

Der Koch im Krankenhaus Klinikverpflegung und Diätetik

Eine Information des
Fachausschusses Klinikverpflegung
und Diätetik im Verband
der Köche Deutschlands e.V.

Nr.15



FRISCHDIENSTBERLIN

FDB Gesellschaft für Milchprodukte mbH

Der Foodspezialist für Frischeprodukte

- Käse • Milch • Quark • Sahne • Joghurt
- Eis • Tiefkühlprodukte
- und mehr

24 Stunden Service

für die **Gastronomie**



Bestell- und Lieferservice

Beusselstr. 44 n-q
10553 Berlin-Moabit

Tel. (030) 39 00 05 -0
Fax (030) 39 00 05 29

info@frischdienst-berlin.de

Gedanken zur Zeit

Während die Verpflegung der deutschen Krankenhauspatienten zertifiziert, dokumentiert und auf kostengünstigem Niveau rationalisiert wird, hat die rationalisierte Seniorenverpflegung in Deutschland bei Heimbewohnern zu Mangelkrankungen geführt. Zur Zeit wird die Fehlernährung bei Kindern und Jugendlichen politisch ausgeschlachtet. Zertifizierte, mit Preisen ausgezeichnete Fast Food Systeme, sowie die Angebote der Lebensmittelindustrie werden für die Misere verantwortlich gemacht.

In Kindergärten und Schulen hat sich bisher nichts geändert, keine ausreichende Information für Kinder, Schüler und ihre nichtwissenden Eltern werden nur kritisiert, aber nicht ausreichend umfassend informiert.

Die Konsumgesellschaft, dazu gehören auch die Verantwortlichen, haben dieses Problem noch nicht erkannt. Vielleicht reden sie auch nur beeinflusst von Lobbyisten drum herum. Die Basis für gesunde Ernährung wird vom Elternhaus mitgegeben, Eltern bestimmen lebenslange Essgewohnheiten und Ernährungsverhalten.

Auch bei der Ernährung ist zwar jeder für sich selbst verantwortlich, im Krankenhaus oder Altenheim ist der Koch für die gesunde und ausreichende Ernährung verantwortlich. Frische Bestandteile müssen wenigstens 70 Prozent der angebotenen Speisen betragen. Durch den ausgeübten Kostendruck und die Angst um den Arbeitsplatz darf man seine Verantwortung nicht vergessen.

Der Fachausschuss für Klinikverpflegung und Diätetik informiert über gesunde Ernährung und deren praktische Umsetzung.

Der Verband der Köche Deutschland e.V. ist Trägerverband der Gütegemeinschaft Diät & Vollkost RAL und seit mehreren Jahrzehnten Partner der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. DGE, beide Zertifizierungsvarianten stellen wir neutral in dieser Ausgabe vor, um unseren Lesern eine objektive Entscheidung zu ermöglichen.

Ludwig Gäng
Fachausschuss Klinikverpflegung & Diätetik

Das DGE-Logo – ein Qualitätsmerkmal in der Gemeinschaftsverpflegung

Welche Institution steht hinter dem DGE-Logo?

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) wurde 1953 gegründet und verfolgt ihre Ziele frei von wirtschaftlichen und politischen Interessen. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, ernährungswissenschaftliche Forschungsergebnisse zusammenzutragen, auszuwerten und zur Verfügung zu stellen. Ferner fördert sie die ernährungswissenschaftliche Forschung und die aktuelle wissenschaftliche Diskussion und schafft damit die wichtigste Voraussetzung für kompetente Empfehlungen. Diese Empfehlungen sind wissenschaftlich fundiert, aktuell, richtungsweisend und in die Praxis umsetzbar. Der Qualitätssicherung der Ernährungsberatung und -aufklärung gilt ein besonderes Augenmerk.



Die drei grünen Blätter sind seit 1960 das Erkennungsmerkmal der DGE.

Die Gesundheit der Bevölkerung ist der DGE ein besonderes Anliegen. Sie klärt über die Bedeutung und die vielfältigen Aspekte einer gesundheitsfördernden Ernährung auf und möchte zu genussvollem, vollwertigem

Essen und Trinken anregen. Damit trägt sie dazu bei, Wohlbefinden, Leistungsfähigkeit und Gesundheit der Bevölkerung zu erhalten, zu fördern oder wiederherzustellen.

Wie ist die DGE organisiert?

Für die DGE sind über 50 hauptamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tätig, die meisten davon in der Hauptgeschäftsstelle der DGE in Bonn. Auf regionaler Ebene ist die DGE durch Sektionen in den Bundesländern Baden-Württemberg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Saarland, Sachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen vertreten.

Wie verfolgt die DGE ihre Ziele?

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der DGE sind in verschiedenen Referaten tätig. Es handelt sich dabei um die Fach-Referate Wissenschaft, Ernährungsberatung, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Fortbildung und Gemeinschaftsverpflegung (GV). Im letztgenannten Referat erfolgt die neutrale Beratung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kindertagesstätten, Betriebskantinen, Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen). Hierbei können Themen wie Organisation, Entwicklung und Umsetzung von Leitbildern, Speiseplanung, Speiseplanbewertung, Lagerhaltung, Vor- und Zubereitung und Hygiene angesprochen werden. Die Durchführung von Lehrgängen, Vorträgen und Seminaren im GV-Bereich sowie der Beratungs- und Informationsaustausch

mit Fachkräften sind ebenfalls Aufgaben des Referats. Darüber hinaus erfolgt die Vergabe des DGE-Logos an Verpflegungseinrichtungen und Zertifizierungslehrgänge für Fachkräfte aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Wie ist das DGE-Logo entstanden?

