











German ONCA activities

Until today: very limited because

- federal system, regional responsibilities
- many barriers hamper access to stakeholders
- strict compliance rules
 - e.g. German Hospital Association avoid communication with initiatives linked to commercial interest







Political changes / new government 2021

- Nutrition strategy
- Hospital reform
- → proposed legislation end of 2023



Hospital reform

Government commission

- New classification of hospital levels
- New reimbursement process



Hospital reform

Government commission

- New classification of hospital levels
- New reimbursement process
- No consideration of interdisciplinary specialities (clinical nutrition, palliative care etc.)



Position paper, drafted by DGEM, supported by other medical societies

- Routine screening for malnutrition in all hospital patients
- Nutritional assessment in all patients at nutritional risk, evidence-based nutritional management, monitoring and adaptation of nutrition interventions
- Nutrition support teams in all hospitals under leadership of physicians with certified qualification in clinical nutrition
- Nutritional competence and sufficient funding of nutritional care in all hierachie levels within the hospital

Publication April 17, 2023: Ministry of Health, Ministry of Agriculture and Nutrition, government commission for hospital reform, health board of the parliament, hospital associations, media,



Stoffwechsel | Prävention | Therapie



Position paper, drafted by DGEM, supported by other medical societies















Deutsche Gesellschaft

für Rheumatologie e.V.





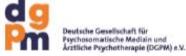




















Neurolotensiy- und Notfallmedizin







Deutsche Gesellschaft für Gynäkologie und Geburtshilfe e.V.



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAMATOLOGIE UND MEDIZINISCHE DINKOLOGIE



für Intensiv- und Notfallmedizin

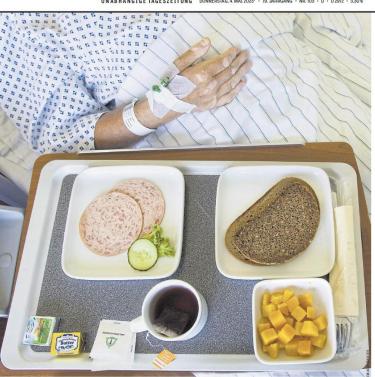
Position paper, drafted by DGEM, supported by other medical societies





FrankfurterRundschau

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG DONNERSTAG, 4. MAI 2023* • 79. JAHRGANG • NR. 103 • D • D 2972 • 3,30 €



Schlecht verpflegt

Falsches Essen am Krankenbett kann fatale Folgen haben, Therapie und Ernährung sind oft nicht aufeinander abgestimmt. Fachgesellschaften drängen Gesundheitsminister Lauterbach zum Handeln

EU-AUSSENGRENZEN

Asylpolitik auf Abwegen

Die Bundesregierung erwägt, Asylverfahren in Lander an den Außengrenzen der Europäischen Union zu verlegen. Doch dieser Weg ist falsch, wenn die Ampel an einer humanitären Filichtlingspolitik festhalten will. Bericht S. 4, Leitartikkel S. 11

DIESEL-PROZESS

Ex-Audi-Chef will gestehen

Im Gegenzug für eine milde Strafe stimmt der ehemalige Audi-Chef einem Deal zu. Den Betrug beim Verkauf von Dieselautos mit geschönten Abgaswerten will er zugeben. Seiten 12/13



KINO Der Klang der Pferdehufe

Zwei der schönsten deutschen Kunstfilme seit langem kommen in die Kinos, Ann Orens "Plaffe" (Bild oben) – ein Begriff aus der Reitkunst – und Angela Schanelecs "Music". Seiten 26/27

MEHRWEG

Wie grün ist

die Plastikflasche? Moderator Gunther Jauch gibt sich Investigativ und bewirbt Elmweg-Flaschen als ökologisch. Die Deutsche Unwelthilfe und andere Verbande üben daran Kritik und starten eine Gegenkampagne. Seite 15



Health Committee of the Parliament

public expert talk on malnutriton in long term care and hospitals, June 14, 2023







Nutrition strategy of the government, Ministry of agriculture and nutrition, workshops June 29, 2022 and Febr 22, 23



Übersicht der Maßnahmen(-cluster), die in den Workshops bearbeitet wurden.

- Better education of medical students in nutrition
- Better education of nurses in nutrition
- Implementation of screening for malnutrition in all hospitals
- Nutrition support teams in all hospitals



Nutrition contress of the Green Party in the parliament, Mai 13, 2023







Forum 2

Gesundheit geht durch den Magen



- Healthy nutrition standards in all hospitals
- Routine screening for malnutrition
- Interprofessional NST
- Better nutrition competence, continuing education
- Sustainability, reduction of food wasting, regionel bio etc.

