

Information zur DGE-Zertifizierung

Eine Menülinie in unserer Klinik wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit einer **Zertifizierung** ausgezeichnet; diese wird mit folgendem Logo



gekennzeichnet.

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“.

Doch was bedeutet das konkret für Sie als Patientin oder Patient?

Mit der erfolgreich bestandenen DGE-Zertifizierung wird sichergestellt, dass die Verpflegung hier im Haus, nach den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zusammengestellt wird.

Insgesamt werden die vier **Qualitätsbereiche überprüft**:


- **Lebensmittelauswahl**
- **Speiseplanung und Speiseherstellung**
- **Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen**
- **Lebenswelt**

Hier einige Beispiele für den Qualitätsbereich „**Lebensmittelauswahl**“ in der Vollverpflegung:

- es gibt mehrmals am Tag abwechslungsreich Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen oder andere Getreideprodukte – davon sind mindestens 2 x am Tag Vollkornprodukte im Angebot
- es gibt mehrmals am Tag Gemüse, Salat sowie Obst, mind. 2 x pro Woche sind Hülsenfrüchte im Angebot sowie mind. 3 x pro Woche Nüsse, Kerne oder Ölsaaten
- es werden mindestens 2 x am Tag Milch und Milchprodukte angeboten, z. B. als Milch, Käse, Quark, Joghurt
- es wird maximal 3 x pro Woche Fleisch in der Mittagsmahlzeit angeboten, davon mindestens 2 x die Woche mageres Muskelfleisch (z.B. Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten)
- mindestens 2 x pro Woche steht Fisch aus nicht überfischten Beständen auf dem Speiseplan
- Getränke sind ständig im Angebot

Im Qualitätsbereich „**Speiseplanung und Speiseherstellung**“ wird u.a. auf folgendes geachtet:

- eine moderate Verwendung von Fett und nährstoffschonende Zubereitung

- frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 2 x in der Woche angeboten
- Fleischersatzprodukte werden maximal 1 x pro Woche angeboten
- Zucker und Jodsalz werden sparsam eingesetzt
- Rapsöl ist das Standardfett bei der Zubereitung der Speisen
- saisonale Lebensmittel werden bevorzugt eingesetzt
- religiöse Essgewohnheiten, sowie kulturspezifische und religiöse Aspekte werden berücksichtigt
- besonderer Wert wird zusätzlich auf einen übersichtlich gestalteten Speiseplan gelegt, den Sie jederzeit zu Ihrer Orientierung vor dem Speisesaal einsehen können
- auf diesem Speiseplan wird die zertifizierte Menülinie mit dem  - Logo gekennzeichnet
- die gesundheitsfördernden Angebote an Lebensmitteln werden am

Büfett auch mit dem  - Logo gekennzeichnet

Der Qualitätsbereich „**Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen**“ umfasst primär die Prüfung rechtlicher Vorgaben bei der Herstellung von Speisen sowie die korrekte Darstellung der erfolgreichen Zertifizierung online sowie in Druckerzeugnissen.

Für den Qualitätsbereich „**Lebenswelt**“ sind ebenfalls Überprüfungskriterien festgelegt: dazu gehört u. a. die Festlegung von adäquaten Essenszeiten und angemessenen Essenszeiträumen. Neben der Lebensmittelauswahl und dem Angebot vollwertiger Mahlzeiten, tragen der Service und die Kommunikation bei der Speisenverteilung wesentlich zur guten Atmosphäre in unserem Haus bei. Dieser Bereich ist ebenfalls in die Zertifizierung eingeschlossen.

Durch jährliche Audits (*Überprüfungen*) wird die erforderte Qualität langfristig gesichert.

Mehr Informationen zu den verschiedenen Qualitätsbereichen, zum „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ sowie zu „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ finden Sie im Internet unter www.station-ernaehrung.de.

