



Nachhaltige Speisenversorgung

im Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe

Agenda

- 1 Kurze Vorstellung (Heike Breidenich)
- 2 Das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe (GKH)
- 3 Die Transformation in Richtung „Nachhaltige Speisenversorgung im GKH“ seit 09.2014

Das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe

900

Mitarbeiter*innen

400

Betten

12.890

Fälle in 2020



Akutkrankenhaus mit integrativem Ansatz & Lehrkrankenhaus der Charité

**Eigene
Küche**

33

Mitarbeiter*innen

123.657

BKT in 2020

5,14 €

Budget/BKT

- Anästhesie
- Chirurgie und Plastische Chirurgie
- Frauenheilkunde und Geburtshilfe
- Gastroenterologie und Diabetologie
- Geriatrie
- Integrative Schmerzmedizin
- Interdisziplinäre Suchtmedizin
- Intensiv-/Notfallmedizin und Kardiologie
- Onkologisches Zentrum
- Pneumologie
- Psychosomatische Medizin und Psychotherapie
- Erste Hilfe / Notaufnahme

Der Stellenwert von Ernährung im GKH

Havelhöhe

[ÜBER UNS](#)

[UNSERE BERUFE](#)

[STELLENANGEBOTE](#)

[DIREKTBEWERBUNG](#)

**Kochen, Reinigen und Servieren
sind bei uns mehr als Jobs: Sie
sind wichtige Beiträge zur Heilung
unserer Patienten.**

Für alle, die nicht nur mit Schöpfkelle, Wischmopp und Tablett arbeiten wollen,
sondern auch mit Einfühlungsvermögen, Teamgeist und Liebe zum Detail.

„Kick-off“ nachhaltige Speisenversorgung



Quelle: Fotolia.de

08.06.2016

Impulsvortrag vor
65 Führungskräften

Statt 10x Fleisch pro Woche
nur noch 3x ⇒ WARUM?

Bereit für ein kleines Quiz?



Quelle: Fotolia.de

Falls „JA“ ⇒ Bitte alle 1x aufstehen

Frage 1:

Wieviel Liter Wasser „kostet“ ein Kilo Rindfleisch?



#97058849

Quelle: Fotolia.de

700 Liter



3.300 Liter



15.500 Liter



Frage 2:

Wie viele Schweine werden pro Jahr in D geschlachtet?



Quelle: Fotolia.de

3,2 Mio.



58,3 Mio.



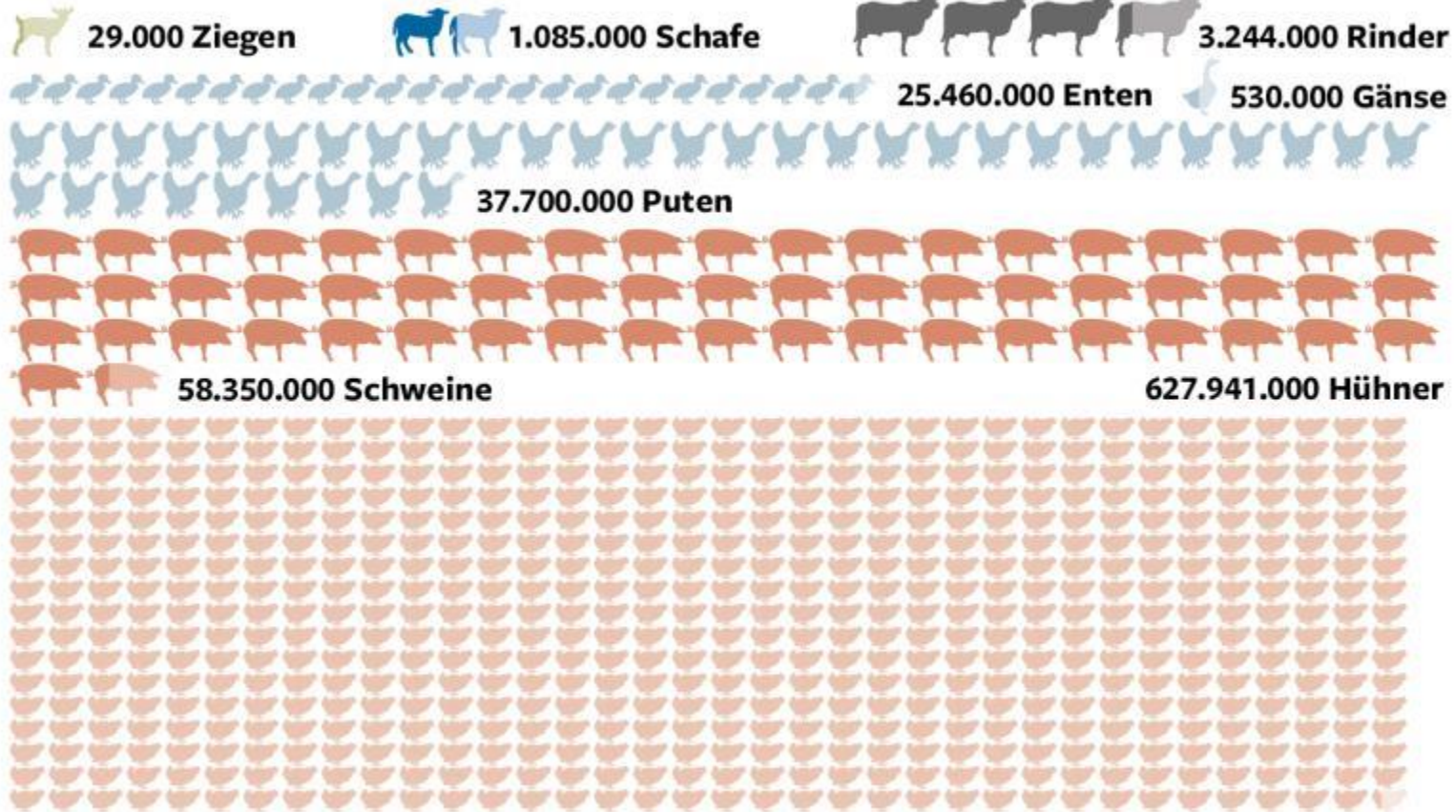
627,9 Mio.