- mit Johannes Wagner MdB (Moderation)
- Dorothea Baltruks, Centre for Planetary Health Policy (CPHP)
- Prof. Dr. Johann Ockenga, Direktor der Medizinischen Klinik II des Klinikums Bremen-Mitte
- Prof. Dr. Kai Kolpatzik, Chief Scientific Officer beim Wort & Bild Verlag



Restriction of advertising unhealthy food for children – open letter Nov, 07, 2022















































































Gemeinsamer Appell an die Parteispitzen von SPD, GRÜNE und FDP:

Werbeschranken für Ungesundes – Kinder umfassend schützen!



Restriction of advertising unhealthy food for children – open letter Nov, 07, 2022

Press conference with Cem Özdemir Febr 27, 2023 Legislation: Restritction of advertisment of unhealthy food (salt, fat, sugar) for children

Tagesschau 7.11. um 17 Uhr und 20 Uhr (ab Minute 11:11 Uhr): https://www.tagesschau.de/multimedia/sendung/ts-54095.html









1st German Malnutrition-Awareness-Week

06th to 10th November 2023





Objectives:



Raise awareness among malnutrition in

- HCP
- Patients, patient associations and general public
- Politicians + health sector leaders
- Medical students and young professionals (nurses, nutritional scientists, dietitians...)

















gastroenterologists (requested)



































6th Nov. 8th Nov.

Joy 10th Nov

Main audience:	Professionals	Politicians & stakeholders	Patients	Professionals	Students
Activities:	 Webinar Malnutrition in clinical and ambulant settings Diagnosis, therapy, ICD coding 	Press conference Press release Panel discussion	 Hospital events Information materials High caloric snacks Weight measurement Webinar Culinary medicine 	 Webinar nDay statistics Pilot "nDay primary care" 	 Webinar Malnutrition in working fields of young HCP Social media campagne





6th Nov.

7th Nov.

8th Nov.

9th **Nov.**

10th Nov.

Main audience:	Professionals	Politicians & stakeholders	Patients	Professionals	Students
Activities:	 Webinar Malnutrition in clinical and ambulant settings Diagnosis, therapy, ICD coding 	Press conference Press release Panel discussion	 Hospital events Information materials High caloric snacks Weight measurement Webinar Culinary medicine 	 Webinar nDay statistics Pilot "nDay primary care" 	 Webinar Malnutrition in working fields of young HCP Social media campagne

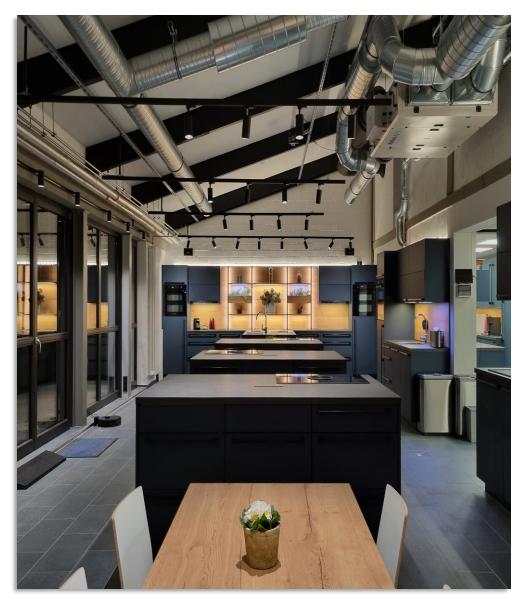




6th Nov. 7th Nov. 8th Nov. 9th Nov. 10th Nov.

