Best-Practice-Beispiel

LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Seit vielen Jahren werden biologisch erzeugte Lebensmittel im Speiseangebot der Kliniken des Landschaftsverbands Westfalen Lippe (LWL) in Münster und Lengerich eingesetzt. Bio-zertifiziert ist die Küche der LWL-Klinik Münster seit nunmehr fast 20 Jahren. Das Thema Nachhaltigkeit wird nicht nur in beiden Häusern, sondern auch in allen Bereichen großgeschrieben.

Birgitta Lohmann, Qualitätsmanagement-Beauftragte der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, ist eine attraktive, ausgewogene und gesunde Ernährung der Patient:innen und der Beschäftigten sehr wichtig. Ein wesentlicher Aspekt des Nachhaltigkeitskonzeptes ist daher auch der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der täglichen Verpflegung der Patient:innen und Mitarbeiter:innen.

„Eine gesunde und umweltgerechte Ernährung ist mir in der Gemeinschaftsverpflegung besonders wichtig, weil wir hier täglich sehr viele Menschen erreichen“, so Birgitta Lohmann.

Regionalität und Saisonalität in Kombination mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln haben sich die LWL-Kliniken für das Verpflegungsangebot auf die Fahne geschrieben. Zu einer gesunden und umweltgerechten Ernährungsweise gehört für die Kliniken auch die Reduzierung der Fleischportionen. Um dem Aspekt Tierwohl besonders Rechnung zu tragen, arbeiten die beiden Kliniken bei Frühstückseiern, Schweinefleisch, Rindfleisch und Frischmilch direkt mit Bio-Landwirten und Erzeugergemeinschaften zusammen. Neben dem Tierwohl kommt dieses Engagement durch die kurzen Lieferwege auch dem Klima zugute. Im Sommerhalbjahr werden zudem im Gewächshaus der arbeitstherapeutisch ausgerichteten Gärtnerei Tomaten und frische Kräuter für die Küche angebaut.

Es sind vor allem Lebensmittel, die regelmäßig verwendet werden, die die Klinik-Küche von zertifizierten Bio-Betrieben erhält. Hierzu zählen neben den bereits erwähnten tierischen Produkten wie Fleisch und Frischmilch auch Kartoffeln, Nudeln, Reis, saisonales Gemüse, Joghurt und Gewürze. Entscheidende Kriterien bei der Produkt- und Lieferantenauswahl sind eine artgerechte Haltung der Nutztiere und eine tragfähige Nutzung der Landwirtschaft und Meere.

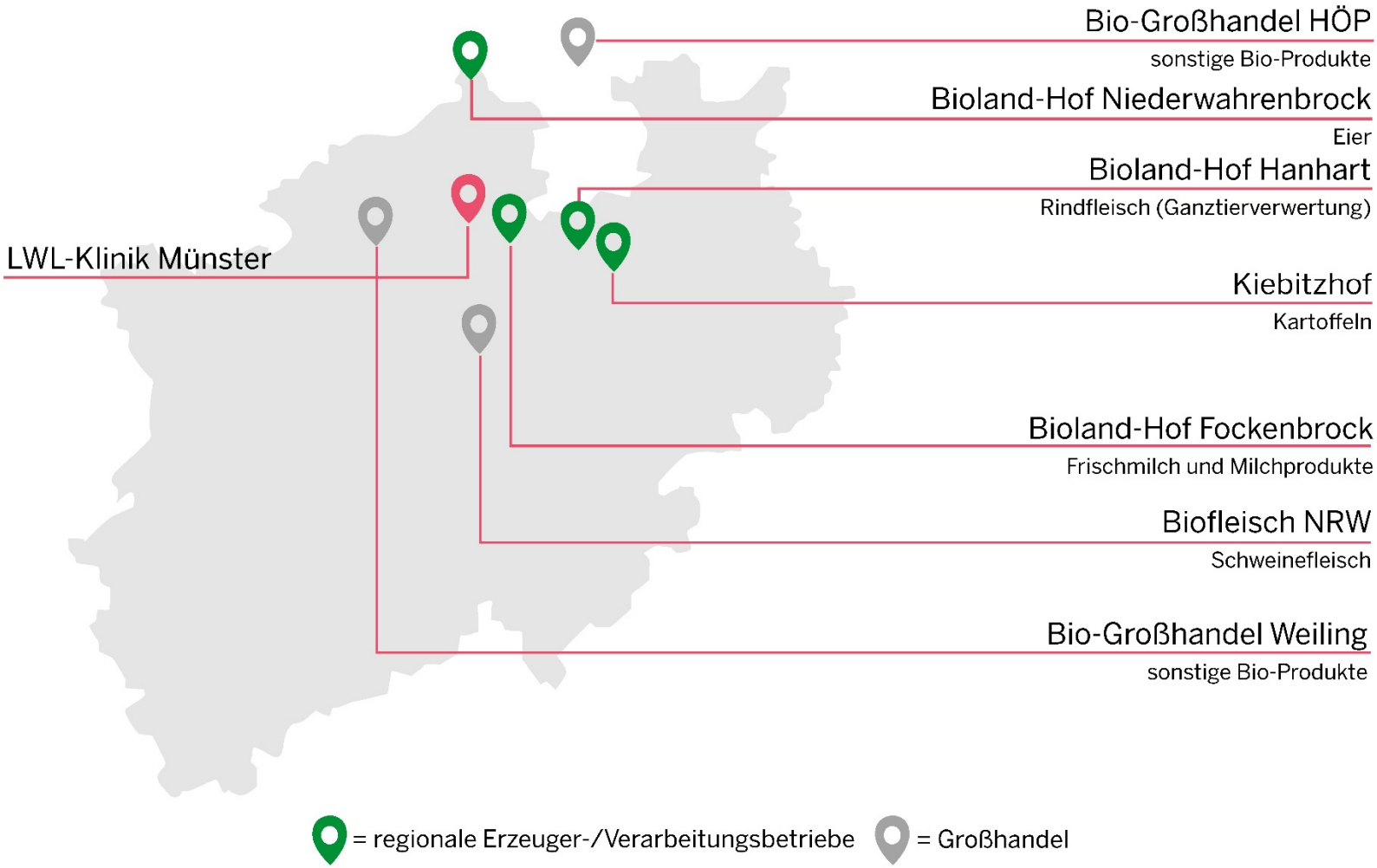
Steckbrief:

Mahlzeiten/Tag: **1700 Mittagessen**
Gästestruktur: **Patient:innen und Bewohner:innen, Beschäftigte, Mittagsverpflegung für Sonderschulen**
Küchenteam: **in Münster 34 Personen, in Lengerich 32 Personen (jeweils inklusive Teilzeitstellen und Auszubildenden)**

Bio-zertifiziert seit: **2005**
Bio-Angebot: **etwa 30 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Cook & Serve**
Kontakt: **Birgitta Lohmann, birgitta.lohmann@lwl.org**
Telefon: 0251 915551362

Best-Practice-Beispiel

LWL-Klinik Münster



NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen