

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Entwicklung einer nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung unter Beachtung der Finanzen



Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Kommissarischer Kaufmännischer Direktor



Umweltmanagement-vertreter



Ehrenamtliche Tätigkeit:

Mitglied im Netzwerk der BioMentoren



Mitglied im Umweltgutachterausschuss



CSR-Botschafter



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



800 Essen

LWL-Klinik Lengerich

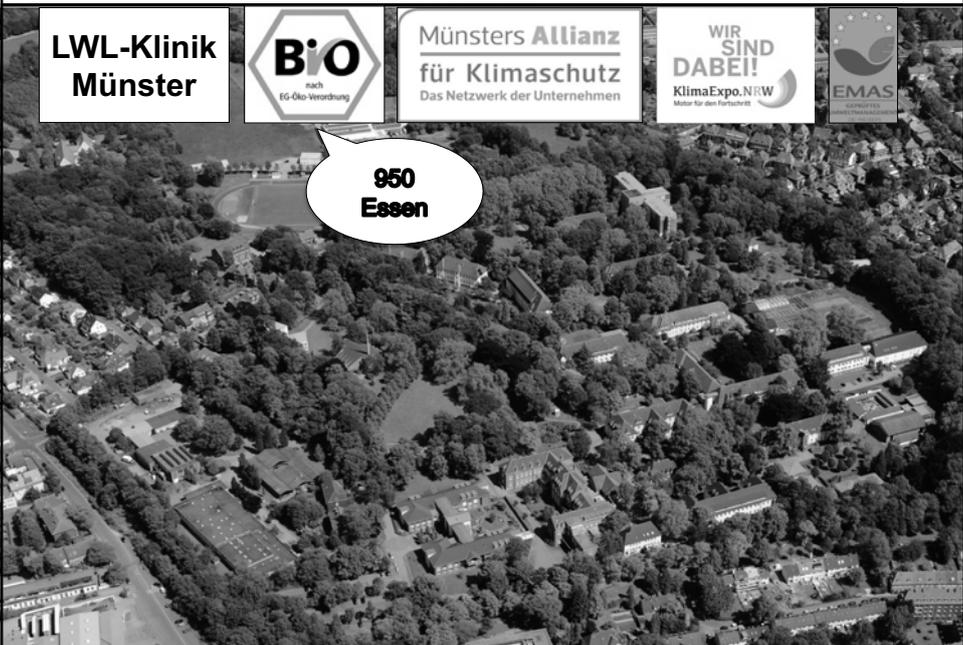
ÖKOPROFIT
Rezertifizierter Betrieb

BiO
nach EG-Öko-Verordnung

EMAS
CERTIFIED ENVIRONMENTAL MANAGEMENT

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



950 Essen

LWL-Klinik Münster

BiO
nach EG-Öko-Verordnung

Münsters Allianz für Klimaschutz
Das Netzwerk der Unternehmen

WIR SIND DABEI!
KlimaExpo.NRW
Muster für den Klimaschutz

EMAS
CERTIFIED ENVIRONMENTAL MANAGEMENT

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



EMAS

Geprüftes
Umweltmanagement

REG.NO. DE-156-00101

Eco- Management and Audit Scheme

„Das weltweit anspruchsvollste
Umweltmanagementsystem“

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



**UMWELTERKLÄRUNG
2017**

UMWELTSCHUTZ GEHT UNS ALLE AN

LWL Klinik Münster
LWL Wohnheim Münster
LWL Pflegezentrum Münster

www.lwl-klinik-muenster.de

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

Niederheinische Industrie- und Handelskammer
Duisburg · Wesel · Kleve zu Duisburg

URKUNDE



Organisation
LWL-Klinik Münster

Standort
Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30
48147 Münster

Register-Nr.: DE-156-00070

Ersteintragung am
31. Januar 2000

Diese Urkunde ist gültig bis
30. September 2020.

Diese Organisation wendet zur kontinuierlichen Verbesserung der Umweltausstattung ein Umweltschutzmanagementsystem nach der EG-Verordnung Nr. 1221/2009 und EN ISO 14001:2009 Absatz 4 an; veröffentlicht regelmäßig eine Umwelterklärung, lässt das Umweltschutzmanagementsystem und die Umwelterklärung von einem zugelassenen, unabhängigen Umweltgutachter begutachten, ist eingetragen im EMAS-Register und deshalb berechtigt, das EMAS-Logo zu verwenden.


