



12. Krankenhaus-Umwelttag NRW

Umweltschutz mit Leben füllen: Der gute Wille allein zählt nicht

BioMentoren und andere Beispiele aus der Praxis



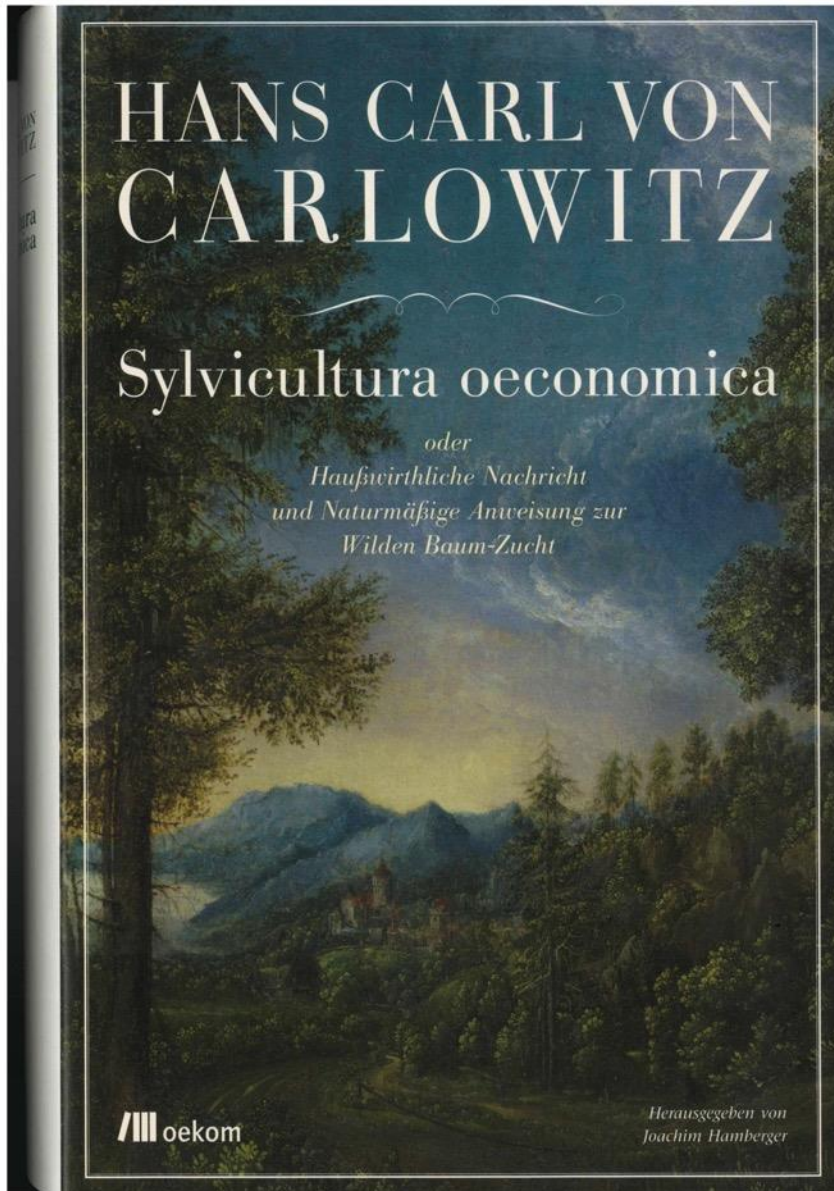
Münsters **Allianz**
für Klimaschutz
Das Netzwerk der Unternehmen



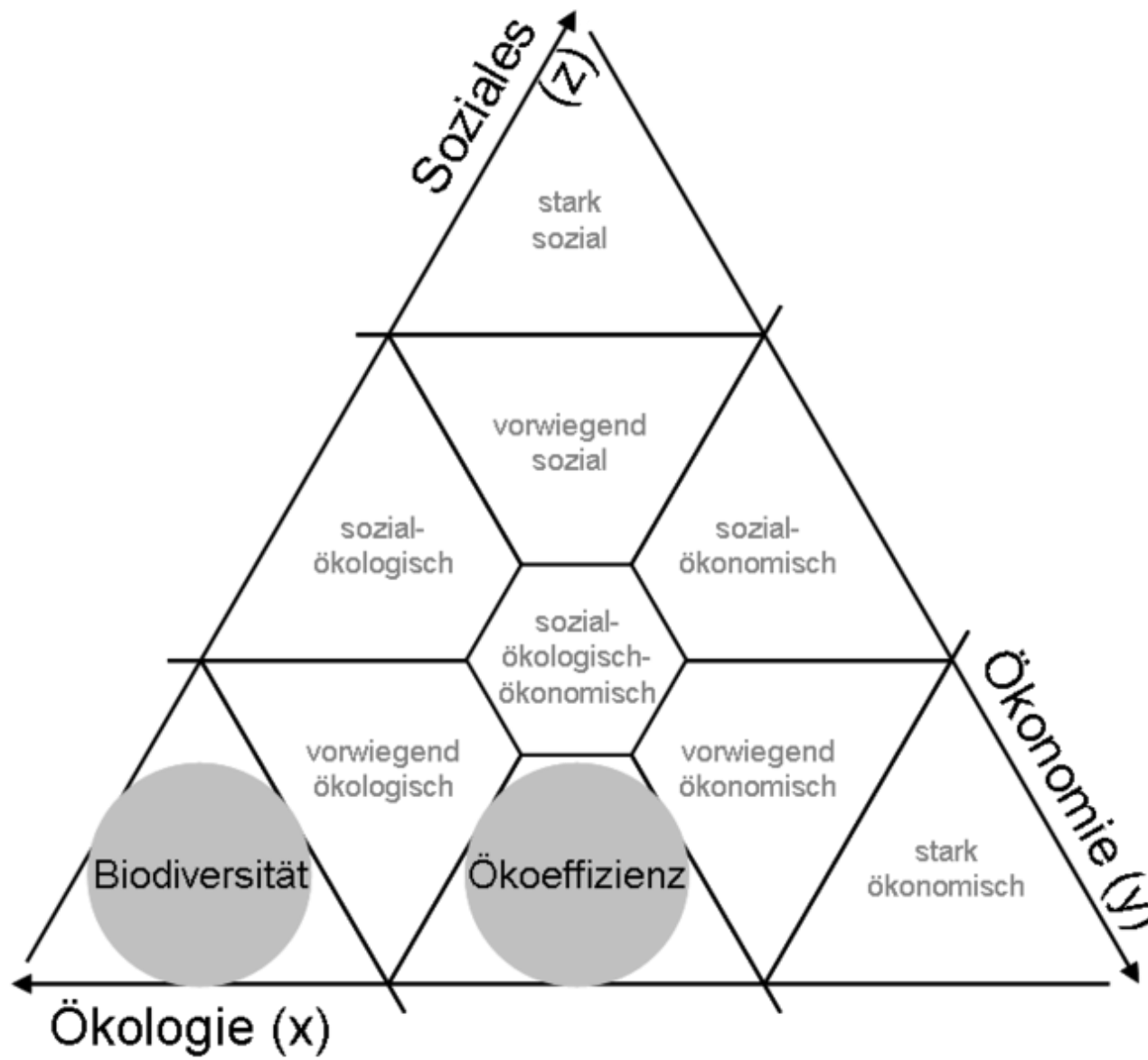
Inhalte:

- Definition Nachhaltigkeit
- Vorstellung der Kliniken
- Beispiele für Umweltziele
- Ökonomie und Ökologie am Beispiel Speiseversorgung
- Feedback / Wertschätzung

- **Definition Nachhaltigkeit**
- Vorstellung der Kliniken
- Beispiele für Umweltziele
- Ökonomie und Ökologie am Beispiel Speiseversorgung
- Feedback / Wertschätzung



Nachhaltigkeit modern definiert





Haben Unternehmen gesellschaftliche Verantwortung?

“Die gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen besteht darin, die Gewinne der Anteilseigner zu erhöhen.

...

Den Mantel der “gesellschaftlichen Verantwortung” zu verwenden, und den Unsinn, der in diesem Namen durch einflussreiche und angesehene Geschäftsmänner gesprochen wird, schädigt die Grundlagen einer freien Gesellschaft.”

– Milton Friedman, NYT Magazine 1970



Seit 1960 hat sich der Stickstoffeintrag in die Umwelt verdoppelt, der von Phosphor verdreifacht

Quelle: www.spiegel.de, 06.07.2013, Zugriff, 06.07.2013



Billiglohn-Gemüseanbau in Spanien

Europas neue Sklaven

Die Videoausschnitte auf dieser Seite stammen aus dem Film 'Die Pflücke', der am 22. Juni 2004 im Rahmen des Festivals 'Europa' in Almería gezeigt wurde.



SPIEGEL ONLINE WIRTSCHAFT
Politik | Wirtschaft | Panorama | Sport | Kultur | Netzwelt | Wissenschaft | Gesundheit | eine

Nachrichten > Wirtschaft > Migranten in Spanien: Wie Sklaven unter Plastik

Migranten in Spanien: Wie Sklaven unter Plastik

Wer im Winter in den Supermarkt geht, findet dort Paprika, Tomaten, Zucchini. Möglich wird das durch die Arbeiter aus Afrika in den Gewächshäusern Südspaniens schuften – ohne Rechte und Zukunft. (Text) und Bodo Marks (Fotos) haben sie in Almería besucht.

Willkommen in der vierten Welt

Von Markus Lippold

"Bei jedem Besuch im Supermarkt fühle ich mich wie ein Krimineller", sagt Tietäväinen. Der Finne hat gesehen, wie in Südspanien Obst und Gemüse an illegalen Immigranten in einer modernen Form der Sklaverei geerntet wird. Der Zeichner hat darüber ein erschütterndes Buch gemacht.

Quellen:

- <http://www.n-tv.de/politik/Willkommen-in-der-vierten-Welt-article12635371.html>
- <http://www.arte.tv/de/europas-neue-sklaven/565494.CmC=565444.html>
- <http://www.spiegel.de/wirtschaft/migranten-in-spanien-wie-sklaven-unter-plastik-a-483849.html>
- <http://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/pestizide/gestrandet-im-plastikmeer>



Billige Textilproduktion in Asien – auf Kosten von Sicherheit, Arbeitsschutz und Menschenrechten



Rescue workers amid the rubble of the Rana Plaza in Savar, Bangladesh. Can the fashion industry prevent this from happening again? Photograph: Reuters

The
Economist

May 4th 2013

“The spotlight is therefore on the multinational companies the disaster in Dhaka shows how hard it is to claim that your products are “ethically sourced” ”

Quelle: – Economist, 04.05.2013
– www.wikipedia.de

Ozeanwirbel konzentrieren Plastikmüll

Auf bis zu **8% des Pazifik** erstreckt sich der Great Pacific Garbage Patch. Plastikmüll der Ozeane der letzten 25 Jahre entspricht jährlichem Fischfang.



Öl-Förderung in Afrika – Abschöpfen der Gewinne zu Lasten von Umwelt und Gesellschaft



- Quelle:
- <http://www.dw.de/nigeria-und-der-ewige-kampf-ums-%C3%B6l/a-3655065> (2008) und
 - <http://www.dw.de/mehr-wachstum-aber-nicht-weniger-armut/a-17673159> (2014)



Unmenschliche Arbeitsbedingungen in Chinas Elektronikindustrie

Apple-Zulieferer: Drei Foxconn-Mitarbeiter stürzen sich in den Tod

Schon 2010 wurde Foxconn von einer Selbstmordserie erschüttert, nun haben sich schon wieder drei Mitarbeiter das Leben genommen. Noch ist unklar, ob die Suizide mit den Arbeitsbedingungen in den Fabriken des IT-Riesen zusammenhängen.

Großkunden [Bearbeiten]

Zurzeit sind u. a. folgende Unternehmen Großkunde

- Acer (Taiwan)^[35]
- Amazon.com (USA)^[36]
- Apple Inc. (USA)^[37]
- Cisco (USA)^[38]
- Dell (USA)^[39]
- Hewlett-Packard (USA)^[40]
- Intel (USA)^[41]
- Microsoft (USA)^[42]
- Motorola Mobility (USA)^[39]
- Nintendo (Japan)^[43]
- Nokia (Finnland)^[37]
- Sony (Japan)^[44]
- Toshiba (Japan)^[45]
- Vizio (USA)^[46]
- Samsung (Südkorea)



Arbeiterinnen in Foxconn-Werk: Selbstmorde in Elektronikfabrik

AP



Westlicher Elektroschrott für Ghanas Müllkippen



Source: THE WORLDS WORST 2013: THE TOP TEN TOXIC THREATS, ed. By Blacksmith Institute and Green Cross, 2013, p. 11



Wir tragen Verantwortung,
denn Krankenhäuser haben
einen gesellschaftlichen Auftrag.
Nachhaltig arbeiten bedeutet auch
für uns die gleichwertige
Beachtung von Ökonomie,
Sozialem und Ökologie.

- Definition Nachhaltigkeit
- **Vorstellung der Kliniken**
- Beispiele für Umweltziele
- Ökonomie und Ökologie am Beispiel Speiseversorgung
- Feedback / Wertschätzung



Eco Management and Audit Scheme

„Das weltweit anspruchsvollste
Umweltmanagementsystem“



1999



2005



LWL-Klinik
Lengerich



2004

2008



2005



2011



www.lwl-klinik-muenster.de



www.lwl-klinik-lengerich.de

Auszüge aus dem Leitbild:

...

Wir setzen uns kritisch mit den jeweils aktuellen und zukünftigen Rahmenbedingungen auseinander und **richten unser Handeln an den sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Erfordernissen** aus.

...

Wir setzen uns ein für **Chancengleichheit** und fördern die **Vereinbarkeit von Beruf und Familie**.

...

Umweltschutz setzen wir konsequent um.

...

- Definition Nachhaltigkeit
- Vorstellung der Kliniken
- **Beispiele für Umweltziele**
- Ökonomie und Ökologie am Beispiel Speiseversorgung
- Feedback / Wertschätzung



Die Energiebeauftragten



Energiebewusst handeln

Grundschulung für die Energiebeauftragten der Stationen und Wohngruppen - neben Informationen zu Energieverbräuchen, aktuellen Planungen und Handlungsmöglichkeiten ist auch eine Besichtigung der Heizanlage geplant.

Kursinhalt:

Themenpunkte:

- Informationen zum richtigen Umweltverhalten
- Wie motiviere ich meine Kollegen/innen zum umweltbewussten Verhalten
- Energiespartipps
- Einführung in unserer Energie - und Wasserversorgung

Ort:

Lengerich, LWL-Klinik

Zielgruppe:

Benannte Energiebeauftragte der Stationen und Wohngruppen sowie Interessierte

ReferentIn:

Stefan Rickermann, Teamleiter Technik
Peter Gillmann, Umweltbeauftragter
Walter Jedlitzki, Stellv. Teamleiter Technik

Termin/Dauer:

31. Oktober 2012

ca. 1,5 Stunden, die Uhrzeit wird noch bekanntgegeben

Raum:

Haus 11, Schulungsraum

Anmeldungen:

verbindlich per E-Mail an Anika Thyges, a.thyges@wkp-lwl.org

Anmeldeschluss:

E-Mail muss mindestens zwei Wochen vorher vorliegen.

Kosten:

keine

Sauschalten!



Ihre UMB:
Peter Gillmann Tel. 6470
Anika Thyes Tel. 390

PS.: Bitte Rückgabe in Kartenbox zur Wiederverwendung.

Klimafreundliches Lüften und Heizen

Heizen Sie auch für die Katz?



So wirds Richtig gemacht:

- kein Kippfenster
- „Stoßlüften“ 5-10min
- Fenster weit öffnen
- Ist die Heizung aus?

Ihre UMB:
Peter Gillmann Tel. 6470
Anika Thyes Tel. 390

PS.: Bitte Rückgabe in die Kartenbox zur Wiederverwendung.

Mach mit bei der **Abfalltrennung**
und schone die Umwelt!



„Hab' ich schon den
gelben Sack rausgebracht?“



Ihre UMB:
Peter Gillmann Tel. 6470
Anika Thyes Tel. 390

PS.: Bitte Rückgabe in die Kartenbox zur Wiederverwendung.

Heller Wahn, Leuchtkraft sparen!

„Bitte das Licht
ausschalten!“



Ihre UMB:
Peter Gillmann Tel. 6470
Anika Thyes Tel. 390

PS.: Bitte Rückgabe in die Kartenbox zur Wiederverwendung.

Energieoptimierung Küchensanierung



- Gas als **Energieträger**
- Lüftungsdecken Verbund-**Wärmerückgewinnung**
- Spülmaschine mit Heißwasseranschluss über **Fernwärme**; nur Restwärme Strom
- Zentrale Kälteanlage mit
 - **frequenzgeregelten Verdichtern** für optimale Leistungsanpassung
 - **Sauggaswärmetauscher** im Kältekreislauf integriert
- Integration **Gebäudeleittechnik**

H01 - Freigabe Wärmewagen

Wetter

Aussentemperatur 18.9 °C

Gebäude 01

Übersicht

Freigabe



Zeitplan



12F3



12F4



12F7



12F8



12F9



14F5



12F5



14F6



12F6



14F7



13F10



13F1



13F2



13F3



13F4



13F5



13F6



13F7



13F8



13F9



13F11



13F12



Zeitplan



Zeitplan



+49 23 82 547 01 0



A Data Communication Protocol for
Building Automation and Control Networks

H01 - Freigabe Wärmewagen

Wetter

Aussentemperatur

3.1 °C

■ Gebäude 01

Freigabe

13F10

13F11

13F12

- 13F1
- 13F2
- 13F3
- 13F4
- 13F5
- 13F6
- 13F7
- 13F8
- 13F9

Zeitplan



12F3

● 12F4

● 12F7

● 12F8

● 12F9

● 14F5

● 12F5

● 14F6

● 12F6

● 14F7

Zeitplan



+49 23 82 547 01 0

BACnet™

A Data Communication Protocol for
Building Automation and Control Networks

Regenwassernutzungsanlage Gärtnerei



Solarstromanlage LWL-Klinik Münster

LWL-Klinik Münster

Solarstromanlage



Standort: Haus 5

Anlagenleistung: 12,6 kWp
 Modulfläche: ca. 110 m²
 Inbetriebnahme: 28.03.2002
 Anzahl der Module: 84 Stück

aktuelle Leistung

7230

Watt

Gesamtertrag

61693

kWh

CO²-Einsparung

40100

kg

LWL

Für die Menschen.
 Für Westfalen-Lippe.

Umweltpfad (Münster)





Die Jubiläumsbäume

LWL-Klinik Münster



Jedes Jahr ein Grund zum Jub(eln)iläum

Die LWL-Klinik Münster hat seit 1999 ein Umweltmanagementsystem nach EMAS. Zur kontinuierlichen Verbesserung des betrieblichen Umweltschutzes werden ständig neue Umweltziele entwickelt und umgesetzt.

Das ist unser 26. Umweltziel:

Jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin pflanzt nach 25 bzw. 40 Dienstjahren in der LWL-Klinik, im Wohnverbund oder im Pflegezentrum einen Baum in unserem mehr als 20 ha großen Klinikpark - zusammen mit einem Gärtner unserer Klinik.