GESCHLACHTETE TIERE IN DEUTSCHLAND



in Millionen pro Symbol



QUELLE: CC-BY-SA HEINRICH-BÖLL-STIFTUNG, BUND, LE MONDE DIPLOMATIQUE

750 Mio. in Deutschland
60 Mrd. weltweit

Frage 3:

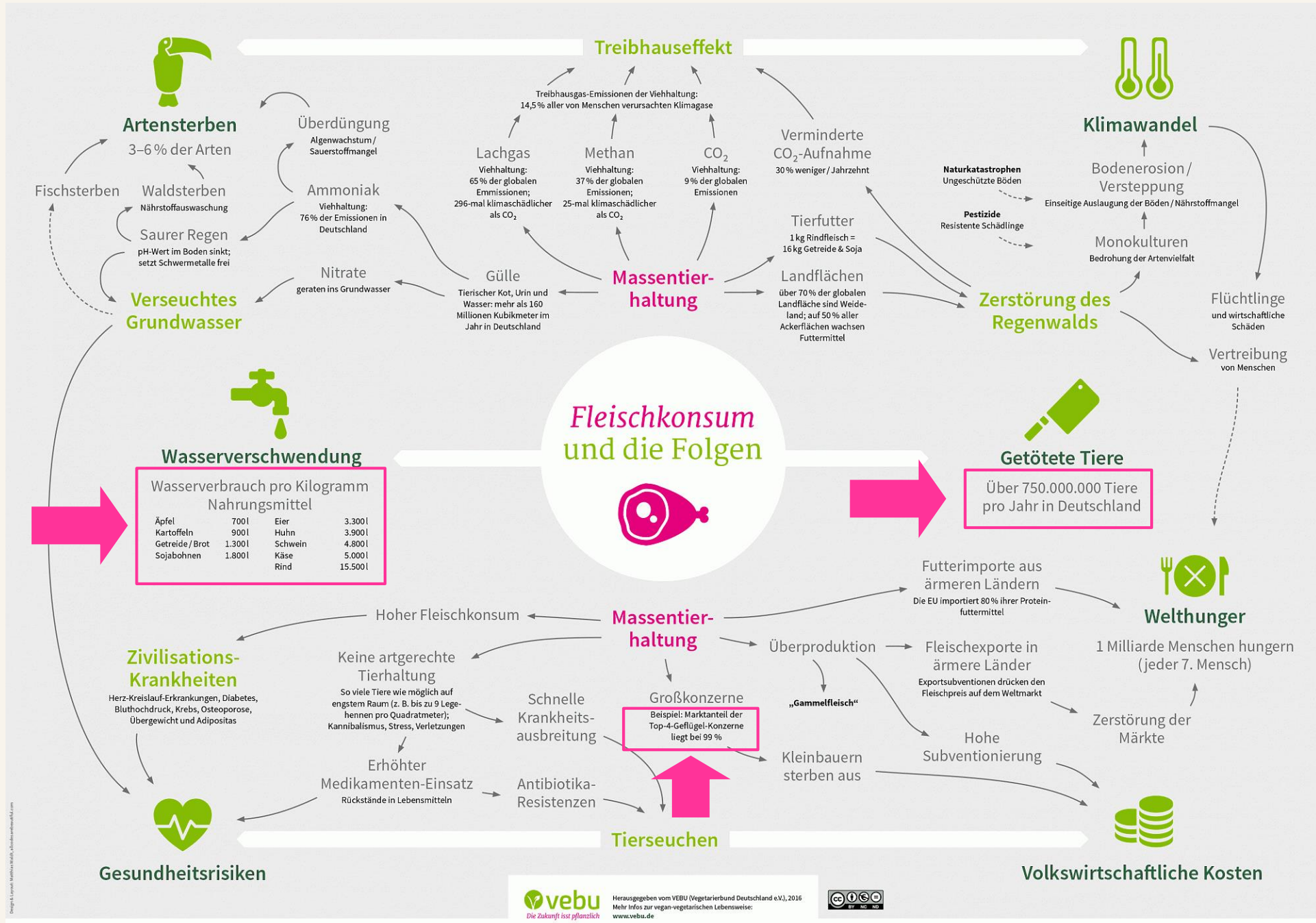
Der Marktanteil der Top-4-Geflügel-Konzerne liegt bei wie viel Prozent? (+/- 5%)