Duisburg, den 2. November 2017


Dr. Stefan Gerdhoffer
Hauptgeschäftsführer

Essen im Krankenhaus:

- ☛ Erhebliche Umweltauswirkungen
- ☛ Qualität und Image

EMAS / ISO 14001

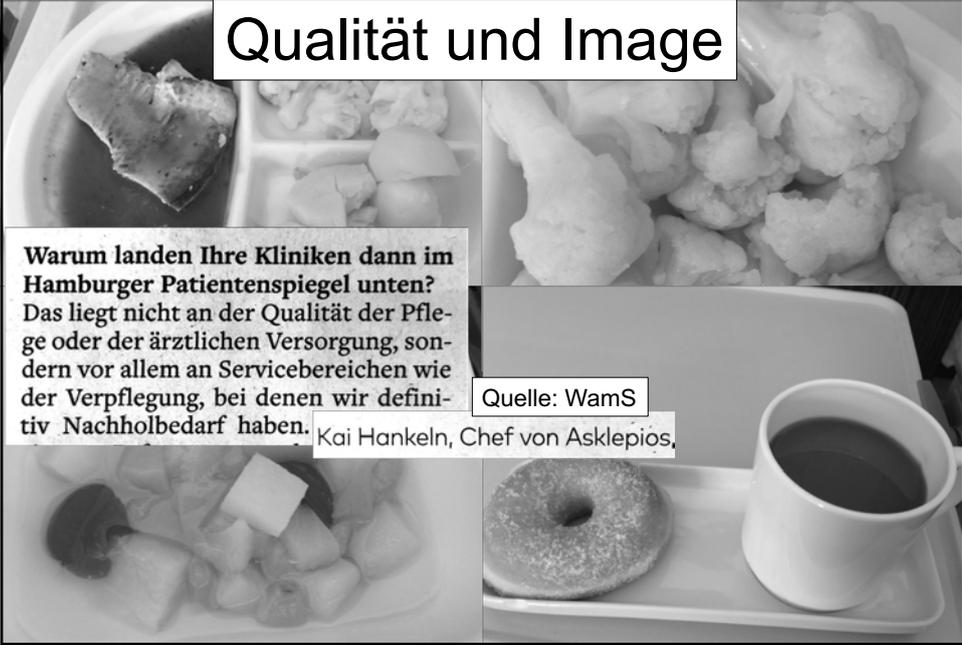


Copyright Thomas Voß



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Qualität und Image



Warum landen Ihre Kliniken dann im Hamburger Patientenspiegel unten? Das liegt nicht an der Qualität der Pflege oder der ärztlichen Versorgung, sondern vor allem an Servicebereichen wie der Verpflegung, bei denen wir definitiv Nachholbedarf haben.

Quelle: WamS
Kai Hankeln, Chef von Asklepios.

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Regelmäßiger Praxispartner des iSuN (Institut für Nachhaltige Ernährung der FH Münster), zum Beispiel:

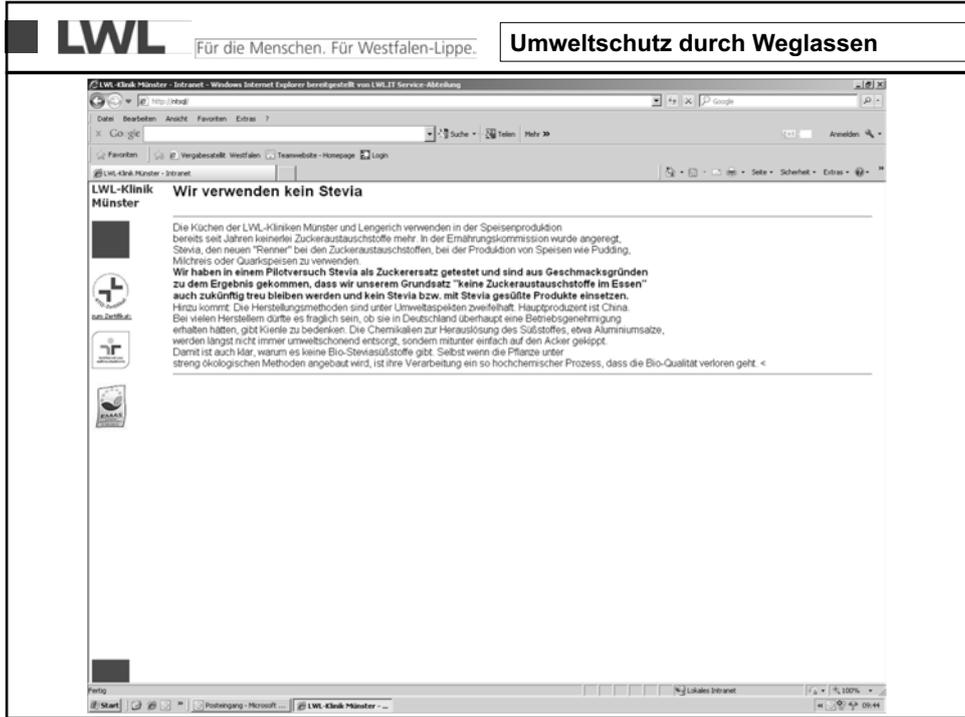
- Genuss aus dem Münsterland
- Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung
- NAHGAST (Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung)
- Gemeinwohlökonomie
- Bachelor- und Masterarbeiten Oecotrophologie und Ingenieurwesen

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Am einfachsten: Umweltschutz durch Weglassen

Copyright Thomas Voß





Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. **Umweltschutz durch Weglassen**

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 entsetzten Fischerei und einem nimmersatten japanischen Südhmarkt 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, Haifleisch und anderen artbedrohten Meerestieren verzichtet.