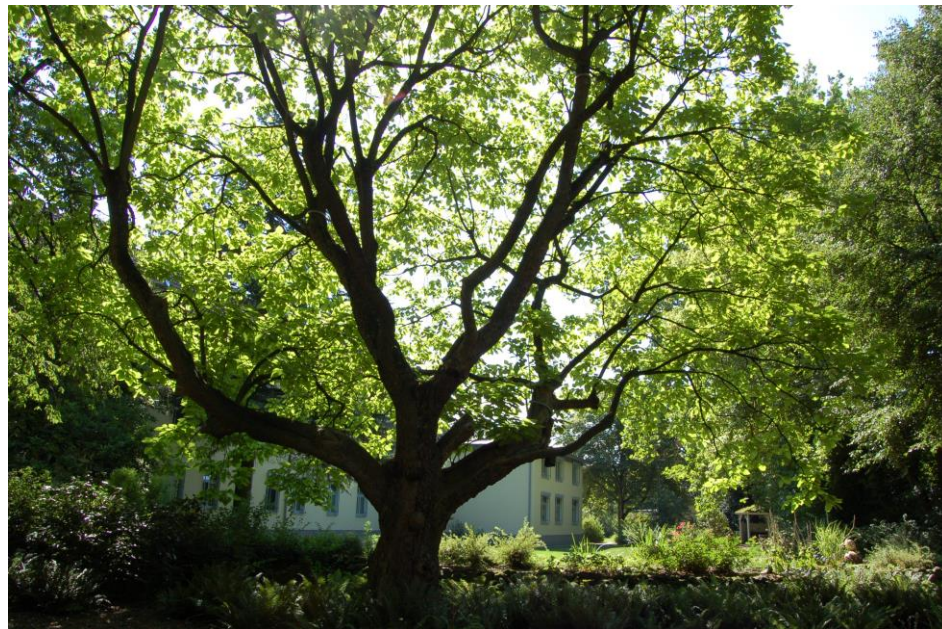
Außerdem wird auf Wunsch vor dem Baum eine kleine Infotafel installiert, die in unserer Ergotherapie und der Schlosserei gefertigt wird.



44 junge Bäume sind seit 2006 schon gepflanzt worden.

Mit dieser Baumpflanzaktion möchten wir die Anerkennung für eine langjährige, engagierte Mitarbeit mit dem Erhalt und der Entwicklung unseres schönen Parks verbinden.

Eine nachhaltige Parkentwicklung halten wir für sehr wichtig! Auch in Zukunft sollen die zahlreichen Besucher unseres weitläufigen Parks mitten in Münster so besondere Bäume bewundern können wie den Tulpenbaum, die Harlekinbuche, die Schwarzweiss, die Blutbuche und die Stieleiche. Die Stadt Münster hat diese Bäume 2007 in die Naturdenkmaliste aufgenommen.



In Lengerich wurden von
2009 – 2015 insgesamt

186

Jubiläumsbäume gepflanzt

Klimaziegel (Münster)





**Dachsteine mit Titandioxid im
Mikrobeton**

Wirkung = Photokatalyse

**Umwandlung Stickoxide NO_x in
unschädliche Stoffe (werden
vom Regen weggespült)**

**Dächer eliminieren den
Stickoxid-Ausstoß aller unserer
Dienst-PKW**

Anbau Sporthalle (Münster)



- Kooperation mit dem Handwerkskammer-Bildungszentrum Münster (HBZ)
- Dämmung aus Zellulose und Holzfaserplatten
- Heimische Hölzer
- Ohne Heizung
- Lüftung mit Wärmerückgewinnung
- LED-Beleuchtung mit Bewegungsmeldern
- Passivhausstandard

Die Streuobstwiesen (Lengerich)









LWL-Klinik Lengerich



Was hat Kaiser Wilhelm mit Umweltschutz zu tun?

Seit 2005 stellt die LWL-Klinik Lengerich eigenen Apfelsaft her und vermarktet diesen über die hauseigene Kantine. Auf mehr als vier Hektar des Klinikparks stehen rund 100 Obstbäume.

Streuobstwiesen erhalten

Zwischen den alten Bäumen traditioneller Sorten wie beispielsweise Jakob Lebel, Schöner von Boskoop, Klarapfel und Kaiser Wilhelm werden mehr und mehr auch junge Bäume von alten Sorten nach gepflanzt, um den Streuobstwiesenbestand dauerhaft zu erhalten. Denn Streuobstwiesen sind ein kostbares Kulturgut und ein wertvoller Lebensraum.

Ökologische Landschaftspflege

Käfer und Kleinsäuger, Vögel, Insekten und Schmetterlinge ernähren sich von den Blüten und herab fallenden Früchten. Gleichzeitig bieten ihnen die alten Bäume und die Wiesen einen Lebensraum, der nur extensiv gepflegt, nicht mineralisch gedüngt und auch nicht mit Pestiziden behandelt wird.

Die Streuobstwiesen (ca. 5 ha) werden im Jahr 2013 nach dreijähriger Umstellungsphase nach den Kriterien des ökologischen Landbaus zertifiziert und der Apfelsaft „Lengericher Kliniktröpfchen“ erhält das Biosiegel.

Patient/-innen und Mitarbeiter/-innen

Wenn im September geerntet wird, sind neben den Gärtner/-innen auch Mitarbeiter/-innen und Patientinnen und Patienten freiwillig und aktiv beteiligt.

1000 Liter Apfelsaft in Bioqualität

Im Durchschnitt der letzten fünf Jahre haben wir jährlich rund 1000 Liter Apfelsaft von hervorragender Qualität erhalten.

Der köstliche Apfelsaft wird in 1l-Flaschen und 5l-Tetrakanister abgefüllt und mit den Etiketten Lengericher Kliniktröpfchen versehen.

In der Zentralen Arbeitstherapie und der Buchbinderei werden diese Etiketten von Mitarbeiter/-innen und Patientinnen gestaltet.

Somit konnten wir ein nachhaltiges Umweltschutzprojekt unter Einbindung motivierter Patient/-innen und Mitarbeiter/-innen zu einem Erfolgsmodell machen.



LENGERICHER KLINIKTRÖPFCHEN

100 % Bio-Apfelsaft von den Streuobstwiesen der LWL-Klinik Lengerich. Aus dem Verkaufserlös wird der Erhalt unserer Streuobstwiesen unterstützt.



Gepresst und abgefüllt
von der Mosterei Sauerland Obst GbR, Horst 20, 58802 Balve
Direktsaft, nur erhitzt, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
Haltbar bis Oktober 2015, nach Anbruch bis zu acht Wochen



Für Produkte des Biologischen Landbaus

LWL-Klinik Lengerich Par-
kallee 10
49525 Lengerich.

www.lwl-klinik-lengerich.de





Klimaneutraler Druck von Broschüren

ClimatePartner[®]

ID 10271-1605-1001

[AGB](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | Deutsch

Climate-ID Tracking



Kompensation erfolgreich abgeschlossen

Auftrag mit der ClimatePartner-ID **10271-1605-1001** wurde gefunden.
ClimatePartner bestätigt den Ausgleich von Treibhausgasemissionen über
zusätzliche Klimaschutzprojekte in Höhe von

568 kg CO2

Die Kompensation erfolgt über Emissionszertifikate von
Klimaschutzprojekten, die nachweislich CO2 Emissionen einsparen und über
international anerkannte Standards zertifiziert sind.

**Druck & Verlag Kettler GmbH**

kg CO2

Urkunde

LWL-Klinik Münster

Fortbildungsprogramm der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, 2. Halbjahr 2016
Waldschutz, Santa Maria, Brasilien (VCS)

568
09.05.2016

[Download](#)

FORTBILDUNGSZENTRUM

Fachkrankenhaus des
LWL-Psychiatrieverbundes Westfalen



FORTBILDUNGSPROGRAMM der LWL-KLINIKEN MÜNSTER UND Lengerich 2. Halbjahr 2016



Foto:
Herbstspaziergang der Teilnehmerinnen
des Yogakurses im Klinikpark



www.lwl-klinik-muenster.de
www.lwl-klinik-lengerich.de

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



ClimatePartner[®] Urkunde

LWL-Klinik Münster

Fortbildungsprogramm der LWL-
Kliniken Münster und Lengerich, 2.
Halbjahr 2016

Diese Urkunde bestätigt die Kompensation
von Treibhausgasemissionen durch
zusätzliche Klimaschutzprojekte.

CO₂-Äquivalente
568 kg

Unterstütztes Klimaschutzprojekt
**Waldschutz
Santa Maria
Brasilien**

ClimatePartner-ID
10271-1605-1001



Über folgende URL erhalten Sie
weitere Informationen über die Kompensation
und das unterstützte Klimaschutzprojekt:
www.climate-id.com/10271-1605-1001

Aktion Buchspende

Presse-Info



Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL-Klinik Lengerich

Psychiatrie · Psychotherapie · Psychosomatik · Neurologie
im LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen

03.02.2014

Astrid-Lindgren-Schüler gestalten Foyer mit großen Pflanzen

LWL-Klinik Lengerich spendet Buchverkaufserlös an Garten-AG

Lengerich (Iwl). Die zweite Buchspenden-Aktion im Rahmen des Umweltmanagementsystems in der LWL-Klinik Lengerich bescherte nicht nur Mitarbeitern spannende Schnäppchen und angenehme Lesestunden, sondern Schülern der Garten-AG in der Astrid-Lindgren-Schule eine willkommene finanzielle Unterstützung für ein „grünes Projekt“: Die Gestaltung des Foyers mit großen Grünpflanzen in schönen, neuen Kübeln. Mit der Spende von 70 Euro, die die Umweltmanagementbeauftragte Anika Thyges an Oliver Stöckel und seine Schüler überreichte, können die dringend benötigten neuen Pflanzgefäße gekauft werden.

Weitere Projekte, die Stöckel mit der Garten-AG regelmäßig betreut, sind der Schulgarten, der Alva-Skulpturen-Park und das Grüne Klassenzimmer.

„Im Rahmen des Umweltmanagementsystems nach EMAS realisiert die Buchspendenaktion mit dem Umweltziel Nummer 38 gleich mehrere Ziele“, berichtet Thyges: „Das Prinzip Nachhaltigkeit wird umgesetzt, denn Bücher werden weiter verwendet, statt weg geworfen. Außerdem beziehen wir Bewohnerinnen und Bewohner des LWL-Wohnverbundes Lengerich in ein Projekt mit ein. Mit den Verkaufserlösen möchten wir regionale soziale und ökologische Initiativen unterstützen und auf sie aufmerksam machen.“ Die Buchspendenaaktionen soll regelmäßig fortgesetzt werden. Sie sind zeitlich immer begrenzt und unterstützen jeweils ein bestimmtes Projekt. „Mit den Aktionen entstauben unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter also nicht nur ihre Regale oder erleichtern sich im Keller den Zugang zu den Sommerreifen“, sagt Thyges augenzwinkernd.



Bildtext: Mit der Spende von 77 Euro, die die Umweltmanagementbeauftragte Anika Thyges (2.v.l.) an Oliver Stöckel (3.v.l.), Schulleiterin Renate Tannen und Schüler/-innen aus der Garten-AG überreichte, können die dringend benötigten neuen Pflanzgefäße gekauft werden.

Foto: Iwl/J. Westerkamp

Kontakt:
Jutta Westerkamp
Tel.: 05481 12-6450/0151 40 635 234
Fax: 05481 12-482
E-Mail: j.westerkamp@wkp-lwl.org
LWL-Klinik Lengerich
Parkallee 10 · 49525 Lengerich
Internet: www.lwl-klinik-lengerich.de

LWL-Pressestelle:
Tel.: 0251 591-235
Fax: 0251 591-4770
E-Mail: presse@lwl.org
Freiherr-vom-Stein-Platz 1
48133 Münster

Der LWL im Überblick:

Der Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) arbeitet als Kommunalverband mit 13.000 Beschäftigten für die 8,3 Millionen Menschen in der Region. Der LWL betreibt 35 Förderschulen, 21 Krankenhäuser, 17 Museen und ist einer der größten Hilfezahler für Menschen mit Behinderung. Er erfüllt damit Aufgaben im sozialen Bereich, in der Behinderten- und Jugendhilfe, in der Psychiatrie und in der Kultur, die sinnvollerweise westfalenweit wahrgenommen werden. Ebenso engagiert er sich für eine inklusive Gesellschaft in allen Lebensbereichen. Die neun kreisfreien Städte und 18 Kreise in Westfalen-Lippe sind die Mitglieder des LWL. Sie tragen und finanzieren den Landschaftsverband, dessen Aufgaben ein Parlament mit 106 Mitgliedern aus den westfälischen Kommunen gestaltet.

Der LWL auf Facebook:
<http://www.facebook.com/LWL2.0>

Umweltschutz geht uns alle an!



FOTOAUSSTELLUNG

20. August bis 30. Oktober 2015

Galerie im Festsaal der LWL-Klinik Münster

Seit Ende 1999 haben wir in der LWL-Klinik Münster, im LWL-Wohnverbund Münster und im LWL-Pflegezentrum Münster ein zertifiziertes Umweltmanagementsystem auf Grundlage der europäischen Verordnung EMAS (Eco-Management and Audit Scheme), dem weltweit anspruchsvollsten System für nachhaltiges Umweltmanagement.

In dieser Zeit konnten wir unser betriebliches Umweltmanagementsystem kontinuierlich weiterentwickeln. Wir haben uns bis heute fast 70 Umweltziele gesetzt, die mittlerweile nahezu alle realisiert worden sind. Dafür haben wir annähernd 500.000 EUR in Umweltschutzmaßnahmen investiert. Viele dieser Umweltziele haben sich zwischenzeitlich amortisiert. Wir haben uns aber auch Ziele gesetzt, die sich aus wirtschaftlicher Sicht niemals rechnen, aber gleichwohl unserem Verständnis von einem nachhaltig arbeitenden Krankenhaus entsprechen. Diese Maßnahmen führten zu einer gesünderen Arbeitssituation in unseren Einrichtungen, zu einer Reduzierung der Umweltbelastungen und zu Verbesserungen im Tier-schutz bei unseren Lebensmittel-Lieferanten.

Als ein Unternehmen, dessen vorrangige Aufgabe die bestmögliche Behandlung, Betreuung und Versorgung von kranken Menschen ist, fühlen wir uns selbstverständlich auch dazu verpflichtet, nachhaltig für eine intakte Umwelt zu sorgen.

Die Umsetzung dieser vielfältigen Maßnahmen kann aber nur funktionieren, wenn unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter davon überzeugt sind. Sie sind tagtäglich die Garanten dafür, dass unser betrieblicher Umweltschutz gelebt und selbstverständlich in alltägliche Arbeitsabläufe integriert wird. Deshalb möchten wir diese, meist wenig wahrgenommene und zu selten gelobte Leistung durch eine Ausstellung würdigen und bekannter machen. Stellvertretend für viele andere haben Björn Christmann, Peter Gillmann und Inka Dörnemann für die 19 Poster dieser Ausstellung Kolleginnen und Kollegen aus verschiedensten Arbeitsbereichen fotografiert. Sie demonstrieren eindrucksvoll, dass unser Slogan „Umweltschutz geht uns alle an“, den wir uns 1999 als Leitspruch gegeben haben, auch heute noch aktuell ist.



Prof. Dr. Thomas Beyer
Ärztlicher Direktor



Henrike Falkenstein-Sörg
Kaufmännische Direktorin



Michael Lison
Pflanzendirektor



Thomas Voll
Umweltmanagementvertreter



Peter Gillmann
Umweltmanagementbeauftragter



- Definition Nachhaltigkeit
- Vorstellung der Kliniken
- Beispiele für Umweltziele
- **Ökonomie und Ökologie
am Beispiel Lebensmittel**
- Feedback / Wertschätzung



BIO und Nachhaltigkeit in der Speiseversorgung



Der Wert und die Wertschätzung von Lebensmitteln:

***Die seltsame Schere
in unserem Kopf***



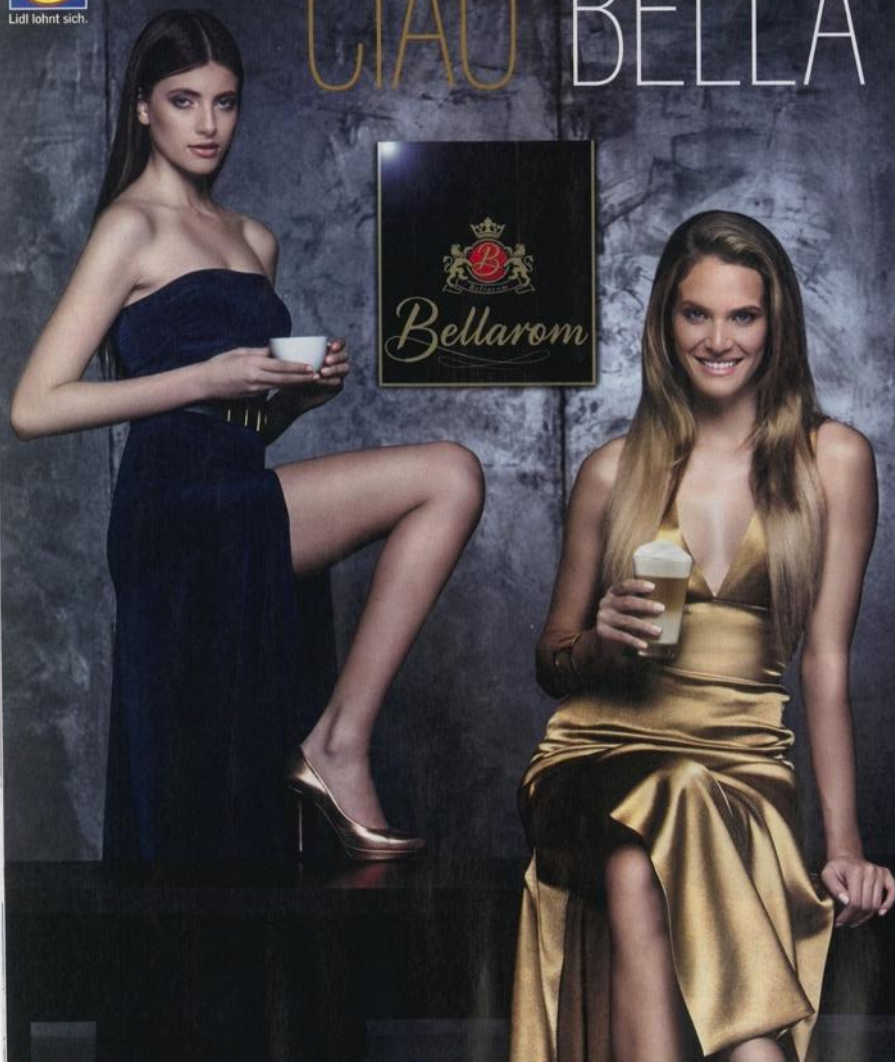
14,89 € / Liter



30,00 € und mehr / Liter



CIAO BELLA



GEEIGNET FÜR NESPRESSO*-MASCHINEN

AUS UNSEREM SORTIMENT

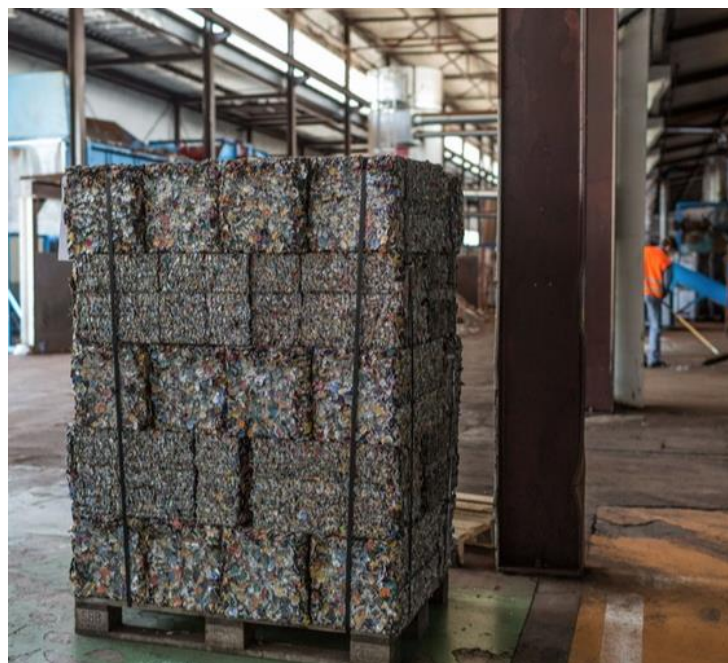
AZZURRO LUNGO
HARMONISCH AROMATISCHER
KAFFEEGENUSS. FEIN AUSBALANCIERTE
MISCHUNG EDLER HOCHLAND-ARABICAS.

MERANO LUNGO
AUSGEWÄHLTE ARABICA-BOHNEN
GARANTIEREN EIN HARMONISCH
MILDES UND ELEGANTES AROMA.

