

**Deputation für Umwelt, Bau, Verkehr,  
Stadtentwicklung, Energie  
und Landwirtschaft (S)**

**Bericht der Verwaltung  
für die Sitzung der Deputation für Umwelt, Bau, Verkehr,  
Stadtentwicklung, Energie und Landwirtschaft (S)  
am 02.05.2019**

**Stand der Umsetzung des „Aktionsplans 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“**

**A. Anlass des Berichts**

Der Abgeordnete Jan Saffe, der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen, hat um einen Bericht zur Umsetzung des vom Senat am 6. Februar 2018 beschlossenen „Aktionsplans 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ gebeten.

**B. Sachdarstellung**

Der Senat hat in seiner Sitzung am 6. Februar 2018 den „Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ beschlossen. Mit diesem Aktionsplan soll die Gemeinschaftsverpflegung in der Stadtgemeinde schrittweise bis zum Jahr 2025 auf einen hohen qualitativen Standard gebracht werden.

Der Aktionsplan 2025 geht davon aus, dass in einem mehrjährigen Prozess durch eine Vielzahl von Maßnahmen die angestrebte Umstellung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde erreicht werden kann. Der Senatsbeschluss betrifft die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Kindertagesstätten (KiTas), kommunalen Krankenhäusern und öffentlichen Betriebskantinen. Mit der Umsetzung wurden die jeweils zuständigen Ressorts beauftragt.

Über den Stand der Umsetzung des Aktionsplanes 2025 soll dem Senat und der Bremischen Bürgerschaft alle zwei Jahre berichtet werden und im Anschluss an die Projektlaufzeit ein Abschlussbericht mit Evaluation vorgelegt werden.

Im Folgenden wird der aktuelle Sachstand zur bisherigen Umsetzung des Aktionsplanes 2025 dargestellt.

## **1. Sachstandsbericht zur Umsetzung des Aktionsplans für den Bereich Schulen**

Die Schulverpflegungs-Landschaft in Bremen spiegelt in ihrer aktuellen Erscheinungs- und Organisationsform die heterogenen Schritte des Ausbaus der Schulen zu Ganztagschulen in den letzten Jahrzehnten wieder. Im Gegensatz zu anderen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung wird die Essensversorgung an Schulen nicht durch Eigenbetriebe der Kommune oder des Landes sichergestellt, sondern wird über Verträge mit Caterern organisiert, die die Schulverpflegung betreiben. Dies hat zur Folge, dass die Senatorin für Kinder und Bildung lediglich mittelbare Steuerungsmöglichkeiten hat und die intendierten Ziele im Rahmen der Möglichkeiten über die Vertragsgestaltungen bzw. über Einzelabsprachen mit den Trägern formulieren muss. Auch hier sind die Einflussmöglichkeiten sehr unterschiedlich. Mit Caterern gibt es schriftliche Verträge zur Lieferung bzw. zur Zubereitung warmer Mittagsmahlzeiten in Schulen. Im Fall der Schulvereine gibt es keine vergleichbaren Verträge.

Die Pflichten der Caterer mit schriftlichen Verträgen seit 2009 umfassen flächendeckend die Einhaltung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). In allen übrigen Fällen arbeitet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung als Bund-Länder-Projekt im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung (BMEL) und der Senatorin für Kinder und Bildung in Bremen daran, dass die DGE-Standards eingehalten werden. Im Rahmen dieses Projektes hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung einen guten Überblick über den aktuellen Stand.

Nachdem der Aktionsplan ins Leben gerufen wurde, wurde aus den Rückmeldungen der Caterer relativ schnell deutlich, dass eine Festschreibung der genannten Umsetzungsziele über eine Änderung der Verträge zu höheren Preisen führen würde. Auch bei den Schulvereinen kann davon ausgegangen werden, dass höhere Zuschüsse durch die Stadtgemeinde erforderlich würden. Dies widerspricht aber der zentralen Intention des Aktionsplanes zu „Aufwandsneutralität“.

Deshalb wurde die Vernetzungsstelle Mitte Januar 2019 seitens der Senatorin für Kinder und Bildung beauftragt, die beteiligten Akteure (Caterer und Schulvereine) so zu beraten, dass die Inhalte des Aktionsplanes freiwillig umgesetzt werden können. Durch Schulung und Maßnahmen zur Transparenz soll eine Optimierung der Arbeitsprozesse in den Küchen ermöglicht werden. In der Folge sollen die frei werdenden Synergien für den erhöhten Bedarf an Wareneinstandskosten verwendet werden können. Dieses Vorgehen soll sich an mehrere Großprojekte des BMEL im Zusammenhang mit „Bio kann jeder“ (<https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/qualifizierung/bio-kann-jeder/die-informationskampagne/>), aber auch an die Erfahrungen des mit dem Preis des Bundesumweltministeriums ausgezeichneten Projektes des Vereins Sozialökologie in den Kindergärten (<https://www.klimaschutz.de/freie-hansestadt-bremen>) anlehnen.

- **Stand der Einführung von Bioprodukten laut Umstellungstabelle im Aktionsplan**

Eine Analyse der in 2018 erreichten Quoten bei der Verwendung von Biozutaten konnte wegen nicht vorhandener Ressourcen für die Überprüfung nicht vorgenommen werden. Die Ziele zur Einführung von Bioprodukten sollen für die Mittagsverpflegung im Schulbereich bis zum Jahr 2022 erreicht werden. Eine aktuelle Angabe erreichter Umsetzungsdaten zu Bioprodukten ist mangels konkreter Erhebung nicht seriös. Schon heute kann jedoch davon ausgegangen werden, dass bei Milch (hoher Anteil) und pflanzlichen und tierischen Produkten zunehmend Bioprodukte bei der Zubereitung des Mittagessens zum Einsatz kommen. Von einem Caterer ist

bekannt, dass tierische Produkte aus eigener Erzeugung zu 100 Prozent als Bioprodukte gelten. Bei der Einschätzung zu pflanzlichen Produkten wird die Bioqualität immer in Abhängigkeit zu den jeweiligen Jahreszeiten stehen und je nach Produkt variieren.

- **Stand der Einführung der DGE-Standards**

Die Einhaltung der DGE-Standards ist in den Verträgen seitens der Senatorin für Kinder und Bildung mit Caterern ab 2009 vertraglich vereinbart.

Die Einhaltung kann nicht flächendeckend überprüft werden. Ein Speiseplan-Check der Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Jahr 2018 hat ergeben, dass alle Caterer die DGE-Qualitätsstandards kennen und bei der Mittagsverpflegung im laufenden Betrieb in der Regel umsetzen.

- **Geplante Maßnahmen und weiteres Vorgehen**

Für den Zeitraum 2019 bis 2020 bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung für die Caterer an Ganztagsgrundschulen ein Schulungsprogramm unter der Perspektive des Einsatzes von Biolebensmitteln nach den Maßgaben des Aktionsplans mit folgenden Themen an:

- „Optimierung des Wareneinsatzes durch Professionalisierung der Betriebswirtschaft“
- „Optimierung von Arbeitsprozessen durch handwerkliche Qualifizierung“
- „Akzeptanzsteigerung durch verbesserte Speisekarten, Rezepturen und Darreichungsformen“.

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) fördert im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „inform“ die Evaluation der Wirkungen dieses Programms mit Projektmitteln, da die Antworten auf die gestellten Fragen von bundesweitem Interesse sind.

Für das Jahr 2019 sind neun Workshops mit insgesamt 50 Teilnehmer\*innen aus dem Grundschulverpflegungskontext geplant. Die wissenschaftliche Begleitung erfolgt durch die Pädagogische Hochschule Heidelberg.

## **2. Sachstandsbericht zur Umsetzung des Aktionsplans für den Bereich Kindertagesstätten**

Der Aktionsplan sieht die Umsetzung der Ziele ausdrücklich nur für die Kindertageseinrichtungen vor, die im direkten Einflussbereich des Senats liegen. In der Stadtgemeinde Bremen wird dieses Kriterium durch KiTa Bremen als den größten Träger der Stadt erfüllt.

- **Stand der Einführung von Bioprodukten laut Umstellungstabelle im Aktionsplan**

Grundsätzlich arbeiten die eigenen Küchen bei KiTa-Bremen nach dem gemeinsam mit dem Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie Bremen (BIPS) entwickelten Ernährungskonzept „Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale“ (erste Ausgabe: Juli 2008; 2. Überarbeitete Auflage von 2012). Dort ist ein Bioanteil von 10 Prozent vorgeschrieben.

In einem Modellprojekt haben 2017/2018 drei Kinder- und Familienzentren über 10 Monate alle Mahlzeiten zu 100 Prozent aus Bioprodukten der Region hergestellt. Im Ergebnis wurde festgestellt, dass ein Bioanteil von nahezu 100 Prozent zwar möglich ist, die Kosten der Lebensmittel dadurch aber um mindestens rund 15 Prozent steigen. Der Arbeitsaufwand in der Küche stieg ebenfalls. Das Projekt ist beim Bundeswettbewerb „Klimaaktive Kommune 2018“ eingereicht worden. Die Stadt Bremen und KiTa Bremen haben für dieses Projekt den

Sonderpreis „Kommunale Klimaaktivitäten und Ernährung“ vom Bundesumweltministerium erhalten.

Alle Küchen wurden aufgefordert, die in der Umstellungstabelle des Aktionsplans geforderten Bioanteile umzusetzen. Eine Überprüfung dieser Bioanteile konnte nicht vorgenommen werden, da hierfür eine sehr arbeitsaufwändige manuelle Auswertung der jeweiligen Bioanteile aller Rechnungen der rund 80 Kinder- und Familienzentren notwendig wäre.

In Kooperation mit dem Verein Sozialökologie wurden mehrere Workshops und Fortbildungen für Küchenmitarbeiter\*innen durchgeführt. Im Rahmen einer Hausmesse konnten Bioanbieter ihr Sortiment den Küchenleitungen vorstellen.

