



Presseinformation
Juni 2017

„Herzgesunde“ Verpflegung am Klinikum Nordfriesland

Mediterraner Genuss für ein gesünderes Herz

Dorfner Catering und das Klinikum Nordfriesland führen neue Speisepläne ein und versorgen die Patienten künftig mit mediterranen Köstlichkeiten. Die leichte Ernährungsweise kommt vor allem der Herzgesundheit zugute.

Husum – Die mediterrane Küche weckt nicht nur schöne Erinnerungen an den letzten Urlaub! Sie steht gleichzeitig für langsames, genussvolles und vor allem gesundes Essen und ist damit genau das Richtige für die Herzgesundheit. Am Klinikum Nordfriesland in Husum findet sich deshalb ab Anfang Juni täglich ein herzgesundes Gericht auf der Speisekarte. Oliven- oder Rapsöl statt Butter und Sahne, viel Obst und Gemüse, leichte Fleischgerichte, Fisch und Vollkornprodukte werden dabei zum Einsatz kommen, um die Risiken für Bluthochdruck, Übergewicht und Diabetes mellitus zu senken. Initiiert wurde die „Ernährungsumstellung“ von Geschäftsführer Christian von der Becke; für die kulinarische Umsetzung verantwortlich ist der Dienstleister Dorfner Catering, der sich bereits seit 2007 im Klinikum Nordfriesland um das leibliche Wohl der Patienten kümmert.

„Die Mittelmeerkost ist prädestiniert, wenn man sich gesund ernähren möchte“, weiß Oliver Raue, zuständiger Regionalleiter von Dorfner Catering. Am Mittelmeer würden ganzjährig die leckersten Gemüsesorten gedeihen und auch Fisch gebe es direkt „vor der Haustür“, wie der Experte erklärt. „Nach anfänglichen Überlegungen der Geschäftsführung des Klinikums, den Speiseplan erstmal nur für die Kardiologie zu verändern, folgte nach einer ersten Verkostung schnell der Entschluss, dass die herzgesunden Gerichte eigentlich für alle Patienten von Vorteil sind.“ So dürfen sich die Menschen, die sich im Klinikum Nordfriesland in Husum auskurieren, auf leckere Köstlichkeiten wie gebratene Rosmarienpolenta mit mediterranem Gemüse, gedünstetes Lachsfilet auf Kräutersauce mit Kräuter-Kartoffelstampf oder pochierte Hähnchenbrust mit Rosmarienjus und Karotten-Kartoffelpüree freuen. „Wir

bieten seit jeher drei verschiedene Menüs zum Mittagessen an: Vollkost, leichte Vollkost und ein vegetarisches Gericht“, erläutert Raue. „Eines der drei Menüs wird ab Mai immer das herzgesunde Gericht sein.“ Ein Herz-Symbol kennzeichnet die entsprechende Variante auf dem Speiseplan.

Passend zur Aktion „Herz ist Trumpf“, die nicht auf einen bestimmten Zeitraum begrenzt ist, sondern auf Dauer durchgeführt werden soll, wurde von Dorfner Catering ein Informationsflyer mit thematisch passendem Kreuzworträtsel erarbeitet. „Unter allen Teilnehmern werden wir kleine Preise – Gewürzmühlen mit mediterranen Gewürzen – verlosen“, verspricht der Regionalleiter. „Wir freuen uns sehr auf das neue Projekt und sind sicher, dass sich die Patienten ebenfalls von der südländischen Lebensfreude anstecken lassen.“

Über die Dorfner Gruppe:

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 232 Millionen Euro im Jahr 2015 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Traditionsunternehmen beschäftigt mehr als 10.000 Mitarbeiter in den drei Geschäftsfeldern **Gebäudereinigung, Catering und Gebäudemanagement**. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird. Weitere Informationen unter www.dorfner-gruppe.de oder telefonisch unter 0911-6802-0.

Weitere Informationen:

Dorfner Gruppe
Willstätterstraße 71
D-90449 Nürnberg
Telefon +49(0)911-6802-0
E-Mail: info@dorfner-gruppe.de
www.dorfner-gruppe.de

Medienservice:

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