**1 kg Kaffee
= 38,30 €**

**JE
10 KAPSELN
1.99 €**
8. 10x 5,2 g (PACKUNG
100 g = 3,83)
**AUCH ONLINE
ERHÄLTLICH**

**Nespresso Limited Edition Cauca
1 kg Kaffee = 80,83 €**



7,23 €
Je kg



9,23 €
je kg



**Landjunker Frisches
XXL-Schweinehackfleisch**
Aus deutscher Herkunft
1000-g-Packung

1-kg-Packung

XXL-Packung

2.99

QS, Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

**Landjunker Frische
Putenschnitzel XXL**
Aus deutscher Herkunft
Aus dem Putenbrustfilet
geschnitten
1000-g-Packung

1-kg-Packung

Aktion

5.99

QS, Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

**Schinken-
Krustenbraten**
Schweinefleisch mit Schwarte,
für einen besonders
knusprigen Braten

2.99

1 kg

Puten-Schnitz
mager, 500 g
(5.98 / kg)

FRISCH VON DER
PUTE
FEIN & SAFTIG
Qualitätsfleisch
aus Deutschland

Starbucks Preisliste

Caramel Macchiato

Tall	€ 3,90
Grande	€ 4,40
Venti	€ 4,80

-18%
statt 3.69

2.99

Gerätechnik

REWE
Westfälische Rostbratwurst
im Naturdarm, 100 g = -,48

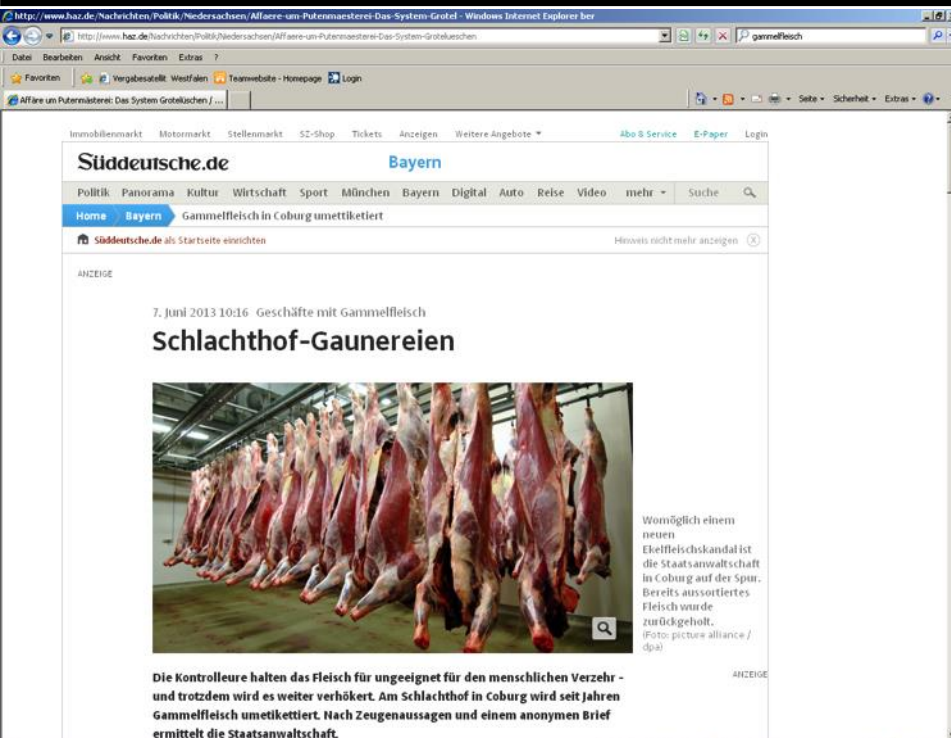
statt -.68

-.60

125 g Stück

PREIS-HELD

AUS EIGENER
REWE
HERSTELLUNG



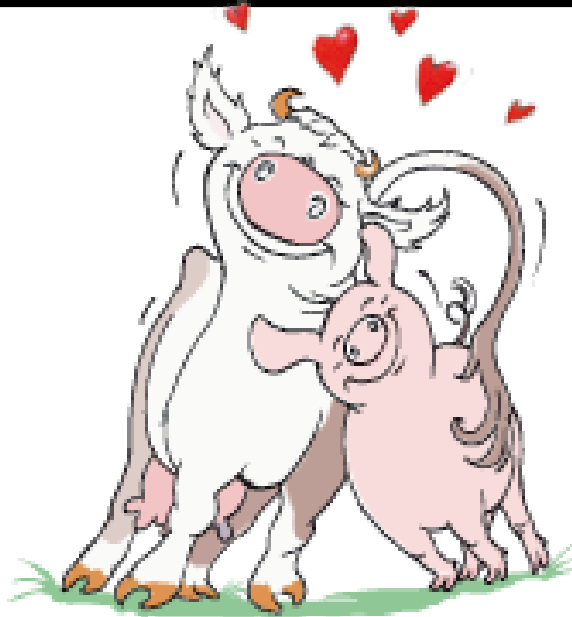
Razzia in Schlachthöfen

Deutsche Schlachthöfe und Zerlegebetriebe sollen Leiharbeiter-Kolonnen systematisch schwarz beschäftigt haben. Inzwischen sind weitere Details bekannt.



Wurden in Deutschland Leiharbeiter-Kolonnen systematisch schwarz beschäftigt? Die Staatsanwaltschaft ermittelt.
 © Udo Böhlefeld/pixelio.de
 Der Fernsehsender ARD hat am Montagabend eine NDR-Dokumentation mit dem Titel "Lohnsklaven in Deutschland - miese Jobs für billiges Fleisch" gesendet. Darin werden



**MEDAILLON**
vom Schwein**ZUTATEN**

- 4 Schweinemedaillons
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL rote Pfefferkörner
- ½ TL grüne Pfefferkörner
- 2 Tomaten
- 1 EL Honig
- 1 EL grobes Meersalz



ZUBEREITUNG: Die Schweine zu mehreren 10.000 Tieren in dunkle Mastställe einsperren und in vier bis sechs Monaten schlachtreif mästen.

Zur Leistungsförderung und präventiv Medikation, Antibiotika und andere Medikamente unter das Futter mischen.

Das schlachtreife Schwein betäuben, Kehle durchschneiden und ausbluten lassen. Offene Verletzungen und Entzündungen wegschneiden.





HÄHNCHEN mit mariniertem Gemüse

ZUTATEN

- 6 Hähnchenkeulen
- 4 EL Olivenöl
- 6 Cocktailtomaten
- 1 Salatgurke
- 1 rote Paprika
- 2 EL Zitronensaft
- 4 schwarze Oliven
- 1 EL grobes Meersalz



ZUBEREITUNG: Das Maschhuhn zu 10.000 und mehr Tieren in fensterlose Hallen einsperren.
Empfehlung: 26 Tiere pro Quadratmeter,
1 DIN-A5 Blatt pro Huhn.

Um das Schlachtgewicht von 2 kg innerhalb von 30 Tagen zu erreichen, Antibiotika als Leistungsförderer unter das Futter mischen.

Durchschnittliche Geweiszunahme 60 g pro Tag. Gebrochene Beine und Verletzungen vor dem Verzehr entfernen.



Feuerwehr rettet Küken

BREMEN (dpa). Die Feuerwehr in Bremen hat am Sonntag sechs Küken aus einem Regenwasserschacht gerettet. Die Entenmutter hatte vor dem Kanalrost gesessen und immer wieder ihren Nachwuchs gerufen, teilte ein Sprecher der Feuerwehr mit. Die Küken waren bei der Überquerung des Rostes hineingelumpst.

<http://www.tagesspiegel.de/wirtschaft/maennliche-kueken-we...>

[deutschland-erstickt-vergast-und-zerschreddert/87050.html](http://www.tagesspiegel.de/wirtschaft/maennliche-kueken-we...)

SPIEGEL

CAUSAS

Deutschland erstickt,





HINTERGRUND // MÄRZ 2015

Umweltbelastende Stoffeinträge aus der Landwirtschaft

Möglichkeiten und Maßnahmen zu ihrer Minderung in der konventionellen Landwirtschaft und im ökologischen Landbau



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung

ZUSAMMENFASSUNG DES GUTACHTENS

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik
beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

März 2015





Ökologie in der Krankenhausverpflegung – mehr Mut zu mehr Qualität

Bei einem Lebensmitteleinsatz unter Hartz IV-Niveau (= unter 5,00 € / Tag) ???

Ja, da geht was 😊



LWL-Klinik Münster

Psychiatrie • Psychotherapie • Psychosomatik • Innere Medizin
im **LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen**

Stand 18.03.2011
Freigabe durch: Thomas Voß
Freigabe am: 01.04.2011

Geschäftsordnung des Ernährungszirkels der LWL-Klinik Münster

1. Für die LWL-Klinik, den LWL-Wohnverbund und das LWL-Pflegezentrum Münster wird ein Ernährungszirkel eingerichtet. Nachdem der Ernährungszirkel sich etabliert und bewährt hat, gibt er sich die nachstehende Geschäftsordnung.
2. Der Ernährungszirkel dient unter anderem der
 - a. Sicherung der Qualität der Ernährung einschließlich Beschwerdeanalyse;
 - b. umfassenden Information;
 - c. Einbeziehung von Wünschen und Bedarfen der Kunden der Küche;
 - d. Unterstützung bei der Auswahl von Lieferanten;
 - e. der Berücksichtigung neuester ernährungsphysiologischer Erkenntnisse in der Ernährungs- und Kostmanagementpraxis;
 - f. der Berücksichtigung von Umweltaspekten bei der Speiseversorgung (z.B. Einsatz von Bioprodukten, Ressourcenschonung, Vermeidung von Gentechnik).
3. Der Ernährungszirkel umfasst
 - a. der/die Qualitätsbeauftragte der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik,
 - b. die Küchenleitung,
 - c. die Diätassistentin,
 - d. die Diabetologin und Ernährungsbeauftragte Ärztin der Internistisch-Psychiatrischen Abteilung,
 - e. die Oecotrophologin,
 - f. die Teamleitung Einkauf und Wirtschaftsbetriebe,
 - g. zwei von der Pflegedirektion benannte Stationsleitungen der LWL-Klinik,
 - h. ein Personalratsmitglied,
 - i. Mitglieder der Bewohnerbeiräte entsprechend dem Wohn- und Teilhabegesetz,
 - j. je ein Mitglied der Einrichtungs- oder Wohngruppenleitungen des Pflegezentrums und des Wohnverbundes
 - k. die Abteilungsleitung Wirtschaft, Versorgung und Technik.
4. Die Geschäftsführung (Einladung, Protokollführung) liegt bei der Abteilungsleitung Wirtschaft, Versorgung und Technik oder einer von dieser benannten Person.
5. Der Ernährungszirkel tagt mindestens 3mal jährlich. Die Einladungen mit der vorge-



Vorstellen und Abstimmen von Maßnahmen in der Ernährungskommission





Am einfachsten: Umweltschutz durch Weglassen

LWL-Klinik Münster - Intranet - Windows Internet Explorer bereitgestellt von LWL.IT Service-Abteilung

http://ntsql/

Google

Suche

Teilen

Mehr >>

Anmelden

Favoriten

Vergabesatellit Westfalen

Teamwebsite - Homepage

Login



LWL-Klinik Münster - Intranet

Seite



Sicherheit

Extras

LWL-Klinik Münster

zum Zertifikat:

Wir verwenden kein Stevia

Die Küchen der LWL-Kliniken Münster und Lengerich verwenden in der Speisenproduktion bereits seit Jahren keinerlei Zuckeraustauschstoffe mehr. In der Ernährungskommission wurde angeregt, Stevia, den neuen "Renner" bei den Zuckeraustauschstoffen, bei der Produktion von Speisen wie Pudding, Milchreis oder Quarkspeisen zu verwenden.

Wir haben in einem Pilotversuch Stevia als Zuckerersatz getestet und sind aus Geschmacksgründen zu dem Ergebnis gekommen, dass wir unserem Grundsatz "keine Zuckeraustauschstoffe im Essen" auch zukünftig treu bleiben werden und kein Stevia bzw. mit Stevia gesüßte Produkte einsetzen.

Hinzu kommt: Die Herstellungsmethoden sind unter Umweltaspekten zweifelhaft. Hauptproduzent ist China. Bei vielen Herstellern dürfte es fraglich sein, ob sie in Deutschland überhaupt eine Betriebsgenehmigung erhalten hätten, gibt Kienle zu bedenken. Die Chemikalien zur Herauslösung des Süßstoffes, etwa Aluminiumsalze, werden längst nicht immer umweltschonend entsorgt, sondern mitunter einfach auf den Acker gekippt. Damit ist auch klar, warum es keine Bio-Steviasüßstoffe gibt. Selbst wenn die Pflanze unter streng ökologischen Methoden angebaut wird, ist ihre Verarbeitung ein so hochchemischer Prozess, dass die Bio-Qualität verloren geht. <

Fertig

Start

Posteingang - Microsoft ...

LWL-Klinik Münster - ...

Lokales Intranet

100%

09:44

Ihre Küchenteams der LWL-Kliniken Münster und Lengerich informieren:



© WWF-Canon / Jorge BARTOLOME

Wir wollen ein Zeichen setzen und bieten in Zukunft keine Thunfischprodukte mehr an. Auf diese Weise wollen wir einen effektiven Beitrag zum Artenschutz leisten. Wenn viele Küchen in Deutschland oder der EU dem Beispiel folgen würden, könnten die Fischbestände sich in wenigen Jahren erholen. Insbesondere die besonders bedrohten Arten des Roten und Blauen Thunfisches müssen geschützt werden:

Die Anträge zum Schutz der bedrohten Arten haben auf der Vertragsstaatenkonferenz des Washingtoner Artenschutzübereinkommens in Doha am 17. März 2010 keine Mehrheit gefunden. Die Vertreter der Bundesrepublik Deutschland bzw. das Bundesumweltministerium hatten ein Handelsverbot für bedrohten Thunfisch unterstützt. „Das Votum der Vertragsstaaten ist eine Schande und setzt den König der Meere dem Untergang aus“, sagt Karoline Schacht, Fischereiexpertin des World Wide Fund For Nature (WWF). „Diese Entscheidung ist ein Kniefall vor Wirtschaftsinteressen. Damit bleibt der Rote und Blaue Thunfisch auch in Zukunft einer entfesselten Fischerei und einem nimmersatten japanischen Sushimarkt ausgesetzt.“ Vor allem Europa habe sich nach Ansicht des WWF um seine Verantwortung im Artenschutz gedrückt. „Die EU ist schon mit einem Schummelvorschlag nach Doha gefahren“, so Karoline Schacht weiter. Doch selbst der „weichgespülte“ EU-Antrag wurde abgelehnt.

Tipp: Jeder kann einen Beitrag zum Artenschutz leisten, wenn er auch privat auf den Kauf von Thunfisch, Haifisch und anderen artbedrohten Meerestieren verzichtet.



Wir übernehmen Verantwortung:

Wir verzichten vollständig auf Thunfisch bei der Verpflegung !!!

Warum wir das tun ??



Denk nach – mach mit

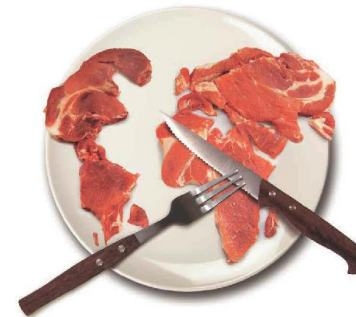
Fleischatlas 2014 – Zur Lektüre empfohlen

Wir produzieren und essen zu viel Fleisch. Eindrucksvolle und erschütternde Daten und Fakten lassen sich im Fleischatlas 2014 nachlesen:

Barbara Unmüßig, Vorstand der Heinrich-Böll-Stiftung, kritisiert die Industrialisierung in der Fleischerzeugung: „Moderne Schlachthanlagen in Europa und den USA nehmen immer absurde Dimensionen an. Während wir hierzulande 735 Millionen Tiere pro Jahr töten, schlachtet alleine die US-Gesellschaft Tyson Foods mehr als 42 Millionen Tiere in einer einzigen Woche. Dahinter kann kein gesundes Agrarsystem stehen.“

FLEISCHATLAS
Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel 2014

NEUE THEMEN



HEINRICH BÖLL STIFTUNG  LE MONDE diplomatique

Sie finden den vollständigen Fleischatlas 2014 als pdf-Dokument im Intranet unter

Verzicht auf Putenfleisch

Im Zuge der Neuerstellung der Speisepläne für die LWL-Kliniken Münster und Lengerich wurde Putenfleisch vollständig vom Speiseplan gestrichen. Putenaufschnitt wird ebenfalls aus dem Sortiment genommen, wenn wir die richtige Alternative gefunden haben. Hintergrund ist die Tatsache, dass sowohl in der konventionellen Putenmast, aber leider auch bei Biobetrieben, praktisch ausschließlich die Rasse B.U.T. Big 6, aus Sicht von Tierschützern eine der schlimmsten Quälzuchten bei Geflügel, eingesetzt wird. Aus Gründen des Tierschutzes und einer artgerechten Tierhaltung haben wir uns zu diesem Schritt entschlossen, den wir auch gegenüber unseren Lieferanten kommunizieren werden.



Regionale Produkte und



Bioprodukte



Willkommen auf dem Milhhof Große Kinttrup



Der Milchbauer Leonhard Große Kinttrup produziert
frische Milchprodukte in der hofeigenen Molkerei



Wir beliefern unsere Kunden täglich mit
frischer Milch und Milchprodukten



Im Sommer kommen die Kühe auf die Weide



Unsere Kühe kalben im Strohhall



Milchabfüllung in der hofeigenen
Molkerei



Sie können uns jederzeit besuchen und sich
selbst ein Bild von unserem Hof machen



Milch vom Hof
L. Große Kinttrup
Kasewinkel 7
48157 Münster
Tel.: 0251 / 32 79 33
www.milch-vom-hof.de

Milchprodukte vom Familienunternehmen aus Münster

Umstellung auf 100% Bio-Eier zur Förderung einer Artgerechten Tierhaltung



Glückliche Hühner auf grüner Wiese

Der Hof Niederwahrenbrock liegt im Außenbereich von Schale, inmitten grüner Wiesen, gesäumt von alten Hecken, dicht an der Grenze zu Niedersachsen. Dass es sich bei den braunen Legehennen um glückliche Exemplare handelt, erkennt selbst der Laie.*

*Ibbenbürener Volkszeitung 27.07.2012



Umstellung auf 100% Bio-Schweinefleisch

Willkommen bei
EURSAFETY HEALTH-NET
Euregionales Netzwerk für Patientensicherheit und Infektionsschutz

[Home/Projekte](#)[Aktuell/News](#)[Aktivitäten](#)[Qualitätssiegel](#)[Euregiogebiete](#)[Projektteilnehmer](#)[Netzwerke](#)[Antibiotic Stewardship](#)[MemberLogin](#) | [Sitemap](#) | [Kontakt](#) | [Impressum](#)[Home](#) | [Projekte](#)[Home](#)[EurSafety Health-Net](#)[MRSA-Net](#)[SafeGuard MRSA VetMed-Net](#)[Die Euregioprojekte](#)[EurSafety Akademien](#)

... Insbesondere Daten aus den Niederlanden und der Landwirtschaftskammer NRW konnten zeigen, dass in bis zu 60% der untersuchten Betriebe gesunde Schweine mit MRSA nachgewiesen werden konnten. Auf der anderen Seite sind bis zu 23% der Landwirte und 10% der Tierärzte mit MRSA besiedelt, aber nicht an MRSA erkrankt.

= Hochrisikobereich konventionelle Schweinemast

Erzeugerzusammenschluss e.G. BIO FLEISCH. NRW



Aktuelles

Über uns

Unsere Produkte

Verkaufsstellen

Kontakt

Impressum

Über uns

Der Erzeuger Zusammenschluss

45 landwirtschaftliche Betriebe aus Westfalen haben sich im Erzeugerzusammenschluss BIO-Fleisch NRW organisiert. Unser Ziel ist dem Ku hochwertigste Fleisch- und Wurstwaren aus kontrolliert ökologischer Nutztierhaltung anzubieten.

Unsere Tiere

leben in Ställen mit viel Bewegungsraum, natürlichem Tageslicht und eingestreuten Liegeflächen, die eine artgerechte Unterbringung der Tiere gewährleisten. Unsere Rinder stammen aus Mutterkuhhaltung und haben Weidezugang. Schweine haben einen großen Bewegungsdrang. Deshalb geben wir ihnen Freigeländezugang oder Auslauf. Das hält unsere Tiere gesund, leistungsfähig und stärkt ihr Immunsystem und Fruchtbarkeit. Die langsame Mast fördert außerdem die Fleischqualität. Zur Bioschweinehaltung gehört stets Stroh als Einstreumaterial.



