

Die beiden Qualitätsstandards erläutern die Anforderungen an eine optimale Lebensmittelauswahl sowie an die Speisenplanung und -herstellung. Darüber hinaus wird das Thema der nährstoffoptimierten Verpflegung ausführlich behandelt. Berücksichtigung finden auch Aspekte zu Kommunikation und Service sowie rechtliche Bestimmungen zu Hygiene oder Kennzeichnung. Die Broschüren können unter www.dge-medien-service.de/gemeinschaftsverpflegung bestellt werden.

Zertifizierung profiliert



Ein Nachweis über die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards ist freiwillig. Wer sich jedoch entscheidet, eine externe Qualitätssicherung umzusetzen, schafft Sicherheit und kann mit diesem zusätzlichen Engagement werben. Ein erfolgreiches Audit und die damit verbundene Zertifizierung sind der beste Weg, Ihr erfolgreiches Engagement für eine qualitativ hochwertige Verpflegung zu belegen.

Für die Zertifizierung bietet die DGE die **Station Ernährung-Zertifizierung** und die **Station Ernährung-PREMIUM-Zertifizierung** an – beides auf Basis der DGE-Qualitätsstandards.

Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für eine vollwertige Verpflegung in Kliniken hat folgende Vorteile:

- Praxisorientierte Hilfestellung bei der Umsetzung einer gesundheitsfördernden Verpflegung
- Klar definierte Anforderungen
- Kompetenzsteigerung des Verpflegungsteams
- Stärkung der Wettbewerbsposition durch Profilierung

Sind Sie an einer Zertifizierung interessiert? Fordern Sie das Infopaket direkt bei uns an und lesen Sie mehr über Prozedere, Kriterien und Kosten.

Kontakt

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Sprechen Sie uns an!

Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken

Telefon 0228 3776-873

Telefax 0228 3776-78-873

E-Mail info@station-ernaehrung.de

www.station-ernaehrung.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken

Godesberger Allee 18

53175 Bonn

www.dge.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



In Form
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken



Station Ernährung
Vollwertige Verpflegung
in Krankenhäusern und Rehakliniken

Liebe Verantwortliche und Fachkräfte im Bereich der Patientenverpflegung,

in möglichst kurzer Zeit genesen und wieder über die volle Leistungskraft verfügen, das möchten jede Patientin und jeder Patient eines Krankenhauses oder einer Rehaklinik. Dabei steht die medizinische Versorgung natürlich im Mittelpunkt. Zusätzliche Maßnahmen gewinnen aber immer mehr an Bedeutung. Dazu gehört auch die Klinik-Verpflegung, denn ausgewogenes, vollwertiges Essen und Trinken trägt zur Stärkung des körperlichen und geistigen Wohlbefindens bei. Dies kann den Genesungsprozess wirkungsvoll unterstützen. Dabei gilt: Gutes Essen berücksichtigt neben der optimalen Nährstoffzusammensetzung auch die schmackhafte und optisch ansprechende Zubereitung. Kombiniert mit einer angenehmen Essatmosphäre und einem fürsorglichen Service, ist die Essenszeit eine willkommene Abwechslung im Klinik-Alltag.

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat deshalb im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. beauftragt, mit „**Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken**“ bundesweit die Umsetzung einer gesundheitsfördernden Ernährung zu unterstützen. Grundlage dazu sind die beiden DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kliniken. Basierend auf aktuellen wissenschaftlichen Kenntnissen und in Zusammenarbeit mit Vertreterinnen und Vertretern aus Wissenschaft und Praxis, berät Sie das Station Ernährung-Team gern in allen Fragen zu diesem Thema.

Ihr Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

„Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. durchgeführt und ist Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. www.in-form.de

Auf einen Klick



Die Internetseite www.station-ernaehrung.de bietet Ihnen umfangreiche Informationen und viel Wissenswertes zu den vielfältigen Aspekten einer gesundheitsfördernden Verpflegung von Patientinnen und Patienten. Im Mittelpunkt stehen dabei der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehakliniken“.

Diese beiden Broschüren bilden die Grundlage und ein praxisbezogenes Hilfsinstrument zur Umsetzung einer ausgewogenen und vollwertigen Verpflegung in Kliniken. Zusätzlich zu diesen Inhalten gibt die Internetseite von Station Ernährung weitergehende Informationen zu speziellen Themen.



Das erwartet Sie auf www.station-ernaehrung.de:

- Die beiden DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kliniken zum Download
- Wissenswertes zur Zertifizierung
- Wissenswertes zur Ernährung, Vorstellung spezieller Kostformen, z. B. bei Gicht und Osteoporose sowie Mangelernährung
- Wissenswertes zu Verpflegungs- und Ausgabesystemen sowie Garmethoden
- Wissenswertes zu gesetzlichen Grundlagen

Darüber hinaus finden Sie auf der Internetseite neben aktuellen Meldungen auch Veranstaltungshinweise und spezifische Linksammlungen. Die Zusammenstellung häufig gestellter Fragen mit ausführlichen Antworten gibt praxisbezogene Hilfestellungen. Eine Referenzkarte bietet einen bundesweiten Überblick über zertifizierte Einrichtungen. Außerdem stehen alle Medien zum Download zur Verfügung.

Zwei Qualitätsstandards definieren Maßstäbe für die Klinikverpflegung



Die Inhalte von Station Ernährung – Vollwertige Ernährung in Krankenhäusern und Rehakliniken fußen auf den beiden Broschüren „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehakliniken“.