- **Stand der Einführung der DGE-Standards**

Die Beratung zur DGE-Zertifizierung hat stattgefunden. Allerdings arbeitet KiTa Bremen schon seit fast 30 Jahren mit dem BIPS zusammen. Die Standards, die im Ernährungskonzept festgeschrieben sind, sind den Standards der DGE ähnlich, bzw. überschreiten diese teilweise noch in qualitativer Hinsicht. Bei einer DGE-Zertifizierung spielt der Bioanteil eine untergeordnete Rolle und ist für die Zertifizierung selbst nicht ausschlaggebend. KiTa Bremen beabsichtigt deshalb das BIPS ab 2019 mit der Vergabe und Überprüfung eines BIPS-Prüfsiegels zu beauftragen.

- **Geplante Maßnahmen und weiteres Vorgehen**

Weiterführung der oben genannten Maßnahmen

### **3. Sachstandsbericht zur Umsetzung des Aktionsplans für den Bereich Krankenhäuser**

- **Stand der Einführung von Bioprodukten laut Umstellungstabelle im Aktionsplan**

Die im Aktionsplan 2025 geforderte prozentuale Umsetzung von Bioprodukten laut Umstellungstabelle wurde von der Gesundheit Nord (GeNo) bis zum 31.12.2018 vollumfänglich erfüllt. Dies wird in der beigefügten Deputationsvorlage „Bericht Stand der Umsetzung des Aktionsplans 2025, Berichtsbitte der Fraktion der Grünen“ für die Sitzung der städtischen Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz am 04.12.2018 dargestellt (s. Anlage 1).

- **Stand der Einführung der DGE-Standards**

Die Einführung der DGE-Qualitätsstandards in der Speiserversorgung der GeNo ist mit der Umsetzung des neuen Mittagessen-Speiseplanes zum 26.11.2018 erfolgt. Die Vorgaben einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Krankenhäusern werden somit – gemäß dem DGE Qualitätsstandard – zu allen angebotenen Mahlzeiten umgesetzt. Die Informationsveranstaltungen für die Mitarbeiter\*innen aus der Pflege sind wie geplant durchgeführt worden und die Informationsmaterialien liegen zur finalen Prüfung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vor.

- **Geplante Maßnahmen und weiteres Vorgehen**

Derzeit befindet sich der Zulieferer der DGE-Menükomponenten für die Mittagessenversorgung in der Zertifizierungsphase. Die GeNo wartet diesbezüglich auf ein zeitnahes, positives Ergebnis. Erst nach erfolgreicher Zertifizierung des Zulieferers kann das Zertifizierungsverfahren in der GeNo durchgeführt werden.

Sofern keine Verzögerungen in Bezug auf die Zertifizierung des Vorlieferanten auftreten, sollen die Zertifizierungsbegehungen in den Standorten Klinikum Bremen-Mitte, Klinikum Links der Weser und Klinikum Bremen-Nord von den unabhängigen Auditoren der DGE wie geplant vom 08.-11.04.2019 durchgeführt werden. Für die erfolgreiche Umsetzung der DGE Zertifizierung am Standort Klinikum Bremen-Ost und einer weiterhin hochwertigen, gesunden und abwechslungsreichen Speisensversorgung, bedarf es noch weiterer intensiver Vorbereitungen. Dies ist dem Umstand geschuldet, dass das Klinikum Bremen-Ost (KBO), im Vergleich zu den anderen drei Standorten, eine andere Versorgungsform der Mittagessenversorgung (Produktionsform Cook & Hold) betreibt. Es wurde deshalb entschieden, den Standort KBO intensiver auf eine qualitativ hochwertige Umsetzung in der Mittagessenversorgung für die DGE-Zertifizierung vorzubereiten. Die Früh- und Abendversorgung am Standort KBO ist davon nicht betroffen und ist auch weiterhin komplett identisch mit den anderen Standorten, inklusive aller gemeinsam verabschiedeten Bio- und DGE-Komponenten.

Für den Standort KBO wird die DGE-Zertifizierung noch in diesem Jahr angestrebt und soll allerspätestens Anfang 2020 erreicht werden.

#### **4. Sachstandsbericht zur Umsetzung des Aktionsplans für den Bereich Betriebskantine**

Im Bereich Betriebsverpflegung wird der im Aktionsplan benannte Modellversuch als Pilotprojekt in der Kantine der Senatorin für Finanzen im Haus des Reichs (HdR) durchgeführt. Ziel des Modellversuches ist sowohl die Gewährleistung eines den Anforderungen einer zeitgemäßen Verpflegung mit hohem Bioanteil entsprechenden Kantinenangebotes sowie die Entwicklung eines Leitfadens zur effizienten und erfolgreichen Umstellung der Betriebskantinen im Sinne des Aktionsplans. Die Erfahrungen und Ergebnisse des Pilotprojektes dienen als Grundlage für erforderliche Veränderungsprozesse in anderen Betriebskantinen (der öffentlichen Verwaltung). Der Prozess ist zwingend unter Gewährleistung der Akzeptanz der Kantinen Gäste durchzuführen, um die Übertragbarkeit der Maßnahmen auf andere Kantinen zu ermöglichen.