Bestes Futter

aus ökologischem Anbau geben unseren Tieren Gesundheit, Vitalität und Widerstandskraft. Alle Tiere erhalten nur pflanzliches Futter wie Heu, Klee gras, Getreide oder Hülsenfrüchte, das überwiegend von unseren eigenen Höfen stammt. So wissen wir, was unsere Tiere fressen.





Tomaten und frische Kräuter aus Eigenproduktion





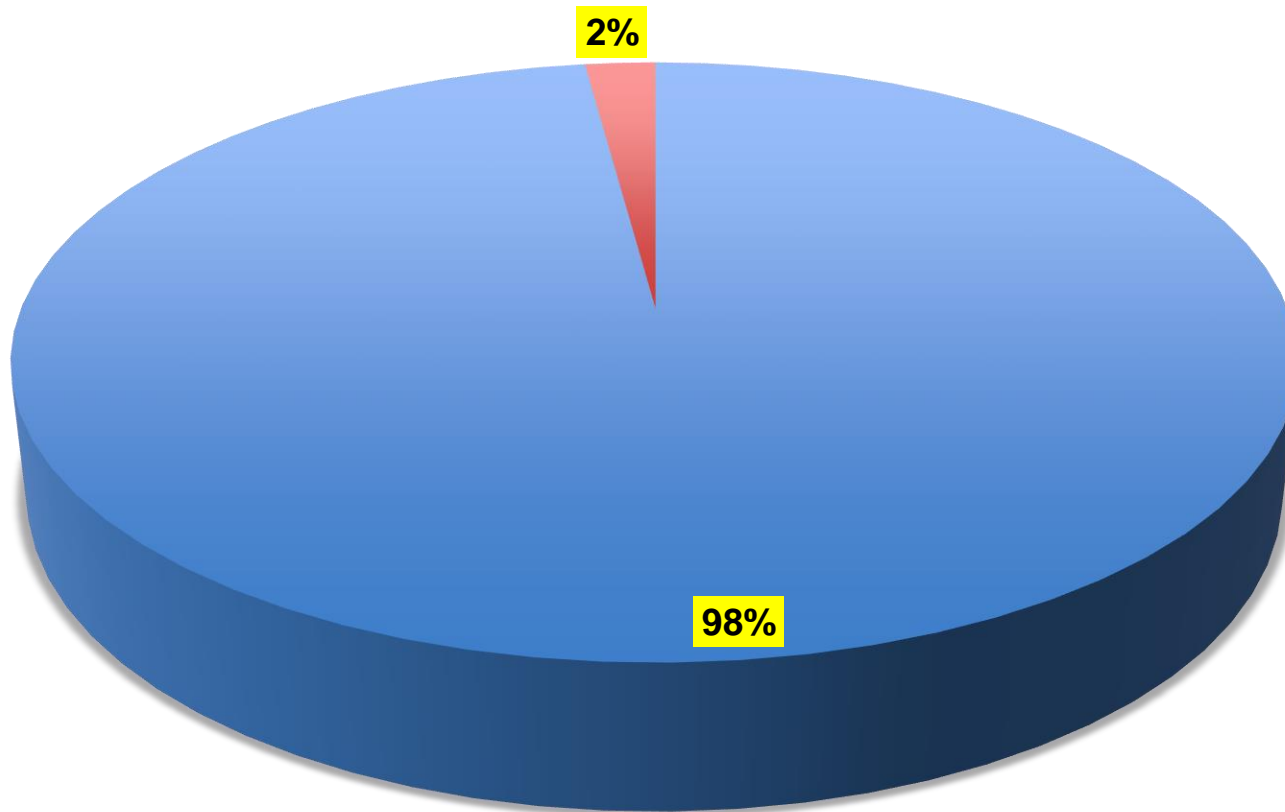
**Gutes Essen und die Herkunft der Lebensmittel ist den meisten wichtig.
Wir unterschätzen wir das immer wieder.**

Aber wie ist das mit den Kosten ?

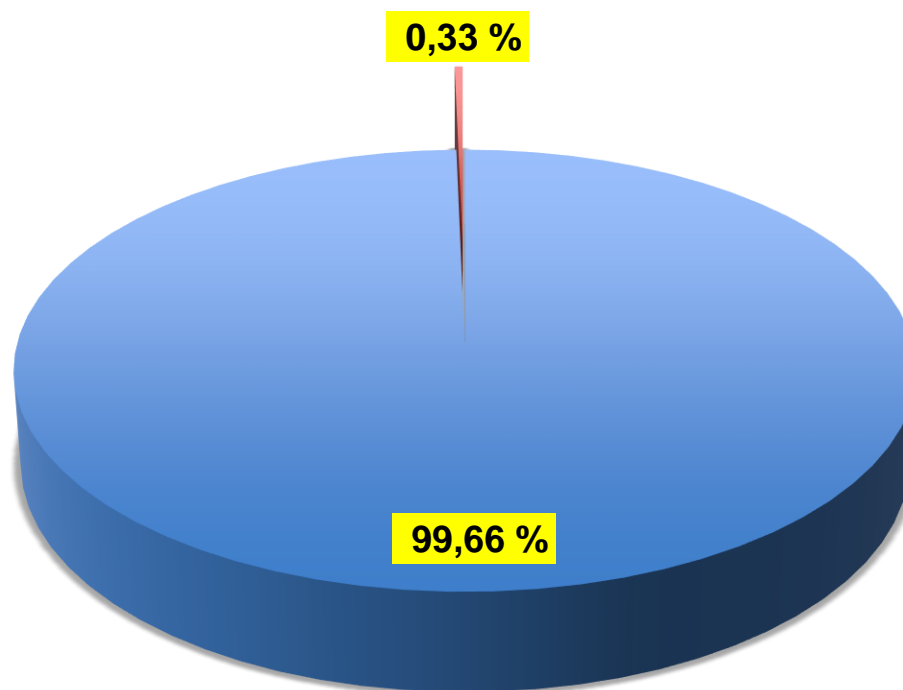




Anteil der Lebensmittel am Gesamtbudget



Anteil Bio-Lebensmittel am Gesamtbudget aktuell



Relativieren wir also bitte das Preis- und Kostenargument !!!



Vier Beispiele für unsere „Gegenfinanzierung“

- **Reduzierung der Gargewichte**
- Veggietag
- Beachten des Saisonkalenders
- Projekt Lebensmittelabfälle



Die Kalibrierung



180 g / Portion



120 g / Portion



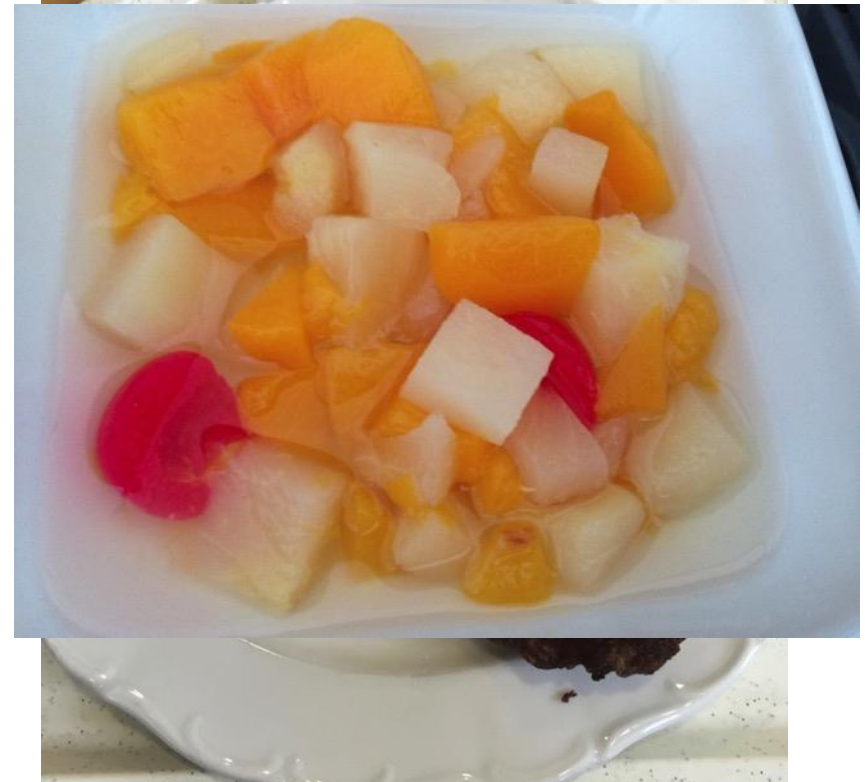
Ziel 80 g – 100 g

**Weniger Stückfleisch
Mehr Gulasch, Bolognese,
Fleischspieße
Effekt Grillsaison
Kalibrierung wird vorsichtig
in Schritten weiter abgesenkt**

Vier Beispiele für unsere „Gegenfinanzierung“

- Reduzierung der Gargewichte
- **Veggietag**
- Beachten des Saisonkalenders
- Projekt Lebensmittelabfälle

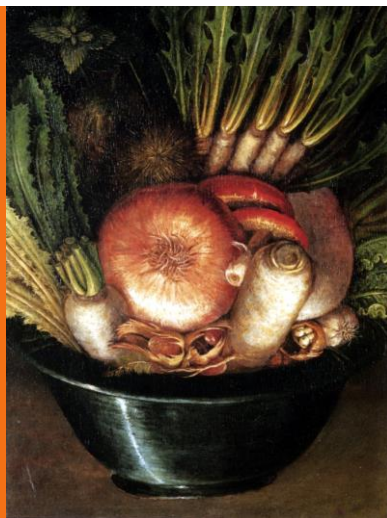
Kann man so machen:



Sollte man aber nicht ☹️

ein echtes statement für

gesundheit
wunsch nach veränderung
verantwortung
klimaschutz
tierschutz
verändertes konsumverhalten
achtsamkeit
ethik
genuss
kreativität
wertschätzung



... und genau deshalb
machen wir mit!

Bei uns gibt es jeden Tag
ein vegetarisches Menü im
Speisenangebot und jeden
Mittwoch ausschließlich
vegetarische Menüs.

Wir freuen uns auf Sie!

Das Küchenteam der

LWL-Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Str.30
48147 Münster



SPEISEKARTE

Datum: 08.06.15 bis 14.06.15
Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr
Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr

	Vollkost I	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost
Montag	08.06.15 Hähnchenschnitzel Piccata ^{A,C,E} Tomatensauce ^G Bio-Reis Blattsalat Joghurt dressing ^E Banane	Gratiniertes Seelachsfilet ^{E,H,M,N} Dillsauce ^{A,E} Kartoffelpüree ^E Blattspinat natur ^{H,N} Banane	Prinzessbohnen griech. Art ^E Djuvec - Reis ^{H,N} Blattsalat Joghurt dressing ^E Banane
Dienstag	09.06.15 Bio-Hacksteak ^{A,C,H} Zwiebelsauce ^{A,H} Bio-Salzkartoffeln Leipziger Allerlei Quarkspeise mit Pfirsich ^E	Rindergeschnetzeltes ^{E,G,H,N} Bio-Nudeln ^A Prinzessbohnen ^{H,N} Quarkspeise mit Pfirsich ^E	Gemüsepfanne ^{H,N} Gnocchi Quarkspeise mit Pfirsich ^E
Mittwoch	10.06.15 Tortellini mit Käse u. Spinat ^{A,C,E} Käse-Kräutersauce ^{A,E} Bio-Broccoli Bio-Fruchtjoghurt ^E	Gemüse-Auflauf ^{C,E,H,N} Basilikumsauce ^{E,H,N} Bio-Salzkartoffeln Blattsalat in Kräutervinaigrette ^H Bio-Fruchtjoghurt ^E	Milchreis ^E Pflaumenkompott Bio-Fruchtjoghurt ^E
Donnerstag	11.06.15 Schnittbohne Eintopf Bio-Mettendchen Schokoladenpudding ^{A,D,E}	Rinderschmorbraten ^G Selleriesauce ^{E,H,N} Bio-Salzkartoffeln Bio-Mischgemüse Schokoladenpudding ^{A,D,E}	Eierpfannkuchen ^{A,C,E} Erdbeer-Rhabarber Kompott Schokoladenpudding ^{A,D,E}
Freitag	12.06.15 Fischfilet, gebacken ^{A,E,H,M} Remouladensauce warm ^{A,C,E,H} Bio-Salzkartoffeln Salat der Saison Buttermilchdessert ^E	Frikassee vom Huhn ^{A,E} Bio-Reis Bio-Möhren Buttermilchdessert ^E	Gemüselasagne ^{A,C,E} Basilikumsauce ^{E,H,N} Salat der Saison Buttermilchdessert ^E
Samstag	13.06.15 Spitzkohleintopf mit Rindfleisch ^{G,H,N} Apfel	Kohlrabi-Eintopf ^{G,H,N} Geflügelwurst#2,4,8 Apfel	Gemüseintopf veg. ^{A,D,F,G,H,I,J,K} Apfel
Sonntag	14.06.15 Bio-Schweinenackenbraten ^{H,N} Thymiansauce ^{A,E,H,N} Bio-Salzkartoffeln Kohlrabi Eisbecher ^{A,E}	Rindergulasch ^{A,G} Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Eisbecher ^{A,E}	gefüllte Nudelröllchen ^{A,E} Tomatensauce ^G Bio-Möhren Eisbecher ^{A,E}

Tagessuppe auf Wunsch!

Info: Möchten Sie eine Ernährungsberatung, dann wenden Sie sich bitte an
Frau Birgitta Lohmann: Tel. 1362 oder Frau Ilona Freihoff: Tel. 1363

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass diese Spuren anderer Allergene enthalten können.

*Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

- | | | | | |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 5. geschwefelt | 7. gewachst | 9. mit Süßholz |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 4. mit Geschmacksverstärkern | 6. mit Störungsmittel | 8. mit Phosphat | 10. enthält eine Phenylaminoquelle |
| A. Glutenhaltiges Getreide | B. Krebstiere -erzeugnisse | C. Eier -erzeugnisse | D. Soja und -erzeugnisse | E. Milch und -erzeugnisse |



Schon besser 😊



Vier Beispiele für unsere „Gegenfinanzierung“

- Reduzierung der Gargewichte
- Veggietag
- **Beachten des Saisonkalenders**
- Projekt Lebensmittelabfälle

Münsterländer Saisonkalender - Gemüse -



Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl
Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat
Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl	Grünkohl
Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren
Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken
Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree
Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl
Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl
Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut	Sauerkraut
Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln
Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-	Sellerie, Knollen-
Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen	Sprossen
Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe
Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl
Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing
Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie
Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln
Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl	Blumenkohl
Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-	Bohnen, Garten-
Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli	Brokkoli
Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl	Chinakohl
Endivien	Endivien	Endivien	Endivien	Endivien	Endivien	Endivien	Endivien	Endivien	Endivien	Endivien	Endivien
Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat	Feldsalat
Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel	Fenchel
Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate	Gartensalate
Gurken	Gurken	Gurken	Gurken	Gurken	Gurken	Gurken	Gurken	Gurken	Gurken	Gurken	Gurken
Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi
Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis	Kürbis
Mais	Mais	Mais	Mais	Mais	Mais	Mais	Mais	Mais	Mais	Mais	Mais
Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren	Möhren
Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken	Pastinaken
Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree	Porree
Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen	Radieschen
Rettich	Rettich	Rettich	Rettich	Rettich	Rettich	Rettich	Rettich	Rettich	Rettich	Rettich	Rettich
Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl	Rosenkohl
Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete	Rote Bete
Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl	Rotkohl
Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel	Rübstiel
Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln	Schwarz- wurzeln
Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen	Sellerie, Knollen
Spinat	Spinat	Spinat	Spinat	Spinat	Spinat	Spinat	Spinat	Spinat	Spinat	Spinat	Spinat
Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe	Steckrübe
Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten	Tomaten
Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl	Weißkohl
Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze	Wildpilze
Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing	Wirsing
Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie	Wurzel- petersilie
Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini	Zucchini
Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln	Zwiebeln

u. G. = unter Glasanbau

Erstellt auf Grundlage eines Saisonkalenders der Verbraucherzentrale NRW, bezüglich Regionalität überarbeitet von der Landwirtschaftskammer NRW



Vier Beispiele für unsere „Gegenfinanzierung“

- Reduzierung der Gargewichte
- Veggietag
- Beachten des Saisonkalenders
- **Projekt Lebensmittelabfälle**

Liebe Gäste,
das Küchenteam der LWL-Klinik ist täglich bemüht,
Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Helfen Sie bitte mit!

Ist der Hunger nicht groß, fragen Sie nach einer kleineren Portion!

Sind Sie nicht satt geworden, holen Sie sich gerne einen Nachschlag!

Damit solche Tellerreste vermieden werden!







Bisheriger Erfolg:
Reduktion um 20 %
Entspricht rund 34.000 € / Jahr

Großküchen & Lieferanten

Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren



Leitfaden für das Küchenmanagement als Hilfestellung
zum Ressourcenschutz

WENIGER LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN DURCH SENSIBILISIERUNG

SENSIBILISIERUNG DURCH KOMMUNIKATION

KOMMUNIKATION DURCH REGELMÄßIGEN AUSTAUSCH



Die Biomentoren: www.biomentoren.de



Auszeichnung

für den BioMentoren

Herrn Thomas Voß

Die Vereinten Nationen haben für die Jahre 2005-2014 die Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgerufen. Für die Beteiligung an dieser Dekade wird das

BioMentoren-Netzwerk / a'verdis

bezogen auf das Projekt

BioMentoren – Wir übernehmen Verantwortung

durch das Deutsche Nationalkomitee der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Es wird damit als Beitrag zur Allianz „Nachhaltigkeit lernen“ anerkannt.

Die oben genannte Initiative darf in den Jahren

2011/2012

den Titel

**Offizielles Projekt der
UN-Weltdekade 2011/2012
Bildung für nachhaltige Entwicklung**

tragen.

Die Vereinten Nationen haben die UNESCO weltweit mit der Umsetzung dieser Dekade betraut.

Im Namen der Deutschen UNESCO-Kommission und des Nationalkomitees für die Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ gratulieren wir zu Ihrem herausragenden Projekt.

