

PRESSEINFORMATION

**Dorfner Catering:
Erfolgreiche RAL Re-
Audits**
Juli 2012

Dorfner-Küchenteams freuen sich über Auszeichnung

Stolze Mitarbeiter bei Dorfner Catering: Die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V. (GEK) zeichnet zwölf Küchenteams erneut mit dem RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen/Speisenvielfalt und Diäten“ aus. Dabei erreichen neun der Betriebe fast die volle Punktzahl. Eine hervorragende Leistung, denn deutschlandweit gibt es nur insgesamt 230 Küchen mit RAL-Auszeichnung.

Das RAL-Gütezeichen gewährleistet den Patienten und Gästen ein hohes Maß an Qualität bei der Speiseversorgung: Wareneinkauf, Hygiene, Lebensmittelqualität und Nährwertberechnung gehören dabei zu den Prüfkriterien. Mit strengen Kontrollverfahren prüfen Sachverständige der GEK die Küchen alle zwei Jahre hinsichtlich eines hochwertigen und gesunden Speiseangebots.

„Wir verwenden vor allem saisonale Produkte aus der Region. Alle Lebensmittel haben eine hohe Qualität, das schmeckt man einfach“, sagt Thomas Kleiber, Betriebsküchenleiter der Paracelsus Klinik Schöneck. „Das Ganze dann schonend zuzubereiten und lecker anzurichten ist für uns selbstverständlich – das Auge isst ja schließlich mit.“

Ein weiteres Plus war das umfangreiche Beratungsangebot der Kliniken, wie das der Paracelsus Klinik „Am Schillergarten“ in Bad Elster, die 99 von 100 Punkten erreicht hat. Sandra Eckert, leitende Diätassistentin von Dorfner Catering, weiß warum: „Die Patienten erhalten ausführliche Informationen über die Nährwerte aller Speisen und für welche Diätform diese geeignet sind. Außerdem stehen jederzeit anerkannte Ernährungsfachkräfte zur Verfügung, die bei Fragen gerne weiterhelfen“.

Die Paracelsus Klinik Adorf/Schöneck und das Helios Krankenhaus Leisnig sind mit stattlichen 99 und 98 Punkten ausgezeichnet worden. Auch die Henneberg-Klinik Betriebsgesellschaft mbH in Hildburghausen und das

Reha-Zentrum „Thüringer Wald“ in Schleusingen liegen mit 97 Punkten dicht an der 100er-Marke. „Das sehr gute Resultat ist auf das hohe Engagement und die Zusammenarbeit von Diätassistenten, Ärzten, Pflegemitarbeitern und Köchen zurückzuführen, die sich tagtäglich dem Wohl der Patienten widmen“, resümiert Lutz Thum, Betriebsküchenleiter des Helios Krankenhauses in Leisnig.



Foto: Dorfner Catering

Sie freuen sich über die aktuellen RAL-Auszeichnungen: v.l. Sandra Eckert (leitende Diätassistentin, Dorfner Catering), Diana Dörfler (Diätassistentin), Andrea Roth (Sachverständige der GEK), Thomas Kleiber (Betriebsküchenleiter), Mandy Melzer (Diätassistentin)

Kurzprofil Dorfner Gruppe

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 203 Millionen Euro im Jahr 2011 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt etwa 9.500 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
Meike Ertl
Willstätterstraße 73
D-90449 Nürnberg

Medienservice:

KONTEXT public relations GmbH
Wiebke Dreckmann
Kaiserstraße 168 – 170
D-90763 Fürth



Telefon +49(0)911-6802-250
Telefax +49(0)911-6802-255
E-Mail mertl@dorfner-gruppe.de

Telefon +49(0)911-97478-0
Telefax +49(0)911-97478-10
E-Mail: info@kontext.com