

BioMentoren

Wir übernehmen Verantwortung



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Die LWL-Kliniken Münster & Lengerich



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL-Klinik
Münster



1999



2005

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

**LWL-Klinik
Lengerich**



2004
2008



2005



2011

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Unsere Vorteile EMAS:

- **Rechtssicherheit**
- **Kontinuierliche Entwicklung**
- **Mitarbeiterbeteiligung**
- **Alleinstellungsmerkmal**
- **Positives Image strahlt auch auf das Kerngeschäft aus**



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Westfälische Klinik Lengerich
 Psychiatrie - Psychotherapie -
 Neurologie

erhält für den Standort
 Parkallee 10, 49525 Lengerich
 die Auszeichnung

ÖKOPROFIT-Betrieb
 Kreis Steinfurt 2004

Thomas Kubendorff
 Landrat Kreis Steinfurt

Ein Projekt des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen.

lacon
 QUALITÄT

Zertifikat

Prüfbescheinigung für aufbereitete
 Erzeugnisse aus ökologischer Produktion

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

Kontrollnummer: DE-NW-003-02014-B

wird nach den Bestimmungen der Verordnungen (EG)
 Nr. 834/2007 (Öko-VO) und Nr. 889/2008 (EVO) ordnungsgemäß überprüft
 durch das staatlich zugelassene Kontrollinstitut
 LACON GmbH, Offenburg

EG-Code: DE-ÖKO-003

Letzte Prüfung am 26.04.2012

Das Unternehmen ist verpflichtet, bei Änderungen im Produkt hinsichtlich
 des Umweltschutzes, der Qualität oder sonstiger Eigenschaften, die
 die Einhaltung der Anforderungen betreffen, die LACON GmbH, Offenburg
 hiervon in Kenntnis zu setzen.

Diese Bescheinigung ist gültig bis zur Zertifizierung 2013, längstens jedoch
 bis zum 31.12.2013. Sie erlischt automatisch mit Beendigung des
 Kontrollvertrags.

Diese Bescheinigung ist nicht portabelbezogen und sichert keine Pro-
 duktion an. In der Bescheinigung wird angegeben, ob die Produktion
 durch ein Kontrollinstitut überwacht wird. Die Produktion ist nicht
 durch ein Kontrollinstitut überwacht.

LACON GmbH
 D-77654 Offenburg
 Tel. 0781 - 9193730
 Fax 0781 - 9193750
 www.lacon-institut.com



LWL - Klinik Lengerich

erhält für den Standort
 Parkallee 10, 49525 Lengerich
 die Auszeichnung

ÖKOPROFIT-Betrieb
 Kreis Steinfurt 2008

Thomas Kubendorff
 Landrat Kreis Steinfurt

Ein Projekt des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen.

**Ökologie und Umweltschutz
 nicht als Lippenbekenntnis
 (= „Folienreife“), sondern durch
 externe Zertifizierungsstellen
 überprüft und bestätigt.**

Registrierungsurkunde

LWL-Klinik Lengerich
 Parkallee 10
 49525 Lengerich

Register-Nr.: DE-156-00101

Ersteintragung am
 19. August 2011

Diese Urkunde ist gültig bis
 23. Mai 2014

Diese Organisation wendet zur kontinuierlichen Verbesserung der
 Umweltauswirkungen ein Umweltmanagementsystem nach der ISO-
 Verordnung Nr. 1221/2009 und EN ISO 14001:2004 Abschnitt 4
 an, veröffentlicht regelmäßig eine Umwelterklärung, lässt das
 Umweltmanagementsystem und die Umweltauswirkungen von einem
 zugelassenen, unabhängigen Umweltauditor begutachten, ist
 angemessen im EMAS-Register und demnach berechtigt, das
 EMAS Logo zu verwenden.

EMAS
 GEPRÜFTES
 UMWELTMANAGEMENT

IHK

Quarburg, den 19. August 2011

Faltem
 Dr. Stefan Datzföhlinger
 Hauptgeschäftsführer

LWL

Für die Menschen.
 Für Westfalen-Lippe.

UMWELTERKLÄRUNG
1999 · · · 2011 · 2014

LWL-Klinik Münster
LWL-Pflegezentrum Münster
LWL-Wohnverbund Münster

**Umweltschutz
geht uns alle an!**

www.lwl-klinik-muenster.de

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

**UMWELT-
ERKLÄRUNG
2011**

Gemeinsam
Umweltschutz
gestalten

LWL-Klinik Lengerich
LWL-Wohnverbund Lengerich
LWL-Pflegezentrum Lengerich

www.lwl-klinik-lengerich.de

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

EMAS / ISO 14001

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL-Klinik Münster

Solarstromanlage



aktuelle Leistung

7230

Watt

Gesamtertrag

61693

kWh

CO²-Einsparung

40100

kg

Standort: Haus 5

Anlagenleistung: 12,6 kWp

Modulfläche: ca. 110 m²

Inbetriebnahme: 28.03.2002

Anzahl der Module: 84 Stück

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen=Lippe.

LWL

Für die Menschen.

Für Westfalen-Lippe.

Regenwassernutzungsanlage Gärtnerei



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



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 Heizzentrale geplant.

Kursinhalt:

Themenpunkte:

- Informationen zum richtigen Umwelverhalten
- 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.

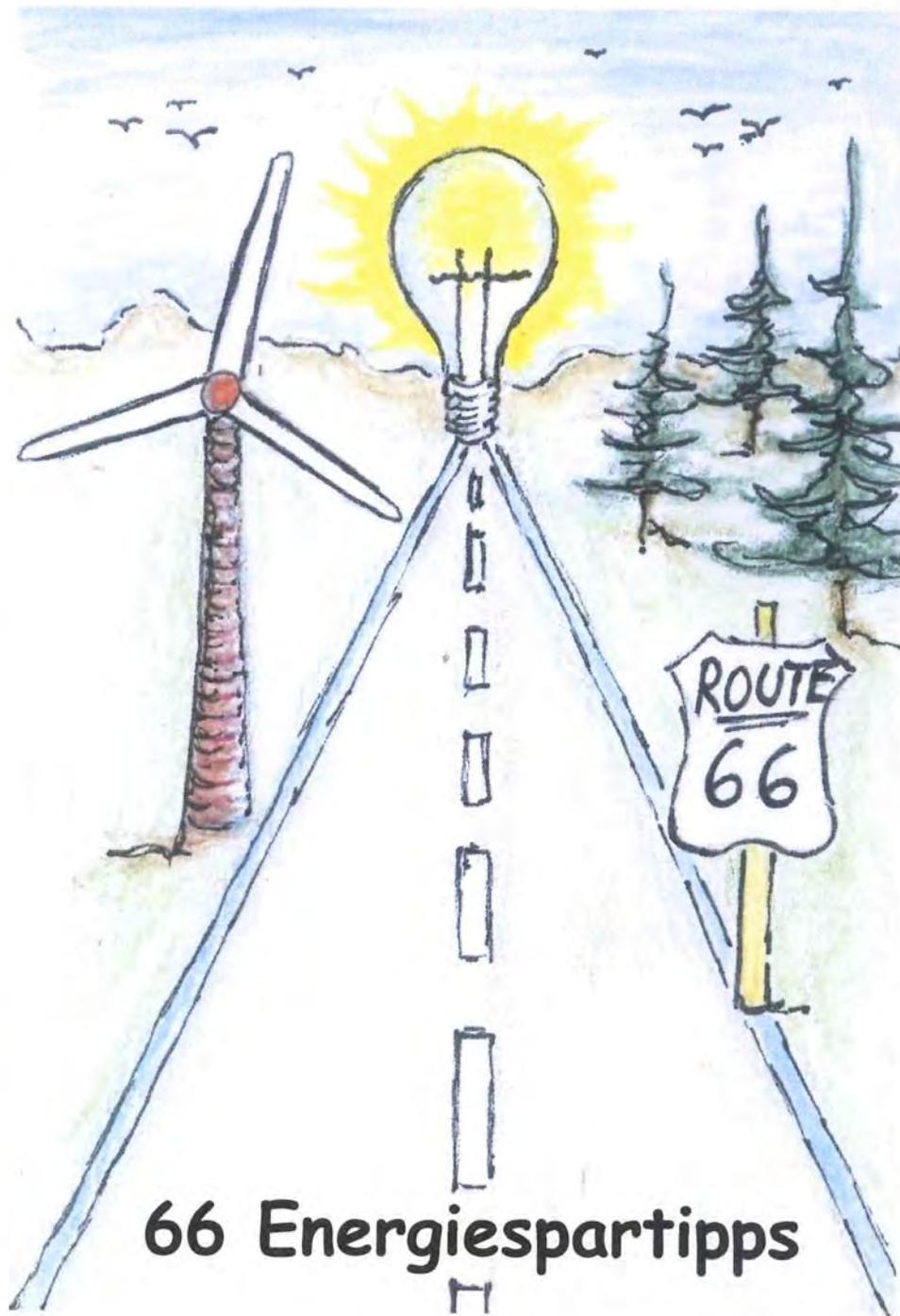
Kosten:

keine



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



66 Energiespartipps

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

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

„Ohrlaschen....“ 😊

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

**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**

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Speiseversorgung



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



MRSA
(Methicillin resistente Staphylococcus aureus)
und Schweinemast

... 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

Umstellung auf 100%
Bio-Schweinefleisch

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Umstellung auf 100% Schweinefleisch unter anderem aufgrund der Glaubwürdigkeit als Partner im „MRSA-net“

(Betrieb wurde vorher besichtigt)