Walter Hirche

Minister a.D. Walter Hirche
Präsident der Deutschen
UNESCO-Kommission

Gerhard de Haan

Dr. Roland Bernecker
Generalsekretär der Deutschen
UNESCO-Kommission

Thomas Voß

Prof. Dr. Gerhard de Haan
Vorsitzender des
Nationalkomitees

UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ 2005-2014



- Definition Nachhaltigkeit
- Vorstellung der Kliniken
- Beispiele für Umweltziele
- Ökonomie und Ökologie am Beispiel Lebensmittel
- **Feedback / Wertschätzung**



Der Erfolg gibt uns
recht 😊

Patienteninterviews Zitate:

- ⇒ Essen ist super
- ⇒ Salatbuffet ist gut
- ⇒ Obst ist hier gut
- ⇒ Das Essen hier ist super. Echt lecker.
- ⇒ Ich finde es gut, dass hier frisch gekocht wird.
- ⇒ Gerne mehr vegetarische Gerichte.
- ⇒ Das Essen ist spitze. Ich finde es gut.
- ⇒ Ich bin Koch, ich glaube, ich kann beurteilen, dass die hier richtig gute Arbeit machen

Zufriedenheit mit dem Mittagessen - Kliniken Lengerich / Münster 2016

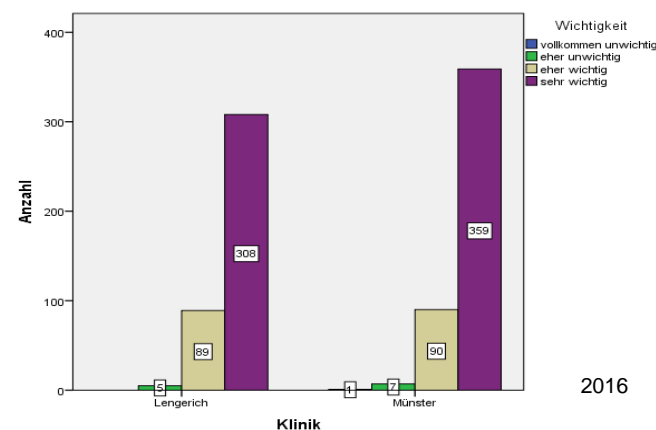
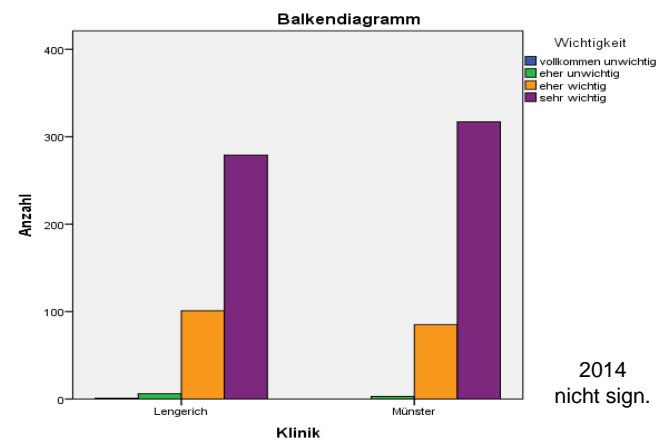
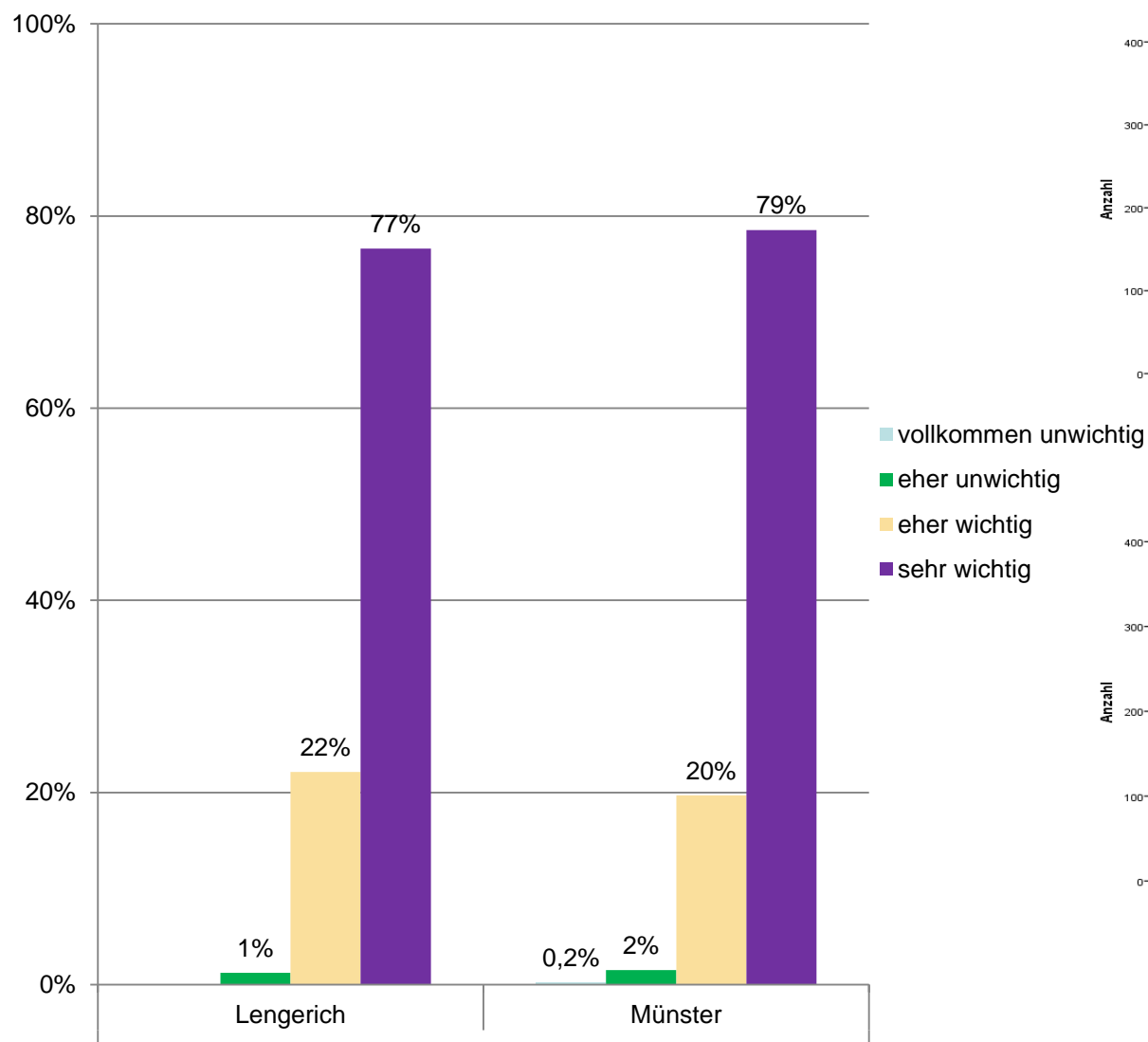


Datum: 11.04.16 bis 17.04.16 Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr			
	Vollkost I	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 11.04.16	Hähnchenkeule pikante Paprikasauce ^{A,E} Bio-Reis Bio-Möhren Bio-Früchtioghurt ^{A,E}	Fischragout in Dillsauce ^{E,G,H,M} Bio-Salzkartoffeln Chinakohl ^{A,E} Joghurt ^{A,E} Bio-Früchtioghurt ^{A,E}	Ofenkartoffelchen Kräuterquark ^E Chinakohlsalat ^E Joghurt ^{A,E} Bio-Früchtioghurt ^{A,E}
Dienstag 12.04.16	Rinderroulade ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln Bio-Erbesen Banane	Gratinierter Hähnchenbrust ^G Estragonsauce ^{A,E} Bio-Reis Bio-Blumenkohl Banane	Schupfnudel-Gemüsepfanne Tomaten-Basilikumsauce ^A bunter Salat mit Käse ^E Banane
Mittwoch 13.04.16	Veg. Pizza ^{A,E} Tomatensalat ^G Quarkspeise mit Schokoraspelein ^E	Bio-Spaghetti ^A Gemüsebolognese ^G Tomatensalat ^E Quarkspeise mit Schokoraspelein ^E	Milchreis ^E mit Zimt und Zucker Quarkspeise mit Schokoraspelein ^E
Donnerstag 14.04.16	Gemüseintopf ^{G,H} Bio-Mattendchen ^A Schokoladenpudding ^{A,D,E}	Rinderbraten ^G Esterhazysauce ^{A,G} Bio-Salzkartoffeln Bio-Sommergemüse Schokoladenpudding ^{A,D,E}	Gemüselasagne ^{A,C,E} Käsesauce ^{A,E} Blattsalat Cocktaildressing ^E Schokoladenpudding ^{A,D,E}
Freitag 15.04.16	Fischfilet frisch, gebraten ^{A,M} Senf - Kräutersauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Blattspinat ^{A,E} Rote Grütze	Bio-Schweinegeschnetzeltes ^{A,E,G,H} Bio-Nudeln ^A Bio-Prinzebohnen Rote Grütze	Zucchini vegetarisch gefüllt ^{A,C,E} Gorgonzolasauce ^{A,E} Bio-Reis Tomatensalat ^G Rote Grütze
Samstag 16.04.16	Linseneintopf ^{G,H} Bio-Backwurst ^E Apfel	Möhreneintopf ^G Geflügelbackwurst ^{G,H} Apfel	Möhreneintopf ^G Apfel
Sonntag 17.04.16	Rinderroulade Rouladensauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln grüne Bohnen Sahnejoghurt ^E	Tafelspitz vom Rind ^G Salbeisauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Sahnejoghurt ^E	Feta in Blätterteiglasche ^{A,C,E} Hollandaise ^{A,C,E,H} Bio-Möhren Sahnejoghurt ^E

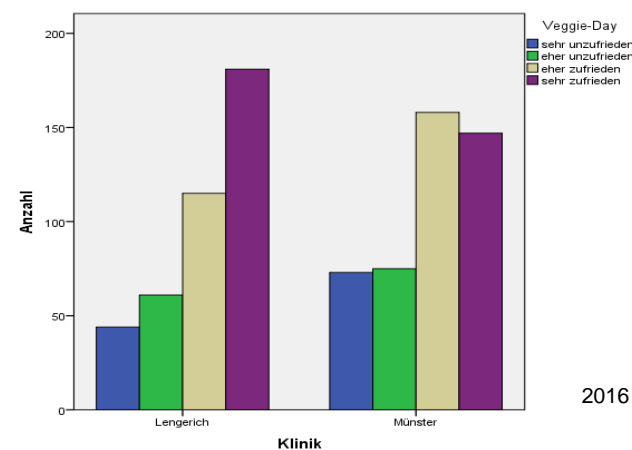
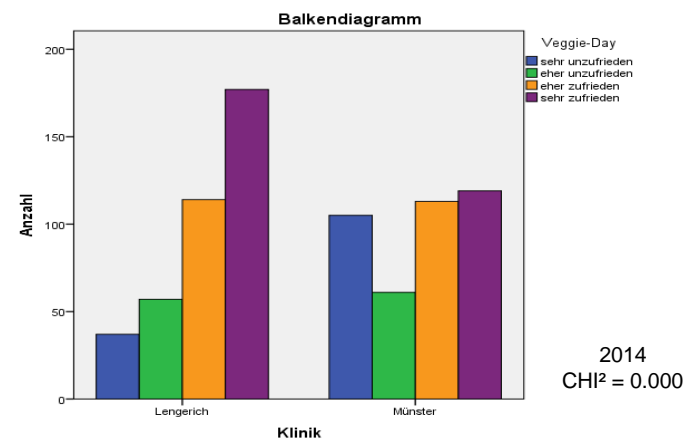
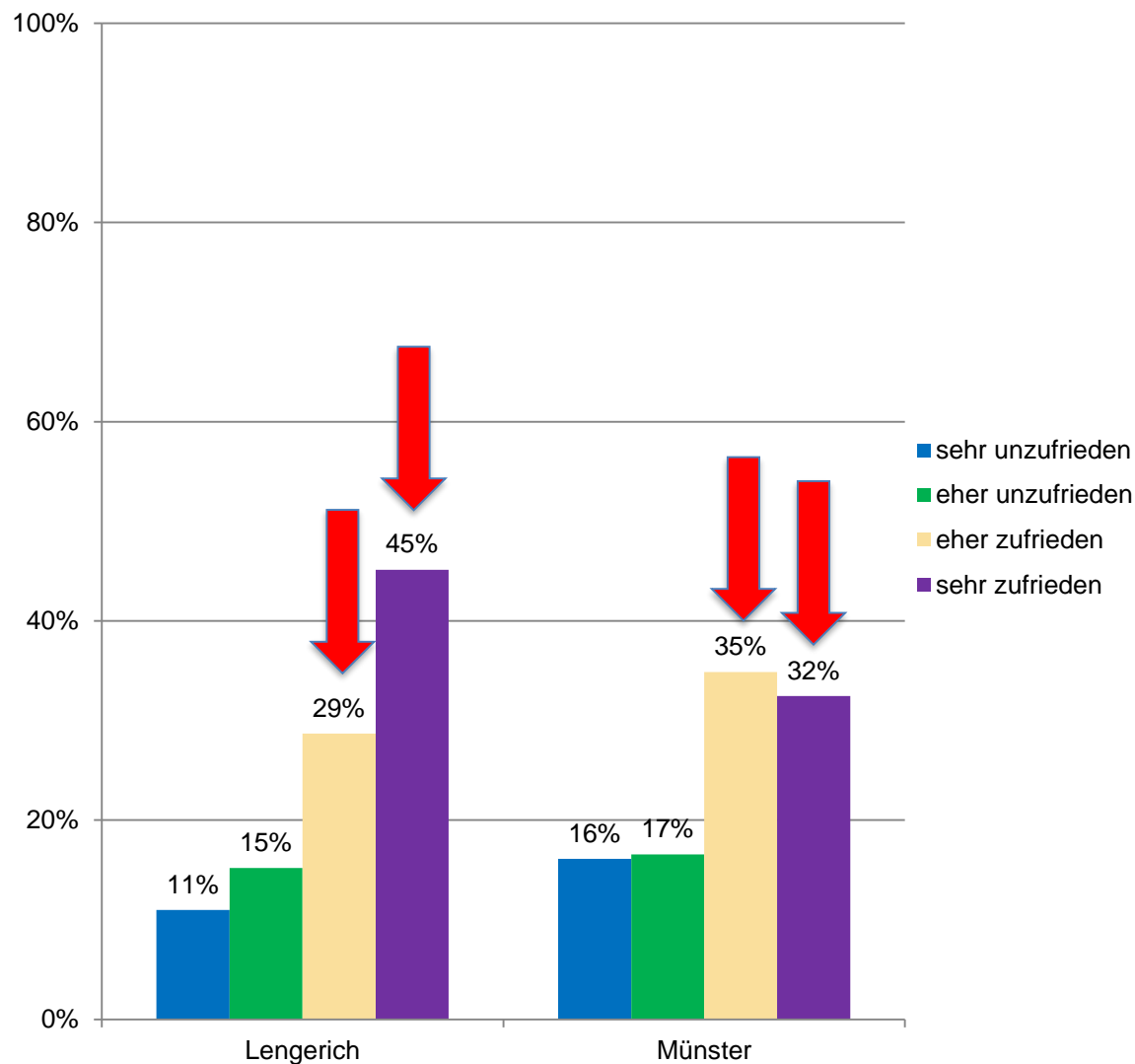
Befragung von
Patienten, Mitarbeitern
und Besuchern
in der Woche vom
11. – 17. Mai 2016



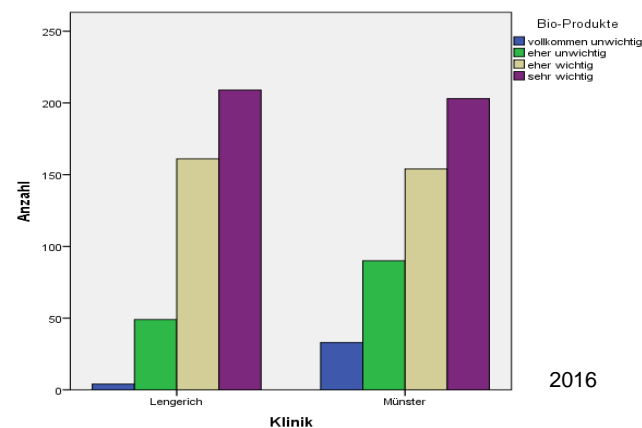
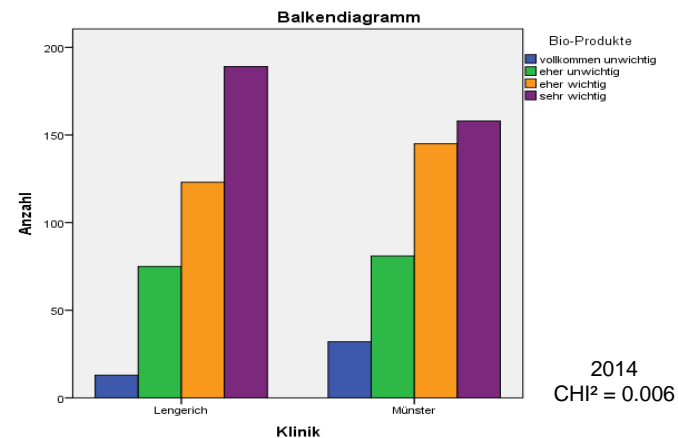
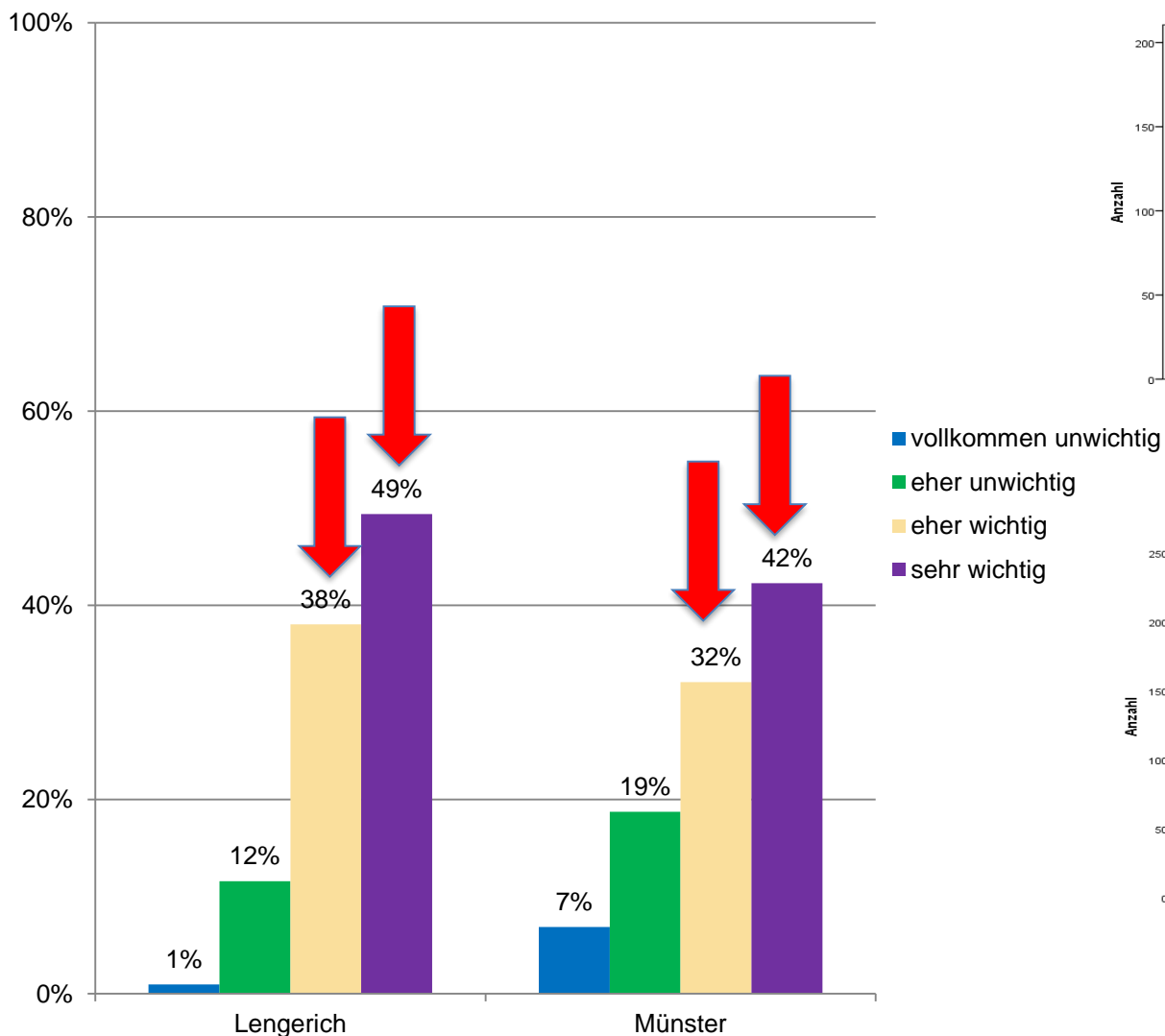
Wie wichtig ist Ihnen grundsätzlich eine gute Essensqualität?