- **Stand der Einführung von Bioprodukten laut Umstellungstabelle im Aktionsplan**

Der Auftakt des Pilotprojektes mit einer Laufzeit von 24 Monaten erfolgte im Mai 2018. Zu Beginn des Projektes lagen keine Erkenntnisse zum Grad der Übereinstimmung des derzeitigen Kantinenangebots mit den Standards der DGE, zu (Kosten-)Strukturen und Arbeitsabläufen, zur Akzeptanz der Kantine im HdR durch die Zielgruppe der Beschäftigten am Standort HdR oder zu deren Bedürfnissen in Bezug auf eine gesundheitsfördernde und das Wohlbefinden steigernde Ernährung vor. Das Ziel der ersten Phase des Pilotprojektes bildet gemäß Aktionsplan die Gewinnung von soliden Daten in den genannten Bereichen und die darauf aufbauende Erstellung eines einheitlichen Gesamtkonzeptes zur erfolgreichen Einführung der DGE-Standards sowie der Verwendung von Bioprodukten in der Kantine im HdR.

Hierzu wurde zunächst eine detaillierte Bestandsaufnahme und Analyse des Ist-Zustandes durchgeführt. Die Bestandsaufnahme und -analyse erfolgte durch eine Struktur- und Prozessanalyse der DGE sowie eine Befragung der Beschäftigten am Standort HdR zur Gewährleistung der Akzeptanz der Nutzer\*innen.

Im Dezember 2018 wurde eine Online-Befragung der Beschäftigten am Standort HdR mit Hilfe des Bremer Online-Befragungstools durchgeführt. Zu der Zielgruppe (ZG) „Beschäftigte am

Standort HdR“ zählen die Beschäftigten der Senatorin für Finanzen (SF), der Landeshauptkasse Bremen (LHK), des Finanzamtes Bremen (FA HB) sowie des Finanzamtes für Außenprüfung Bremen. Zentrales Interesse war die Erhebung der Bedürfnisse der ZG hinsichtlich einer gesundheitsfördernden und das Wohlbefinden steigernden Ernährung während der Arbeitspausen. Die Fragen umfassten die Themenbereiche Verpflegungsgewohnheiten während der Arbeitspausen, Zufriedenheit mit der Kantine im HdR und Anreize zur Steigerung der Frequentierung der Kantine im HdR.

Der Abgleich der Ergebnisse der Beschäftigtenbefragung mit denen der DGE Prozess- und Strukturanalyse bildet die Grundlage eines neuen Betriebskonzeptes zur Zertifizierung der DGE Qualitätsstandards und stufenweisen Einführung von Bioprodukten.

- **Stand der Einführung der DGE-Standards**

Der Aktionsplan trifft die Feststellung, dass die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für Betriebskantinen deutlich über das aus den öffentlich verfügbaren Speiseplänen der Betriebskantinen ersichtliche Angebot hinausgehen. Eine Einführung der Qualitätsstandards erweist sich als äußerst komplex und ist ohne ein fundiertes Konzept wenig erfolgversprechend. Aus diesem Grund wurde die DGE mit der Bestandsaufnahme und Entwicklung von Handlungsempfehlungen zum Verpflegungskonzept der Kantine im HdR beauftragt. Im September 2018 wurde eine Prozess- und Strukturanalyse mit folgendem Inhalt von der DGE durchgeführt:

- Quantifizierung der Verpflegungsleistung (z. B. Zahl der Tischgäste, Personalschlüssel, betriebswirtschaftliche Aspekte)
- Bestandsaufnahme des Kantinenbetriebes hinsichtlich der technischen, räumlichen, personellen und betriebswirtschaftlichen Gegebenheiten
- Bestandsaufnahme der hygienischen Voraussetzungen und Gegebenheiten zur Erfüllung bzw. Realisierung einer gesetzeskonformen Mitarbeiterverpflegung
- Erfassung des gesamten Angebotsspektrums des Verpflegungsbetriebs inklusive Konferenzgeschäft/Catering intern und extern.
- Erfassung und Analyse des Lebensmitteleinsatzes inkl. Speiseplanung.
- Analyse der relevanten Prozessstufen von der Warenanlieferung über die Speisenproduktion bis hin zur Entsorgung der Essensreste in Hinblick auf Effizienz und Effektivität der Verpflegungsleistung
- Entwicklung von Handlungsempfehlungen und Lösungsansätzen zur Steigerung der Prozess- und Ergebnisqualität mit Blick auf das Ziel der DGE-Zertifizierung und des Einsatzes von Biolebensmitteln.

Die Ergebnisse und Handlungsempfehlungen der Struktur- und Prozessanalyse liegen seit Dezember 2018 vor. Derzeit findet ein Abgleich mit den Ergebnissen der Beschäftigtenbefragung statt.