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 Urmüllig, Vorstand der Heinrich-Böll-Stiftung, kritisiert die Industrialisierung in der Fleischproduktion: „Moderne Schlachttiergärten in Europa und den USA nehmen immer absurdere 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 gesunder Agrarsystem stehen.“



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

Verzicht auf Putenfleisch

Im Zuge der Neuaufstellung 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.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Produkte aus ökologischem Landbau, artgerechter Tierhaltung, der Region und der Saison




Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich




- Keine Gentechnik ✓
- Keine künstlichen Pflanzenschutzmittel ✓
- Keine Geschmacksverstärker ✓
- Keine künstlichen Aromen ✓
- Keine Farbstoffe ✓
- Freilauf und mehr Stallfläche
- Keine Spaltenböden
- Kein präventiver Antibiotikaeinsatz ✓

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

ein echtes statement für **MÜNSTER ISST VEGGIE**

gesundheitswunsch nach veränderung verantwortung klimaschutz tierschutz verändertes konsumverhalten achtsamkeit ethik kreativität

Heute gibt es 100% BIO
Qualität aus der Salattheke

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

BIO nach EG-Öko-Verordnung DE-ÖKO-003

SPEISEKARTE

Datum: 01.06.15 bis 07.06.15
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
01.06.15 Montag	Ohai con Carne Bio-Spizhah Bio-Mischgemüse Bio-Fruchtjoghurt	Fischfilet, gedünstet Serrisauce Bio-Salzkartoffeln Salat der Saison Bio-Fruchtjoghurt	gefüllte Paprikaschote veg. Tomatensauce Bio-Salzkartoffeln Bio-Fruchtjoghurt
02.06.15 Dienstag	Bio-Schweineschnitzel ^{A,C} Zigeunersauce Bio-Salzkartoffeln Kohlrabi Vanillepudding	Fruchtiges Hähnchencurry ^A Bio-Reis Kaisergemüse Vanillepudding	Fenchelgrain mit Mozzarella ^{C,E} Petersiliensauce ^{C,E} Bio-Reis Vanillepudding
03.06.15 Mittwoch	Pilzragout ^{A,E} Semmelkloß ^{C,E,G} Blattsalat in Kräutervinaigrette ^A Birne	gefüllte Nudelvlöcher ^{A,E} Tomaten-Basilikumsauce ^A Blattsalat in Kräutervinaigrette ^A Banane	Milchreis ^A Apfel-Zimt-Kompost ^A Birne
04.06.15 Donnerstag	Bio-Schweineschnitzel ^{A,E,G,H} Bio-Nudeln ^A Romanesco Bio-Fruchtjoghurt	Bolognesesauce ^D Bio-Nudeln ^A Romanesco Bio-Fruchtjoghurt	Käsespätzle mit Zwiebelschmelz ^{A,E} Kreuzkümmel - Anis-Sauce ^{A,E} Romanesco Bio-Fruchtjoghurt
05.06.15 Freitag	Fischfilet frisch, gebraten ^{A,M} Dillsauce ^A Bio-Salzkartoffeln Spinat Heidelbeerkompott	gekochte Eier ^A Dillsauce ^A Kartoffelsuppe ^A Bio-Prinzessbohnen Heidelbeerkompott	Veg. Frühlingsglocke ^{C,E,G} Hollandaise ^{C,H} Bio-Reis Möhrensalat Heidelbeerkompott
06.06.15 Samstag	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^A Geflügelbrühe ^{A,M} Kivi	Hühnersuppenintopf ^A Banane	Kartoffelsuppe vegetarisch ^D Kivi
07.06.15 Sonntag	Sauerbraten ^A Sauerbrätensauce Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Eisbecher ^A	Rinderschmorbraten ^A Rosmarinsauce ^A Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Eisbecher ^A	Kartoffelischer ^A Käufersauce ^A Zucchini Eisbecher ^A

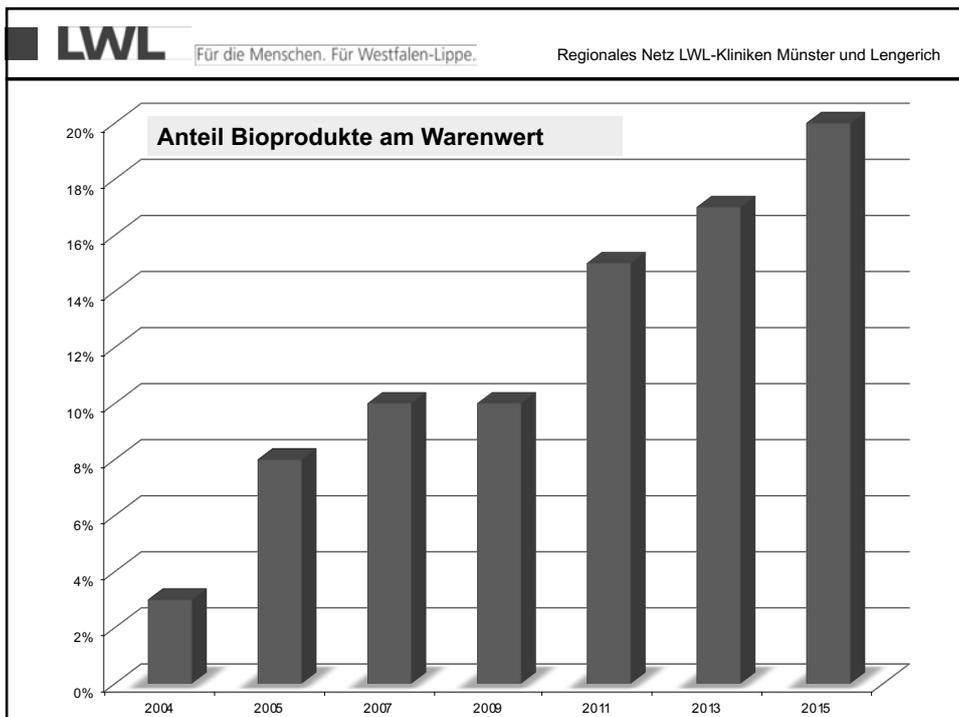
Tagessuppe auf Wunsch!
Bitte: Möchten Sie die Ernährungsempfehlung, dann würden Sie sich bitte an Frau Birgitta Lubanus, Tel. 1362 oder Frau Beate Frohoff, Tel. 1363