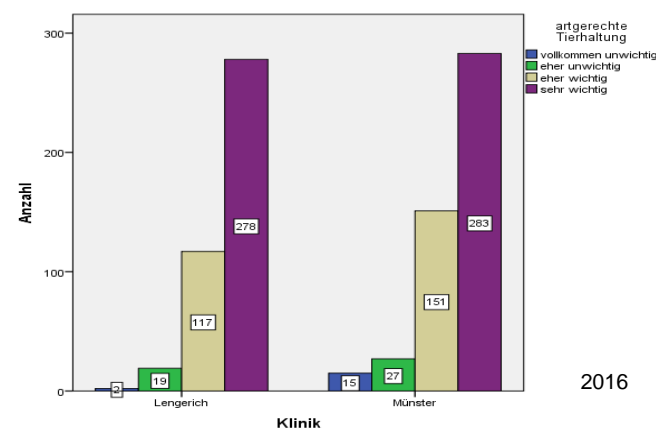
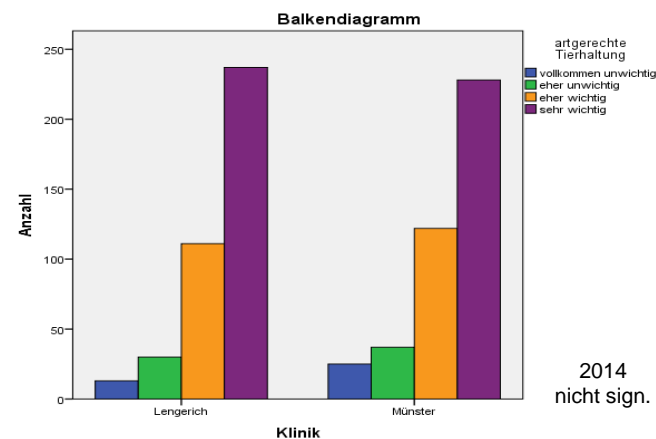
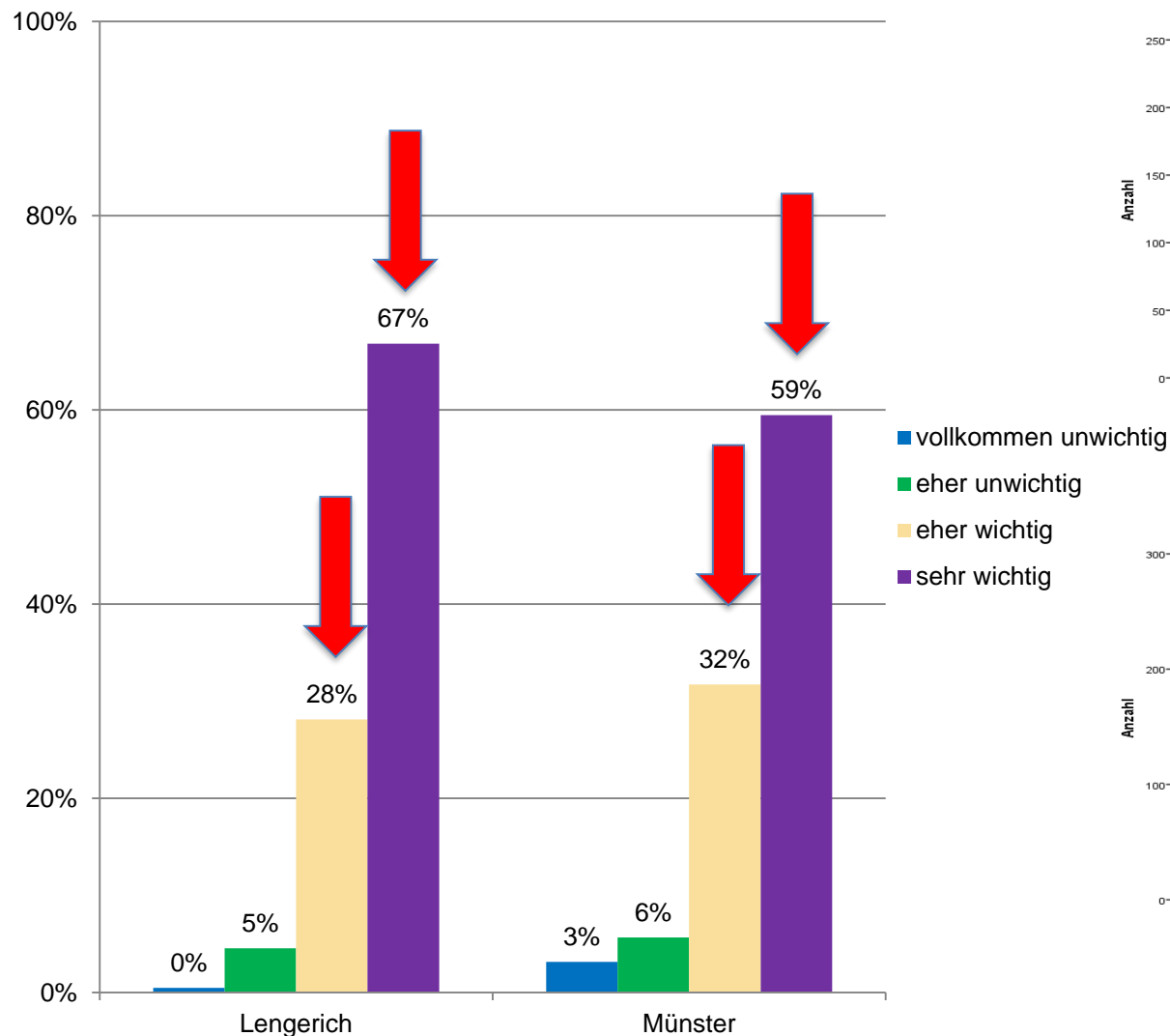
Wie gefällt Ihnen der Veggie-Day ?



Wie wichtig ist Ihnen der Anteil an BIO-Produkten?



Wie wichtig sind Ihnen Produkte aus artgerechter Tierhaltung, auch bei höherem Preis?



Ungeliebt, aber notwendig

Experten diskutieren über Gesundheitskosten und Umweltschutz im Krankenhaus

MÜNSTER. Seit Umweltmaßnahmen in Kliniken zu Recht ungeliebte Kostenstellen? Oder verschärfte die Umsetzung sogar einen Wettbewerbsvorteil? Zur Podiumsdiskussion „Krankenhäuser im Spannungsfeld von steigenden Gesundheitskosten und Umweltanforderungen“ hatte der LWL zum 30. Krankenhaus Umweltag eingeladen.

Der ehemalige Umweltminister Prof. Klaus Töpfer war Gastredner bei der Podiumsdiskussion.

Gastredner war der ehemalige Umweltminister Klaus Töpfer. Ein einziger Bett im Krankenhaus beansprucht pro Jahr 25.000 Kilowattstunden der Energie für die Wärmeerzeugung. „Das ist fünfmal so viel wie ein durchschnittlicher Drei-Personen-Haushalt“, verwies Töpfer. „Jeden Bett, Präsident der Krankenhausgesellschaft NRW, die Diakonie, das Evangelische Krankenhaus, was im ganz normalen Klinikalltag und frage: „Können wir uns das leisten?“

Dennoch machte der Kaufmännische Direktor der Uniklinik Münster, Dr. 8500 Betten Betrieb, Jürgens, seine Dächer, profitiert von Wärmerückgewinnung und Wärmeerzeugung. Die Kliniken wissen die deutsche Genossenschaft der Maschinenbau. „Thomas Voß, Technischer Leiter der Uniklinik Münster, erklärte den Nutzen des Öko-Zertifikates. Das Management und Audit, „Wasser, Wasser und Wasser“, sagte er. „Die Kliniken sorgen dafür, dass ständig Druck im Kanal ist und Umweltschutz in Kliniken nicht nur ein Strohfeuer bleibt.“

Kathrin Hartz

Preis für beispielhaften Umweltschutz

Auszeichnung für LWL-Kliniken

MÜNSTER. Erfolg für zwei Kliniken des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL): Die psychiatrischen LWL-Krankenhäuser in Münster und Lengerich haben für beispielhafte Umweltschutzprojekte im Krankenhaus die „Vamedia-Dachener-Förderpreis“ der „Vamedia-Stiftung für eine gesunde Medizin“ gewonnen. Bei es in einer Preisverleihung im Rahmen des zehnten „Krankenhausesumweltschutzes“ der Krankenhausgesellschaft NRW. Die ärztliche Umweltmanagerin Anika Thyer, Peter Gilman und Thomas Voß, die mit 2500 Euro dotierten Preis entgegen. „Das Geld sollte Umweltprojekte in beiden LWL-Kliniken finanzieren werden, so die Preisträger.

Lengerich. Die psychiatrischen LWL-Krankenhäuser in Lengerich und Münster haben für hervorragende und beispielhafte Umweltschutzprojekte im Krankenhaus die „Vamedia-Dachener-Förderpreis“ der „Vamedia-Stiftung für eine gesunde Medizin“ gewonnen. Im Rahmen des zehnten „Krankenhausesumweltschutzes“ der Krankenhausgesellschaft NRW. Die ärztliche Umweltmanagerin Anika Thyer, Peter Gilman und Thomas Voß, die mit 2500 Euro dotierten Preis entgegen. „Das Geld sollte Umweltprojekte in beiden LWL-Kliniken finanzieren werden, so die Preisträger.

Die Umwelt gewinnt

LWL-Klinik zeichnet Quiz-Gewinner aus

LENGERICH. Sebastian Walde, Nicole Szlachetka, Daniel Buser, Odilo Döse und Jörg Ullmann sind die Gewinner beim Umweltschutz der LWL-Kliniken. Die Klinik des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) war nicht nur Gastgeber, sondern auch Aussteller beim Naturparkfest zum 50-jährigen Bestehen des Naturparks TERRA.VITA. Der Informationsstand der Klinik bot viel Interessantes und Wissenswertes zum Thema Umweltschutz.

Die drei Hauptgewinner des Umweltschutz der LWL-Klinik Lengerich sind (von links) Sebastian Walde, Nicole Szlachetka und Daniel Buser.

ika Thyer. Sie servierte den Besuchern den Umweltschutz des Umweltschutzes werden ständig neue Umweltschutzelemente entwickelt und umgesetzt. Einer der Ziele ist eine Baumpflanzaktion zur nachhaltigen Parkentwicklung. Von den Klinikern und dem Schutz der Bäume ging es auch Gärtnereister Christian Jenner beim Naturparkfest. Wie zwei Gärtnerkollegen in der LWL-Klinik Lengerich ist er ausgebildet.

Fachthema

LWL-Klinken: Achtsamkeit für Mitarbeiter und Umwelt

Thomas Voß ist bei den LWL-Klinken Münster und Lengerich Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik. Der EMAS-Umweltmanagement-Vertreter und EKO-Mentor wurde für seine Klinken in den beiden Kliniken 2015 sieben Mal ausgezeichnet. Wir beschreiben einige seiner Erfolgsprojekte.



In der Ernährungskommission werden die Vorschläge erarbeitet

- Preisinhaber der Initiative „Geniale uns“ (von WWF, Weltungerhilfe, Deutsche Bundesstiftung Umwelt, Oktober 2015)
- Auszeichnung für die Umweltschutz „Umweltschutz geht uns alle an“ beim Krankenhausumwelttag der Deutschen Krankenhausgesellschaft Nordrhein-Westfalen (KGWV) (Oktober 2015)
- UKunde von Bundesumweltministerium Dr. Barbara Hendricks für besondere Innovationen beim europäischen

Das muss man erst einmal vorstellen können. Mit seinen Projekten zur regionalen und nachhaltigen Küche in Krankenhäusern, hat Lengerich besonders knappen Budgets, wurden Thomas Voß und sein Team gleich mehrfach im Jahr 2015 ausgezeichnet: ■ Internetauszeichnung 2015 (März 2015) ■ Innovationspreis 2015 von SMF Consulting (Oktober 2015) ■ GV Manager des Jahres 2015 (Oktober 2015)



Anlieferung von Bio-Eiern an die Region

34

rhw management 1/2/2016

CHEFSACHE



Ohne Angst schaffen wir's

Wer Probleme und scheinbar schwierige Aufgaben lösen muss, wird die Herausforderung meistern, wenn er ohne Angst die Dinge angeht.

Text: Thomas Voß

Der Spruch „Wir schaffen das“ ist ja aufgrund der bevorstehenden politischen Wahlen gerade aktuell. Ich habe mich dazu Gedanken gemacht und darüber diskutiert. Die gesellschaftlichen und politischen Einschätzungen durch die Friedrichshagen, der „Sicherheitsrat, die Lebensgrundlage“ im Meistern immer wieder. Was haben wir vor zwei Jahren noch voller Unkenntnis und Skepsis in die Zukunft geschaut. Kennzeichnung seiner im Griff

Da habe durch die „Sicherheitsrat, die Lebensgrundlage“ im Meistern immer wieder.

Fachthema



Essenszubereitung mit großem Salatangebot

Fürsorge und Bäume für die Mitarbeiter

Auch die Fingers für erkrankte und gebessene Mitarbeiter steht bei den LWL-Klinken weit oben. Voß schildert ein Beispiel: „So konnte 2011 ein landschaftsgeprägter durch eine verschleppte Venenkrankung operiert nicht mehr in seinem Beruf arbeiten. Er wurde nach seinem Interessen befragt, und es stellte sich heraus, dass er bei der Freiwilligen Feuerwehr arbeitet. Und so wurde er für den Posten als Brandschutzbeauftragter qualifiziert.“

EMAS-Award 2015 (November 2015)

Auszeichnung als „Pionierkantine“ von NRW-Umweltminister Johannes Remmel beim Projekt „100 Kliniken für den Einsatz von Lebensmittel aus der Region und aus angereicherter Tierhaltung“ (November 2015).

Was sind die Bausteine dieser Pionierkantine? In der LWL-Klinken Münster und Lengerich gibt es im Bereich Umweltschutzmanagement zum einen Mitarbeiter als Ernährungsfachkraft, die sich freiwillig gemeldet haben, um Verschwendung zu vermeiden. Einmal im Jahr erhalten sie dafür eine Fortbildung.

In der Großküche wird das als Hauptenergiequelle genutzt und die Gebäudetechnik kontrolliert zum Beispiel, wann und wie die Thermowagen für den Sperrmülltransport sinnvoll sortiert werden. Außerdem werden neue Lüftungsgitter mit einer Verbundmaterialrückgewinnung eingebaut. Die Spülmaschine arbeitet im Halfload-Modus aus Fernwärme, nur die Badkammer wird mit Strom erzeugt. Die zentrale Kälteanlage hat frequenzgeregelte Verdichter für eine optimale Leistung und Sonnentanktechnischer im Kältekreislauf integriert.

Als 14 Tage gibt es Teambesprechungen. Im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements 2016 sind die Projekte geplant, einmal das Arbeitsplatz-Checkup in der Küche zum Thema „Haben und Tragen“, dann das Projekt Kommunikation und Teambildung, der Umgang mit

Stress und Belastungen sowie gesundes Fahren. Prognostisch ist es, die Gesundheit, Motivation und Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter zu fördern und die krankheitsbedingten Fehlzeiten weiter zu reduzieren. Die Mitarbeiter, die direkten Patientenkontakt an der Ausgabe und der Kasse haben, wird ein Deeskalationsstraining angeboten.

Essenszubereitung mit großem Salatangebot

Fürsorge und Bäume für die Mitarbeiter

Auch die Fingers für erkrankte und gebessene Mitarbeiter steht bei den LWL-Klinken weit oben. Voß schildert ein Beispiel: „So konnte 2011 ein landschaftsgeprägter durch eine verschleppte Venenkrankung operiert nicht mehr in seinem Beruf arbeiten. Er wurde nach seinem Interessen befragt, und es stellte sich heraus, dass er bei der Freiwilligen Feuerwehr arbeitet. Und so wurde er für den Posten als Brandschutzbeauftragter qualifiziert.“

EMAS-Award 2015 (November 2015)

Auszeichnung als „Pionierkantine“ von NRW-Umweltminister Johannes Remmel beim Projekt „100 Kliniken für den Einsatz von Lebensmittel aus der Region und aus angereicherter Tierhaltung“ (November 2015).

Was sind die Bausteine dieser Pionierkantine? In der LWL-Klinken Münster und Lengerich gibt es im Bereich Umweltschutzmanagement zum einen Mitarbeiter als Ernährungsfachkraft, die sich freiwillig gemeldet haben, um Verschwendung zu vermeiden. Einmal im Jahr erhalten sie dafür eine Fortbildung.

In der Großküche wird das als Hauptenergiequelle genutzt und die Gebäudetechnik kontrolliert zum Beispiel, wann und wie die Thermowagen für den Sperrmülltransport sinnvoll sortiert werden. Außerdem werden neue Lüftungsgitter mit einer Verbundmaterialrückgewinnung eingebaut. Die Spülmaschine arbeitet im Halfload-Modus aus Fernwärme, nur die Badkammer wird mit Strom erzeugt. Die zentrale Kälteanlage hat frequenzgeregelte Verdichter für eine optimale Leistung und Sonnentanktechnischer im Kältekreislauf integriert.

Als 14 Tage gibt es Teambesprechungen. Im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements 2016 sind die Projekte geplant, einmal das Arbeitsplatz-Checkup in der Küche zum Thema „Haben und Tragen“, dann das Projekt Kommunikation und Teambildung, der Umgang mit

Stress und Belastungen sowie gesundes Fahren. Prognostisch ist es, die Gesundheit, Motivation und Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter zu fördern und die krankheitsbedingten Fehlzeiten weiter zu reduzieren. Die Mitarbeiter, die direkten Patientenkontakt an der Ausgabe und der Kasse haben, wird ein Deeskalationsstraining angeboten.

Essenszubereitung mit großem Salatangebot

Fürsorge und Bäume für die Mitarbeiter

Auch die Fingers für erkrankte und gebessene Mitarbeiter steht bei den LWL-Klinken weit oben. Voß schildert ein Beispiel: „So konnte 2011 ein landschaftsgeprägter durch eine verschleppte Venenkrankung operiert nicht mehr in seinem Beruf arbeiten. Er wurde nach seinem Interessen befragt, und es stellte sich heraus, dass er bei der Freiwilligen Feuerwehr arbeitet. Und so wurde er für den Posten als Brandschutzbeauftragter qualifiziert.“

EMAS-Award 2015 (November 2015)

Auszeichnung als „Pionierkantine“ von NRW-Umweltminister Johannes Remmel beim Projekt „100 Kliniken für den Einsatz von Lebensmittel aus der Region und aus angereicherter Tierhaltung“ (November 2015).

Was sind die Bausteine dieser Pionierkantine? In der LWL-Klinken Münster und Lengerich gibt es im Bereich Umweltschutzmanagement zum einen Mitarbeiter als Ernährungsfachkraft, die sich freiwillig gemeldet haben, um Verschwendung zu vermeiden. Einmal im Jahr erhalten sie dafür eine Fortbildung.

In der Großküche wird das als Hauptenergiequelle genutzt und die Gebäudetechnik kontrolliert zum Beispiel, wann und wie die Thermowagen für den Sperrmülltransport sinnvoll sortiert werden. Außerdem werden neue Lüftungsgitter mit einer Verbundmaterialrückgewinnung eingebaut. Die Spülmaschine arbeitet im Halfload-Modus aus Fernwärme, nur die Badkammer wird mit Strom erzeugt. Die zentrale Kälteanlage hat frequenzgeregelte Verdichter für eine optimale Leistung und Sonnentanktechnischer im Kältekreislauf integriert.

Als 14 Tage gibt es Teambesprechungen. Im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements 2016 sind die Projekte geplant, einmal das Arbeitsplatz-Checkup in der Küche zum Thema „Haben und Tragen“, dann das Projekt Kommunikation und Teambildung, der Umgang mit

Stress und Belastungen sowie gesundes Fahren. Prognostisch ist es, die Gesundheit, Motivation und Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter zu fördern und die krankheitsbedingten Fehlzeiten weiter zu reduzieren. Die Mitarbeiter, die direkten Patientenkontakt an der Ausgabe und der Kasse haben, wird ein Deeskalationsstraining angeboten.

Essenszubereitung mit großem Salatangebot

Sommercamp für Kinder

Familienfreundliche Arbeitszeitmodelle sollen helfen, das Thema Kinder und Arbeit möglichst nahtlos verbinden zu können. Für die Kinder aus der LWL-Klinik Lengerich gibt es ein Sommercamp, damit die Eltern in den langen Ferien eine Chance haben, ihre Kinder betreuen zu lassen. In Münster wiederum wurden von den Mitarbeitern eine Betreuung für die unter dreijährigen Kinder gewünscht und angeboten. Die „Öko-Kinderkiste“ wurde im Leben geboren.