- **Geplante Maßnahmen und weiteres Vorgehen**

Zurzeit erfolgt die Erstellung des neuen Betriebskonzeptes für die Kantine im HdR, welches die Vorgaben des Aktionsplans erfüllt, die Ergebnisse der Beschäftigtenbefragung und des DGE Berichtes integriert sowie die Anregungen der Projektbeteiligten und Erfolgsfaktoren aus Best-Practice-Beispielen übernimmt. Um die Anpassung des Verpflegungsangebotes an die Anforderung des Aktionsplans zu ermöglichen, umfasst das Betriebskonzept neben einem

neuen Speisekonzept ebenfalls ein Kommunikations- und Raumkonzept sowie Qualifizierungsmaßnahmen. Das Kommunikationskonzept ist zum Erhalt der Akzeptanz sowie zur Steigerung des Interesses der Beschäftigten am Standort HdR notwendig. Räumliche Veränderungen der Kantine sollen sowohl die Effizienz der Arbeitsabläufe des Kantinenpersonals als auch die Attraktivität der Kantine für die Beschäftigten am Standort HdR erhöhen.

Außerdem ist der Aufbau und die Etablierung entsprechender Einkaufsstrukturen und Lieferantennetzwerken zur Beschaffung von ökologisch produzierten, regionalen und saisonalen Produkten geplant. Nach Abschluss der Konzepterstellung erfolgt die Umsetzungsphase. Die Kommunikation der Befragungsergebnisse an die Beschäftigten mit einem Ausblick auf die sich daraus ergebenden Veränderungen wird eine der ersten Maßnahmen der Umsetzung darstellen.

Die Erstellung des Leitfadens zur effizienten und erfolgreichen Umstellung der Betriebskantinen im Sinne des Aktionsplans findet parallel zum Projektverlauf statt.

### **C. Ausblick**

Zur nachhaltigen Weiterentwicklung und Umsetzung des Konzeptes BioStadt Bremen mit dem Schwerpunkt der Umsetzung des „Aktionsplans 2025 - Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ hat der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr zum 1. April 2019 eine unbefristete Vollzeitstelle (Projektleitung BioStadt) eingerichtet. Gemäß dem Senatsbeschluss vom 6. Februar 2018 übernimmt die Projektleitung BioStadt die Koordination der ressortübergreifenden Projektgruppe mit dem Ziel der Umsetzung des Aktionsplans 2025.

### **D. Beschlussvorschlag**

Die Deputation für Umwelt, Bau, Verkehr, Stadtentwicklung, Energie und Landwirtschaft (S) nimmt den Bericht der Verwaltung zur Kenntnis.

#### Anlage

Anlage 1: „Vorlage für die Sitzung der städtischen Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz am 04.12.2018 „Bericht Stand der Umsetzung des Aktionsplans 2025, Berichtsbitte der Fraktion der Grünen“

**Vorlage  
für die Sitzung  
der städtischen Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz  
am 04.12.2018**

**„Bericht Stand der Umsetzung des Aktionsplans 2025, Berichtsbitte der  
Fraktion der Grünen“**

**Problem**

Im Rahmen des Aktionsplans 2025 „Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ sind diverse Maßnahmen für Krankenhäuser in kommunaler Trägerschaft vorgesehen. Darunter fallen u.a. die Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in Krankenhäusern, sowie die nach Jahren gestaffelte Umstellung auf Bioprodukte (unterteilt in Milch, tierische und pflanzliche Produkte). Beides kann nicht kostenneutral erfolgen. Die Umstellung auf Bioprodukte steht zudem vorbehaltlich der Verfügbarkeit der jeweiligen Produkte.

**Lösung**

Hiermit wird der schriftliche Bericht der Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz zur Kenntnis gegeben.

**Alternativen**

Keine.

**Finanzielle / Personalwirtschaftliche Auswirkungen / Gender Prüfung**

Keine finanziellen Auswirkungen für die Stadt Bremen. Es fallen jedoch Zusatzkosten für die GeNo an.

Personalwirtschaftliche Auswirkungen sind in den Antworten benannt.

Gender-Aspekte sind nicht betroffen.



### **Beteiligung / Abstimmung**

Nicht erforderlich.

### **Beschlussvorschlag**

Die Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz nimmt den anliegenden Bericht der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz vom 14.11.2018 zur Kenntnis.

### **Anlage:**

Bericht der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz vom 14.11.2018

**Anlage**

**„Bericht Stand der Umsetzung des Aktionsplans 2025, Berichtsbitte der  
Fraktion der Grünen“**

Im Rahmen des Aktionsplans 2025 „Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ sind diverse Maßnahmen für Krankenhäuser in kommunaler Trägerschaft vorgesehen.

Im Folgenden ist der aktuelle Sachstand zu den einzelnen Maßnahmenpaketen aufgeführt.