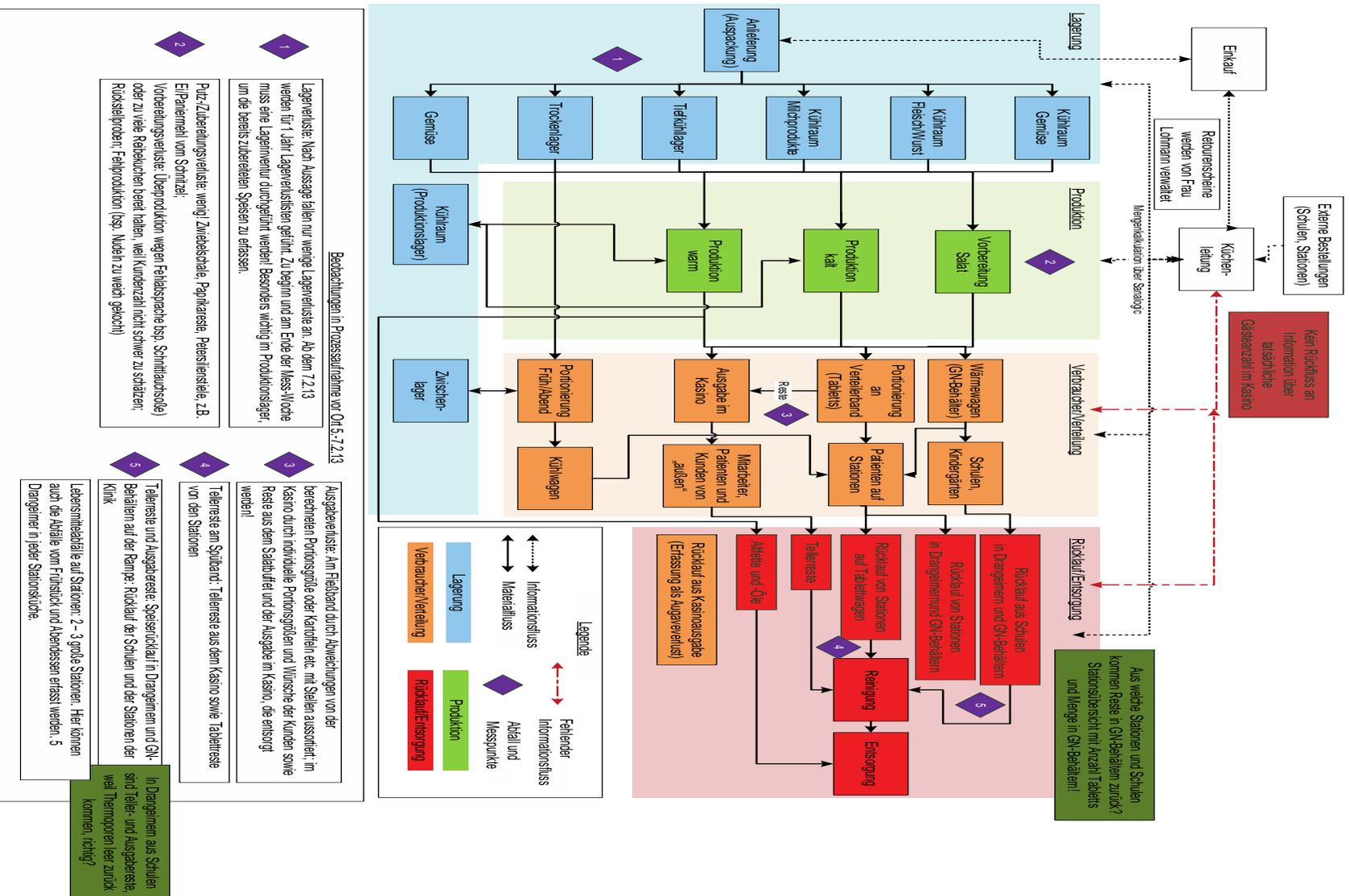


LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

**"Reduktion von Warenverlusten und
Warenvernichtung
in der Außer-Haus-Verpflegung - ein Beitrag zur
Steigerung der Ressourceneffizienz"**

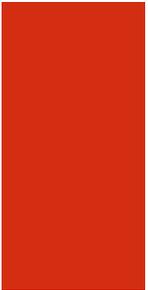








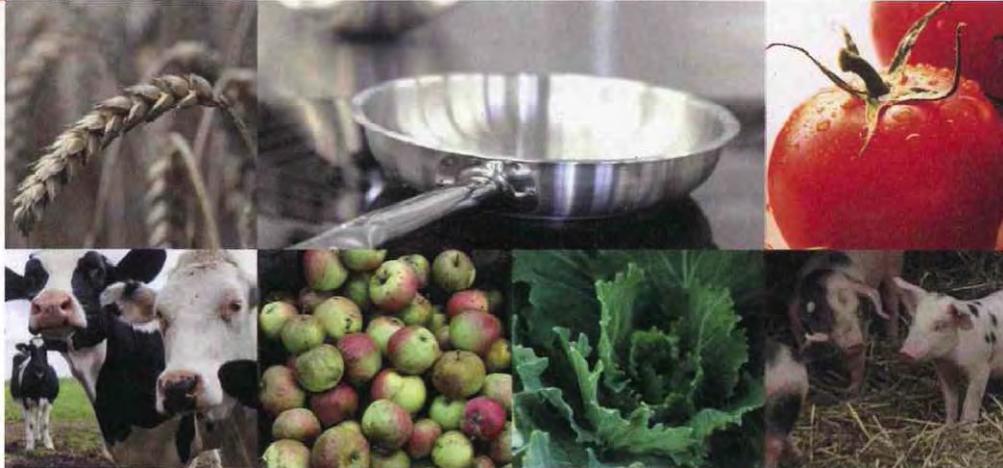
Beispiele für die interne Öffentlichkeitsarbeit



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL-Klinik Münster



Unser Verständnis von gutem Essen



www.lwl-klinik-muenster.de

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL-Klinik Lengerich
Psychiatrie · Psychotherapie · Psychosomatik · Neurologie
im **LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen**

05.12.2012

Eiche, Gingko, Mammutbaum: Dienstjubilare in der LWL-Klinik

Lengerich pflanzen ihren Baum im Park

Lengerich (lwl). Während einer Feierstunde am vergangenen Donnerstag (29.11.) wurden 24 Dienstjubilare aus der LWL-Klinik Lengerich, dem Wohnverbund und dem Pflegezentrum geehrt. Der Ärztliche Direktor Dr. Christos Chrysanthou, die Kaufmännische Direktorin Heinke Falkenstein-Sorg, die Pflegedirektorin Mechthild Bishop und der Personalratsvorsitzende Winfried Bußmann dankten den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihr Engagement und die Betriebstreue und überreichten Geschenke.

Darüber hinaus hat sich die Klinik noch etwas ganz Besonders einfallen lassen:

Für jeden Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin wird zum Jubiläum nach 25 bzw. 40 Dienstjahren ein Baum in dem mehr als 36 ha großen Klinikpark gepflanzt. Wer möchte, kann auch beim Pflanzen seines Baumes helfen. „Mit dieser Aktion möchten wir die Anerkennung für eine so lange und engagierte Mitarbeit mit dem Erhalt und der Entwicklung unseres schönen Parks verbinden“, berichten die Umweltmanagementbeauftragten Peter Gillmann und Anika Thyges. Seit 2009 sind schon 83 Jubiläumsbäume gepflanzt worden! Darunter sind vielfältige Sorten wie z. B. Elsbeere, Birnenquitte, Apfelquitte, Zwetschge, Mirabelle Kirschbaum, Apfel, Birne, Sumpfpypresse, Mammutbaum, Pyramideneiche, Rotdorn, Walnuss, Baumhasel, Sommerlinde oder Sumpfeiche.

„Alle Jubilare sind begeistert von der Jubiläumsbaumidee. Sie ist nur toll. Es war ein erhabendes Gefühl, seinen eigenen Baum zu pflanzen. Es war auch ein schönes Erlebnis, das im Gleichklang mit anderen alten Kollegen zu machen. Ein Lebenshighlight für mich“, sagt der Sozialarbeiter Bodo Rickermann. Ina Wagner sagt: „Ich finde die Idee, auf diese Weise irgendwie eine lebende Spur zu hinterlassen an dem Ort, an dem man so viel Lebenszeit verbracht hat, sehr gelungen und freue mich sehr.“

Die LWL-Klinik Lengerich hat seit dem Jahr 2011 ein zertifiziertes betriebliches Umweltmanagementsystem nach der europäischen Umweltschutzverordnung EMAS. Trotz der Freiwilligkeit ist EMAS das weltweit anspruchsvollste System. Zur kontinuierlichen Verbesserung des betrieblichen Umweltschutzes werden systematisch neue Umweltziele entwickelt und umgesetzt. Ziel Nummer 19 ist das Pflanzen der Jubiläumsbäume. „Eine nachhaltige Parkentwicklung halten wir für sehr wichtig! Auch in Zukunft sollen die Spaziergänger unseren weitläufigen Park bewundern, hier Ruhe finden und Energie schöpfen. Besucher, Patienten, Bewohner und Mitarbeiter sollen sich im Klinikpark wohl und gesund fühlen“.

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

len“, sagt Gärtnermeister Christian Jenner, der häufig auch Kindergarten- und Schulgruppen im Park trifft, da man hier auch viel lernen und gut spielen kann.