Ein aktuelles Projekt beschäftigt sich gerade mit der Verpflegung von Mitarbeitern im Schichtdienst. Diese haben oft keine

ZUR PERSON

Nach seinem Fachhochschulstudium zum Diplom-Verwaltungswirt wurde Thomas Voß Einkäufer für den Schichtdienst, der stellvertretende Vorschlagsgeber der Westfälischen Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie Münster und Referent für Krankenhausplanung beim LWL. Seit 1995 ist er Abteilungsleiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik in der LWL-Klinik Münster und auch seit 2003 zusätzlich in Lengerich. Sein Hauptanliegen liegt bei der Nachhaltigkeit im „offen“ Bereich, reichlich, deshalb wurde Voß Umweltmanagement-vertreter EMAS für die LWL-Kliniken Münster (1999) und Lengerich (2011). Seit dem 1. Januar 2016 ist Thomas Voß zudem neuer stellvertretender Kaufmannischer Direktor für die LWL-Kliniken Münster und Lengerich.

Essenszubereitung mit großem Salatangebot

Fürsorge und Bäume für die Mitarbeiter

Auch die Fingers für erkrankte und gebessene Mitarbeiter steht bei den LWL-Klinken weit oben. Voß schildert ein Beispiel: „So konnte 2011 ein landschaftsgeprägter durch eine verschleppte Venenkrankung operiert nicht mehr in seinem Beruf arbeiten. Er wurde nach seinem Interessen befragt, und es stellte sich heraus, dass er bei der Freiwilligen Feuerwehr arbeitet. Und so wurde er für den Posten als Brandschutzbeauftragter qualifiziert.“

EMAS-Award 2015 (November 2015)

Auszeichnung als „Pionierkantine“ von NRW-Umweltminister Johannes Remmel beim Projekt „100 Kliniken für den Einsatz von Lebensmittel aus der Region und aus angereicherter Tierhaltung“ (November 2015).

Was sind die Bausteine dieser Pionierkantine? In der LWL-Klinken Münster und Lengerich gibt es im Bereich Umweltschutzmanagement zum einen Mitarbeiter als Ernährungsfachkraft, die sich freiwillig gemeldet haben, um Verschwendung zu vermeiden. Einmal im Jahr erhalten sie dafür eine Fortbildung.

In der Großküche wird das als Hauptenergiequelle genutzt und die Gebäudetechnik kontrolliert zum Beispiel, wann und wie die Thermowagen für den Sperrmülltransport sinnvoll sortiert werden. Außerdem werden neue Lüftungsgitter mit einer Verbundmaterialrückgewinnung eingebaut. Die Spülmaschine arbeitet im Halfload-Modus aus Fernwärme, nur die Badkammer wird mit Strom erzeugt. Die zentrale Kälteanlage hat frequenzgeregelte Verdichter für eine optimale Leistung und Sonnentanktechnischer im Kältekreislauf integriert.

Als 14 Tage gibt es Teambesprechungen. Im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements 2016 sind die Projekte geplant, einmal das Arbeitsplatz-Checkup in der Küche zum Thema „Haben und Tragen“, dann das Projekt Kommunikation und Teambildung, der Umgang mit

Stress und Belastungen sowie gesundes Fahren. Prognostisch ist es, die Gesundheit, Motivation und Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter zu fördern und die krankheitsbedingten Fehlzeiten weiter zu reduzieren. Die Mitarbeiter, die direkten Patientenkontakt an der Ausgabe und der Kasse haben, wird ein Deeskalationsstraining angeboten.

Essenszubereitung mit großem Salatangebot

Fürsorge und Bäume für die Mitarbeiter

Auch die Fingers für erkrankte und gebessene Mitarbeiter steht bei den LWL-Klinken weit oben. Voß schildert ein Beispiel: „So konnte 2011 ein landschaftsgeprägter durch eine verschleppte Venenkrankung operiert nicht mehr in seinem Beruf arbeiten. Er wurde nach seinem Interessen befragt, und es stellte sich heraus, dass er bei der Freiwilligen Feuerwehr arbeitet. Und so wurde er für den Posten als Brandschutzbeauftragter qualifiziert.“

EMAS-Award 2015 (November 2015)

Auszeichnung als „Pionierkantine“ von NRW-Umweltminister Johannes Remmel beim Projekt „100 Kliniken für den Einsatz von Lebensmittel aus der Region und aus angereicherter Tierhaltung“ (November 2015).

Was sind die Bausteine dieser Pionierkantine? In der LWL-Klinken Münster und Lengerich gibt es im Bereich Umweltschutzmanagement zum einen Mitarbeiter als Ernährungsfachkraft, die sich freiwillig gemeldet haben, um Verschwendung zu vermeiden. Einmal im Jahr erhalten sie dafür eine Fortbildung.

In der Großküche wird das als Hauptenergiequelle genutzt und die Gebäudetechnik kontrolliert zum Beispiel, wann und wie die Thermowagen für den Sperrmülltransport sinnvoll sortiert werden. Außerdem werden neue Lüftungsgitter mit einer Verbundmaterialrückgewinnung eingebaut. Die Spülmaschine arbeitet im Halfload-Modus aus Fernwärme, nur die Badkammer wird mit Strom erzeugt. Die zentrale Kälteanlage hat frequenzgeregelte Verdichter für eine optimale Leistung und Sonnentanktechnischer im Kältekreislauf integriert.

Als 14 Tage gibt es Teambesprechungen. Im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements 2016 sind die Projekte geplant, einmal das Arbeitsplatz-Checkup in der Küche zum Thema „Haben und Tragen“, dann das Projekt Kommunikation und Teambildung, der Umgang mit

Stress und Belastungen sowie gesundes Fahren. Prognostisch ist es, die Gesundheit, Motivation und Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter zu fördern und die krankheitsbedingten Fehlzeiten weiter zu reduzieren. Die Mitarbeiter, die direkten Patientenkontakt an der Ausgabe und der Kasse haben, wird ein Deeskalationsstraining angeboten.

Essenszubereitung mit großem Salatangebot

35

rhw management 1/2/2016

Samstag, 28. Mai 2016

NR. 122 RMS11

WESTFÄLISCHE NACHRICHTEN

NACHRICHTEN

Ökologie-Preis für LWL-Kliniken



Prof. Dr. Beate Jessel, Präsidentin des Bundesamtes für Naturschutz und Schirmherrin des Wettbewerbs, und Hans-Joachim Ritter, Vorsitzender der Stiftung für Ökologie und Demokratie (I.), verliehen Thomas Voß den zweiten Preis für das „ökologische Krankenhaus“.

MÜNSTER. Umweltschutz wird in den LWL-Kliniken Münster und Lengerich nach Auskunft des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe groß geschrieben. „Wir verfolgen dabei ganz bewusst eine ökologische umfassende Nachhaltigkeitsstrategie“, sagt Thomas Voß, stellvertretender Kaufmännischer Direktor und Umweltmanagementvertreter der LWL-Klinik Münster. So werde beispielsweise in der Kanti-

ne nur Milch von einem tierfreundlich geführten Milchhof in Münster geführt und auf Putenfleisch und Thunfisch verzichtet. Die Stiftung für Ökologie und Demokratie e.V. hat diese Strategie besonders gewürdigt und den LWL-Kliniken Münster und Lengerich jetzt in Bonn im Rahmen eines bundesweit ausgelobten Wettbewerbs den zweiten Preis „Das ökologische Krankenhaus“ verliehen.



LWL-Klinik Münster

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

„Die durch Vermeidung von Lebensmittelabfall eingesparten Gelder investieren wir in die Qualität der eingekauften Lebensmittel“

Die LWL-Klinik Münster ist ein Zentrum für psychiatrische Behandlung, Betreuung und Pflege im Trägerschaft des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe. Die 14 Gebäude liegen in einem rund 11 Hektar großen Park mit alten Bäumen, Rasen- und Wildblumenwiesen, Blumenbeeten und Feuchtwiesen. Die Klinik verfügt über 396 Betten, einen Wohnverbund mit rund 150 Plätzen, 80 Plätze im dazugehörigen Pflegeheim und bietet ein differenziertes Therapieangebot zur Behandlung aller psychischen Erkrankungen. Die LWL-Klinik Münster ist bereits seit 1999 als erstes psychiatrisches Fachkrankenhaus nach EMAS (Eco Management and

Audit Scheme), dem weltweit anspruchsvollsten Umweltmanagementsystem, validiert. Seit 1999 hat sich die Klinik bereits 70 Umweltsiele gesetzt – und auch umgesetzt. Die Klinik veröffentlicht jährlich einen Umweltbericht, den ein unabhängiger Umweltgutachter prüft. Bei der Speiserversorgung berücksichtigt die Küchenleitung den Münsterländer Saisonkalender und setzt regionale Produkte ein. Münsterwerke stammen – gemessen am Umsatz – knapp 10 % der verarbeiteten Lebensmittel aus ökologischem Anbau. Für die nachhaltige Essensversorgung erhielt die Klinik 2015 den INTERNORGA-Zukunftspreis.

30

VC, 23.09.2015

An der LWL-Klinik wird frischer Apfelsaft abgepresst / Zwei Produkte zur Auswahl

Leckere Ernte



Karton für Karton wurde gestern der Saft verpackt. Angesichts der Mengen war viel Arbeit zu erledigen. Foto: Paul Meyer zu Brückwede

Lengerich - Es ist Apfelzeit. An der LWL-Klinik immer ein ganz besonderes Ereignis. Wird doch die Ernte von den eigenen Streubewiesen Jahr für Jahr zu Saft verarbeitet. Diesmal muss besonders viel gepresst werden. Christian Jenner, der Gärtnermeister der Einrichtung, schätzt, dass es am Ende bis zu 3500 Liter sein könnten.

Von Paul Meyer zu Brückwede

Gründe dafür, dass die Menge so groß, gibt es zwei: Zum einen, sagt Jenner, sei die Ernte sehr gut ausgefallen. Circa fünf Tonnen kamen zusammen, „nahe am Rekord“. Zum anderen sind diesmal auch die Lecker-Werkstätten mit eingestiegen. Von Gut Stapenhorst wurden noch einmal rund 1,5 Tonnen angeliefert.

Die Kunden haben die Wahl. Einmal gibt es das offiziell als Bio-Apfelsaft deklarierte Produkt namens „Lengericher Kliniktröpfchen“. Alternativ einen Apfel-Birnen-Mix von Gut Stapenhorst. Der ist zwar nicht offiziell als „Bio“ ausgezeichnet, doch an sich sei er von gleicher Öko-Qualität, versichert Christian Jenner. „Im nächsten Jahr gibt es dann auch für ihn das Siegel.“

Er und Thomas Voß, Abteilungsleiter Wirtschaft und zuständig in der Klinik fürs Umweltmanagement, hatten natürlich auch schon Gelegenheit zum Kosten. Ihr Urteil fällt sehr positiv aus. Der Saft habe eine feine Säure und sei fruchtig, „lecker“. Durch den etwa fünf- bis zehnprozentigen Birnenanteil sei der Stapenhorst-Saft etwas süßer als das „Kliniktröpfchen“.

Ein Indiz dafür, dass der Inhalt der fünf-Liter-Packungen nicht ganz schlecht sein kann, ist auch die Nachfrage. Die war bereits gestern ziemlich groß. Wer da noch nicht die Gelegenheit hatte, sich zu versorgen, kann das ab Montag, 28. September, nachholen. Dann wird der Saft in der Kantine der LWL-Klinik verkauft. Christian Jenner und Thomas Voß raten, nicht zu lange zu warten. Auch wenn diesmal besonders viel abgefüllt worden sei, muss doch damit gerechnet werden, dass der Vorrat nicht endlos reicht.

Der Erlös aus dem Verkauf fließt in den Erhalt der Streubewiesen.

Das Engagement

Die Küche der Klinik bereitet täglich bis zu 430 Frühstücke, 940 Mittag- und 365 Abendessen zu. Sie war an den von 2013-2014 laufenden Forschungsprojekt der Fachhochschule Münster „Verluste in der Lebensmittelkette vermeiden“ als Praxispartner beteiligt. Dies beinhaltet die systematische Erfassung der in der Küche anfallenden Lebensmittelabfälle und der unverzehrt in die Küche zurückkehrenden Speisen. In gemeinsamen Workshops mit der Fachhochschule entwickelten die Beschäftigten vielfältige Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. In regelmäßigen Teammeetings werden die Ziele- und Umsetzungen kontrolliert. So kam es z. B. zur Überarbeitung der Rezepturen und dem Einsatz eines neuen Kellensplans. Mit Portionsroutinen können jetzt die an die Patienten ausgelieferten Beilagen genau bemessen werden. Die Speisen werden mittags auf dem Tablett gereicht. Neben der Auswahlmöglichkeit unter verschiedenen Gerichten wählen die Patienten nun auch zwischen unterschiedlichen Portionsgrößen. Bei der morgen- und abendlichen Essensausgabe in Buffetform füllen die Küchenmitarbeiter die angebotenen Speisen nur bei Bedarf auf, kann vor Ende des Essens nur noch die kleine Salbath. Alle Nahrungsmittel, die so unter „Küchenhoheit“ bleiben, können später zum Beispiel in Eintöpfen verarbeitet werden. Seit Sommer 2015 arbeitet die Küche mit der Münster Tafel e.V. zusammen.

LWL-Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Str. 30 - 48149 Münster
www.muensterhospital.org - Tel. 0251-915531300
www.lwl.org

- kontinuierliche Erfassung und Ursachenanalyse der Abfallmengen
- regelmäßige Schulung der Mitarbeiterinnen
- Speisenangebot: z. B. verschiedene Portionsgrößen



31



LWL-Klinik Münster begeistert Kantinenbesucher mit alten Gemüsesorten aus der Region

Bio-Produkte verwendet die LWL-Klinik Münster bereits seit über zehn Jahren. Doch irgendwann haben sich Thomas Voß, der als Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik für die Klinikküche verantwortlich ist, und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter überlegt, dass bio eben nur das eine ist. Wem Umweltschutz wichtig ist, der sollte auch für kurze Lieferwege sorgen und die heimische Landwirtschaft fördern. Und so nahm die Klinik 2012 an dem Projekt „Genuss Münsterland“ teil und änderte Speiseplan und Küchenabläufe.

„Auf regionale Produkte umzustellen ist gar nicht so einfach, weil der Begriff nicht klar definiert ist“, sagt Voß. Als Problemfall nennt er etwa Rapsöl, das die Klinik von einem Produzenten aus der Gegend bezieht. Das Unternehmen kommt zwar aus der Region, der dort verarbeitete Raps stammt allerdings aus Rumänien. „Ist das nun regional oder nicht?“, fragt sich Voß. So kompliziert sei es glücklicherweise nicht bei allen Lebensmitteln. Und zu einem großen Teil sei die Umstel-

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



Angaben zur Kantine:	
Anzahl Mittagessen am Tag:	750 Portionen
Zielgruppe:	Patienten, Bewohner, Beschäftigte, Schulkinder
Anzahl Lieferanten:	12
Belieferungsfrequenz:	6 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

Klinikküche Lebensmittelabfälle zu vermeiden und dadurch den Ertrag zu steigern. Mit dem gesparten Geld lässt sich dann die etwas teurere Milch von einem kleinen Milchzeuger aus der Region finanzieren. Außerdem orientiert sich die Küche an einem Saisonkalender und kocht das, was gerade wächst. „Wenn das Angebot groß ist, sind auch die Preise nicht höher als bei Produkten, die nicht aus der Gegend stammen“, sagt Voß. Zudem verwendet die Küche Gemüse und Kräuter

LWLaktuell|LWL
09.06.2016



Über die jüngste Auszeichnung, den zweiten Preis im Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus“ freuen sich (v.l.) Anika Thyes, Thomas Voß und Peter Gillmann. Foto: LWL/Kaufhold

Umweltprogramm wird belohnt

Zweiter Platz für die LWL-Kliniken Lengerich und Münster beim bundesweiten Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus 2016“

09.06.2016

Lengerich/Münster (lwl). Erneute Auszeichnung für die LWL-Kliniken Lengerich und Münster. Der Klinikverbund punktete jetzt beim bundesweiten Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus 2016“ der Stiftung für Ökologie und Demokratie e.V. und gewann den zweiten Platz in der Kategorie „kleine Krankenhäuser“ (unter 800 Betten). Auf die Urkunde sind Thomas Voß, Anika Thyes und Peter Gillmann stolz. Für den stellvertretenden kaufmännischen Direktor und die Umweltmanagement-Beauftragten der beiden Kliniken ist sie der Beleg, dass die Krankenhäuser mit ihrem Umweltprogramm auf dem richtigen Weg sind. Bereits im vergangenen Jahr konnten die beiden Kliniken eine Reihe von Auszeichnungen entgegennehmen ([LWLaktuell berichtet](#)).

Die Präsidentin des Bundesamtes für Naturschutz und Schirmherrin des Wettbewerbs, Prof. Dr. Beate Jessel, lobte die Anstrengungen der beiden LWL-Kliniken für ihr naturverträgliches Wirtschaften und Gestalten. Die LWL-Klinik Münster ist seit 1999 und die LWL-Klinik Lengerich seit 2011 nach EMAS, dem Gütesiegel der Europäischen Union für nachhaltiges Umweltmanagement, zertifiziert. Dabei geht es nicht nur darum, weniger Energie zu verbrauchen - auch der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln gehört zum ökologischen Selbstverständnis der Kliniken, in denen zum Beispiel fair gehandelter Bio-Kaffee, Bio-Schweinefleisch und saisonale Gerichte mit Zutaten aus der Region auf dem Speiseplan stehen. Insgesamt 104 Umweltziele haben die beiden Kliniken bislang erfolgreich umgesetzt. Sie sind zwei von 23 Krankenhäusern im Bundesgebiet, die nach den strengen Anforderungen der EMAS zertifiziert sind. Bundesweit gibt es 2080 Kliniken.



Mi., 25.05.2016

2. Preis für LWL-Klinik

Alle ziehen an einem Strang



Die jüngste Auszeichnung für die LWL-Klinik, den 2. Preis im Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus“, hält Anika Thyes in der Hand. Thomas Voß präsentiert weitere Ehrenzeichen für ökologisches Handeln. Foto: Michael Baar

Lengerich - Die LWL-Klinik hat an dem bundesweiten Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus 2016“ teilgenommen. Und das mit Erfolg. Der zweite Platz sprang am Ende heraus, Belohnung für eine Reihe von Maßnahmen, die umgesetzt worden sind.

Von Michael Baar

Auf die Urkunde sind Thomas Voß und Anika Thyes stolz. Beim bundesweiten Wettbewerb „Das ökologische Krankenhaus 2016“ hat die LWL-Klinik in der Kategorie kleine Krankenhäuser den 2. Preis gewonnen. Für den stellvertretenden kaufmännischen Direktor und die Umweltmanagement-Beauftragte der Beleg, dass die Klinik mit ihrem Umweltprogramm auf dem richtigen Weg ist.

Dabei geht es nicht nur darum, weniger Energie zu verbrauchen oder diese effektiver zu nutzen. Die Zertifizierung nach den EMAS-Vorgaben der Europäischen Union geht weit darüber hinaus. Thomas Voß nennt ein Beispiel: Thunfisch und Pute sind in der Kantine von der Karte gestrichen worden. Der Meeresbewohner wegen der Überfischung, der Vogel, weil es keine Alternative zur Massenzucht gebe. Dass es bei der Streichung dieser Lebensmittel keinen Gegenwind gegeben hat, führt er auf die umfassende Information der Mitarbeiter zurück. „Deshalb haben wir wohl positive Rückmeldungen erhalten“, schmunzelt er. Genau so war es bei der Einführung des Vegetarischen Tages. Mittwochs stehen nur fleischlose Gerichte auf der Speisekarte, seit drei Jahren. An den anderen Tagen wird ein vegetarisches Essen angeboten. „Vegetarische Pizza ist, neben Milchreis, der Renner“, berichtet Anika Thyes. „Auch bei Fleischessern.“ Fair gehandelter Bio-Kaffee, 100 Prozent Bio-Schweinefleisch, saisonale Gerichte mit Zutaten aus der Region sind weitere Kennzeichen der Klinik-Küche.

Finanziell gravierender sind die Schritte, die in der Klinik in Sachen Energiekosten unternommen worden sind. „Die Verbräuche sinken, und wir dämpfen so den Kostenanstieg“, sagt Thomas Voß. Hätte die Klinik nicht gehandelt, müsste heute für Strom, Wärme, Wasser ein deutlich sechsstelliger Euro-Betrag mehr aufgewendet werden.