**1) Umsetzung der Ziele des Aktionsplans 2025 (siehe Umsetzungstabelle) zum  
31.12.2018**

Ziel: Umstellung 100% BIO-Milch bis zum 31.12.2018

Die Umstellung auf 100% Bio-Trinkmilch war laut Auskunft der GeNo nicht ganz einfach und hat sehr viel Zeit in Anspruch genommen, da die für den Handel vorhandenen Verpackungseinheiten, nicht für den Einsatz im Klinikverbund geeignet waren. Die GeNo hat es aber geschafft, die regionale BIO-Hofmolkerei Dehlwes aus Lilienthal als Kooperationspartner für sich zu gewinnen. Gemeinsam wurde die passende Verpackungseinheit für die Trinkmilch ins Leben gerufen und nach einer intensiven Vorbereitungsphase zum 27.06.2018 in der Gesundheit Nord eingeführt. Auch für die Umsetzung vom BIO-Trink-Kakao konnte inzwischen – ebenfalls in Kooperation mit der Hofmolkerei Dehlwes – eine Lösung gefunden werden. Der BIO-Kakao wird dementsprechend seit dem 29.10.2018 in der GeNo eingesetzt. Beide Produkte, die BIO-Trinkmilch und der BIO-Kakao werden – gemäß der Vorgabe des DGE Qualität-Standards – als fettarmes Produkt (1,5% Fett)

eingesetzt. Die zur Herstellung von Milchsuppen eingesetzten Milchanteile im Großgebäude, werden inzwischen auch ausschließlich in BIO-Qualität eingekauft.

*Das im Aktionsplan vorgegebene Ziel von 100% BIO-Milch bis zum 31.12.2018 wurde von der GeNo fristgerecht umgesetzt.*

Ziel: Umstellung von 5% tierische und 5% pflanzliche Produkte bis zum 31.12.2018

Für die Umstellung in diesem Bereich hat sich die GeNo für die nachfolgend aufgeführten Produkte entschieden:

- BIO-Müslimischung
- BIO-Schnittkäse Edamer
- BIO-Schnittkäse Gouda
- BIO-Apfel

Diese Produkte werden bereits seit dem 27.06.2018 in der GeNo, vorrangig zum Frühstück und Abendessen, eingesetzt. Ab dem 29.10.2018 wurde dieses Angebot noch um einen BIO-Naturjoghurt 0,3% Fett erweitert.

Aus dem Einsatz der oben benannten BIO-Produkte resultiert eine Kostensteigerung um 0,30 € pro Beköstigungstag.

In der Mittagessenversorgung ist der Einsatz von BIO-Komponenten / Menüs ab dem 26.11.2018 in Zusammenhang mit der Einführung des neuen DGE-Speiseplanes geplant (geplant sind BIO-Hühnerfrikassee mit Spargel, Möhren und Erbsen, BIO-Rindfleisch Eintopf mit Gemüse und Rindfleischklößchen, BIO-Bolognesesoße vom Rind und BIO-Tomaten-Käse-Fetasoße).

*Das im Aktionsplan vorgegebene Ziel von 5% tierische und 5% pflanzliche Produkte bis zum 31.12.2018 wurde ebenfalls von der GeNo fristgerecht umgesetzt.*

## **2) Bio-Zertifizierung von der Gesellschaft für Ressourcen-Schutz (GfRS)**

Um die eingesetzten BIO-Produkte auch auf den Speisekarten bewerben zu können, ist eine Zertifizierung durch eine offiziell anerkannte Zertifizierungsstelle notwendig. Die GeNo hat sich dabei für die Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS) entschieden. Am 11.07.2018 fand die Audit-Begehung der BIO-Zertifizierung statt, die die GeNo

auf Anhieb erfolgreich bestanden hat. Die Zertifikatsausstellung (siehe Anlage 1) für die GeNo fand am 24.07.2018 statt.

Die Bio-Qualität darf nun auch nach außen beworben werden und unterstützt dadurch die notwendige Kommunikation mit den Patientinnen und Patienten.

Darüber hinaus können Patientinnen und Patienten nun auf den Speiseplänen erkennen, welche Lebensmittel in Bio-Qualität angeboten werden. Die Zertifizierung belegt darüber hinaus, dass die strengen Vorgaben für Bio-Lebensmittel in allen Abläufen von der Warenannahme bis zur Essensausgabe an die Patientin bzw. an den Patienten auch eingehalten werden.

### 3) Fortbildungen für Verwaltung, Pflege und Ärzteschaft

In Bezug auf geforderte Fortbildungen/Informationsveranstaltungen für die Verwaltung, Pflege und Ärzteschaft sind die nachfolgend aufgeführten Veranstaltungstermine von der GeNo bereits durchgeführt worden bzw. fest eingeplant.