*Die mit den gelben Dreiecken versehenen Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

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

1. mit Fenchel 2. mit Anis/Kümmel 3. mit Senf 4. mit Sojabohnen 5. mit Sesam 6. mit Weizen 7. mit Milch 8. mit Eiern 9. mit Nüssen 10. mit Meeresfrüchten 11. mit Fisch 12. mit Schalentieren 13. mit Molke 14. mit Soja 15. mit Weizen 16. mit Milch 17. mit Eiern 18. mit Nüssen 19. mit Meeresfrüchten 20. mit Fisch 21. mit Schalentieren 22. mit Molke 23. mit Soja 24. mit Weizen 25. mit Milch 26. mit Eiern 27. mit Nüssen 28. mit Meeresfrüchten 29. mit Fisch 30. mit Schalentieren 31. mit Molke 32. mit Soja 33. mit Weizen 34. mit Milch 35. mit Eiern 36. mit Nüssen 37. mit Meeresfrüchten 38. mit Fisch 39. mit Schalentieren 40. mit Molke 41. mit Soja 42. mit Weizen 43. mit Milch 44. mit Eiern 45. mit Nüssen 46. mit Meeresfrüchten 47. mit Fisch 48. mit Schalentieren 49. mit Molke 50. mit Soja 51. mit Weizen 52. mit Milch 53. mit Eiern 54. mit Nüssen 55. mit Meeresfrüchten 56. mit Fisch 57. mit Schalentieren 58. mit Molke 59. mit Soja 60. mit Weizen 61. mit Milch 62. mit Eiern 63. mit Nüssen 64. mit Meeresfrüchten 65. mit Fisch 66. mit Schalentieren 67. mit Molke 68. mit Soja 69. mit Weizen 70. mit Milch 71. mit Eiern 72. mit Nüssen 73. mit Meeresfrüchten 74. mit Fisch 75. mit Schalentieren 76. mit Molke 77. mit Soja 78. mit Weizen 79. mit Milch 80. mit Eiern 81. mit Nüssen 82. mit Meeresfrüchten 83. mit Fisch 84. mit Schalentieren 85. mit Molke 86. mit Soja 87. mit Weizen 88. mit Milch 89. mit Eiern 90. mit Nüssen 91. mit Meeresfrüchten 92. mit Fisch 93. mit Schalentieren 94. mit Molke 95. mit Soja 96. mit Weizen 97. mit Milch 98. mit Eiern 99. mit Nüssen 100. mit Meeresfrüchten

Copyright Thomas Voß



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

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

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Umstellung auf 100% Bio-Schweinefleisch

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

MRSA-net INTERREG Deutschland-Niederlande

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



GEMEINSAM GEGEN INFEKTIONEN bei TIER und MENSCH

... 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

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

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 Kunden hochwertige 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 ihre 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.



Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Willkommen auf dem Milchhof Große Kintrup



Der Milchbauer Leonard Große Kintrup 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 laugen im Strohstall

Milchabfüllung in der hofeigenen Molkerei

Die Milch vom Hof L. Große Kintrup

Milch vom Hof L. Große Kintrup
 Kasewinkel 7
 48157 Münster
 Tel.: 0251 / 32 78 33
 www.milch-vom-hof.de

Frischmilchprodukte vom Familienunternehmen aus Münster

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Aktueller Stand:

- Bio-Anteil > rd. 20 % u.a.:
 - 100% Bio-Schweinefleisch
 - 100% Bio-Ei (auch Frühstückseier)
 - 100% Bio-Gewürze
 - 100% Bio-Nudeln
 - Kartoffeln möglichst 100% Bio-Qualität
 - 4 Aubrac-Rinder/Jahr Bioland-Qualität
- Saisonkalender und Regionale Produkte
- Jeden Tag 1 Vegetarisches Gericht
- Mehr Frischprodukte statt Convenience-Fertigprodukte

