



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Santé  
et de la Sécurité sociale

**Äntwert vun der Madamm Ministesch fir Gesondheet a sozial Sécherheet op d'parlamentaresch Fro n° 2159 vum 27. Mäerz 2025 vun den honorabelen Deputéierten Madamm Corinne Cahen a Madamm Carole Hartmann.**

1. Wéi gëtt an de Klinicken garantéiert, dass d'Qualitéit vum lessen an de Choix fir d'Patienten zefriddestellend ass?

D'Spideeler baséieren sech op verschidde Mechanisme fir ze garantéieren dass d'Qualitéit vum lessen an de Choix fir d'Patienten zefriddestellend ass.

All Dag ginn ofwiesslungsräich a personaliséiert Menue proposéiert, déi speziell Regimier berécksiichtegen (vegetaresch, fir Diabetiker, geriatresch, pediatriesch, asw.). D'Zesummstellung vun de Menüe riicht sech no den offiziellen ernährungswissenschaftleche Recommandatiounen. D'Moolzechten am Spidol ginn un d'Ernährungsbedierfnisser vum Patient ugepasst, no klinischen Diätrecommandatiounen, fir ënnert anerem d'Heelung ze ënnerstëtzen an Ënnerernährung ze vermeiden. D'Regimier an d'individuell Upassung vun de Moolzechte ginn am Patientendossier dokumentéiert.

Ausserdeem gi saisonal Produite jee no Wanter- oder Summersaison berécksiichtegt.

Degustatiounstester an Temperaturkontrollen gi reegelméisseg duerchgefouert, sou wéi och Zefriddenheetsenquëten, a Form vu Questionnaire, déi d'Patienten zum Schluss vum Openthalt ausgedeelt kréien.

Wéi den 23. Abrëll op der Pressekonferenz "Méi regional Liewensmëttel am HRS", zesumme mat der Ministesch fir Agrikultur, Ernährung a Wäibau schonns thematiséiert, ass eng gesond, equilibréiert Ernährung, déi déi lokal Ressourcë respektéiert, e wichtege Levier fir d'Genesung a Wuelbefanne vum Patient. De Ministère fir Gesondheet a sozial Sécherheet begréisst an deem Sënn d'Engagement vun de Spideeler d'Ernährung zu engem Pilier vun der Qualitéit vun de Soin'en ze maachen.

2. Ass d'Madamm Minister der Meenung, dass d'Klinicke genuch Budget kréie fir d'Moolzechten?

D'Spideeler beméien sech eng méiglechst héichwärtég lessensversuergung ze garantéieren. Am Kader vun der Verhandlung vum Budget mat der Gesondheetskeess versichen d'Spideeler den domadder verbonnenen Impact op de Budget kënnen ofzedecken. D'ënnerschiddlech Organisatioun vun der Kichenaktivitéit, mat eegenem Personal oder am Kader vun enger Sous-traitance, mécht d'Budgétisation méi komplizéiert.

3. Sollt net emol eng Analyse gemaach gi vun de Moolzechten, dem Choix, der Qualitéit an dem Nährwäert?

An de meeschte Spideeler gëtt schonn esou eng Analys gemaach.

Wéi an der Äntwert op déi éischt Fro uginn, gi reegelméisseg Degustatioun- an Temperaturkontrollen duerchgefouert. Och visuell Kontrolle vun de Plateauen gi gemaach, an d'Patienten kënnen hire Feedback ginn. D'Koordinatiounscomitéë mat Verrieder aus der Restauratioun, der Fleeg, vun den Dieteticienne an de Patienten evaluéieren a passen d'lessensoffer un.



D'Dieteticienne assureieren des Weideren e reegelméisseg Suivi vun der Ernährung, ënner anerem mat Hëllef vu spezialiséierten, informatesche Programmer, fir den Ernährungsbilan z'iwberwaachen an d'Risiko vun enger Ennerernährung fréi z'erkennen. D'reegelméisseg Iwwerpréiwung vum Ernährungsbilan (Kalorien, Eewäiss, Mikronärstoffer) garantéiert eng adequat metabolesch Ofdeckung jee no Krankheet.

4. Wéi ass d'Kichen an den eenzelne Klinicken organiséiert? Gëtt sur place gekacht, oder gëtt d'lesse vu bause geliwwert ?

Déi meescht Spideeler hunn eng Kichen op der Plaz. An der Reegel gëtt d'lesse um Site preparéiert oder am Kader vun engem zweete Site oder Spidol op der Plaz regeneréiert a verdeelt.

5. Gëtt opgepasst, dass virun allem regional Produiten am lesse verwennt ginn a wann nee, firwat net?

Säit e puer Joer schonn engagéieren d'Spideeler sech méi lokal Produiten ze verwenden, a maachen an deem Kontext och bei der Campagne "Sou schmaacht Lëtzebuerg" mat, där hiert Ziel et ass d'Virdeeler vun der Diversitéit vun der lokaler landwirtschaftlecher Produktioun an enger regionaler Ernährung ze iwbermëttelen.

Verschiede Spideeler hunn ausserdem Labeler kritt, sou wéi "Terroir luxembourgeois" oder "Made in Luxembourg", déi e gewëssene Prozentsaz u lokale Produite garantéieren.

Den Undeel u regionale Produite variéiert, mee geet generell an d'Luucht.

D'Benotze vu regionale Produite gëtt vum Ministère fir Gesondheet a sozial Sécherheet ënnerstëtzt.

6. Gëtt besonnesch bei vulnerabele Leit, respektiv bei Kanner oder eelere Leit opgepasst, dass si genuch iessen?

Wéi an der Äntwert op d'Fro 1 beschriwwen, gi personaliséiert Menue ugebueden, déi de Besoine vum Patient ugepasst sinn, an och speziell Regimenter berücksichtegen. Bei vulnerabele Patienten, déi energieräich Moolzechte brauchen, fir d'Muskelmass z'erhalen an en Nährstoffmangel z'evitéieren, gëtt besonnesch opgepasst :

- nährstoffräicht lesse
- Nahrungsergänzungsmëttel
- Initiative fir den Appetit ze stimuléieren (besonnesch an der palliativer Betreiwung oder der laangfristeger Hospitalisatioun)

D'Fleegeequippe an d'Dieteticienne assureieren e konstante Suivi a passen de Regimm un d'Evolutioun vum Zoustand vum Patient un.



7. Gëtt konsequent den Ernährungszoustand vu Patienten am Spidol erfaasst, fir hinnen eng méiglechst ugepasst Molzecht ubidden ze kënnen?“

Jo, dës Bewäertung ass allgemeng üblech.

En detailléierten Ernährungsbilan gëtt systematesch bei der Admissioun duerchgefouert fir Risike vun der Ënnerernährung z'identifizéieren.

D'Bewäertung gëtt reegelméisseg aktualiséiert, op d'mannst eemol d'Woch oder am Fall vun enger Verännerung vum Gesondheitszoustand.

Regimmvirschrëfte ginn am Patientendossier dokumentéiert an no klinesche Bedierfnesser an individuelle Präferenzen, an enker Koordinatioun mat de Fleegeservicer, den Dieteticiennen an den Equippe vun der Restauratioun, ugepasst.

Lëtzebuerg, den 10. Juni 2025

D'Ministesch fir Gesondheet  
a sozial Sécherheet

(s.) Martine Deprez