Datum	Bezeichnung	Bereich
24.09.2018	Informationsveranstaltung	Ärzte
10.10.2018	Informationsveranstaltung	Klinikpflegeleitungen
17.10.2018	Informationsveranstaltung	Versorgungsassistenz
17.10.2018	Informationsveranstaltung	Klinikpflegeleitungen
25.10.2018	Informationsveranstaltung	Betriebsrat KBL
30.10.2018	Informationsveranstaltung	Mitarbeiter Küche KBN
01.11.2018	Informationsveranstaltung	Mitarbeiter Küche KBO
02.11.2018	Informationsveranstaltung	Mitarbeiter Küche KBN
07.11.2018	Informationsveranstaltung	Mitarbeiter Küche KBL
09.11.2018	Informationsveranstaltung	Mitarbeiter Küche KBM
13.11.2018	Informationsveranstaltung	Pflege KBM
14.11.2018	Informationsveranstaltung	Klinikpflegeleitungen
14.11.2018	Informationsveranstaltung	Mitarbeiter Küche KBL
15.11.2018	Informationsveranstaltung	Pflege KBM
19.11.2018	Informationsveranstaltung	Pflege KBN
26.11.2018	Informationsveranstaltung	Pflege KBL
27.11.2018	Informationsveranstaltung	Pflege KBL
29.11.2018	Informationsveranstaltung	Pflege KBN
<del>06.12.2018</del>	Informationsveranstaltung	<del>Pflege KBO</del>
13.12.2018	Informationsveranstaltung	Pflege KBO
08.01.2019	Informationsveranstaltung	Pflege KBM
15.01.2019	Informationsveranstaltung	Pflege KBO
22.01.2019	Informationsveranstaltung	Pflege KBL
29.01.2019	Informationsveranstaltung	Pflege KBN

Zusätzlich wird ab dem Jahr 2019 pro Quartal eine Fortbildungsveranstaltung im Bereich der Innerbetrieblichen Fortbildung (IBF) für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der GeNo in Bezug auf eine „Gesunde und vollwertige Ernährung im Krankenhaus“ stattfinden, wo das zentrale Thema der DGE-Qualitätsstandard sein wird.

Um einen kontinuierlichen Informationsfluss zwischen den verschiedenen Bereichen des Klinikverbundes sicherzustellen und eine dauerhafte Qualitätssicherung zu betreiben, ist

die Einführung einer bereichs- und standortübergreifenden Ernährungskommission geplant. Hier sollen die bestehenden Vorgaben überprüft und Neuerungen regelmäßig aufgenommen werden.

#### **4) Best-Practice-Kooperationen**

Es wurden bereits einige Best-Practice-Kooperationen eingegangen. So konnte die GeNo z.B. die zuvor bereits genannte regionale BIO-Hofmolkerei Dehlwes aus Lilienthal als Kooperationspartner gewinnen.

#### **5) Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)**

Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in der GeNo erweist sich als sehr komplex und aus diesem Grunde auch als sehr personal- und zeitintensiv.

Die DGE Zertifizierung für die Verpflegung in Krankenhäusern umfasst nicht nur den Qualitätsbereich der Lebensmittelauswahl, der Speisenplanung und -herstellung, sondern auch die Bereiche der Pflege und Ärzte (z.B. in Bezug auf die Essenzeiten, den Service, Patientenscreenings und die Kommunikation mit den Patientinnen und Patienten). Erschwerend kam für die GeNo hinzu, dass sie zunächst einmal einen Kooperationspartner für die Mittagessenkomponentenbelieferung finden musste, der:

- a) die zu liefernden Komponenten nach den Vorgaben der DGE und dem Herstellungsverfahren Cook & Chill herstellt und
- b) auch die Bereitschaft zeigt und die finanziellen Mittel zur Verfügung stellt, seinen Betrieb ebenfalls nach den offiziellen DGE Vorgaben zertifizieren zu lassen.

Diesen Kooperationspartner konnte die GeNo inzwischen finden und für das Projekt begeistern. Aufgrund der Vorgaben der DGE, den komplett neuen Speiseplan im Vorfeld einer Zertifizierung mindestens 12 Wochen unter realen Bedingungen eingesetzt zu haben, ist die geforderte DGE-Zertifizierung der GeNo bis zum 31.12.2018 nicht umsetzbar. Die GeNo plant jedoch die DGE-Zertifizierung bis Ende März 2019 für die GeNo zu erhalten. Die Voraussetzungen dafür sind, dass

- die GeNo den komplett neuen Speiseplan inkl. der geplanten DGE Menüs am 26.11.2018 starten kann,
- die stationären Bereiche zahlreich an den bereits terminierten Informationsveranstaltungen teilnehmen und

- dem Kooperationspartner der GeNo für die Mittagessenkomponenten die DGE Zertifizierung zur Herstellung der Menükomponenten bis spätestens Ende Januar 2019 vorliegt.