99 %



The winner is

Gratulation!!!





Stellenausschreibung

*Für Visionäre einer neuen
Ess- und Küchenkultur im
Krankenhaus ...*




H Havelhöhe
Klinik für Anthroposophische Medizin

Für Visionäre einer neuen Ess- und Küchenkultur im Krankenhaus!

Haben Sie Lust, uns bei der Umsetzung unserer Vision zu unterstützen? Möchten Sie sich weiter entwickeln und Ihr Talent in einem Unternehmen einsetzen, das gerne neue Wege geht? Legen Sie Wert darauf, eigene Ideen einbringen zu können und etwas zu bewegen?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe in Berlin-Kladow ist ein freigemeinnütziges Akutkrankenhaus, in dem moderne Medizin praktiziert und Gesundheit gefördert wird. Das Thema Ernährung hat einen hohen Stellenwert – sowohl für unsere 800 Mitarbeiter als auch für die über 350 Patienten in den Fachbereichen Innere Medizin (Onkologie, Gastroenterologie, Kardiologie, Pneumologie, Palliativmedizin, Diabetologie Schmerztherapie, Suchtmedizin), Geriatrie, Psychosomatische Medizin, Chirurgie, Intensivmedizin, Frauenheilkunde und Geburtshilfe.

Besuchen Sie uns auf unserer Internetseite havelhoehe.de – dort erfahren Sie mehr über unsere Unternehmenswerte, unsere Spezialgebiete und unser Engagement.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr
Havelhöhe-Team

www.havelhoehe.de

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort einen

Koch (m/w)

Das Aufgabenspektrum:

- Unterstützung bei der Umsetzung unseres neuen Gastronomiekonzepts gemeinsam mit unserem Betriebsleiter der Fa. Regional
- Eigenständige Vorbereitung und Herstellung von Speisen unter Einhaltung von Rezepturen; Herstellung von Diät- u. Sonderkosten
- Einbringen von Ideen zur Weiterentwicklung unseres Speisenangebots, u.a. im Bereich vegetarisch-veganer Ernährung

Unsere Anforderungen:

- Freude an Frischeküche und gesundem Essen
- Abgeschlossene Kochausbildung und mehrjährige Berufserfahrung - eine Ausbildung als diätetisch geschulter Koch wäre von Vorteil
- Sorgfältiger, selbständiger und sauberer Arbeitsstil
- Serviceorientierung und gute Kommunikationsfähigkeit
- Einsatzfreude und Flexibilität
- HACCP und Hygienekenntnisse

Was wir bieten:

- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einer Zukunftsbranche
- Leistungsgerechte Vergütung in Anlehnung an den TVÖD
- Geregelte Arbeitszeiten
- 30 Tage Urlaub
- Alterssicherungs- und Kinderzulage
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Befristeter Vertrag mit Option auf Verlängerung
- Gute Erreichbarkeit via ExpressBus

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie uns im GKH Havelhöhe unterstützen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung.

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH
Heike Breidenich, Leitung Prozessorganisation
heike.breidenich@havelhoehe.de

Workshop „Küchen-Management“

am 02.03.2017 mit Wolf Döring

Tagesordnungspunkte:

1. Begrüßung & Einstimmung
2. Vorstellung von (Führungs)Modellen
3. Wie kann es für uns konkret aussehen?
4. Was passiert zwischen heute und dem 30.06.2017?