Main audience:	Professionals	Politicians & stakeholders	Patients	Professionals	Students
Activities:	 Webinar Malnutrition in clinical and ambulant settings Diagnosis, therapy, ICD coding 	Press conference Press release Panel discussion	 Hospital events Information materials High caloric snacks Weight measurement Webinar Culinary medicine 	 Webinar nDay statistics Pilot "nDay primary care" 	 Webinar Malnutrition in working fields of young HCP Social media campagne







nutritional care

Benötigte Zutaten

- 2 mittlere Zwiebeln + 1 kleine Zwiebel
- · 2 EL Olivenöl
- · 40 g Ingwer
- · 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 750 g rote Bete + Einmalhandschuhe
- . 1TL Jodsalz mit Fluorid
- 1/2 TL Pfeffer
- 1TL Zucker
- · 2 EL Gemüsebrühei, gekörnt
- 1,5 Liter Wasser
- 3 Orangen + Zestenschneider
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- Vollkorntoast^{ax}, 4 Scheiben
- 2 EL Rapsöl mit Butteraroma
- Zimt
- 100 ml Sahne9
- · Petersilie oder Kerbel, frisch

optional: 6 EL Kürbiskerne

Allergene und Zusatzstoffe

a1 - Glutenhaltiges Getreide, Weizeni - kann Spuren von Sellerie enthalten

Eisen / 100 g Rote Bete 0,9 mg Kürbiskerne 3,3 mg

Das Vitamin C in den Orangen begünstigt die Eisenresorption.



1

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Ingwer schälen und klein würfeln.

"Gewürzzwiebel" vorbereiten: Lorbeerblatt mit den Gewürznelken auf der Zwiebel befestigen, Nelken dabei in die Zwiebel drücken.



Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln. Rote Bete waschen, schälen (Einmalhandschuhe dabei verwenden) und grob würfeln. Olivenöl auf mittlerer Stufe in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel dazugeben und andünsten. Ingwer dazugeben und mitdünsten.



3

Kartoffel- und rote Betewürfel dazugeben. Mit Geflügel- oder Gemüsebrühe ablöschen und Gewürzzwiebel, Jodsalz, Pfeffer und Zucker dazugeben und 20 Minuten mit Deckel auf mittlerer Stufe garen.



4

Zestenstreifen mit dem Zestenschneider oder einem Sparschäler von der Schale einer Orange schneiden. Saft von 3 Orangen (ca. 450 ml) zum Gemüse geben. Gewürzzwiebel herausnehmen und alles mit dem Pürierstab pürieren. Abschmecken mit Pfeffer, Jodsalz und Zucker.



5

Vollkorntoastscheiben in Würfel schneiden. Rapsöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Toastwürfel darin rösten. Die krossen Toastwürfel mit Zimt bestreuen.



6

Sahne steif schlagen. Die heiße Suppe in eine Schale füllen, mit einem Klecks Sahne, Toastwürfeln, Zestenstreifen und Kräutern anrichten und servieren.







– Culinary Medicine -

Modul II - Mangelernährung Indikation: Energiemangel,



18 g

79

29

89

Rote Bete Suppe mit Zimt-Croutons



40 Minuten

6 Portionen

Kohlenhydrate davon Zucker Protein

79

Fett gesättigte Fettsäuren Salz Ballaststoffe

Regionale Rote Bete und exotischer Ingwer treffen sich im Suppenteller. Das Ergebnis ist eine köstliche fruchtig-exotische Komposition in schönstem Rot. Der bisweilen erdige Geschmack von roter Bete wird in diesem Rezept perfekt ausgeglichen. Suppen sind bei Mangelernährung eine gute Möglichkeit, zusätzliche Nährstoffe bereitzustellen. Meist sind Suppen jedoch relativ energiearm, lassen sich durch kulinarische Tricks aber anreichern. Dies zeigen wir in diesem Rezept u.a. mit Olivenöl, Sahne, Schmand und den Croutons.





6th Nov.

7th Nov.

8th Nov.

Nutrition Day **9**th **Nov.**

10th Nov.

Main audience:	Professionals	Politicians & stakeholders	Patients	Professionals	Students
Activities:	 Webinar Malnutrition in clinical and ambulant settings Diagnosis, therapy, ICD coding 	Press conference Press release Panel discussion	 Hospital events Information materials High caloric snacks Weight measurement Webinar Culinary medicine 	 Webinar nDay statistics Pilot "nDay primary care" 	 Webinar Malnutrition in working fields of young HCP Social media campagne





	6 th Nov.	7 th Nov.	8 th Nov.	9 th Nov.	10 th Nov.
Main audience:	Professionals	Politicians & stakeholders	Patients	Professionals	Students
Activities:	 Webinar Malnutrition in clinical and ambulant settings Diagnosis, therapy, ICD coding 	Press conference Press release Panel discussion	 Hospital events Information materials High caloric snacks Weight measurement Webinar Culinary medicine 	 Webinar nDay statistics Pilot "nDay primary care" 	Malnutrition in working fields of young HCP Social media campagne