Seit 2011 darf die LWL-Klinik das EMAS-Zertifikat führen. Zu den Voraussetzungen gehört eine Umwelterklärung, in der konkrete Ziele genannt werden samt dafür Verantwortlicher und dem Zeitpunkt der Umsetzung. „Wir mussten das Bewusstsein dafür in den Köpfen der Mitarbeiter und der Patienten wecken“, nennt Thomas Voß den aus seiner Sicht wichtigsten Faktor, der zum Gelingen beigetragen habe. Schulungsmaßnahmen für die Kollegen, Energiespar-Tipps im Intranet der Klinik, Benennung von Energiespar-Beauftragten zählt Anika Thyes als Bausteine auf diesem Weg auf.

Fallbeispiel 13

LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Das Fachkrankenhaus für Psychiatrie und Psychotherapie in Münster und das psychiatrische und neurologische Fachkrankenhaus in Lengerich gehören, mit weiteren 19 Häusern, zum Kommunalverband Landschaftsverband Westfalen-Lippe. Auf einem 270.000 Quadratmeter großen Gelände befindet sich das Rehabilitationszentrum, der Wohnverbund und das Pflegezentrum, welche über 300 Betten verfügen. Dazu kommen noch etwa 60 Tagesklinikplätze.

Thomas Voß, Leiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik in beiden Kliniken, zeigt, dass Bio trotz knapper Kassen auch in der Krankenhaus-Verpflegung erfolgreich eingesetzt werden kann. Der Diplom-Verwaltungswirt hat bereits viel Erfahrung in der Umsetzung nachhaltiger Prozesse in Krankenhäusern. Nach Stationen als Einkäufer, stellvertretender Verwaltungsleiter und Referent für Krankenhausplanung übernahm er 1995 seinen jetzigen Arbeitsbereich. Zusätzlich dazu ist er in beiden Häusern Umweltmanagementvertreter nach EMAS.

Nach einer Komplett-Sanierung der Küche in Münster werden heute auf gut 800 Quadratmetern mit modernsten und äußerst energieeffizienten Küchengeräten bis zu 700 Mittagessen für Mitarbeiter und Patienten täglich frisch zubereitet. Auch Schüler eines Sonderschulzentrums und die Kleinen der betriebseigenen Kindertagesstätte werden aus dieser Küche beliefert. Im „Festsaal“, in dem Beschäftigte und Patienten gleichermaßen ihre Mahlzeiten einnehmen, können die Tischgäste ihr Essen aus verschiedenen Angeboten zusammenstellen. Müssen bestimmte Diäten eingehalten werden, kann der Patient das Essen vorbestellen. 30 Personen arbeiten jeden Tag in der Küche daran, allen Beteiligten ein gesundes und attraktives Essen anbieten zu können. Ein stellvertretender Küchenleiter sowie vier weiteren Köche, zwei davon diätetisch geschult, unterstützen Küchenleiter Alfred Grotke bei der Arbeit in beiden Küchen. Dazu kommen noch eine Diätassistentin, eine Ökotrophologin sowie 22 Hilfs- und Spülkräfte. Bis zu 25 verschiedene Kostformen (beispielsweise vegetarische,



Küchenleiter Herr Grotke

fructosefreie, lactosefreie, kalorienreduzierte oder glutenfreie Gerichte) kann das eingespielte Team bei Bedarf zur Verfügung stellen.

Um so flexibel wie möglich auf die verschiedenen Bedürfnisse der Patienten eingehen zu können, wird in der Küche der Klinik überwiegend frisch gekocht. Nach Möglichkeit werden die Lebensmittel in der Region und zur Saison eingekauft, der Einsatz von Convenience-Produkten wird gering gehalten und die Richtlinien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) werden berücksichtigt. Bis zu 20 Prozent des Wareneinsatzes machen Bioprodukte aus, diese Zahl hat sich seit Beginn der Einführung von Bio stetig erhöht. Einige Lebensmittel, wie Kartoffeln, Nudeln, Reis, Schweinefleisch, Gemüse und Eier, werden immer in Bio-Qualität eingekauft. Joghurt und Möhren sind überwiegend aus biologischer Produktion. Aufgrund der Überfischung der Meere wurde Thunfisch komplett vom Speiseplan verbannt, andere Fischarten tragen das MSC-Siegel und stehen ein- bis zweimal in der Woche auf dem Speiseplan. „Die Putenmast, selbst in Bio-Betrieben, entspricht nicht meinem Verständnis von Tierwohl. Darum wird Putenfleisch in unseren Küchen nicht eingesetzt“, erläutert Thomas Voß.

„Zudem konnten wir den Fleischseinsatz insgesamt um 5 Prozent senken. Grund ist der seit 2011 eingeführte, wöchentliche Veggie-Tag.“ Der Einkauf erfolgt dabei so regional wie möglich, in der Regel in einem Radius von maximal 50 Kilometer um die Klinik. Um wirtschaftlich und qualitativ hochwertig einkaufen zu können, bedarf es einer stetigen Marktbeobachtung, nur so können Produkte saisonal und aus der Region zu tagesaktuellen Preisen eingekauft werden. Dabei ist es wichtig, nicht nur den Händler zu kennen, sondern die Lebensmittel möglichst entlang der gesamten Lieferkette zu verfolgen. Diese Vorgehensweise erleichterte der Klinik beispielsweise beim Skandal um dioxinverseuchte Eier oder beim Pferdefleisch-Skandal die schnelle Aufklärung der Verbraucher und die umgehende Bestimmung der Herkunft der eingesetzten Produkte. „Nur durch langjährige Lieferantenbeziehungen konnte ich über viele Jahre eine vertrauensvolle Zusammenarbeit aufbauen“, so Voß.

Neben der Bio-Zertifizierung, die beide Kliniken seit 2008 tragen, sind beide Häuser auch nach EMAS (Eco-Management und Audit Scheme) zertifiziert. Die Bemühungen, die eigene Umweltleistung ständig zu verbessern, sind vielfältig: Umweltfreundliche Reinigungsmittel in der Küche sowie die Erfassung und Minimierung der Speiseabfallmengen sind nur einige der Maßnahmen. Beide Kliniken sind zudem dem MRSA-Netzwerk angeschlossen,



Essensausgabe in der LWL Klinik Münster

welches sich zum Ziel gesetzt hat, die krankmachenden, multiresistenten Keime in Kliniken zu reduzieren. Ein entscheidender Schritt in den LWL-Kliniken ist der komplette Verzicht auf konventionelles Schweinefleisch, welches durch Bio-Schweinefleisch ersetzt wird.

„Wenn wir von nachhaltigem Handeln im Krankenhaus sprechen, ist der Einsatz von Bio-Lebensmitteln unumgänglich. Außerdem tragen Bio-Produkte hervorragend aktiv zum Gesamtkonzept der bestmöglichen Betreuung der Patienten bei“, ist sich Voß sicher.

Betriebsdaten

Mittagessen/Tag: 700

Mitarbeiter: etwa 30 (Köche, eine Diätassistentin, eine Ökotrophologin, Spülkräfte)

Lieferanten: etwa 20

Bio-Anteil: bis zu 20 %

Bio-Angebot: Obst, Gemüse, Schweinefleisch, Kartoffeln, Nudeln, Reis immer, Joghurt und Möhren überwiegend



Thomas Voß



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Nachhaltigkeit im Berufsalltag

Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung





Der Arbeitskreis Umweltschutz, dem Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der unterschiedlichsten Fachrichtungen angehören, legt die Umweltziele der LWL-Klinik fest.

BBnE SCHAFFT GESELLSCHAFTLICHE VERANTWORTUNG

3

Den Nutzen von nachhaltigem Arbeiten und Leben vermitteln

Wie die sozialen, ökonomischen und ökologischen Ziele der nachhaltigen Entwicklung in der LWL-Klinik umgesetzt werden.

Süß und kräftig schmeckt der Bio-Apfelsaft, den die LWL-Klinik von ihren klinikeigenen Streuobstwiesen gewinnt. Auf dem Gelände der Klinik in Münster kann man Nachhaltigkeit nicht nur schmecken, sondern auch sehen, hören und spüren. Solarstrom auf den Dächern, ein riesiger Kompost in der Gärtnerei, Energiesparen auf den Stationen, ein Umwelt-Barfußpfad inmitten uralter Bäume, auf dem Natur sinnlich erlebbar wird.

Baustein für Baustein setzen Thomas Voß, Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik, und seine Kolleginnen und Kollegen seit 1999 aufeinander. Da nahm das Thema mit der „EMAS“-Zertifizierung seinen Anfang. Als erstes psychiatrisches Fachkrankenhaus wurde die LWL-Klinik nach dem strengen Umweltstandard zertifiziert, noch heute sind es von über 2.000 Kliniken nur 24. „Fast ein Alleinstellungsmerkmal“ sagt Voß.

Der Zwei-Meter-Mann geht das Thema strategisch und sehr geduldig an. Nichts wird verordnet, niemand missioniert. „Vorleben und zum Nachdenken anregen“, das ist sein Leitsatz. Es gehe darum, den Nutzen von nachhaltigem Arbeiten und Leben zu vermitteln. So sei zum Beispiel die Küche anfangs skeptisch gewesen, den Anteil der Bioprodukte zu erhöhen.

Heute liegt der Bio-Anteil in der Kantine bei fast 20 Prozent, Tendenz steigend. Putenfleisch aus „Qualzucht“ ist ausgelistet, Abfall wird vermieden, Energie gespart, die Lebensmittel-Verwertungsquote ist hoch. Über 70 Prozent der Katingenäste äußern sich zufrieden. So rentiert sich der Einsatz auch monetär.

Voß ist ein Macher, niemand, der nur daran denkt, was auf dem Papier gut aussieht. Was an guten Ideen oft auch aus der Belegschaft entsteht, wird in der Praxis getestet und im positiven Fall auf alle Klinikteile ausgedehnt. Im Klinikteil Rheine läuft beispielsweise gerade ein Pilotversuch. Ziel ist es, auf die ökologisch weniger sinnvollen Mineralwasser-Flaschen zu verzichten und stattdessen Leitungswasser als Trinkwasser zu verwenden. Dessen Qualität ist ohnehin oft besser.



Als „One-Man-Show“ sei Nachhaltigkeit nicht machbar, betont Voß. Eine wichtige Stütze des Themas ist der Arbeitskreis Umwelt, in dem sich vom Gärtner bis zum Arzt interessierte Kolleginnen und Kollegen regelmäßig treffen, um jährliche Umweltziele festzulegen. „Wir verbringen so viel Zeit bei der Arbeit. Hier können wir gestalten und als Multiplikatoren nach drinnen und draußen wirken“, meint AK-Mitglied Angelika Ospald. Zusammen sei viel zu erreichen.

„Vorleben und zum Nachdenken anregen“

Thomas Voß, Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik

Als Multiplikatoren wirken auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wie Jesko Schüttemeyer. Denn hier wird klar: Für die LWL-Klinik heißt nachhaltig auch sozial nachhaltig. Als Schüttemeyer seinen ehemaligen Gärtnerberuf aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr ausüben konnte, suchte die Klinik mit ihm nach passenden Möglichkeiten und schulte ihn schließlich zum Brandschutzbeauftragten um. Das motivierte Schüttemeyer so, dass er sich äußerst engagiert in seine neue Arbeit einbringt. Dies wiederum bringt der Klinik nachhaltigen Nutzen. Sein innovatives Brandschutzkonzept hat beispielsweise gerade den ersten Platz im

LWL-weiten Ideenwettbewerb aller 14.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gewonnen. Der soziale Aspekt der Nachhaltigkeit zeigt sich aber auch in der Kindertagesstätte, die eigens auf dem Klinikgelände gebaut wurde. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können hier ihre Kinder unter drei Jahren unterbringen.

Auch in allen Ausbildungsberufen seien Nachhaltigkeitsthemen von Anfang an als Standard eingezogen, betont Thomas Voß. Das zeigt Wirkung bei den Azubis.

Kristina Haberlach, 21, im zweiten Ausbildungsjahr zur Kauffrau im Gesundheitswesen, hat gut gefallen, dass sie gerade eigenständig praktische Tipps für Kolleginnen und Kollegen zu Themen wie „Umweltfreundlich reisen“ oder „Verzicht auf Plastiktüten“ zusammenstellen durfte. „Hier wird nicht einfach so gespritzt“, findet Janine Draper, 21, im dritten Ausbildungsjahr zur Gärtnerin, genauso selbstverständlich wie die Lichter in den Pausen auszumachen und Regenwasser zu sammeln, um Paprika, Tomaten und Dahlien zu gießen. In der Technik-Werkstatt hat Simon Gräber, Anlagenmechaniker, schon gehört: „Nimm lieber lösemittelfreien Lack, wenn du noch 40 Jahre lang gesund weiterarbeiten willst.“ Arbeitsschutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Umweltschutz gehen oft Hand in Hand.



In der klinikeigenen Gärtnerei wird den Auszubildenden vermittelt, wie ressourcenschonender Anbau funktioniert.

Wollen, Wissen und Können werden allen Auszubildenden von Beginn an vermittelt. Schließlich ist „das beste Personal das, das wir selbst ausbilden, weil es zu uns passt“, betont Thomas Voß. Noch immer hörten die Azubis in den Berufsschulen: „Von welchem Stern kommst du denn?“, wenn sie von Nachhaltigkeitsthemen erzählten. Der Abteilungsleiter will deshalb künftig stärker Berufsschulen ins Boot holen. Am Institut für berufliche Lehrerbildung arbeitet er an der Entwicklung von Curricula mit, die Nachhaltigkeitsthemen im Unterricht an Berufsschulen verankern.

Über die Jahre ist Nachhaltigkeit Teil der Unternehmenskultur der Klinik geworden. Dass das Thema auch auf Führungsebene und bei Mitarbeitenden angekommen ist, zeigen unter anderem die „Jubiläumsbäume“. Wer ein 25. oder 40. Dienstjubiläum feiert, kann einen Baum seiner Wahl auf dem Gelände pflanzen lassen, unter dem ein Schild mit seinem Namen steht. Die Aktion ist so beliebt, dass der Platz auf dem 270.000 m² großen Parkgelände langsam knapp wird.

viamedica
STIFTUNG FÜR EINE GESUNDE MEDIZIN

verleiht den

**viamedica – Daschner –
Förderpreis 2014**

in Höhe von 2500,- Euro

den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
der LWL-Kliniken

Frau Anika Thyen, Herrn Peter Gillmann
und Herrn Thomas Voß

für hervorragende und beispielhafte
Umweltschutzprojekte im Krankenhaus

Prof. Dr. Franz Daschner
Vorstand Stiftung viamedica

Dr. Hans-Peter
Vorstand Stiftung viamedica

GEWINNER
INTERNORGA Zukunftspreis 2015

in der Kategorie
„Trendsetter Unternehmen –
Gastronomie und Hotellerie“

**LWL-Klinik Münster
und LWL-Klinik
Lengerich**

für Regionales Netz LWL-Kliniken Münster/
Lengerich (Fachbereichsleiter für Psychiatrie)

Die Jury
Prof. Dr. Andreas
Prof. Dr. Andreas

Hamburg Messe

INTER
NORGA
ZUKUNFTS
PREIS

INTER
NORGA

**Förderpreis für Innovatives
Verpflegungsmanagement 2015**
überreicht an:
Thomas Voß
Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik und
Umweltmanagementsystem EMAS
LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Der Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement wird für beispielhafte betriebliche und/oder betrieblich-externwirtschaftliche Leistungen im nachhaltigen und zukunftsfähigen Verständnis unter den Bedingungen Gesundheit, Ernährung, Ökonomie, Soziales und Soziales vergeben.

**10 Jahre biozertifiziert
durch LACON GmbH**
Prüfbescheinigung für aufbereitete
Erzeugnisse aus ökologischer Produktion

LWL-Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Str. 30
48147 Münster

Kontrollnummer: DE-488-003-03014-D
seit nach den Bestimmungen der Verordnungen (EG)
Nr. 1831/2003 (Öko-VO) und Nr. 1831/2003 (Öko-VO) unterliegt dem durch das
deutsche gemeinsame Normenblatt
LACON (Öko-VO) geregelt.

EG-Codes: DE-040-003
Letzte Prüfung am 13.03.2015

Das Unternehmen ist berechtigt, das folgende Produkt/Produkte auf den ökologischen
Landbau gemäß Artikel 23 der Öko-VO zu verwenden.

Verarbeitete Erzeugnisse
Spezialkomponenten

Gültigkeitsdauer:
Verarbeitete Erzeugnisse von 11.03.2015 bis 31.01.2017

Offenburg, den 20. März 2015

LACON GmbH
D-75189 Offenburg
Tel: 0781-96070-200
Fax: 0781-96070-205
www.lacon-matlab.com

**GV-Manager
des Jahres 2015**

Kategorie
**Patienten-/
Seniorenverpflegung**

Thomas Voß
LWL-Kliniken Münster und Lengerich,
Münster

München, 15. Oktober 2015
überreicht durch **GV-Manager**

Urkunde
an
Förderpreis der LWL-Klinik Münster
für hervorragende und beispielhafte
Umweltschutzprojekte im Krankenhaus

Urkunde
an
Förderpreis der LWL-Klinik Münster
für hervorragende und beispielhafte
Umweltschutzprojekte im Krankenhaus

genießt uns
AWARD

für besonderes Engagement
gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

LWL-Klinik Münster
KdL, den 10. Oktober 2015

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

Urkunde
an
die
Kantine der LWL-Klinik Münster
wird für den Einsatz regional produzierter Lebensmittel
aus Nordrhein-Westfalen als Pionierkantine ausgezeichnet.

**Pionierkantine
AUSGEZEICHNET
2015**

Düsseldorf, den 18. November 2015

Der Arbeitskreis
Umweltschutz im Krankenhaus NRW
verleiht ein Preisgeld in Höhe von
250 Euro
an
**LWL-Klinik Münster
Herr Voss**
für das Projekt
NRW
Fotografieren zur Vorstellung von Beschäftigten und
ihrem Anteil am Klinik-Umweltschutz

Wuppertal, 27.10.2015

Speicher des Arbeitskreises Umweltschutz im Krankenhaus NRW

Urkunde
für LWL-Klinik Lengerich

Sie haben das anspruchsvollste betriebliche
Umweltmanagementsystem EMAS eingerichtet. In diesem
Rahmen haben Sie sich durch innovative
Umweltschutzmaßnahmen ausgezeichnet.

Für diese besonderen Umweltleistungen spreche ich Ihnen für
das Jahr 2015 meine ausdrückliche Anerkennung aus.

Bonn, den 27. November 2015

Robert Mader
Präsident Bundesrat für Naturschutz
und Landschaftspflege

**2. PREIS
im
Wettbewerb
DAS ÖKOLOGISCHE
KRANKENHAUS 2016**
in der Kategorie „Kleine Kliniken“

für die
LWL-Klinik Münster

Hans-Joachim Bittner
Vizepräsident Bundesrat für Naturschutz
und Landschaftspflege

Prof. Dr. Beate Ines
Präsidentin Bundesrat für Naturschutz
und Landschaftspflege

**ENERGIE-
BEAUFTRAGTE**

**ENERGETISCHE
KÜCHEN-
SANIERUNG**

**REGENWASSER-
NUTZUNG**

SOLARSTROM

UMWELTPFAD

**= 12 von 130
UMGESETZTEN
UMWELTZIELEN**

**JUBILÄUMS-
BÄUME**

**KLIMAZIEGEL
UND
ANBAU
SPORTHALLE**

**STREUOBST-
WIESEN**

**KLIMA-
NEUTRALER
DRUCK**

**BIOMENTOREN
+
BIOPRODUKTE**

**AUSSTELLUNG
UMWELTSCHUTZ**

**AKTION
BUCHSPENDE**



Nachhaltiges Wirtschaften ist auch für Krankenhäuser eine gesellschaftliche Verpflichtung 😊 Wann machen Sie mit ?

Danke fürs Zuhören

Thomas Voß

LWL-Kliniken Münster & Lengerich

Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30

48147 Münster

0251/91555-1300

t.voss@lwl.org

www.lwl-klinik-muenster.de

www.lwl-klinik-lengerich.de

oder unter

www.biomentoren.de

BioMentoren

Wir übernehmen Verantwortung