Bildtext: Zwölf Jubilare nahmen im November gerne das Angebot an, ihren Jubiläumsbaum zusammen mit den Gärtnern zu pflanzen. Einen Gingko und eine Eiche pflanzten zum Beispiel Karin Sparenberg und Bodo Rickermann.

Foto: Christian Jenner

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, 20 Krankenhäuser, 17 Museen und ist einer der größten deutschen 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. Die neun kreisfreien Städte und 18 Kreise in Westfalen-Lippe sind die Mitglieder des LWL. Sie tragen und finanzieren den Landschaftsverband, den ein Parlament mit 101 Mitgliedern aus den Kommunen kontrolliert.

Der LWL auf Facebook:

<http://www.facebook.com/LWL2.0>

Presse-Info

LWL-Klinik Lengerich

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

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

26.06..2013

Nachhaltigkeits-Woche in der LWL-Klinik Lengerich

Lengerich (Iwl). Die LWL-Klinik Lengerich beteiligte sich in der vergangenen Woche an der Deutschen Aktionswoche Nachhaltigkeit" des Deutschen Rates für Nachhaltige Entwicklung. Die Aktionswoche stand für die Klinik des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) unter dem Motto "Denk nach - mach mit". Für die Beschäftigten wurden im Intranet interessante Informationen und Denkanstöße rund um das Thema Nachhaltigkeit gegeben.

Neben Beiträgen zum Thema Ernährung (Leitungswasser als nachhaltigstes Getränk, Weniger ist mehr (Fleischkonsum), Foodsharing) wurden auch Denkanstöße gegeben für den umweltfreundlichen Weg zur Arbeit und das soziale Miteinander im Unternehmen und zu Hause ("Heute schon gelobt?"). Abgerundet wurde die Aktionswoche durch die Küche der LWL-Klinik Lengerich, die an einem Tag Gerichte ausschließlich unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten wie saisonal, regional und biologisch zusammen stellte.

Bildtext: Heike Falkenstein-Sorg, Kaufmännische Direktorin, und Thomas Voß, Umweltmanagementvertreter und Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik, präsentierten das Plakat zur Aktionswoche.

Foto: Iwl/J. Westerkamp



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>



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

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

Presse-Info

LWL-Klinik Münster

Psychiatrie · Psychotherapie · Psychosomatik
Innere Medizin
im LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

- 2 -

06.05.2013

Umweltmanagement-Experten aus deutschen Krankenhäusern tagen in der LWL-Klinik Münster

Münster (Iwl). 15 Umweltschutz- und Umweltmanagement-Expert/-innen aus deutschen Krankenhäusern in tauschten sich vor kurzem zwei Tage lang in der LWL-Klinik Münster über zahlreiche Themen wie nachhaltiges Bauen, umweltfreundlichen Einkauf, Energiemanagement und EMAS IV aus. EMAS (Eco Management and Audit Scheme) ist ein freiwilliges Instrument der Europäischen Union, das Unternehmen und Organisationen jeder Größe und Branche einen strukturellen Rahmen gibt, um ihre Umweltleistungen zu koordinieren und kontinuierlich zu verbessern. „Die LWL-Klinik Münster unterzieht sich seit 13 Jahren immer wieder freiwillig der Überprüfung eines zugelassenen, unabhängigen Gutachters. Damit wollen wir dokumentieren, wie wichtig uns der betriebliche Umweltschutz ist!“ erklärt Heinke Falkenstein-Sorg, die kaufmännische Direktorin, und ergänzt: „Im Rahmen des Umweltmanagementsystems regen wir unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dazu an, sich auch im beruflichen Alltag aktiv am Umweltschutz zu beteiligen.“ Um die Bedeutung des Themas innerhalb des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) zu unterstreichen, beteiligte sich LWL-Krankenhausdezernent Dr. Meinolf Nöker einen Tag lang aktiv an der Veranstaltung.

Weitere aktuelle Themen der Tagung, die zu Diskussionen anregten, waren die Position der Krankenhausgesellschaft NRW zu Umweltzertifizierungen und der Datenschutz bei der Abfallentsorgung. Aufgelockert wurde das Treffen, das der Umweltmanagementbeauftragte Peter Gillmann organisiert hatte, mit vielen Praxisbeispielen aus der LWL-Klinik Münster und durch Führungen durch den Klinikpark und die technischen Einrichtungen.

Weitere Informationen zum betrieblichen Umweltschutz in der LWL-Klinik Münster unter:
http://www.lwl.org/LWL/Gesundheit/psychiatrieverbund/K/klinik_muenster/umwelt/index_html

Kontakt:

Jutta Westerkamp

Tel.: 0251 91555-1010/0151 40 635 234

Fax: 0251 91555-1012

E-Mail: jwesterkamp@wkp-lwl.org

LWL-Klinik Münster

Friedrich-Wilhelm-Weber-Str. 30 · 48147 Münster

Internet: www.lwl-klinik-muenster.de

LWL-Pressestelle:

Tel.: 0251 591-235

Fax: 0251 591-4770

E-Mail: presse@lwl.org

Freiherr-vom-Stein-Platz 1

48133 Münster



Bildtext: LWL-Krankenhausdezernent Dr. Meinolf Nöker (u. R., 2.v.r.) und die kaufmännische Direktorin der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, Heinke Falkenstein-Sorg (u. R. r.) nahmen an der Veranstaltung teil.
Foto: LWL/Andreas Hajek

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 Hilfefachler 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.

LWL

Für die Menschen.

Für Westfalen-Lippe.



Beispiel Ernährung Bio-Produkte



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Statt so.....

Billigfleisch zu Wurst verarbeitet?

Razzia bei Betrieben in Norddeutschland

BREMEN/OLDENBURG (dpa). Wegen des Verdachts von falsch deklariertem Wurst ermittelt die Staatsanwaltschaft gegen einen der größten deutschen Fleischhersteller in Bremen. Es bestehe der Verdacht, dass der Wurstwarenhersteller Könecke sogenanntes Separatorenfleisch verarbeitet habe, ohne die Produkte mit einem entsprechenden Hinweis zu versehen, sagte Oberstaatsanwältin Frauke Wilken am Mittwoch. „Es besteht keine Gefahr für die Verbraucher.“ Fahnder hatten am Dienstag das Unternehmen mit Sitz in Bremen und Delmenhorst sowie mehrere Zulieferbetriebe durchsucht.

Könecke-Sprecher Markus Eicher bestätigte die Razzia, wies die Vorwürfe aber zurück. „Von uns wurden zu keinem Zeitpunkt Produkte mit falscher Kennzeichnung vermarktet.“ Er kündigte an,

dass das Unternehmen die Vorgänge überprüfen und eng mit den Behörden zusammenarbeiten werde. Lebensmittelkontrolleure sollen nach Berichten vor zwei Jahren auf das Separatorenfleisch in der Wurst aufmerksam geworden sein. Dabei geht es um Proben aus den Jahren 2011 und 2012. Seitdem laufen die Ermittlungen.

Separatorenfleisch wird maschinell von den Knochen gelöst. Es ist billiger und wird oft für Wurst verwendet. Solange diese eine entsprechende Kennzeichnung trage, sei dies zulässig, erläuterte Wilken. Diese fehlte bei den Könecke-Produkten aber möglicherweise.

Könecke beliefert nach Angaben von Eicher fast den gesamten deutschen Einzelhandel. Das Traditionsunternehmen gehört seit 2006 zu der „Zur Mühlen“-Gruppe.

Donnerstag, 8. November 2012

NR. 260 RW12W

NACHRICHTEN

Industriefleisch ist kein Filet

MANNHEIM (dpa). Hühner- und Putenfleisch aus industrieller Produktion darf nicht als „Filetstreifen, gebraten“ vermarktet werden. Diese Bezeichnung dürften nur Produkte aus natürlich gewachsenen Fleischstücken tragen, entschied der Verwaltungsgerichtshof Baden-Württemberg in Mannheim in einem

gestern veröffentlichten Urteil. Ansonsten sei sie irreführend (Az: 9 S 1353/11). Die fraglichen Produkte eines Geflügelfleischproduzenten würden aus einer erkalteten Fleischmasse gewonnen, teilte das Gericht mit. Die Richter wiesen mit der Entscheidung die Klage des Herstellers zurück.

Westfälische Nachrichten
vom 26.06.2013

LWL

Für die Menschen.

Für Westfalen-Lippe.

Tierprodukte in veganen Lebensmitteln

Viele Hersteller verstecken Inhaltsstoffe

-fp//AFP- BERLIN. Viele als vegetarisch oder vegan beworbene Lebensmittel enthalten nach Angaben der Verbraucherorganisation Foodwatch noch immer versteckte tierische Inhaltsstoffe. Zwar hätten einige Hersteller auf Verbraucherbeschwerden reagiert und Rezepturen sowie Inhaltsangaben geändert, teilte Foodwatch am Rande des Deutschen Bauerntages in Berlin mit. Jedoch verwendeten Produzenten bei zahlreichen Nahrungsmitteln nach wie vor tierische Bestandteile, ohne dass diese auf den Verpackungen angegeben werden müssten.

