



NACHHALTIGKEIT AM UKL

Station Ernährung

Seit 2012 ist das UKL für das Projekt Station Ernährung zertifiziert. Dies beinhaltet den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen bezüglich:

Planung

Einkauf

Zubereitung

Ausgabe

Entsorgung & Reinigung

- Planung: um Speisereste gering zu halten, saisonales Gemüse- und Obstangebot aus der eigenen Region
- Einkauf: bevorzugt Lebensmittel mit umweltverträglichen Verpackungen, First-in-First-out-Prinzip
- Zubereitung: Garzeiten so lang wie nötig, so kurz wie möglich
- Ausgabe: Patient:innen erhalten Informationen, können Rückmeldung geben und Wünsche äußern
- Entsorgung und Reinigung: z.B. umweltverträgliche Reinigungsmittel



https://www.station-ernaehrung.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Kliniken.pdf

Mehrweg am UKL:



Mehrwegbehälter für Getränke und Speisen



Wasserspender

<https://www.uniklinikum-leipzig.de/Seiten/gruenes-krankenhaus-verpflegung.aspx>