

PRESSEINFORMATION

**Ausgezeichnet mit  
dem RAL  
Gütezeichen der  
GEK**

Juni 2015

## **Waldkrankenhaus Eisenberg beweist hohe Qualität bei der Verpflegung der Patienten**

*Die Gütegemeinschaft Ernährungskompetenz e. V. zeichnet die Küche des Waldkrankenhauses Eisenberg, die von Dorfner Catering betrieben wird, mit dem RAL Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ für die hervorragende Ernährungsberatung und das Speisenangebot aus.*

Eisenberg – Frisch, gesund, lecker und regional. Das Team von Dorfner Catering um Küchenchef Kay Sostak weiß, was den Patienten und Angestellten am Waldkrankenhaus "Rudolf Elle" in Eisenberg schmeckt und gut tut. Nun wurde die Küche erneut zertifiziert. Die Gütegemeinschaft Ernährungskompetenz e. V. (GEK) prüfte nicht nur die angebotene Speisenvielfalt, sondern auch die Kompetenz hinsichtlich der Ernährungsberatung: Die Diätassistentinnen sind immer auf dem neuesten Stand der Ernährungswissenschaften und beraten Patienten mit speziellen Ernährungsproblemen und deren Angehörige; für diese wird in der Klinik stets separat gekocht. Denn mit den richtigen Lebensmitteln wird der Heilungsprozess unterstützt. „Studien zeigen, dass Patienten das Krankenhaus früher verlassen können, wenn die Ernährung stimmt“, so Klinik-Geschäftsführer David-Ruben Thies. „Deshalb ist Ernährung bei uns Teamwork von Küche, Medizinern, Pflege und Ernährungsberatung.“

Die GEK untersuchte Qualität, Lagerung, Hygiene und Zubereitung der Lebensmittel. Das Ergebnis nach der dreistündigen Prüfung: hervorragend! Alles sei in bestem Zustand gewesen, so die Auditorin Iris Fender. Das Waldkrankenhaus schloss die Prüfung mit 97 von 100 möglichen Punkten ab.

Frisch und gesund sind die Gerichte, die die Klinikküche verlassen – davon können sich Patienten, Angehörige und Mitarbeiter auch selbst überzeugen: Jeden Dienstag und Donnerstag wird im Wok direkt vor den Augen der Gäste in der Cafeteria gekocht. Die Frühstücksbrötchen und Kuchen werden

täglich von der Bäckerei Gräfe angeliefert. Die Küchenkräuter kommen aus der Region und wenn Fisch auf der Speisekarte steht, dann immer öfter der gesunde Wels aus Schkölen. Nur wenige Convenience-Produkte werden verwendet – so zum Beispiel vorgeschälte Kartoffeln, um die Arbeitsabläufe schneller zu gestalten. Betriebsküchenleiter Kay Sostak ist stolz auf die erfolgreiche Re-Zertifizierung: „Das sehr gute Resultat bei der Auditierung ist auf das hohe Engagement des gesamten Teams zurückzuführen. Und: Es zahlt sich aus, vom Einkauf der Lebensmittel bis zur Zubereitung auf Qualität zu setzen.“

Als Institution für Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung ist die GEK für Krankenhäuser und Seniorenheime, aber auch für Hotels oder Betriebsrestaurants zuständig. Patienten, Bewohner und Gäste können sich darauf verlassen, dass in den zertifizierten Einrichtungen höchste Anforderungen gestellt und deren Einhaltung auch immer wieder überprüft wird. Regelmäßige Schulungen für das Personal, Kontrollen und nachweisliche Dokumentationen garantieren Hygienesicherheit; zudem sind Herkunfts- und Rückverfolgbarkeitsnachweise zum Beispiel bei Fleisch, Fisch oder Eiern Pflicht. Sichergestellt sind auch die Vielfalt und die Abwechslung bei der Speiseplangestaltung. Ernährungsfachkräfte vor Ort fungieren als kompetente Ansprechpartner, wenn es um kostformgerechte Diäten und eine gesunde Lebensweise geht.



Bildunterschrift:

GEK-Auditorin Iris Fender (r.) bei der Kontrolle der Küche im Waldkrankenhaus Rudolf Elle in Eisenberg.

Foto: Waldkrankenhaus Rudolf Elle

### **Kurzprofil Dorfner Gruppe**

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 227 Millionen Euro im Jahr 2014 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt mehr als 10.000 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  
Telefon +49(0)911-6802-250  
Telefax +49(0)911-6802-255  
E-Mail [mertl@dorfner-gruppe.de](mailto:mertl@dorfner-gruppe.de)

### **Medienservice:**

KONTEXT public relations GmbH  
Ina Niederlich  
Melli-Beese-Straße 19  
D-90768 Fürth  
Telefon +49(0)911-97478-0  
Telefax +49(0)911-97478-10  
E-Mail: [info@kontext.com](mailto:info@kontext.com)