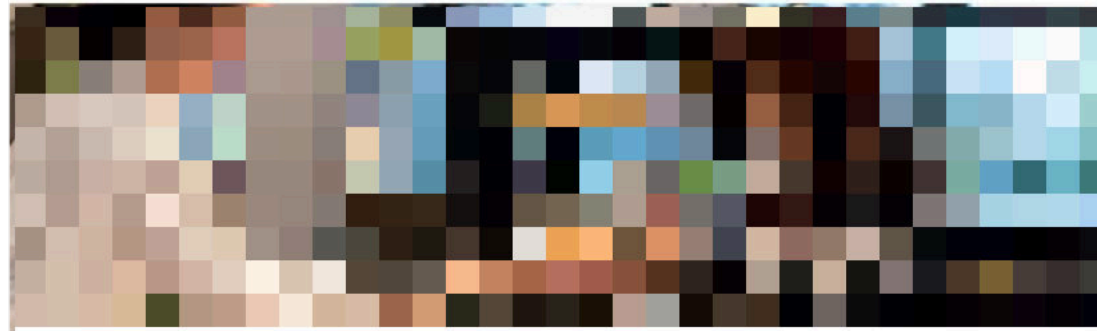
- **Müllvermeidung:**
- zeitweise Müllmenge erfasst (Listen)
- Vermeidung von Portionspäckchen
- **Zu gut für die Tonne!** (Plakate,...)
- kl. Portion mittags mit der Option einen Nachschlag zu bekommen:
- rückgängig gemacht, da viele Beschwerden



Natürlich für morgen

TABLETT-FREI GENIESSEN

Lassen Sie uns gemeinsam Ressourcen schonen



Liebe Gäste,

um mit Ressourcen und somit unserer Umwelt noch achtsamer umzugehen, verzichten wir gemeinsam mit Ihnen auf die Nutzung von Tablettts. Alleine in einer Woche können folgende Einsparungen erreicht werden:

- 5.000 l Wasser
- 200 kWh Strom
- 18 kg Spülmittel
- Reduktion von Lebensmittelabfällen

Wir erheben aktuell genaue Daten, wie viele Lebensmittelabfälle durch eine Tablett-freie Essensausgabe vermieden werden können.

Sollten Sie z. B. aus körperlichen Gründen Tablettts benötigen, stehen Ihnen diese selbstverständlich trotzdem zur Verfügung.

Wir danken Ihnen für Ihre Mithilfe - sprechen Sie uns bei Fragen gerne an.

Ihr Gastronomie-Team

*Wir bei Dr. Becker setzen seit 2021 innerhalb unserer Nachhaltigkeitsinitiative **Natürlich für morgen** bereits große Hebel in Bewegung. Mehr Informationen über den QR-Code und auf www.natuerlichfuermorgen.de*



- „**Tag der gesunden Ernährung**“ am 7.3.2023 unter dem Motto nachhaltige Ernährung
 - Organisiert von Ernährungsfachkräften, Küchenleitung und BGM
 - Aktion für Patienten und Mitarbeiter: Infostand, zwei Vorträge über nachhaltige Ernährung
 - Tag komplett auf Fleisch verzichtet und vermehrt auf Hülsenfrüchte gesetzt
 - stark wurde kritisiert, dass das Aufschnittangebot fehlte, obwohl zahlreiche leckere zusätzliche Speisen angeboten wurden, wie Bratlinge, Wraps, veganes Mett und diverse Frischkäseaufstriche



- Neues **Warenwirtschaftssystem** wird gerade eingeführt:
- einheitliche Menükomponenten mit vorgegebenen Rezepturen können individuell zu Speiseplänen in den Dr. Becker Kliniken zusammengestellt werden
- möglichst genaue Erfassung der Speisenbestellung für das Mittagessen
- bedarfsorientierte Bestellung der Lebensmittel ausgelöst aufgrund der Speisenbestellung und Rezepturen
- Ziel: Speisenproduktion mit möglichst wenig Resten
- Frühstück und Abendessen hiervon unabhängig

- **Infos zum Thema nachhaltige Ernährung bzw. PHD:**
- Vortrag für die Mitarbeitenden (BGM)
- Infos in allen Beratungen an passender Stelle einfließen lassen
- Vortrag für die Patienten zunächst nur im Rahmen der Samstagsvorträge
- Jetzt alle 2 Wochen für alle Patienten

Vielen Dank!

Dr. Becker – Leben bewegen

dbkg.de

dr-becker-physiogym.de