Copyright Thomas Voß

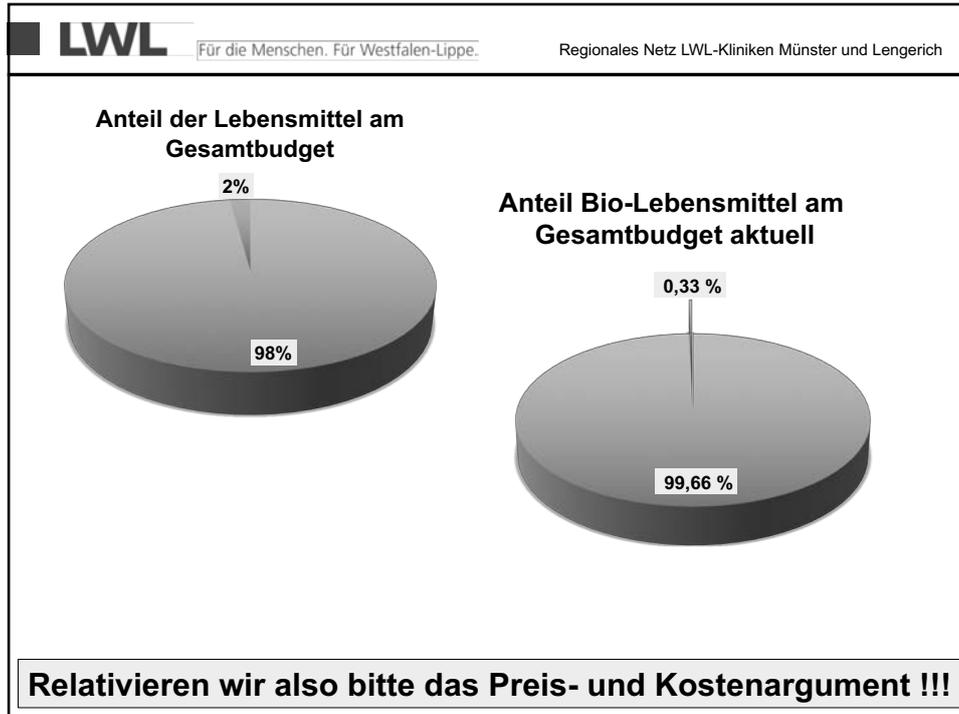
LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Wir wollen:

- Frische Lebensmittel
- aus ökologischer Landwirtschaft
- aus der Region
- aus artgerechter Tierhaltung
- Zunehmend unter Beachtung sozialer Kriterien (z.B. Fairtrade)



Aber:  ...die Kosten ?!



Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

**Vier Beispiele für unsere
„Gegenfinanzierung“**

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die Kalibrierung

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

180 g / Portion **< 120 g / Portion** **Ziel 80 g – 100 g**

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

ein echtes statement für

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

MÜNSTER ISST VEGGIE

... 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	Hähnchenschnitzel Piccata ^{A,C,E} Tomatensauce ^B Bio-Fleis Blattsalat Joghurtressing ^F Banane	Gratinierter Seelachsfilet ^{A,M,N} Dipsauce ^F Kartoffelpüree ^F Blattspinat natur ^N Banane	Prinzebohnen griech. Art ^F Djuvec - Reis ^N Blattsalat Joghurtressing ^F Banane
Dienstag	Bio-Hacksteak ^{A,C,H} Zwiebelsauce ^{A,H} Bio-Salzkartoffeln Leipziger Allerlei Quarkspeise mit Pfirsich ^F	Rindergeschmetzeltes ^{E,G,N} Bio-Nudeln ^N Pfeffersbohnen ^N Quarkspeise mit Pfirsich ^F	Gemüsepfanne ^N Gnocchi Quarkspeise mit Pfirsich ^F
Mittwoch	Tortellini mit Käse u. Sping ^{A,C,E} Käse-Käufersauce ^F Bio-Broccoli Bio-Fruchtjoghurt ^F	Gemüse-Auflauf ^{E,G,N} Basilikumsauce ^{F,N} Bio-Salzkartoffeln Blattsalat in Kräutervinagrette ^F Bio-Fruchtjoghurt	Milchreis ^F Pflaumenkompott Bio-Fruchtjoghurt ^F
Donnerstag	Schnittbohnenentopf Bio-Mittelschinken Schokoladenpudding ^{D,E}	Rinderschmorbraten ^F Sofflesauce ^{F,N} Bio-Salzkartoffeln Bio-Milchgemüse Schokoladenpudding	Eierpfannkuchen ^F Erdbeer-Rhabarber Kompott Schokoladenpudding ^{D,E}
Freitag	Fischfilet, gebacken ^{A,D,H} Remouladesauce warm ^{A,C,E,H} Bio-Salzkartoffeln Salat der Saison Buttermilchdessert ^F	Frikassee vom Huhn ^{A,E} Bio-Fleis Bio-Möhren Buttermilchdessert ^F	Gemüselasagne ^{A,C,E} Basilikumsauce ^{F,N} Salat der Saison Buttermilchdessert ^F
Samstag	Spitzkohlentopf mit Rindfleisch ^{A,H} Apfel	Kohlraabi-Entopf ^{D,N} Gettopelwurst ^{F,4,8} Apfel	Gemüseentopf veg ^{A,D,F,G,H,I,K} Apfel
Sonntag	Bio-Schweinefleischbraten ^N Thymiansauce ^{E,H} Bio-Salzkartoffeln Kohlraabi Eisbecher ^E	Rindergulasch ^D Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Eisbecher ^A	gelbte Nudelröllchen ^{A,E} Tomatensauce ^F Bio-Möhren Eisbecher ^A

Tagsuppe auf Wunsch!
Info: Mischen Sie eine Ernährungstherapie, dann werden Sie sich bitte an Frau Brigitta Lohmann: Tel. 1362 oder Frau Beate Probst: Tel. 1363

Trotz völliger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass diese Spuren anderer Allergene enthalten können.
*Vollkost Bio gekennzeichnete Produkte sind kennzeichnet durch BIO-GRÜNE

1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. geschwächt 4. mit Konservierungsstoffe 5. mit Stabilisator
6. mit Konservierungsstoffe 7. mit Geschmacksverstärker 8. mit Aromastoffen 9. mit Phosphat 10. enthält eine Phosphorsäure
A. Cholesterin Gehalt B. Kohlenhydrat- und zuckerhaltig C. Eier und -erzeugnisse D. Milch und -erzeugnisse E. Milch und -erzeugnisse

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

So schmeckt vegetarisch:

- Fenchelgratin mit Mozzarella
- Grünkohllasagne
- Linsen-Gemüse-Curry
- Hirse-Gemüse-Gratin
- Spaghetti mit Linsensauce
- Gerste-Risotto
- Vegetarische Pizza
- Kohlrabischeiben in Sesamkruste
- Spitzkohl-Kichererbsen-Eintopf
- Gratinierte Zucchini mit Getreidekruste
- Polenta-Pizza mit frischen Pilzen und Birnen
- Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola
- Kartoffel-Mangold-Gratin mit Gorgonzola
- Süßkartoffel-Mangold-Lasagne
- Veganes Kartoffelgemüsecurry indisch

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Münsterländer Saisonkalender - Gemüse -

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Chinakohl											
Feldsalat											
Grünkohl											
Möhren											
Pastinaken											
Pomee											
Rosenkohl											
Rotkohl											
Sauerkraut											
Schwarz-surzahn											
Sellerie, Knollen											
Sprossen											
Steckrübe											
Wahlkohl											
Wirsing											
Wurzel-petersilie											
Zwiebeln											

u. G. = unter Glasanbau
 Entlast auf Grundlage eines Saisonkalenders der Verbraucherzentrale NRW, bezüglich Regionalität überarbeitet von der Landwirtschaftskammer NRW

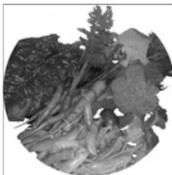


Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Fachhochschule Münster University of Applied Sciences
Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft

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



Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die Köche sind begeistert: Ihre Arbeit ist nicht für die Tonne.



Die Hilfskräfte, vor allem mit Migrationshintergrund, sind begeistert. Zitat aus 2014:

„Bei uns zu Hause hungern die Menschen und wir werfen so viele gute Lebensmittel weg. Jetzt tun wir endlich etwas dagegen. Das ist so befriedigend.“





Nominierung für den Bundespreis „Zu gut für die Tonne!“ 2017

Copyright Thomas Voß



Der Erfolg gibt uns
recht 😊

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

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

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Zufriedenheit mit dem Mittagessen - Kliniken Lengerich / Münster 2016

Befragung von
Patienten, Mitarbeitern
und Besuchern
in der Woche vom
11. – 17. Mai 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	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 11.04.16	Hilfchenfilet pikante Quarksauc ^{1,2} Bio-Filet Bio-Quark Bio-Chefspeisepilz ^{1,2}	Fischzapat in Dillsauc ^{1,2,3,4} Chinakohlfilet ^{1,2} Zuguhrtessauc ^{1,2}	Ofenkartoffeln Krautquark ^{1,2} Chinakohlfilet ^{1,2} Zuguhrtessauc ^{1,2}
Dienstag 12.04.16	Rindergulasch ^{1,2} Bio-Steak Bio-E-Bein Banane	Gratinerte Hilfenchenfilet ^{1,2} Eisquarksauc ^{1,2} Bio-Filet Bio-Steak Banane	Schulfröhle Gemüseflanes Tomate-Balsamsauc ^{1,2} bunter Salat mit Käse ^{1,2} Banane
Mittwoch 13.04.16	Viel Pizza ^{1,2} Tomatenaufl ^{1,2} Quarkspise mit Schokosauce ^{1,2}	Gemüsebolognese ^{1,2} Tomatenaufl ^{1,2} Quarkspise mit Schokosauce ^{1,2}	Milchpufl ^{1,2} mit Zimt und Zucker Quarkspise mit Schokosauce ^{1,2}
Donnerstag 14.04.16	Gemüsebraten ^{1,2} Bio-Steak Schokoladenspeidung ^{1,2}	Rindbraten ^{1,2} Esterhasensauc ^{1,2} Bio-Steak Bio-Steak Schokoladenspeidung ^{1,2}	Gemüsebraten ^{1,2} Käsesauc ^{1,2} Buttersalat Cocktailressauc ^{1,2} Schokoladenspeidung ^{1,2}
Freitag 15.04.16	Fischfilet frisch, gebraten ^{1,2} Seifl - Käsebraten ^{1,2} Blattspinat ^{1,2} Rote Grütze	Bio- Schweinefleischbraten ^{1,2,3,4} Bio-Steak Bio-Steak Rote Grütze	Zucchini vegetarisch geflam ^{1,2} Gemüsebraten ^{1,2} Tomatenaufl ^{1,2} Rote Grütze
Samstag 16.04.16	Linsensauc ^{1,2} Bio-Steak Apfel	Möhrenentopf ^{1,2} Gellier/Bockstauden ^{1,2} Apfel	Möhrenentopf ^{1,2} Apfel
Sonntag 17.04.16	Rindermilade Boiledensauc ^{1,2} Bio-Steak grüne Bohnen Salzputz ^{1,2}	Tafelkätz vom Rind ^{1,2} Salzsauc ^{1,2} Bio-Steak Bio-Steak Salzputz ^{1,2}	Eisfl in Blattspinatsauc ^{1,2} Hollandsauc ^{1,2} Bio-Steak Salzputz ^{1,2}

