St. Josef-Stift setzt auf Nachhaltigkeit als Unternehmensziel

Qualität und Langlebigkeit als strategischer Roter Faden / Viele Umwelt- und Klimastandards bereits umgesetzt

Klimaschutz, schonender und sparsamer Umgang mit endlichen Ressourcen, gesunde Lebens- und Arbeitsbedingungen – es gibt viele Gründe, sich mit dem Thema Nachhaltigkeit zu beschäftigen. Und zwar nicht erst, seitdem die Klimakrise zum Top-Thema auf der weltweiten Agenda geworden ist. Mit dem Pariser Klimaschutzabkommen wurden Klimaneutralitätsziele vereinbart, deren Einhaltung nur möglich ist, wenn alle Sektoren hierfür Verantwortung übernehmen. In diesem Sinne ist das Thema auch für Krankenhäuser relevant, die bedingt durch hohe medizin-technische und hygienische Anforderungen einen vergleichsweise hohen Ressourcenbedarf haben. Im St. Josef-Stift spielt das Thema Nachhaltigkeit bereits seit den 1980er Jahren bei vielen Entscheidungen eine wichtige Rolle, was zum Beispiel im baulichen Bereich sichtbar wird oder bei der regional und saisonal ausgerichteten Speisenversorgung. Um die Bedeutung des Themas zu untermauern, hat sich das Kuratorium des St. Josef-Stifts einstimmig dafür ausgesprochen, Nachhaltigkeit als weiteres Unternehmensziel für seine Einrichtungen zu verankern.

Nachhaltigkeit ist ein Begriff, der sich im St. Josef-Stift auf viele Bereiche bezieht. „Wir sind mit unserer Unternehmensstrategie auf Qualität, bedarfsgerechte und nachhaltige Angebote und langfristiges Handeln ausgerichtet. Nachhaltigkeit bezieht sich aber zum Beispiel auch auf Qualität in den Gebäuden für ein gesundes Umfeld für Patienten und Mitarbeiter, aber auch für einen hohen Effekt bei der Einsparung von Energie, Wasser und anderen Ressourcen“, beschreibt Geschäftsführer Dr. Ansgar Klemann.

Der Bereich Bauen ist dabei ein besonders wirkungsvoller Hebel, um mit hochwertigen langlebigen Materialien sowie mit moderner Gebäudetechnik und Energiegewinnung einen vergleichsweise hohen Effekt für den Klimaschutz zu erzielen. „Das St. Josef-Stift realisiert schon seit Jahren aus eigenem Antrieb hohe Umweltstandards in seinen Einrichtungen und hat schon viele nachhaltige Maßnahmen umgesetzt. Die Auswirkungen des globalen Klimawandels und die immer dringlicher werdende Notwendigkeit von Umwelt- und Ressourcenschutz zeigen den anhaltenden Bedarf eines nachhaltigen Handelns und stellen uns und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor neue, zusätzliche Aufgaben“, so Klemann. Im Fokus stehen dabei zwei Fragen:

- Wie zeigen wir als großes Unternehmen Verantwortung für die Umwelt und machen unser Handeln für unsere Mitarbeiter, für unsere Patienten und Bewohner transparent?
- Wie wollen wir uns weiterentwickeln und nachhaltiger aufstellen?

Beim Blick auf das Thema Bauen und Gebäudetechnik zeigt sich, dass in vielen Bereichen hohe Umweltstandards bereits umgesetzt sind (s. Seite 7). Ein weiteres großes Themenfeld ist beispielsweise die Speisenversorgung mit den Aspekten nachhaltiger Produktion, Transportwege und Abfallvermeidung. Hier hat sich unlängst eine Arbeitsgruppe auf den Weg gemacht, um in allen genannten Themenfeldern den Stand der Dinge sowie weitere Optimierungspotenziale zu ermitteln (s. Seite 8).

Moderne Gebäude mit hoher Energieeffizienz und einem Umfeld, in dem sich Patienten und Mitarbeitende wohlfühlen können, sind ein besonderes Merkmal des St. Josef-Stifts. Nachhaltigkeit zeigt sich auch in den vielen begrünten Dächern.

Nachhaltiges Bauen ist gut für Mensch, Umwelt und Klima

St. Josef-Stift setzt beim Bauen bereits hohe Standards um

Nachhaltigkeit ist in aller Munde – in den Gebäuden des St. Josef-Stifts lässt sich Nachhaltigkeit mit allen Sinnen erleben. „Qualitativ hochwertig zu bauen, ist immer auch Klimaschutz und hebt zugleich das Wohlbefinden der Menschen im Gebäude“, meint Technischer Leiter Peter Kerkmann. Die zunächst höhere Investition in hochwertige Materialien, Wärmedämmung und energiesparende Technik rechne sich langfristig zum Beispiel in geringeren Energiekosten. Er nennt ein sehr plastisches Beispiel: Obwohl durch die zahlreichen neuen Gebäude wie Magistrale, Reha-Zentrum, Südflügel und Tagespflege St. Elisabeth die Gebäudefläche auf dem Stifts-Campus um ein Drittel gestiegen ist, ist die Kesselgröße in der modernisierten Energiezentrale annähernd gleich geblieben.