Bislang sind die Begriffe „vegetarisch“ und „vegan“ in Deutschland nicht gesetzlich definiert. „Noch immer fehlt eine klare Kennzeichnungsregelung“, kritisierte Foodwatch. Nach wie vor würden einzelne Fruchtsaftproduzenten auf ihren Internetseiten zu Unrecht damit werben, ihr Saft werde ohne tierische Bestandteile herge-



Produkte für Veganer sind oft falsch ausgezeichnet. Foto: dpa

Kartoffelchips verwendeten noch immer tierische Bestandteile, ohne dass dies auf den Verpackungen nachzulesen sei – je nach Sorte vom Schwein, Rind oder Geflügel. Dies zeige, dass es für Verbraucher nach wie vor „nahezu unmöglich“ sei, mit letzter Gewissheit Tierprodukte in Lebensmitteln zu meiden, kritisierte Foodwatch. Im deutschen Lebensmittelgesetz gebe es auch keine verpflichtende Regelung zur Kennzeichnung von Zutaten tierischen Ursprungs in Produkten

Westfälische Nachrichten
vom 28.06.2013

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



MEDAILLON vom Schwein

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



LEBENSSTILTIPPS Die Schweine zu mehreren 10.000 Tieren in dunkle Mastställe eingesperrt und in vier bis sechs Monaten schlachtreif mästen.

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

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



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



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



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

18.08.1999 00:00 Uhr

Wirtschaft

Männliche Küken werden in Deutschland erstickt, vergast und zerschreddert



blutigem Mus zerquetscht, zerhäckselt oder vergast, und zwar massenhaft, über sechzig Millionen pro Jahr. Dies geschieht nicht nur in Deutschland, sondern auch bei Nachbarn wie Holland und Belgien, die für den deutschen Markt Legehennenküken produzieren.

Jene, die mit Geflügelzucht ihr Geld verdienen, wissen, was sie tun. Und sie passen deshalb auf, dass niemand die Massentötung filmt oder ablichtet. Nicht einmal den risikofreudigsten Tierschutz-Fotografen glückte das. Auf Anfrage heißt es beim zuständigen Bundesverband in Königswinter, so etwas dürfe man nicht in die Öffentlichkeit bringen, es würde sich keine Details finden, die Aufmerksamkeit wecken. Was die

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

Affäre um Putenmästerei: Das System Grotelüschen / Niedersachsen / Politik / Nachrichten - HAZ - Windows Internet Explorer ber

http://www.haz.de/Nachrichten/Politik/Niedersachsen/Affaere-um-Putenmaesterei-Das-System-Grotelueschen

qualzuchten Bioputen

Datei Bearbeiten Ansicht Favoriten Extras ?

Favoriten Vergabesatellit Westfalen Teamwebsite - Homepage Login

Affäre um Putenmästerei: Das System Grotelüschen / ...

IMMO AUTO JOB TRAUER MARKTPLATZ BRAUCHEI SERVICE

Mittwoch, 26. Juni 2013 Wetter RSS Newsletter E-Paper HAZ.de Anmeldung powered by WeFind Finden

15°/9° bedeckt

Hannoversche Allgemeine

Täglich aktuell

START NACHRICHTEN HAMMOVER BILDER VIDEOS MEINUNG BLOGS FREIZEIT RATGEBER ANZEIGEN ABO & LESERSERVICE INHALT

HAZ > Nachrichten > Politik > Niedersachsen > HAZ-Shop > AboPlus > HAZ Service >

Agrarministerin unter Druck Kommentieren Drucken Text

Affäre um Putenmästerei: Das System Grotelüschen

Affäre um die Putenmast: Das Firmengeflecht des Ehemanns der niedersächsischen Agrarministerin Astrid Grotelüschen zeigt, wie industrielle Fleischproduktion heute funktioniert.

VORIGER ARTIKEL

McAllister rechnet mit Kasernen-Schließungen



NÄCHSTER ARTIKEL

Genmais: Betroffene Felder sind veröffentlicht

Von Karl Doebele
Artikel veröffentlicht: Montag, 23.08.2010 09:46 Uhr

Astrid Grotelüschen, Niedersachsens Agrarministerin.
Quelle: dpa

MEIST GELESEN IN POLITIK

Kommentare lesen

Start Posteingang - Microsoft ... Sonderwünsche Klinik Le... Affäre um Putenmäst...

Internet 100% 14:26

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Lieber so.....



Die Westfälische Klinik Münster (WKM)

Foto: WKM

Höhere Zufriedenheit und steigende Essenszahlen

Die Westfälische Klinik in Münster ist auf bestem Weg zu 10 % Bio

Die Westfälische Klinik Münster (WKM) gehört mit 13 weiteren Häusern zum Psychiatrie-Verbund des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe. An sieben Tagen in der Woche werden hier mehr als 600 Patienten mit Frühstück, Mittag- und Abendessen versorgt. Da zunehmend auch Mitarbeiter und externe Gäste umliegender Behörden und Unternehmen das Verpflegungsangebot nutzen, bereitet die Klinikküche täglich rund 800 Mittagessen zu. Erklärtes Ziel ist es, bis Ende 2006 zehn Prozent des Wareneinkaufs auf Bio umzustellen, derzeit ist man bei sieben Prozent angekommen.



Thomas Voß, Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik sieht in einer höheren Verpflegungsqualität einen Wettbewerbsvorteil.

Gemeinsam mit der Westfälischen Klinik Lengerich (350 Betten) bildet das Haus in Münster ein regionales Netz mit gemeinsamem Wirtschafts- und Verwaltungsdienst; Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik für beide Einrichtungen ist Thomas Voß. Ende des Jahres 2004 wurden die ersten Bio-Produkte in das Speisenangebot eingeführt. Die Küchen beider Häuser sind inzwischen Bio-zertifiziert und setzen Lebensmittel aus Bio-Anbau dauerhaft ein.

Für Thomas Voß ergibt sich die Einführung von Bio-Lebensmitteln aus der Unternehmensphilosophie, nach der Umweltschutz ein erklärtes Unternehmensziel darstellt. So hat die Westfälische Klinik Münster als erste psychiatrische

Fachklinik in Deutschland 1999 ein Umweltmanagementsystem implementiert. „Der Einsatz von biologisch erzeugten Lebensmitteln und der Einkauf in der Region ist eng verknüpft“, erklärt Thomas Voß, „die Transportwege sind kurz und örtliche Anbieter werden unterstützt.“ Vor der Umstellung auf Bio informierten sich die Verantwortlichen über Angebote und Produkte und nutzten intensiv das Schulungs- und Beratungsangebot des Ökologischen Großküchen Service ÖGS in Frankfurt am Main.

Bio-Kartoffeln fungierten als Türöffner

Bislang hatten sich die meisten Beschwerden der Tischgäste auf die Qualität der angebotenen Kar-

toffeln bezogen, berichtet Küchenleiter Theodor Ernst. Da war es nahe liegend, als ersten Schritt Bio-Kartoffeln einzukaufen. Von diesem Moment an war auch der letzte Skeptiker aus dem 15köpfigen Küchenteam von der neu eingeschlagenen Richtung überzeugt. „Bio-Kartoffeln schmecken besser“, lautete das einhellige Urteil der Gäste. Schon allein durch Verwendung der Bio-Kartoffeln - immerhin finden davon wöchentlich 500 Kilogramm Verwendung - habe das Verpflegungsangebot einen deutlichen Qualitätssprung gemacht, meint der Küchenchef. Die positive Resonanz hat Mut gemacht, weitere Produkte aus biologischem Anbau in den Speiseplan zu integrieren.

Der Schwerpunkt des Einkaufs an Bio-Waren wurde daher zunächst auf Kartoffeln, Saison Gemüse und Salate gelegt. Verwendet werden jedoch auch Schweinefleisch sowie Trockenprodukte, Öle und Tiefkühl-Backwaren aus Bio-Produktion. Die bestehenden Speisepläne wurden überarbeitet, um Bio-Produkte kostenneutral integrieren zu können. Theodor Ernst und Ilona

verpflegungsmanagement 1/2 · 2006

Freihoff als stellvertretende Küchenleiterin und Diätassistentin versuchen nun, den Gemüseanteil zu erhöhen und die Häufigkeit zu reduzieren, mit der Fleischgerichte angeboten werden. „Das ist recht gut steuerbar“, erklärt der Küchenleiter, der nach Möglichkeit Frischware einkauft. So ist es den Westfälischen Kliniken Münster und Lengerich gelungen, ihre Produkte zu meist sehr guten Konditionen beziehen zu können. „Wir stellen für die regionalen Bio-Produzenten und Verarbeiter von Bioprodukten verlässliche Abnehmer dar“ erklärt Thomas Voß und skizziert einen Lernprozess für Abnehmer und Anbieter. „Beide haben gelernt, sich aufeinander einzustellen“.

Veränderte Arbeitsabläufe garantieren Frische

Umgestellt wurde in der Westfälischen Klinik Münster nicht nur der Speiseplan. Vor allem die Arbeitsabläufe in den Küchen wurden einer gründlichen Veränderung unterzogen. Bei dem Bemühen um mehr Qualität wurde die Essenszubereitung näher an die Ausgabezeit verlegt. Dabei werden an die Logistik besondere Anforderungen gestellt. Die Klinik umfasst 34 Gebäude, die in einem mehr als 200.000 Quadratmeter großen parkähnlichen Gelände verstreut liegen. Ein Teil der Patienten nimmt das Mittagessen gemeinsam mit dem Klinikpersonal und externen Gästen in



„Alle Salate sind selbst gemacht und frisch zubereitet – die meisten davon heute in Bio-Qualität“, so Ilona Freihoff, Diätassistentin und stellvertretende Küchenleiterin.

verpflegungsmanagement 1/2 · 2006

einem zentralen Speisesaal ein. In den einzelnen Häusern des Krankenhauses essen die Patienten in Tischgemeinschaften. Essen als Gemeinschaftsaspekt und das Erleben einer Tischkultur sind Teile eines therapeutischen Konzeptes. Die durchschnittliche Verweildauer in der WKM beträgt 24 Tage. Der Qualität der angebotenen Verpflegung kommt daher ein besonderer Stellenwert zu.

Zahl der Gästeessen als Erfolgsindikator

Mit der Produktion wird nun später begonnen, für die Vorbereitung von Rohwaren für den Folgetag ist nach der Speisenausgabe genügend Zeit vorhanden. So kann Küchenchef Theodor Ernst die meisten Gemüsearten und Salate als Kistenware beziehen. Das schont zum einen das Budget und sorgt zum anderen dafür, dass besonders frische Produkte Verwendung finden können. Kartoffeln werden wöchentlich von einem Bio-Hof mit angeschlossenen Schälbetrieb vakuumiert geliefert. Dem Küchenteam hat die Umstellung neue Motivation gegeben. „Es macht mehr Spaß, weil wir die Gäste kontinuierlicher zufriedener stellen können“ freut sich Theodor Ernst, der sich jetzt auch in die Lage versetzt sieht, saisonaler kochen zu können. Dass sich die höhere Qualität des Essens herumgesprochen hat, zeigen auch die steigenden Essenszahlen. Abteilungsleiter

Voß hält die Essensbeteiligung der Mitarbeiter für einen sicheren Indikator. Nahmen vor der Umstellung täglich 30 bis 40 Personen aus den Reihen des Klinikpersonals am Mittagessen teil, sind es heute 100 bis 120, die sich das Essen mit mindestens einer Bio-Komponente schmecken lassen. Je nach Speiseplan und Verfügbarkeit ist der Bio-Anteil auch höher – die Bandbreite reicht bis zu einem vollständigen Bio-Menü.



Ebenso wie in der Westfälischen Klinik Lengerich sind die Erfahrungen in Münster mit der Verwendung von Bio-Produkten überaus positiv. Das Verpflegungsangebot wird konsequent weiterentwickelt mit dem Ziel, einen noch höheren Bio-Anteil zu erreichen. In einer qualitativ hochwertigen Verpflegung sieht man durchaus einen Wettbewerbsvorteil. Das Bewusstsein und das Engagement in der Bevölkerung für eine gesunde Ernährung und Umwelt sind hoch und werden nicht zuletzt durch Lebensmittelskandale verstärkt. Die Zahl der Patienten, die eine Frischküche mit ökologischen Lebensmitteln wertschätzen, wächst – darauf heißt es zu reagieren. In den Westfälischen Kliniken Münster und Lengerich sind die Weichen gestellt. Die Einführung von Bio-Produkten wird auch in den Küchen der übrigen Kliniken des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe erwogen. Thomas Voß bereitet derzeit einen Workshop vor, der gemeinsam mit dem ÖGS durchgeführt werden soll. (ug)

Küchenleiter Theodor Ernst bezieht Kartoffeln nun ausschließlich in Bio-Qualität.

Ebenso wie in der Westfälischen Klinik Lengerich sind die Erfahrungen in Münster mit der Verwendung von Bio-Produkten überaus positiv. Das Verpflegungsangebot wird konsequent weiterentwickelt mit dem Ziel, einen noch höheren Bio-Anteil zu erreichen. In einer qualitativ hochwertigen Verpflegung sieht man durchaus einen Wettbewerbsvorteil. Das Bewusstsein und das Engagement in der Bevölkerung für eine gesunde Ernährung und Umwelt sind hoch und werden nicht zuletzt durch Lebensmittelskandale verstärkt. Die Zahl der Patienten, die eine Frischküche mit ökologischen Lebensmitteln wertschätzen, wächst – darauf heißt es zu reagieren. In den Westfälischen Kliniken Münster und Lengerich sind die Weichen gestellt. Die Einführung von Bio-Produkten wird auch in den Küchen der übrigen Kliniken des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe erwogen. Thomas Voß bereitet derzeit einen Workshop vor, der gemeinsam mit dem ÖGS durchgeführt werden soll. (ug)



Thomas Voß ist Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik in zwei LWL-Kliniken

» Die größte Hürde für den Einsatz von Bioprodukten ist sicher, überhaupt erst einmal anzufangen. Der zweite Stolperstein lauert dort, wo man seine Messlatte bezüglich des angestrebten Bioanteils zu hoch setzt. Zehn oder 20 Prozent hört sich zwar wenig an, ist aber gerade zu Beginn kaum zu erreichen «

Thomas Voß

Bio in der Klinik

Die LWL-Kliniken Münster und Lengerich sind Fachkrankenhäuser für psychiatrische Behandlung, Betreuung und Pflege. In beiden Küchen werden jeweils ca. 750 Essen täglich zubereitet. Der Bioanteil liegt bei rund zehn Prozent; das tägliche Lebensmittelbudget pro Patient liegt knapp unter vier Euro.

kommt allerdings von den meisten Angehörigen: „Die finden es sehr positiv, wie stark wir auf gesunde Ernährung achten.“

In den beiden Küchen der LWL-Kliniken geht man den Weg der kleinen Schritte, um den Bioanteil beim Lebensmitteleinkauf zu erhöhen. Thomas Voß, Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik, beschreibt das folgendermaßen: „Anfang 2005 lag unser Bioanteil bei 2,5 Prozent; Ende 2009 zwischen 8,5 und zehn Prozent - abhängig von der Jahreszeit. Unser erklärtes Ziel lautet, auf über zehn Prozent zu erhöhen.“

Der Anstoß für die Suche nach der Machbarkeit kam von ganz oben. „Das Thema Umweltschutz und gesellschaftliche Verantwortung wird von der Klinikleitung sehr ernst genommen. Bei diesen Vorgaben kommt man automatisch auf die Frage des Einsatzes von Bioprodukten“, erläutert Voß. Längst ist der Funke auf die Mitarbeiter übersprungen, die durchaus stolz auf ihr Engagement sind. Der Weg dorthin war aber nicht ohne Lehrgeld zu haben: „Zum Beispiel haben wir mit kompletten Biogerichten begonnen, was nicht funktionierte.“ Heute werden viele Gemüsesorten, außerdem alle Gewürze, Kartoffeln, Eier, Nudeln und Reis, manchmal auch Molkeprodukte und Käse oder Wurst in Bioqualität bezogen.

Viele Klinikkollegen verzichten auf Biolebensmittel und argumentieren mit geringem Budget, weiß Voß. Eine Einschätzung, die er aufgrund der eigenen Erfahrung widerlegen kann: „Wir konnten die Umstellung trotz geringer Verpflegungssätze weitgehend kostenneutral umsetzen.“ Dafür wurden beispielsweise die Speisepläne geändert. „Heute kochen beide Küchen viel mehr mit saisonalen Angeboten und wir verzichten auf die Suppe als Standardkomponente im Menüplan. Darüber hat sich niemand beschwert, zumal auf Wunsch Suppe geordert

werden kann.“ Auch das vielfach geäußerte Argument, dass Bio nicht in ausreichender Menge zu bekommen ist, kann Voß nicht bestätigen. „Unsere Biokartoffeln beziehen wir problemlos zu 100 Prozent von einem regionalen Anbieter, der sie frisch geschält und ungeschwefelt liefert. Bei Kartoffeln schmeckt man den Unterschied der Bioware am stärksten. Die früher üblichen Reklamationen wegen des Kartoffelgeschmacks gehören bei uns seither der Vergangenheit an.“ Der Einsatz von Bio hat weitere Veränderungen bei der Zubereitung nach sich gezogen. So wird fast ganz auf den Einsatz von Glutamat verzichtet, weil die Art zu würzen umgestellt wurde. Auch das Thema gesunde Ernährung hat in beiden Häusern im Zuge des Bioeinsatzes einen höheren Stellenwert bekommen. (eh)

KURZ & KNAPP

- 2009 arbeiteten 5,1 Prozent mehr Betriebe ökologisch als noch im Vorjahr.
- „Bio kann jeder“ lautet das Motto der bundesweiten Informationskampagne für mehr Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. www.biokannjeder.de
- Welches Gemüse und Obst ist gerade günstig, weil es Hochsaison hat? Informationen zur saisonalen Verfügbarkeit gibt ein **Saisonkalender**. www.oekolandbau.de/fileadmin/pah/saisonkalender/
- **Tipps für den Einsatz von Bioprodukten:** Bereits zu Beginn die Unterstützung durch die Geschäftsleitung sichern. Küchenmitarbeiter und Mitarbeiterinnen rechtzeitig informieren und bei den Vorarbeiten einbinden. Genügend Zeit für die Umstellung einplanen; zwölf Monate sind realistisch. Erfahrungen von anderen biozertifizierten Küchen einholen. Passende Lieferanten auswählen und die Bio-Idee als Marketinginstrument einsetzen.

SPEISEKARTE		
Datum: 23.11.2009 bis 26.11.2009		
Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 12:30 Uhr		
Samstag und Sonntag 15:00 Uhr bis 15:30 Uhr		
	Vollkost Menü 1	Vollkost Menü 2
Mittag	Suppe** Biopommesauce mit Parmesan Bechthofenbrat Fenchelspinat	Veg. Frühjahrsgerichte Süßsaure Sauce Fisch** + Gemüse Salat** Fruchtspagat
Abend	Hähnchenbrust Orange Sauce Südkartoffeln Langer Aal Rote Grütze	Hering Hautbraten Art Käsebraten Güternacht** Rote Grütze
Mittwoch	Tunfisch Caviar Haisfilet Suppe Bismark** Obst	Veg. Bohneneintopf Obst
Dienstag	geröstete Rippchen Kartoffel Sauerkraut Obst	Gemüsebraten - erdbeerliche Art Käsebraten Fisch** Pflanzensauce** Obst
Freitag	Kabrisbraten Braten Südkartoffeln Pommes Fruchtspagat	Pflanzl Braten Salat der Saison** Fruchtspagat
Samstag	Sauerkraut Bismark** Obst	
Sonntag	Apfelsauce** Suppe** Kartoffel Erdbeere	

Beispielhafter Speiseplan mit Auslobung von Bioprodukten aus den LWL-Kliniken



Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

Einhelliges Urteil: „Eine hoch interessante Diskussion“, so die Teilnehmer des Round Tables im Hause des Deutschen Fachverbands in Frankfurt am Main.



