

Press release**Universitätsklinikum Bonn****Dr. Inka Väth**

08/01/2024

<http://idw-online.de/en/news837752>Research results, Scientific Publications
Medicine, Nutrition / healthcare / nursing
transregional, national**Gesündere Ernährung im Krankenhaus dank geänderter Speisepläne: Mehr vegetarische Optionen reduzieren den Fleischkonsum**

Das Essen im Krankenhaus genießt oftmals keinen guten Ruf. Gerade der Anteil an Fleisch auf den Tellern ist zu hoch und entspricht oft nicht den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), die für eine vermehrt pflanzenbasierte Kost in Kliniken plädiert (<https://www.station-ernaehrung.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung>). Um Patientinnen und Patienten zu motivieren, ein gesünderes Menü zu wählen, kann eine Klinik einiges tun, wie zwei neue Studien des Universitätsklinikums Bonn (UKB) und der Universität Bonn zeigen. Etwa 2.000 Personen haben daran teilgenommen.

Die Ergebnisse können nun den Entscheidungsträgern in den Krankenhäusern als Grundlage für kulinarische Veränderungen dienen. Die Studienergebnisse werden in der aktuellen August-Ausgabe der Fachzeitschrift „Journal of Environmental Psychology“ publiziert.

Das Forscherteam um Prof. Simone Dohle, Leiterin des Labors für Gesundheit- und Risikokommunikation am Institut für Hausarztmedizin am UKB, hat zwei Online-Studien durchgeführt, die repräsentativ für die deutsche erwachsene Bevölkerung sind, die mindestens einmal pro Woche Fleisch konsumiert. Beide Studien basierten auf einem Speiseplan einer deutschen Universitätsklinik. In den Studien ging es um ein hypothetisches Szenario: Aufgeteilt in zwei Gruppen sollten sich die Studienteilnehmerinnen und -teilnehmer vorstellen, im Krankenhaus zu sein. Jeden Tag zwei Wochen lang galt es anzugeben, welches der drei zur Wahl stehenden Gerichte sie wählen würden, wenn sie im Krankenhaus wären. Dabei erhielt eine Gruppe einen Speiseplan mit zwei fleischhaltigen Gerichten pro Tag, die andere einen Speiseplan mit einem fleischhaltigen Gericht pro Tag. Das führte dazu, dass die Studienteilnehmenden aus der zweiten Gruppe vermehrt zu pflanzlicher Kost griffen.

Die Bonner Forschenden gingen in ihrem Experiment weiter und markierten die Mahlzeiten mit bestimmten Labels wie z. B. „bunt und gesund“. Kombiniert mit einer hohen Verfügbarkeit von vegetarischen Gerichten reduzierte dies jedoch die Zufriedenheit mit der Speisekarte. Die Umbenennung der Mahlzeiten von „Vollkost, leichte Kost und vegetarische Kost“ in „Menü 1, Menü 2 und Menü 3“ hatte keine Auswirkungen auf die Präferenzen und die Zufriedenheit der Studienteilnehmenden.

Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass Menügestaltungselemente die Lebensmittelauswahl und die Zufriedenheit von Fleischesserinnen und Fleischessern im Gesundheitswesen beeinflussen können, was jedoch in weiteren Studien in Kliniken untersucht werden sollte.

Prof. Dohle, die ein Mitglied im Transdisziplinären Forschungsbereich (TRA) „Sustainable Futures“ der Universität Bonn ist, kommentiert die Ergebnisse: „Die Food-Choice-Architektur kann dazu beitragen, Menschen zu gesünderen und nachhaltigeren Ernährungsoptionen zu bewegen. Für Patienten, die Standardverpflegung im Krankenhaus erhalten und nicht eine bestimmte Diät verschrieben bekommen haben, könnten mehr vegetarische Optionen im Speiseplan eine

gesündere Menüwahl fördern. Eine weitere Ausgestaltung der Menübeschreibung ist hingegen nicht notwendig und könnte sogar die Zufriedenheit senken. Wir hoffen, dass unsere Studienergebnisse nun eine wissenschaftliche Basis für nachhaltige Veränderungen der Speisepläne der Krankenhäuser liefern, die allgemein zu einer gesünderen Ernährung beitragen würden.“

Publikation: Julia Meis-Harris, Qëndresa Rramani-Dervishi, Alice E. Seffen, Simone Dohle: Food for future: The impact of menu design on vegetarian food choice and menu satisfaction in a hypothetical hospital setting; Journal of Environmental Psychology; DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2024.102348>

Pressekontakt:

Daria Siverina

stellv. Pressesprecherin am Universitätsklinikum Bonn (UKB)

Stabsstelle Kommunikation und Medien am Universitätsklinikum Bonn

Telefon: (+49) 228 287-14416

E-Mail: daria.siverina@ukbonn.de

Zum Universitätsklinikum Bonn: Im UKB finden pro Jahr etwa 500.000 Behandlungen von Patient*innen statt, es sind ca. 9.500 Mitarbeiter*innen beschäftigt und die Bilanzsumme beträgt 1,8 Mrd. Euro. Neben den 3.500 Medizin- und Zahnmedizin-Studierenden werden pro Jahr 550 Personen in zahlreichen Gesundheitsberufen ausgebildet. Das UKB steht in der Focus-Klinikliste auf Platz 1 unter den Universitätskliniken (UK) in NRW und weist den zweithöchsten Case Mix Index (Fallschweregrad) in Deutschland auf. Das F.A.Z.-Institut hat das UKB mit Platz 1 unter den Unikliniken in der Kategorie „Deutschlands Ausbildungs-Champions 2024“ ausgezeichnet.

contact for scientific information:

Prof. Simone Dohle

Leiterin des Labors für Gesundheit- und Risikokommunikation

Institut für Hausarztmedizin am Universitätsklinikum Bonn (UKB)

TRA „Sustainable Futures“, Universität Bonn

E-Mail: simone.dohle@ukbonn.de

Original publication:

Julia Meis-Harris, Qëndresa Rramani-Dervishi, Alice E. Seffen, Simone Dohle: Food for future: The impact of menu design on vegetarian food choice and menu satisfaction in a hypothetical hospital setting; Journal of Environmental Psychology; DOI: [10.1016/j.jenvp.2024.102348](https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2024.102348)

URL for press release: <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2024.102348> Publikation

URL for press release: <https://www.station-ernaehrung.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung>
Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)



Das Forscherteam um Prof. Simone Dohle hofft, dass die Studienergebnisse eine wissenschaftliche Basis für nachhaltige Veränderungen der Speisepläne der Krankenhäuser liefern, die allgemein zu einer gesünderen Ernährung beitragen würden.

Alessandro Winkler
Universitätsklinikum Bonn (UKB)