Die genauen Zusatzkosten, die aus der Einführung von Bioprodukten und der Einführung der Qualitätsstandards der DGE resultieren, können von der GeNo noch nicht exakt beziffert werden. Eine Preissteigerung ist jedoch aus den folgenden Gründen zu erwarten:

- Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln deutlich kostenintensiver.
- Die DGE fordert einen wöchentlichen Einsatz von mindestens 14 Vollkornprodukten. Hierdurch muss eine Umstellung im Speisenangebot erfolgen. Der Einsatz von Vollkornprodukten ist im Vergleich zu Weißmehlprodukten deutlich teurer.
- Die Vorgaben der DGE fordern den Einsatz von 3 x Gemüse und mindestens einmal davon soll Rohkost/Salat eingesetzt werden, daraus folgen höhere Kosten im Lebensmitteleinsatz.
- Eine weitere Vorgabe der DGE ist es 2 x am Tag Obst anzubieten, aus diesem Grund erhöhen sich wiederum die Lebensmittelkosten.
- Die DGE schreibt zur Zertifizierung vor, in der Woche 2 x mageres Muskelfleisch anzubieten. Dadurch erhöhen sich die Kosten im Lebensmittelbereich.
- Die DGE fordert mindestens 2 x in der Woche Fisch auf der Speisekarte anzubieten, der Lebensmitteleinsatz wird dadurch erhöht.


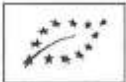

Neben diesen aufgezeigten Gründen für anzunehmende Kostensteigerungen bei den Lebensmitteln, entsteht auch im personellen Bereich ein Mehraufwand durch die Umsetzung und den Erhalt der Zertifizierung, speziell durch die in der Zertifizierung geforderten regelhaften Unterweisungen und Screenings.

Die in der Anlage beigefügte Tabelle (Anlage 2) gibt einen Überblick über relevante Maßnahmen (Auswahl), die entweder bereits vollständig umgesetzt wurden oder aber sich aktuell in der Umsetzung befinden.

Anlage 1: Zertifikat der Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS)

<h1>ZERTIFIKAT</h1>	
<h2>Gesundheit Nord gGmbH</h2>	
<h3>Kurfürstenallee 130 28211 Bremen</h3>	
Zertifikatsnr.:	DE-HB-039-07253-B-2018-V1
Haupttätigkeit:	<b>Verarbeitung</b>
Zertifizierte Produkte:	<b>Zutaten</b> (ökologische/biologische Erzeugnisse)
Datum der Inspektion(en):	11.07.2018
Gültigkeit:	vom 24.07.2018 bis 28.02.2020

Die Bescheinigung ist auf der Rückseite dieses Schmuckzertifikats abgedruckt

 <p>GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH Prinzenstraße 4 D-37073 Göttingen</p>		<p>Göttingen, den 24.07.2018</p>  <p>Dr. J. Neuendorf Leiter der Zertifizierungsstelle</p>
---	---	---

Anlage 2: Überblick über relevante Maßnahmen (Auswahl) zur Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

Nr.	Maßnahme	Status	Anmerkungen
1	Umstellung des Früh- und Abendangebotes auf den DGE-Qualitätsstandard	bereits zum 27.06.2018 vollzogen	Die von der DGE empfohlenen Komponenten werden auf den Früh- und Abendspeisekarten des Menübestellsystems zur besseren Transparenz für die Patientinnen und Patienten speziell gekennzeichnet und in einem kleinen Text auf den Speisekarten erläutert. Die jetzige Kennzeichnung soll – nach bestandener DGE Zertifizierung – dann durch das offizielle DGE Logo „Station Ernährung“ ersetzt werden.
2	Erstellung eines Patientinnen- bzw. Patienten-Informationsblatts	befindet sich derzeit in der Erstellung	Das Informationsblatt soll direkt bei der Aufnahme den Patientinnen und Patienten ausgehändigt werden und soll diesen einen Überblick über eine gesunde abwechslungsreiche Ernährung geben (10 Regeln der DGE), die Speiserversorgung während des Aufenthaltes darstellen und aufzeigen, welche Möglichkeiten der Speisenauswahl (DGE-Komponenten, BIO Lebensmittel usw.) in der GeNo zur Verfügung stehen.
3	Erstellung eines komplett neuen Mittagessensspeiseplans (inkl. eines täglichen DGE-Menüs und den gesamten diätetischen Ableitungen)	befindet sich derzeit in Arbeit	Der neue Mittagessensspeiseplan ist mit dem Zulieferer der GeNo und den Standorten finalisiert und wird derzeit um die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung ergänzt.
4	Eingabe aller angebotenen Mittagessen-Menüs in das vorhandene elektronische Menübestellsystem	befindet sich derzeit in Arbeit	Alle angebotenen Mittagessen-Menüs müssen in das vorhandene elektronische Menübestellsystem eingegeben und in Bezug zu den vorhandenen Diätkostformen gesetzt werden, um eine korrekte elektronische Bestellübertragung an die Küchen zu gewährleisten und um weiterhin eine korrekte diätetische Speiserversorgung sicherstellen zu können.
5	Aktualisierung des Diät- und Kostformkatalogs	befindet sich derzeit in Arbeit (überarbeitete Version soll bis spätestens Ende Januar vorliegen)	Der in Krankenhäusern und Kliniken benötigte Diät- und Kostformkatalog wird derzeit standortübergreifend und in Zusammenarbeit mit den Ernährungsfachkräften und ernährungsbeauftragten Ärzten aktualisiert und im Hinblick auf die geplante DGE-Zertifizierung ergänzt.