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Wie wichtig ist Ihnen grundsätzlich eine gute Essensqualität?

99% = sehr wichtig / wichtig

Wie gefällt Ihnen der Veggie-Day ?

74% = sehr zufrieden / eher zufrieden

Wie wichtig ist Ihnen der Anteil an BIO-Produkten?

87% = sehr wichtig / eher wichtig

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

95% = sehr wichtig / eher wichtig

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Wie hat Ihnen das Essen geschmeckt?



Haben Sie Anregungen für das Küchenteam?
Ralf Gremme, Küchenleiter

Handwritten feedback:

(Soll) Food ...
Die Pilzsuppe war sehr gut !!
Danke für das Essen !!
Münster, den 18/01/2017

Der Sauerkraut war
echt super ☺
19.2.2017

Mangold - Aufbauf / Zerkleinert
Sauerbraten und Nudel mit Quark
war super gut ? und super nette
Küchenze ? (und Koch) - fand ich auch
-> nur Vollkornmehl wäre noch besser ?

Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe.

Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Adipositas-Studie der WHO

SPEISEKARTE
MÜNSTER ISST VEGGIE

Datum: 09.04.18 bis 12.04.18

	Menü 1 <small>Schule/Normalkost</small>	Menü 2 <small>Schule/Veget. Kost</small>
09.04.18 <small>Freitag</small>	Fischfilet, gedünstet ^{su} Senfsauce ^{su} Bio-Salzkartoffeln ^{su} Bio-Broccoli ^{su} Bio-Früchtjoghurt ^{su}	gefüllte Paprikaschote veg ^{su} Tomatensauce ^{su} Bio-Salzkartoffeln ^{su} Bio-Früchtjoghurt ^{su}
10.04.18 <small>Samstag</small>	Hähnchenschnitzel ^{su} Zigeunersauce ^{su} Bio-Salzkartoffeln ^{su} Erbsen ^{su} Karamelpudding ^{su}	Fenchelgratin mit Mozzarella ^{su} Petersiliensauce ^{su} Bio-Reis ^{su} Karamelpudding ^{su}
11.04.18 <small>Montag</small>	Pilzragout ^{su} Semmelknödel ^{su} Blattsalat in Kräutervinaigrette ^{su} Banane	gefüllte Nudelröllchen ^{su} Tomaten-Basilikumsauce ^{su} Blattsalat in Kräutervinaigrette ^{su} Banane
12.04.18 <small>Dienstag</small>	Bolognesesauce ^{su} Bio-Nudeln ^{su} Salat der Saison ^{su} Grießpudding ^{su}	Käsespätzle mit Zwiebelschmelz ^{su} Kreuzkümmel - Anis-Sauce ^{su} Salat der Saison ^{su} Grießpudding ^{su}

Änderungen bleiben vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenamt.
Alle Speisen werden ohne Verwendung von Schweißfleisch hergestellt!

1. mit Schokolade	2. mit Nusschokolade	3. glutenfrei	4. ohne Ei
5. ohne Milch	6. ohne Kuhmilch	7. ohne Weizen	8. ohne Hefe
9. ohne Sesam	10. ohne Mandeln	11. ohne Nüsse	12. ohne Erdnüsse
13. ohne Soja	14. ohne Sellerie	15. ohne Senf	16. ohne Anis
17. ohne Kreuzkümmel	18. ohne Fenchel	19. ohne Koriander	20. ohne Petersilie

Copyright Thomas Voß

Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe.

Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Nachhaltigkeit garantiert

erfolgreiche

Öffentlichkeitsarbeit 😊

21

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Streubstwiesen LWL-Klinik Lengerich

LWL-Klinik Lengerich



Was hat Kaiser Wilhelm mit Umweltschutz zu tun?

Im Jahr 2003 wurde die LWL-Klinik Lengerich allgemein bekannt für sein Umweltkonzept. Dieses Konzept umfasst die Erhaltung der Streubstwiesen. Auf dem Gelände der Klinik gibt es über 100 Streubstwiesen.