„Der Fokus hat bisher immer auf der effizienten Umsetzung gelegen und weniger darauf, die Energie-, CO_2- und Wassereinsparung zu kommunizieren“, so Kerkmann. Für das Kuratorium stellte er eine beeindruckende Liste zusammen, was bereits an Maßnahmen realisiert ist und damit den ökologischen Fußabdruck des St. Josef-Stifts deutlich verkleinert.

Das Klausurgebäude erhält eine hochisolierende Fassade.

LED-Beleuchtung wird an vielen Stellen nachgerüstet.

Umgesetzte Maßnahmen zur weiteren Verbesserung der CO_2-Bilanz:

- Laufende Optimierung des Abfallmanagements (insbesondere Abfallvermeidung oder Verwendung recyclingfähiger Produkte)

- Reduzierung der Speiseabfälle; dazu gibt es in der Küche eine AG Nachhaltigkeit, die laufend konkrete Einzelmaßnahmen umsetzt, wie z. B. die Anpassung von Portionsgrößen (s. eigener Text)
- Umsetzung von Wassereinsparung durch intelligente Systeme, wie z.B. wassersparende Armaturen, wo sie aus hygienischen Gründen möglich sind
- Wassereinsparung durch wassersparende Spülmaschinen und Reinigungs- und Desinfektionsgeräte in der Zentralsterilisation
- Umfassende Dachbegrünung auf zahlreichen Flachdächern (z. B. Reha) zur Dachisolierung und Verbesserung des Mikroklimas
- Reduzierung CO_2-Emmissionen durch Forcierung des E-Auto-Einsatzes und die Erstellung von E-Ladesäulen

Umgesetzte Maßnahmen zur Reduzierung des Energieeinsatzes:

- Regelstrategie für raumlufttechnische Anlagen wird laufend optimiert, z. B. Schaltzeiten für Lüftungsanlagen im OP oder verknüpfte Regelungen im Bereich Wärme-Rückführung
- Umstellung Beleuchtung auf LED bereits zu mehr als 50 % umgesetzt (aktuell Umstellung der gesamten Parkplatzbeleuchtung)
- Zentral gesteuerte Lichtschaltung für Tag-/Nacht-Schaltungen sowie Helligkeitssteuerung bei Sonne bzw. Wolken
- Vermeidung von Wärmeverlusten durch Optimierung der Fassaden und Fensterelemente (inkl. Beschattung) in über 90 % des Gebäudebestandes; aktuell wird mit dem Klausurgebäude das letzte größere kritische Gebäude nach aktuellen Kfw-Standards isoliert
- Laufende Erhöhung des Eigenstromanteils, z. B. durch Blockheizkraftwerke im St. Josef-Stift und im St. Josef-Haus Ennigerloh und demnächst auch per Photovoltaik auf dem Dach des St. Magnus-Hauses und perspektivisch auf dem Stifts-Campus
- Kontinuierliche Optimierung des medizin-technischen „Geräteparks" auch unter Energieverbrauchsaspekten

Neben der Umsetzung dieser Maßnahmen trägt auch die Pflege, Instandhaltung und Optimierung der Installationen durch den Technischen Dienst sowie die strukturierte Reinigung sämtlicher Gebäudebereiche durch das Perfekt-Team zur Nachhaltigkeit der klimafreundlichen Investitionen bei.

Grüne Oasen: Bäume im neuen Parkbereich (Bild) und auf dem Parkplatz sind gut fürs Mikroklima.

Der Umwelt zuliebe:

Unnötige Speiseabfälle und Kunststoffverpackungen vermeiden

Nachhaltigkeits-AG der Küche erar beitete wirksame Maßnahmen

Regionale und saisonale Zutaten gehören zu einer nachhaltigen Speisenversorgung.

4.000 Zuckertütchen werden wöchentlich vor dem Wegwerfen bewahrt. Das entspricht einer Menge von 9 Kilogramm Zucker.

Täglich 1.300 Mahlzeiten frisch auf den Tisch für Patienten, Bewohner und Mitarbeitende – eine enorme Verantwortung für das Team der Hauptküche, nehmen sie doch an 365 Tagen im Jahr mit der Speisenplanung und -zubereitung Einfluss auf Wohlbefinden und Gesundheit, Essverhalten, Genuss, Freude und soziale Gemeinschaft der Gäste. Dabei kommen enorme Mengen wertvoller Rohstoffe und Zutaten zum Einsatz, die zwar nicht mehr wie vor 100 Jahren im Selbstversorgungsprinzip vom Gut Röper geliefert werden, aber überwiegend frisch und saisonal, teilweise in Bio-Qualität von Produzenten und Händlern aus der Region bezogen werden. In einer Arbeitsgruppe haben Küchenmitarbeitende weitere Handlungsfelder erarbeitet, um den Gedanken der Nachhaltigkeit noch stärker umzusetzen.