3-Chef-Modell:

- Fachliche Leitung
- Arbeitsprozess-Leitung
- Ressourcen-Verwaltung

Nächste Schritte:

- **Meldung der Bereitschaft**, eine der Positionen zu übernehmen bis 31.03.2017
⇒ die Fähigkeiten und Anforderungen waren im Workshop erarbeitet worden
- „**Hearing**“ der Bewerber:innen im Team zu „meine Motivation, meine Stärken, meine Lernchancen“ + Fragen aus dem Plenum
- **Einholen von 3 Fremdbildern** (nicht von den engsten Freunden)
- Bewerber entscheidet aufgrund von **Selbsteinschätzung und Fremdbild**, ob er seine Bewerbung aufrechterhalten möchte (Info an H. Breidenich)
- **Bekanntgabe der Besetzung** der Leitungen durch H. Breidenich am 17.05.2017

Aktivitäten seit 2017



2017
1. Halbjahr

- Teilprojekte:**
- (1) Einkauf
 - (2) Speiseplangestaltung Mittag
 - (3) Küchen-Management
 - (4) Organisation Küche + Abläufe
 - (5) Veranstaltungen / Catering
 - (6) Wahlleistungen
 - (7) HACCP / Hygiene

2017
2. Halbjahr

- Testphase neuer Speiseplan
Sommer + Herbst + Winter:**
- (1) 150 neue Rezepte
 - (2) mehr frische Produkte
 - (3) neues Denken + Kochen
 - (4) neue Feedback-Kultur

2017
2022

- Weitere Aktivitäten:**
- (1) Frühstück und Abendessen
 - (2) Ernährungskreis > u.a. Malnutrition
 - (3) Networking
 - (4) Hermann Spindler

2023

- (1) Website „Ernährung“
- (2) Vegetarische Aufstriche selbstgemacht
- (3) Weiterbildung Küchenteam
- (4) Ausbau Lieferanten-Netzwerk

Lieferanten, bei denen wir direkt beziehen:

- Berliner Kaffeerösterei
- Bio Bäckerei & Konditorei Fahland
- Bio Manufaktur Havelland
- BioBackHaus
- Bohlsener Mühle
- Erdhof Seewalde
- Die Müritzfischer
- Obsthof Kleinmeier Havelland
- Querfeld
- SpeiseGut ⇒ mit Anbauplanung
- Terra Naturkosthandel
- ...

Herausforderungen & Erfolgsfaktoren

Herausforderungen:

- Ein gutes Basis-Speisenkonzept für ALLE – von der Geburtshilfe bis zur Geriatrie
- Ein Budget für Lebensmittel in Höhe von 5,50 €/Tag/Patient*in für ALLE Mahlzeiten
- Frischeküche & Direkteinkauf bei regionalen Produzenten – beides bedeutet Mehrarbeit
- Zielkonflikte/Anforderungen
Budget, Patienten, Mitarbeiter, (Integrative) Ernährungsmedizin, H4F, Planetary Health, Gemeinwohlökonomie, Produzenten ...
- Steigende Preise
- Hohe Ausfallzeiten und offene Stellen in der Küche
- Teambildung ...

Erfolgsfaktoren:

- Leitungsteam (LK/VKK), das Wert auf eine nachhaltige & gesunde Ernährung legt
- Eigene Küche & keine Pflicht zur Ausschreibung
- Eigenes Küchen-Team
- (Kollegiale) Küchenleitung, die einen persönlichen Entwicklungsweg geht
- 2x pro Jahr Organisationsentwicklungs-Workshops mit allen Führungskräften
- Transformationsseminare
- Praktiker begleiten Praktiker
- Aktivitäten-Jahresplan
- Networking & Öffentlichkeitswirksamkeit ...

Netzwerk

„The Kitchen“
Studio Olafur Eliasson

Markthalle Neun

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

„WIR VERÄNDERN ETWAS.
AUF DEM FELDE, IN DER KÜCHE & IN DEN KÖPFEN.“



DAS SYMPOSIUM
FÜR EINE NEUE ESSKULTUR

Berliner
Ernährungsstrategie

Wirtschafts-
förderung
Berlin-
Brandenburg



Die Gemeinschaft e.V.

BKK Pro Vita
Expertenforum

Berliner
Ernährungsrat



Öffentlichkeitswirksamkeit



*„For a German Chef,
Hospital Food is the
Ultimate Challenge ...“*

NY Times 05.10.2018

- Tagesspiegel
- Efilee
- EssPress
- Die Welt
- Dpa
- rbb
- Tip Berlin
- ZITTY Berlin
- Galileo
- Berliner Zeitung
- New York Times
- GVmanager
- Fachgespräch Bundestag
- Taz
- Israeli News Website
- ZDF Menschenkind
- Süddeutsche Zeitung
- Deutschlandfunk Nova
- Greenpeace Magazin
- ...

Öffentlichkeitswirksamkeit

Havelhöhe und Kantine Zukunft in 2022



Ziele bis 2025



2025

- 100 % BIO
- Abfall ↓ + CO²↓
- Regional + Fair Trade
- Orientierung an der Planetary Health Diet

bis 2025:

100 % BIO

bei Lebensmitteln

BKT:

6,80 €

H4F-Handlungsfelder im GKH

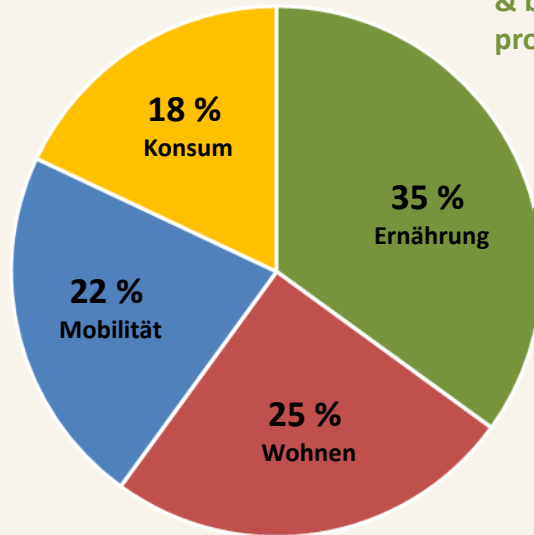
Führung	Medikamente
Chemikalien	Gebäude
Abfall	Einkauf
Energie	Information / Schulung
Wasser	Aktivitäten / Kampagnen
Transport	Öffentlichkeitsarbeit
Ernährung	Luft

Planetary Health Diet

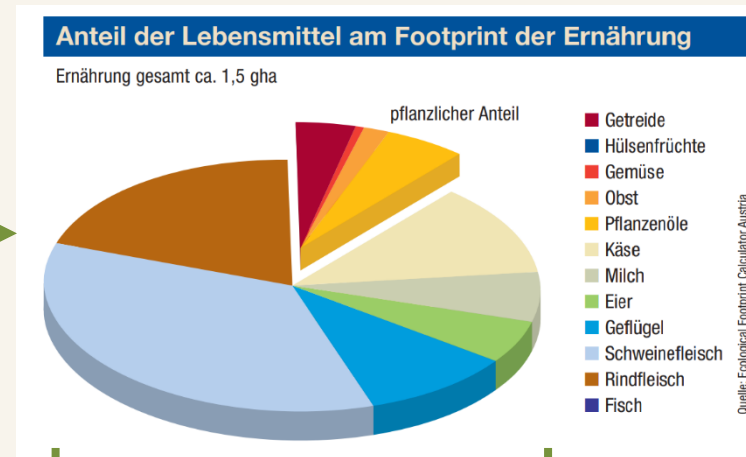


Ökologischer Fußabdruck Ernährung

35 % Ernährung ⇒
 Gleiche Prozentzahlen z.B. bei Brot für die Welt
 & bei Greenpeace ⇒ in manchen Quellen liegt der
 prozentuale Flächenbedarf von Ernährung niedriger!



Quelle: Gijum, Sustainable Europe Research Institute (SERI) 2007



75 % benötigte Fläche für Fleisch und andere tierische Lebensmittel

Transformation zum Wohle von Mensch und Erde

“Transformation to healthy diets by 2050 will require substantial dietary shifts. Global consumption of fruits, vegetables, nuts and legumes will have to double, and consumption of foods such as red meat and sugar will have to be reduced by more than 50%. A diet rich in plant-based foods and with fewer animal source foods confers both improved health and environmental benefits.”

+ 50 %

**Konsum von Obst und Gemüse,
Hülsenfrüchten und Nüssen**

- 50 %

Konsum von Fleisch und Zucker

**Prof. Walter Willett MD
Harvard T.H. Chan School of Public Health**

Fragen / Anregungen?

Vielen Dank!

Heike Breidenich

für das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe
und das gesamte Küchen-Team

Kontakt Daten

Heike Breidenich

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH
Kladower Damm 221
D-14089 Berlin

heike.breidenich@havelhoehe.de
Tel.: +49 (0)30 36501-4373