



## **Ausgezeichnete Verpflegung im Klinikum Nordfriesland**

*Die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V. zeichnet Dorfner Catering für seine Küche im Klinikum Nordfriesland erneut mit dem RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen/Speisenvielfalt und Diäten“ aus. Die Küche erreichte 99 von 100 Punkten bei der Rezertifizierung.*

Wareneinkauf, Hygiene, Lebensmittelqualität und Nährwertberechnung der Speisen gehören zu den Prüfkriterien für das RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen/Speisenvielfalt und Diäten“. Mit dem strengen Kontrollverfahren überprüft die Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V. die teilnehmenden Küchen hinsichtlich eines qualitativ hochwertigen und gesunden Speiseangebots. Das RAL-Gütezeichen gewährleistet den Patienten und Gästen ein hohes Maß an Sicherheit bei der Speiseversorgung. Nach der erfolgreichen Erstprüfung 2009 wurde das Klinikum Nordfriesland in Husum am 20. April 2011 rezertifiziert. „Bei uns kommen vorwiegend frische, regionale Lebensmittel von hoher Qualität auf den Tisch“, erläutert Betriebsküchenleiter Tobias Schmidt von Dorfner Catering. „Schonende Zubereitung der Speisen, saisonale Produkte und natürlich auch die schmackhafte Präsentation der Speisen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.“

### *Garantiert hochwertige Speisen*

Über die Rezertifizierung freut sich nicht nur das Klinikum, sondern insbesondere auch das Nürnberger Unternehmen Dorfner Catering, das die Küche des Klinikums seit Januar 2007 bewirtschaftet. Mit 99 von 100 möglichen Punkten bescheinigte Prüferin Sylvia Holtmann dem Küchenteam wieder höchstes Engagement. Frank Raufer, Geschäftsleiter von Dorfner Catering, freut sich über die erneute Auszeichnung: „Die Rezertifizierung bestätigt dem Klinikum Nordfriesland und damit auch unserem Küchenteam, dass wir die hohe Qualität bei der Speiseversorgung in den vergangenen zwei Jahren halten konnten. Mit dem Klinikum Nordfriesland sind insgesamt 17 unserer Küchen durch die Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V. ausgezeichnet. Das zeigt

uns, dass wir bezüglich Speisequalität, ernährungswissenschaftlichem Know-how und Serviceorientierung auf einem sehr guten Weg sind.“



Sämtliche Unterlagen werden von Sylvia Holtmann, RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V., bis ins Detail geprüft. Betriebsküchenleiter Tobias Schmidt von Dorfner Catering hat alles dokumentiert.

Bild: Dorfner Catering

#### **Kurzprofil Dorfner Gruppe**

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 179 Millionen Euro im Jahr 2010 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt etwa 8.900 Mitarbeiter in Krankenhäusern, Kliniken, Senioren- und Pflegeheimen sowie Verwaltungen und Unternehmen. Das Leistungsspektrum umfasst die drei Geschäftsfelder **Gebäudereinigung** mit den Spezialgebieten Reinraumreinigung und Zentrale Sterilgutversorgung, **Catering** für die Segmente Kliniken, Seniorenheime und Betriebsrestaurants sowie **Gebäudemanagement**, zu dem Wirtschafts-, Wartungs- und Instandhaltungs- sowie Sicherheitsdienste zählen. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird.

#### **Weitere Informationen:**

Dorfner menü Catering-Service +  
Organisations GmbH & Co. KG  
Sarina Weiher  
Willstätterstraße 73  
D-90449 Nürnberg  
Telefon +49(0)911-6802-250  
Telefax +49(0)911-6802-255  
E-Mail [sweiher@dorfner-gruppe.de](mailto:sweiher@dorfner-gruppe.de)

#### **Medienservice:**

KONTEXT public relations GmbH  
Wiebke Dreckmann  
Kaiserstraße 168 – 170  
D-90763 Fürth  
Telefon +49(0)911-97478-0  
Telefax +49(0)911-97478-10  
E-Mail: [info@kontext.com](mailto:info@kontext.com)