„Die Lust kehrt zurück“

Der erfolgreiche Einsatz von Biolebensmitteln und die so genannte Biozertifizierung, Erfahrungswerte zur Angebotsgestaltung mit Bio sowie Ziele und Perspektiven 2006. Darüber diskutierten vier GV-Profis auf Einladung der *gv-praxis* und der GV-Initiative „1.000 Küchen mit Bio-Zertifikat“.

Themenkreis 1 Welche Erfahrungen haben Sie während der Biozertifizierung gemacht?

Thomas Voß: Unsere beiden Küchen sind seit ungefähr anderthalb Jahren biozertifiziert und wir haben bislang ausgesprochen positive Erfahrungen gemacht. Mein Eindruck war, dass wir es mit sehr qualifizierten Prüfern zu tun hatten, mit denen man auch partnerschaftliche Gespräche führen konnte. In beiden Fällen haben wir eine Menge Tipps und Hinweise bekommen wie zum Beispiel bei der Lagerhaltung und der Auslobung von Bio auf dem Speiseplan, die wir in der Praxis gut umsetzen konnten. Wir hatten keine Schwierigkeiten während der Zertifizierung.

Evelyn Beyer-Reiners: Das Schönste während der Biozertifizierung unserer Betriebe war das positive Gefühl der Verantwortlichen vor Ort, Betriebsleiter und Köche waren stolz auf das Geleistete, schließlich gehören wir mit zu den ersten Caterern, die biozertifiziert wurden. Das Wichtigste während des Zertifizierungsprozesses war die Unterstützung von unserer Seite aus – Betreuung ist das A und O. Ausschlag gebend sind für uns immer die Wünsche des Betriebes sowie des Kunden vor Ort; wir versuchen, ganz undogmatisch vorzugehen. Trotzdem haben wir ein internes Netzwerk, in dem Betriebsleiter andere Betriebsleiter werben und begeistern. Ich habe die Erfahrung gemacht, wer einmal „Bio gemacht“

hat, hört nicht wieder auf und trägt seine Erfahrungen bei einem Wechsel auch in andere Unternehmen.

Johann Plötz: Die eigentliche Zertifizierung verlief vollkommen unproblematisch. Wir haben bei uns in der Region leider so gut wie keine zertifizierten Lieferanten, die uns bei unserem Bio-Einstieg unterstützen können. Da wir jedoch natürlich auch auf Nach-

Die Teilnehmer

- Thomas Voß, Westfälische Kliniken Münster und Lengerich
- Evelyn Beyer-Reiners, SV (Deutschland)
- Johann Plötz, Deutsche Rentenversicherung Niederbayern-Oberpfalz
- Martin Baumgarten, Studentenwerk Marburg
- Adelheid Birmelin, Demeter-Felderzeugnisse
- Heike Naumann, Salomon Food-World

Tomatenmark sind mehr als ungeeignet. Aktuell fahren wir immer wieder Aktionswochen und bieten Biokomponenten an, alles andere können wir zur Zeit noch nicht richtig managen. In der Saison, in der mehr frische Produkte in Bioqualität auf dem Markt sind, wird die Beschaffung einfacher sein. Im Bereich Fleisch und Geflügel ist es noch immer eine Kostenfrage, besonders für Studierende. Früher haben wir mit relativ starren Speiseplänen gearbeitet, aktuell stellen wir auf biofreundliche Sommer- und Winterpläne um. Bei Biokomplementen liegen wir bei der Kalkulation etwa 1,- € über dem Durchschnittsbon.

Was ist beim Einsatz von Bioprodukten besonders wichtig? Welche Trends erkennen Sie auf Personal- und Konsumentenseite?

Voß: Die Botschaft, die Bioprodukte vermittelt, ist besonders wichtig: Qualität, Gesundheit und Ganzheitlichkeit. Über den Koch kommuniziert, schafft dies einen glaubwürdigen Mehrwert. Schließlich sind Köche die besten Multiplikatoren, wenn sie ihre Begeisterung an den Gast weiter geben Auf diesem Weg ist es ein Leichtes, für die Portion frischen Spargel 6,- € zu verlangen, die unsere Gäste dann auch gerne zahlen. Essen soll aber nicht nur einfach Nahrungsaufnahme sein, sondern vor allem Genuss. In diesem Sinne geht es bei Bio auch ganz stark um Geschmacks- und Esskultur. Gerade im Krankenhausbereich, wo es um Gesundheit geht, spielt der Wohlfühl- und Wellnesscharakter eine große Rolle. Schließlich liegen unsere Pa-



Thomas Voß, 48, ist Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik der Westfälischen Kliniken Münster und Lengerich. Zu seinem Verantwortungsbereich gehören zwei Einrichtungen für Psychiatrie mit 650 (Lengerich) bzw. 700 (Münster) Patienten und Bewohner. Pro Tag werden an beiden Standorten rund 1.500 Essen ausgegeben. Beide Küchen sind seit zirka anderthalb Jahren biozertifiziert.

tienten in der Regel nicht im Bett, sondern nehmen ganz bewusst an der Verpflegung teil.

Beyer-Reiners: Besonders interessant sind die Auswirkungen auf das Küchenteam. Die Lust auf den Beruf kehrt mit Bio zurück. Die Starre, die Convenienceprodukte manchmal mit sich bringen, wird oftmals mit Bioprodukten aufgehoben. Die Kreativität kehrt zurück und Statements wie „Aus diesem Grund bin ich Koch geworden“, motivieren zu mehr. Problematisch ist der Rückbau vieler Küchen und die Fokussierung auf die Produktion mit stark vorgefertigten Waren. Die räumlichen Anforderungen sind manchmal einfach nicht mehr ausreichend, um die frische Zubereitung von Bio zu gewährleisten. Meiner Ansicht nach nimmt der Trend zur steigenden Wertschätzung der Verpflegung zu.

Reiners: Die Botschaft ist ganz klar: Wir machen nicht nur einfach „in Bio“, son-



Für die Menschen.

Für Westfalen-Lippe.

Vertrauensbonus durch Biokost

LWL-PsychiatrieVerbund fördert den Einsatz von ökologisch angebauten Produkten in seinen Einrichtungen

Westfalen-Lippe (ufo). Wenn Thomas Voß von biologisch angebauten Möhren spricht, gerät er ins Schwärmen. „Allein der Geruch ist schon ein Erlebnis“, sagt der Leiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik in den LWL-Kliniken Lengerich und Münster. Er ist überzeugt vom intensiveren Geschmack und dem Nährstoffreichtum der Bioprodukte. Mit seiner Meinung stimmt er überein mit der Einstellung des LWL-Psychiatrie-Verbundes Westfalen. „Wir sehen uns als Gesundheitsdienstleister des LWL in der Pflicht, unseren Patienten nährstoffreiche, gesunde Ernährung anzubieten“, sagt Klaus Stahl, Referatsleiter in der LWL-Abteilung für Krankenhäuser und Gesundheitswesen. Die Abteilung vereinbarte mit den Einrichtungen des LWL-Psychiatrie-Verbundes, das Angebot an Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung auf mindestens fünf Prozent zu steigern. Das entspricht je nach Küchengröße einem jährlichen Anteil von rund 25.000 bis 60.000 Euro an den Gesamtausgaben für Lebensmittel. „Das sind keine Mehrkosten“, betont Stahl: „Wir versuchen, die Bioprodukte möglichst kostenneutral einzusetzen“. Wie das funktioniert, erklärt Thomas Voß am Beispiel der LWL-Kliniken Lengerich und Münster: „Wir kochen jetzt unter anderem mehr mit Produkten, die saisonal gerade günstig zur Verfügung stehen und liefern beispielsweise bei unserem Menüangebot die Suppe nicht mehr automatisch, sondern nur noch auf Bestellung mit aus.“

Mittlerweile haben LWL-Einrichtungen an zehn Standorten des Psychiatrie-Verbundes bereits das normierte Biosiegel des deutschen Verbraucherschutzministeriums erworben. Das normierte Qualitätsverfahren setzt voraus, dass bei der Auslobung eines Biogerichtes alle Zutaten, inklusive Gewürze und Bratfette, in zertifizierter Bioqualität verwendet



Die Beilagen sind aus ökologischem Anbau. Küchenchef Alfred Grothke (l.) und Thomas Voß, Leiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik, aus den LWL-Kliniken Lengerich und Münster setzen auf Biokost. Foto: LWL/Förbing

ten gut an. „Sie haben bei jedem Essen das Gefühl, dass wir direkt etwas für ihre Gesundheit unternehmen.“

Das Lob freut auch die Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter, die sich nicht alle für das Bioprojekt von Anfang an begeistern konnten. „Viele waren wegen der Kosten und auch wegen des Geschmacks skeptisch“, erzählt Thomas Voß. Doch die Zeiten, in denen Bio

gleichbedeutend mit harten Vollkornnudeln und schrumpeligem Gemüse war, seien vorbei. Hauptsächlich kommen nun Reis, Kartoffeln und saisonale Gemüsesorten aus Bioanbau als Komponenten der Gerichte auf den Mittagstisch. Bioprodukte werden aber auch in anderer Form eingesetzt: So wird zum Beispiel im LWL-Wohnverbund Paderborn in einem internen Bioladen Biokost von Bewohnern für Bewohner verkauft und in der LWL-Klinik Lengerich gibt es eine klinikeigene Streuobstwiese.