Streubstwiesen erhalten

Streubstwiesen sind kleine, traditionelle Wiesen mit verschiedenen Laubbäumen, die in der Regel von Büschen, Sträuchern und kleineren Bäumen umgeben sind. Diese Wiesen sind ein wertvolles Biotop für viele Arten von Tieren und Pflanzen. Durch den Einsatz von Herbiziden und anderen chemischen Mitteln können diese Wiesen verloren gehen. Durch den Einsatz von natürlichen Methoden wie dem Mahlen der Wiesen können diese Wiesen erhalten und ihre ökologische Bedeutung gefördert werden.

Ökologische Landschaftspflege

Mähen und Entfernen von Stoppeln und Unkräutern sind wichtige Maßnahmen, um die Artenvielfalt der Streubstwiesen zu erhalten. Diese Maßnahmen werden in der Regel von Freiwilligen durchgeführt. Durch den Einsatz von natürlichen Methoden wie dem Mahlen der Wiesen können diese Wiesen erhalten und ihre ökologische Bedeutung gefördert werden.

Patient/-innen und Mitarbeiter/-innen

Die Streubstwiesen sind ein wertvolles Biotop für viele Arten von Tieren und Pflanzen. Durch den Einsatz von natürlichen Methoden wie dem Mahlen der Wiesen können diese Wiesen erhalten und ihre ökologische Bedeutung gefördert werden.

1000 Liter Apfelsaft in Bioqualität

Die Streubstwiesen sind ein wertvolles Biotop für viele Arten von Tieren und Pflanzen. Durch den Einsatz von natürlichen Methoden wie dem Mahlen der Wiesen können diese Wiesen erhalten und ihre ökologische Bedeutung gefördert werden.

LWL



LENGERICHER KLINIKTRÖPFCHEN

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



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



LWL-Klinik Lengerich Parkallee 10 49525 Lengerich. www.lwl-klinik-lengerich.de



Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich





LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Verwertung der Tomaten und frischen Kräuter aus der Eigenproduktion Arbeitstherapie Gärtnerei ...



Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

... in der Küche



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich




Erste Honigernte in der LWL-Klinik Lengerich

Ein im vergangenen Jahr zugeflogenes Bienenvolk hat jetzt die erste Honigernte in der LWL-Klinik Lengerich ermöglicht.

Die Bienen nutzten vor allem Kastanien-, Robinien- und Löwenzahnblüten im Klinikpark - die sogenannte Frühtracht. Leider war die Witterung im Frühling so kühl, dass die Ernte nicht sehr ergiebig war. Der Honig schmeckt jedoch sehr gut!

Imker Jan Hendrik Bein hofft nun auf eine gute Sommertracht und eine reichere Ernte.

Quelle: Intranet-Newsticker LWL-Klinik Lengerich. Herr Bein ist im echten Berufsleben Landschaftsgärtner der LWL-Klinik Lengerich

Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Ungeliebt, aber notwendig

Experten diskutieren über Gesundheitskosten und Umweltschutz im Krankenhaus



Preis für beispielhaften Umweltschutz

AWM 2018



Die Umwelt gewinnt

LWL-Klinik zeichnet Q&S Gewinner aus



LWL-Kliniken: Achtsamkeit für Mitarbeiter und Umwelt

Thomas Voß ist bei den LWL-Kliniken Münster und Lengerich Abteilungsleiter Wirtschaft. Verantwortung und Flexibilität. Die EM&M-Strategie des Konzerns ist ein zentrales Element der Unternehmenskultur. Die EM&M-Strategie ist ein zentrales Element der Unternehmenskultur. Die EM&M-Strategie ist ein zentrales Element der Unternehmenskultur.




Wirtschaftlich einsetzbar

Die Wirtschaftlichkeit ist ein zentrales Element der Unternehmenskultur. Die Wirtschaftlichkeit ist ein zentrales Element der Unternehmenskultur. Die Wirtschaftlichkeit ist ein zentrales Element der Unternehmenskultur.




Ohne Angst schaffen wir's

Was Hindernisse und unerwartet schwierige Aufgaben lösen muss, sind die Herausforderungen, mit denen wir uns täglich auseinandersetzen müssen, wenn wir unsere Visionen verwirklichen wollen.



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Mein persönliches Fazit:

- ⇒ Es geht viel mehr als man denkt
- ⇒ Nachhaltigkeit fördert Glaubwürdigkeit
- ⇒ Bio wird zur Qualitätsoffensive
- ⇒ Es lässt sich finanzieren
- ⇒ Nachhaltiges Denken und Handeln schmiedet das Team zusammen
- ⇒ **Einfach anfangen (im doppelten Sinn); es lohnt sich!**
- ⇒ Ein gutes Gefühl und Gewissen gibt es als Beilage dazu 😊

Copyright Thomas Voß



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Danke fürs Zuhören

Zitat
Quelle: Westf. Nachrichten



»Im neuen Europa brauchen wir eine Wirtschaftsethik, die Umweltbewusstsein, soziales Engagement und Nachhaltigkeit an erste Stelle setzt.«
Prinz Charles



Copyright Thomas Voß

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

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