Vermeidung von Speiseabfällen

Im Rahmen einer Bachelorarbeit wog eine Studentin an fünf Tagen die Tellerreste aus dem St. Josef-Stift und dem Reha-Zentrum. Allein beim Frühstück und Mittagessen summierten sich die Lebensmittelreste auf 557 Kilogramm. Die Krux: Alles, was einmal herausgegeben wurde, darf aus Hygienegründen nicht wieder verwertet und muss weggeworfen werden. „Das tut in der Seele weh", formuliert es Ökotrophologin Celina Eikenberg, die die Ergebnisse für die Nachhaltigkeits-AG zusammenfasste. Brot und Brötchen gingen besonders oft zurück (60 % der Frühstücksreste), seltener Fleisch und Fisch. Weniger Tellerreste gibt es übrigens im Spithöver-Forum, wo sich Mitarbeitende, selbst zusammenstellen, was sie essen möchten.

Vorschlägen der Arbeitsgruppe folgten erste beeindruckende Umsetzungsschritte. Allein 9 Kilogramm Zucker werden pro Woche vor dem Wegswerfen gerettet, weil zum Kaffee standardmäßig nur noch 1 Zuckertütchen herausgegeben wird. Das addiert sich pro Woche auf 4.000 Tütchen. Wer mehr Zucker möchte, darf sich selbstverständlich mehr bestellen.

Speiseplangestaltung – auch ein Instrument zur Steuerung von Speiseresten. Eine große Auswahl ist einerseits Qualität, verführt aber auch dazu, sich zu viel zu bestellen. „Wenn man frisch operiert ist, Schmerzen hat oder Medikamente einnimmt, verändert das den Appetit und das Geschmacksempfinden", weiß Hauswirtschaftsleitung Roswitha Mechelk. Eine gute Kommunikation bei der Speisenerfassung kann eine passgenaue Auswahl fördern. So geht es nicht darum, zu sparen, sondern achtsam und nachhaltig mit den wertvollen Rohstoffen umzugehen.

Ein weiterer Baustein sind realistisch bemessene Portionsgrößen. Ist zum Beispiel die Portion der Vorsuppe zu groß, führe das erfahrungsgemäß dazu, dass mehr vom Hauptgericht liegen gelassen werde. Zur Orientierung am Verteilband dienen Muster-Portionsteller, die zudem für unvorhergesehen aufgenommene Patienten genutzt werden können.

Vermeidung von Einweg-Kunststoffverpackungen

Bei der Vermeidung von Kunststoffverpackungen hat das Küchenteam bereits viele Lösungsansätze gefunden und umgesetzt.

- Die Mahlzeiten des „Essen auf Rädern" werden seit Bestehen des Angebots auf Porzellangeschirr ausgeliefert und nicht in Einweggefäßen.
- Das tägliche Dessertangebot wird selbst hergestellt und in Porzellanschälchen angerichtet. Das spart viele tausende Plastikbecher mit Aludeckel für Fertigdesserts.
- Für die Rückstellproben, zu denen die Küche gesetzlich verpflichtet ist, werden wöchentlich 175 Einweg-Kunststofftöpfchen eingespart. Sie wurden durch Gefäße ersetzt, die nach Gebrauch gespült und wiederverwendet werden.
- Für den Transport in die Altenheime werden einzeln bestellte Tomaten, Gewürzgurken oder Obst statt in Plastik nun in Papiertüten oder wiederverwendbare Schraubgläser verpackt.
- Die Essenstransportwagen für das Reha-Zentrum werden nicht mehr

Die Pyramide aus 10-Liter-Eimern veranschaulicht eindrucksvoll die Menge von 557 Kilogramm Tellerresten, die innerhalb von fünf Tagen beim Frühstück und beim Mittagessen im St. Josef-Stift und im Reha-Zentrum übrig bleiben.

175 Kunststoffschälchen für Rückstellproben und 5 große Folienrollen werden wöchentlich eingespart.

mit Folie umwickelt. Das spart 5 große Folienrollen in der Woche.

Einweg-Kunststoffe werden wegen geltender Hygienevorschriften nicht gänzlich aus dem Arbeitsalltag der Küche verschwinden. Aber wo es möglich ist, sollen weitere Alternativen zur Vermeidung von Kunststoffverpackungen genutzt werden.

„Das Denken prägt die Sprache, und die Sprache prägt das Denken." Gemäß diesem Grundsatz verwies Celina Eikenberg darauf, dass der Kommunikation eine zentrale Bedeutung bei der Akzeptanz der Nachhaltigkeitsmaßnahmen zukommt. Somit sollen Mitarbeitende gut informiert werden, damit sie das Anliegen und das klimafreundliche Ziel auch in der Kommunikation mit den Patienten gut vermitteln können. Eine zentrale Schnittstelle sind hier die Mitarbeiterinnen, die in der Speisenerfassung im direkten Gespräch mit den Patienten sind.

„Wir haben in relativ kurzer Zeit viele Potenziale zur Vermeidung von Speiseabfällen und Kunststoffverpackungsmüll erkannt und bereits umgesetzt. Es wird ein kontinuierlicher Prozess sein, daran mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Küche weiterzuarbeiten", fasst Roswitha Mechelk den Stand zusammen.