Bio ist in, die Nachfrage entsprechend groß. Manchmal müssen die ökologischen Produkte auch aus dem Ausland beschafft werden.

Genau das möchte der LWL-Psychiatrie-Verband möglichst vermeiden. In einem nächsten Schritt soll verstärkt auch auf Nachhaltigkeit geachtet werden. Für den Klinikverbund Münster/Lengerich strebt Thomas Voß an, 90 Prozent der Bioprodukte bei kleineren, regionalen Anbietern zu beziehen.



Biosiegel im LWL-Psychiatrie-Verband



LWL-Einrichtungen an zehn Standorten des LWL-Psychiatrie-Verbundes haben bereits das Biosiegel des deutschen Verbraucherschutzministeriums erworben. Das normierte Qualitätsverfahren setzt voraus, dass bei der Auslobung eines Biogerichtes alle Zutaten, inklusive Gewürze und Bratfette, in zertifizierter Bioqualität verwendet

werden. Es dürfen unter anderem auch keine Geschmacksverstärker und keine künstlichen Süßstoffe zum Einsatz kommen. Bioprodukte und konventionelle Produkte müssen in der Lagerhaltung getrennt aufbewahrt werden. Wareneingang und Warenfluss der Ökoprodukte müssen nachvollziehbar sein. Die Einrichtung wird mindestens einmal jährlich unangekündigt kontrolliert.

Nur Eier von Öko-Höfen



Küchenchef Alfred Grothke (links) und Umweltmanagementvertreter Thomas Voß nehmen ihre Verantwortung aus dem Bio-Siegel und dem Umweltmanagement ernst.

Lengerich - Die Küchen der LWL-Kliniken Lengerich und Münster nehmen ihre Verantwortung aus dem Umweltmanagement und dem Bio-Siegel der beiden Einrichtungen ernst. Seit 1. Oktober werden nur noch Eier in Bio-Qualität von zertifizierten Öko-Höfen im Münsterland eingesetzt.

„Fast 75 000 Bio-Eier pro Jahr werden in den Küchen der LWL-Kliniken Lengerich und Münster gekocht, gebraten, zum Panieren oder in Aufläufen verwendet. Nicht zu vergessen das Sonntagsfrühstücksei. 720 Eier pro Woche und Klinik - das sind 24 handelsübliche Paletten mit je 30 Eiern - das ist eine ziemlich große Menge“, rechnet Küchenchef Alfred Grothke.

Die Einrichtungen setzen damit ein Zeichen für artgerechte Tierhaltung - die Eier kommen aus der Freilandhaltung - sowie eine nachhaltige Beschaffung mit kurzen Lieferwegen, heißt es in einer Mitteilung.

Darüber hinaus zeige eine Studie der Technischen Universität München, dass der Anteil antibiotikaresistenter Keime auf Öko-Höfen signifikant niedriger ist (Quelle: ÖKO-TEST 9/2009). Die Hygiene-Beauftragte der LWL-Klinik Münster, Angelika Ospald, stellt dazu fest: „In der Nahrungskette gelangen die Staphylokokken in den Menschen. Durch die Umstellung auf Bio-Eier leisten die Klinikküchen sicher einen Beitrag zur Gesunderhaltung von Patienten, Bewohnern und Mitarbeitern Und wir unterstützen auch unsere Bemühungen und unsere Glaubwürdigkeit als teilnehmendes Krankenhaus im Qualitätsverbund Euregio MRSA-net.“

http://www.westfaelische-nachrichten.de/_em_cms/_globals/print.php?em_ssc=MSw... 05.09.2011



Für die Menschen.

Für Westfalen-Lippe.



Zusammen mit dem Küchenteam der LWL-Klinik Münster boten die Köchchenchefs und Bio-Mentoren Christoph Reingen (l.) und Martin Friedrich (r.) erstklassige Spezialitäten mit regionalen Bio-Produkten zum Verkosten an.

Bio immer beliebter

Info-Veranstaltung in der LWL-Klinik Münster über Gemeinschaftsverpflegung

MÜNSTER. Immer mehr Gäste in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie wünschen sich ökologisch erzeugte Lebensmittel und Produkte aus der Region. In Nordrhein-Westfalen gibt es einige Hundert gastronomische Betriebe mit Bio-Angeboten, etwa 200 davon mit Bio-Zertifikat. Die LWL-Klinik Münster ist einer dieser Betriebe.

Und dort fand jetzt eine Tagung mit rund 50 Teilnehmern aus dem ganzen Bundesgebiet statt. Die Veranstaltung „Mit Bio in eine nachhal-

te Zukunft“ war ein Forum für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW zur Ausweitung des Bio-Angebotes in der Außer-Haus-Verpflegung.

Wie sich das gastronomische Bio-Angebot in NRW entwickelt hat und welche Profiküchen warum und wie mit Bio-Produkten arbeiten, stellte Rainer Roehl vom münsterschen Beratungsunternehmen a'verdis vor. Er moderierte auch die Veranstaltung, bei der es nicht nur um Bio-Erzeugnisse ging.

Eine zukunftsorientierte

mehr: Energiesparende Prozesse und eine konsequente Mitarbeiterentwicklung sind weitere Möglichkeiten, wirtschaftlich, ökologisch und sozial nachhaltig zu arbeiten. Das zeigte Thomas Voß, Umweltmanagementsprecher der LWL-Klinik Münster und Bio-Mentor, am Beispiel der LWL-Klinik Münster.

Nachhaltiges Konzept

Er stellte vor, wie ein nachhaltiges Verpflegungskonzept unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Aspekte langfristig

geht weit über den Bereich der Verpflegung hinaus“, erklärte Voß und verwies auch auf das betriebliche Umweltmanagementsystem nach EMAS (Eco-Management and Audit Scheme), das die LWL-Klinik Münster 1999 als erstes psychiatrisches Fachkrankenhaus in Deutschland aufgebaut hat.

Als regionale und überregionale Bio-Lieferpartner stellten sich Albert Menke (Kiebitzhof in Gütersloh), Hugo Gödde (Biofleisch NRW in Bergkamen) und Adelheid Börmelin (Demeter Felder-

LWL

Für die Menschen.

Für Westfalen-Lippe.



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

Seit 2010 Mitglied im BioMentoren-Netzwerk



www.biomentoren.de

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



www.BNE-PORTAL.de/UN-Dekade

Auszeichnung

für

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.

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

Dr. Roland Bernecker
Generalsekretär der Deutschen
UNESCO-Kommission

Prof. Dr. Gerhard de Haan
Vorsitzender des
Nationalkomitees

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

BioMentoren

Wir übernehmen Verantwortung

WERKSTATT PROJEKT 2011

Ausgezeichnet durch den NACHHALTIGKEITSRAT

WERKSTATT PROJEKT 2013

Ausgezeichnet durch den NACHHALTIGKEITSRAT

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

Presseinformation

BioMentoren-Netzwerk zum dritten Mal vom Rat für Nachhaltige Entwicklung als „Werkstatt N-Projekt“ ausgezeichnet

Münster, 03.06.2013. Bereits zum dritten Mal in Folge wurde das BioMentoren-Netzwerk vom Rat für Nachhaltige Entwicklung (RNE) als Werkstatt N-Projekt ausgezeichnet. Insbesondere die Übernahme von Verantwortung für einen nachhaltigen Lebensmitteleinkauf und der Wissenstransfer an Kolleginnen und Kollegen wurden durch den Preis gewürdigt. Besonderes Highlight in diesem Jahr: Als eines von drei Ernährungsprojekten wurde die Netzwerkarbeit auf der Jahreskonferenz des Rates für Nachhaltige Entwicklung im Mai in Berlin vor rund 800 Teilnehmern präsentiert. Die Jury des RNE ehrte das BioMentoren-Netzwerk für ihr umfassendes Verständnis von Nachhaltigkeit in den drei Dimensionen Umwelt, Ökonomie und Soziales sowie in der Übereinstimmung von Ziel, Methode und Originalität.

Im Anschluss an die Rede von Bundeskanzlerin Angela Merkel konnten der Initiator und Organisator des BioMentoren-Netzwerkes Rainer Roehl und BioMentor Thomas Voß, Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik in den LWL-Kliniken Münster und Lengerich, im Interview mit Katrin Bauerfeind ausführlich über die erfolgreiche Netzwerkarbeit der BioMentoren berichten. *„BioMentoren sind nicht nur von der ganzheitlichen Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel, dem Einkauf in der Region und einer handwerklichen Verarbeitung persönlich überzeugt, sie geben ihr Wissen auch gerne an Kolleginnen und Kollegen weiter“*, so Rainer Roehl während des Interviews auf dem Podium. Und Thomas Voß antwortete auf die Frage, warum er gerne ehrenamtlich BioMentor ist: *„Aus eigener Überzeugung heraus etwas Gutes für die Menschen und die Umwelt zu tun und andere mit unserem Beispiel von der Machbarkeit zu überzeugen, gibt mir als BioMentor die Chance, die Entwicklung einer nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung voranzutreiben.“*

Mehr Informationen zu den BioMentoren und a'verdis finden Sie auch auf:

<http://www.biomentoren.de> und <http://www.a-verdis.com>

Weitere Informationen zum Netzwerk N finden Sie unter

<http://www.werkstatt-n.de>



Foto links: v.l.n.r. Thomas Voß (LWL-Kliniken Münster und Lengerich), Katrin Bauerfeind (Moderatorin und Interviewerin der 13. Jahreskonferenz) und Rainer Roehl (a'verdis)



Foto links: Rainer Roehl (a'verdis). **Foto rechts:** Thomas Voß (LWL-Kliniken Münster und Lengerich). Alle Fotos: André Wagenzik, © Rat für Nachhaltige Entwicklung



Zwei Beispiele: Vom Handeln in die Presse



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Die Waldkauzrettung und die Folgen....



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

Mit Brief und Siegel

LWL-Klinik erfüllt strenge europäische Umweltschutz-Anforderungen



Schwere Arbeit, die am Ende lecker schmeckt. Mit einer mobilen Mosterei werden die Äpfel von den Klinikeigenen Streuobstwiesen zu Apfelsaft verarbeitet. Foto: Michael Baar

mba- **LENGERICH.** Es ist eine Auszeichnung mit Seltenheitswert. In Lengerich jedenfalls, so Peter Gillmann. Die LWL-Klinik ist nach EMAS zertifiziert worden, freut sich der Umweltmanagement-Beauftragte mit seiner Kollegin Anika Thyes. Ein Qualitätssiegel, dass nach seinen Worten weit über die Anforderung des Öko-Profit hinausgehe. Greifbares Ergebnis der Zertifizierung ist die Umwelt-erklärung 2011. Auf 44 Seiten ist nachzulesen, was in Sachen Umwelt bereits läuft und wo die Reise hingehen soll.

„Es war ein gleitender Übergang, wir haben immer schon viel gemacht“, verweist Peter Gillmann darauf, dass Umweltschutz „immer schon ein Thema“ an der Parkallee gewesen sei. Viele Leute haben viel gemacht – das ist jetzt vernetzt worden. Viele Ideen, die jetzt kanalisiert werden.

Mit der Umweltklärung

maßnahmen müssen kontinuierlich begleitet, Ziele müssen gesetzt werden. „Verbindlich“, betont der Umweltmanager. Damit nicht genug: Die europäische Richtlinie schreibt ebenso verbindlich Umfang, Zeitrahmen, Kosten und dafür verantwortliche Mitarbeiter vor.

»Wir werfen weniger weg.«

Thomas Voß zur Umstellung der Suppenbestellung auf dem Speise-zettel

Ein Ziel ist die Reduzierung des Kohlendioxid (CO₂)-Ausstoßes. Alle Energieträger auflisten, auf eine gemeinsame Berechnungsgrundlage (Kilowattstunden/Kwh) bringen, um Vergleiche ziehen zu können. Wird die Heizung nicht so weit aufgedreht, wird CO₂ gespart. Logisch, aber für den Laien kaum nachvollziehbar.

wählt ein anschaulicheres Beispiel. Beim Mittagessen gab es über Jahre hinweg eine Suppe. „Auf dem Bestellzettel muss man jetzt ankreuzen, wenn man Suppe möchte“, erläutert er. Das Resultat habe verblüfft: Zwei Drittel der Mittagsgäste habe auf die flüssige Vorspeise verzichtet. Das spare nicht nur bei der Entsorgung – „wir werfen weniger weg“ – sondern helfe, Mehrkosten an anderer Stelle zu kompensieren wie bei der Umstellung von Schweine- auf Bio-Schweinefleisch.

Ein weiteres Beispiel ist der Vegi-Tag. Einmal in der Woche kommt kein Fleisch auf den Teller. Das spart CO₂, weil der Weg der Pflanzen durch Schwein oder Rind mehr von dem klimaschädlichen Gas produziere als die Zucht im Gemüsebeet und der unmittelbare Verzehr. Nicht nur unter den Kollegen, auch bei den Patienten stoßen Anika Thyes und Peter Gillmann auf offene Oh-

formationen möglichst breit zu streuen und stellen fest, dass uns das ganz gut gelingt.“

Willkommenes Beispiel dafür ist an diesem Tag die mobile Mosterei. Mit rund sechs Tonnen ist die Apfelernte auf den klinikeigenen Streuobstwiesen sehr üppig ausgefallen. Hinter der Kantine wird aus den reifen Früchten leckerer Saft gepresst. Zum probieren kalt, für daheim erhitzt, damit er länger hält. „Lecker.“ Das sagt jeder, der ihn probiert hat.

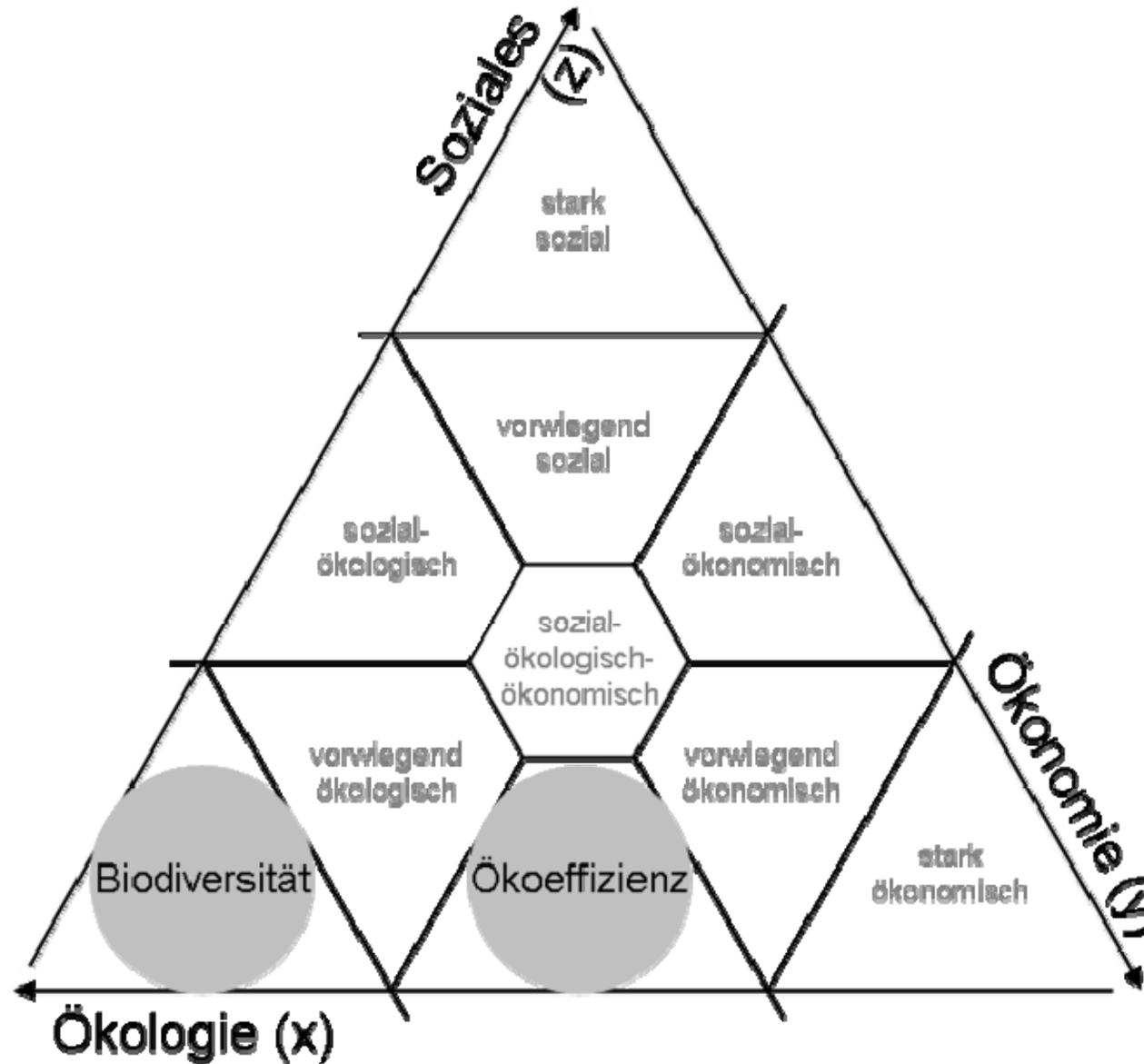
Drei Tage hat ein externer Prüfer die Lengericher LWL-Klinik unter die Lupe genommen. In den nächsten beiden Jahren dauert die Kontrolle jeweils einen Tag. In drei Jahren steht die detaillierte Überprüfung ins Haus. Dann gibt’s auch wieder eine Umwelterklärung. Wer sich für die aktuelle Broschüre interessiert, erhält sie beispielsweise an der Pforte der LWL-Klinik an der

LWL

Für die Menschen.

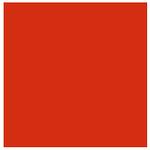
Für Westfalen-Lippe.

Nachhaltigkeit modern definiert



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

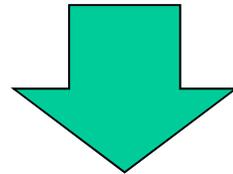


Nachhaltigkeit

EMAS + Öffentlichkeitsarbeit

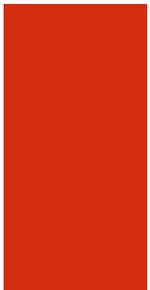
Ökologie

Soziales



Glaubwürdigkeit

Ökonomie



LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.