Die Stadt Frankfurt trat 1995 an die DGE mit der Bitte heran, die Mittagsmahlzeiten für Senioren im Rahmen von „Essen auf Rädern“ unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu überprüfen. Das Referat GV der DGE entwickelte daraufhin Kriterien, um die Mahlzeiten an sich und zusätzliche Aspekte, wie die Einhaltung von Hygieneregeln, begutachten zu können. Das Resultat war

das „DGE-Logo“, das erstmals im Zusammenhang mit dem Schubert Balance Konzept (ein Konzept, speziell auf die Belange von Krankenhäusern und REHA-Kliniken zugeschnitten) vergeben wurde.

Worauf basiert das DGE-Logo?

Das DGE-Logo basiert auf 2 Säulen. Die erste Säule sind die Speisepläne, die sich in ihrer Zusammenstellung nach den DACH-Referenzwerten richten müssen. Diese Werte wurden erstmals im Jahr 2000 gemeinsam von den Ernährungsfachgesellschaften in Deutschland (D), Österreich (A) und der Schweiz (CH) erarbeitet. Dabei handelt es sich um Nährstoffangaben für jedes Alter und Geschlecht auf der Basis des derzeitigen

Zuverlässige frei Haus Lieferung an 7 Tagen in der Woche

Kräuterdirektimporte



zertifiziert nach
DGE
ISO 9001

Weihe
Früchte & Salate K G

*Wir liefern
täglich
Naturfrische*

Convenience-Produkte

Tel. (030) 39 89 00
Beusselstraße 44 n-q
10553 Berlin-Fruchthof
otto@weihe.de

Früchte, fein + grob Gemüse und Exoten im Vollsortiment

wissenschaftlichen Standes. In der aktuellen Ausgabe sind für mehr als 36 Inhaltsstoffe Angaben zu finden. Im Rahmen der DGE-Logo Vergabe hat sich die DGE solche Inhaltsstoffe herausgegriffen, die als Marker für eine besonders nährstoffreiche Ernährung gelten. Kontrolliert werden folgende Nährstoffe: Energie, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Wasser, Calcium, Magnesium, Eisen, Jod sowie die Vitamine B₁, C und E. Fast überflüssig zu erwähnen, dass die Nährwertberechnung mit einem EDV-Programm auf anerkannter Datenbasis erfolgen muss. Bei den Rezepturen und Zubereitungshinweisen wird vor allem auf die Plausibilität der Rezepte geachtet, denn nicht jedes eingereichte Rezept, das auf dem Papier den DACH-Referenzwerten entspricht, ist in der Praxis umsetzbar.

Die zweite Säule des DGE-Logos – das Audit vor Ort. Es bezieht sich nicht nur auf die Einhaltung der eingereichten Speisepläne und Rezepturen, sondern auch auf die Produktion und die Speisenausgabe. So werden z. B. die Küchenmitarbeiter nach den Rezepturen befragt und es wird geprüft, ob sie regelmäßig dazu angeleitet werden, die Speisen nach den vorgegebenen Rezepten zuzubereiten. Die Warmhaltezeiten und die Ausgabe unterliegen ebenfalls einer genauen Prüfung. Können die Ausgabekräfte Auskunft über diese Menülinie geben und wissen Sie, was das DGE-Logo bedeutet? Wie informiert der Betrieb seine Kunden? Woher weiß der Tischgast, welche Komponenten er bei einem Free-Flow-System wählen muss, um sich über die Woche „DGE-Logo“ gemäß zu ernähren? All dies und mehr sind Fragen, die im Rahmen eines Audits vor Ort geklärt wer-

den. Außerdem muss der Logo-Anwärter eine regelmäßige Degustation der Speisen durchführen, damit der Genuss gewährleistet ist. Denn neben der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit steht beim DGE-Logo der Genuss und die Freude am Essen im Vordergrund.

Gibt es weitere Kriterien?

Eine Grundvoraussetzung, die allerdings in jedem GV-Betrieb gelten sollte, ist die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, wie z.B. die Lebensmittelhygiene-Verordnung, das Infektionsschutzgesetz oder die Zusatzstoffzulassungsverordnung. Ist dies nicht gegeben, kann der Betrieb selbst bei einem ernährungsphysiologisch ausgewogenen Speiseplan das DGE-Logo nicht erhalten.

Wie oft werden die Betriebe überprüft?

Bevor ein Betrieb erstmals mit dem DGE-Logo ausgezeichnet wird, müssen die oben genannten Kriterien erfüllt werden, d.h. Überprüfung der Speisepläne und Audit vor Ort. Betriebe, die das DGE-Logo bereits führen, werden einmal im Jahr im Rahmen eines Audits überprüft. Werden im Laufe des Jahres gravierende Änderungen an den Rezepturen vorgenommen, muss dies der DGE sofort mitgeteilt werden. Nur so kann gewährleistet werden, dass der Tischgast weiterhin sein „DGE-Menü“ erhält.

Welche Kosten entstehen für die Betriebe?

Natürlich sind mit der Vergabe des DGE-Logos Kosten verbunden. Diese sind abhängig von der Größe des Betriebes sowie von der

Anzahl der überprüften Einrichtungen einer Firma.

Welche Betriebe tragen bereits das DGE-Logo?

Derzeit sind 40 Betriebe und zwei Ernährungskonzepte mit dem DGE-Logo ausgezeichnet. Die Palette der Einrichtungen ist breit gefächert: Senioreneinrichtungen, Betriebsrestaurants, eine Truppenküche der Bundeswehr, Kliniken sowie ein Anbieter von Tiefkühlkost für Kinder tragen das DGE-Logo (s. *Abbildung 1; Excel-Dokument*).

Wie kann der Betrieb das DGE-Logo nach außen dokumentieren?

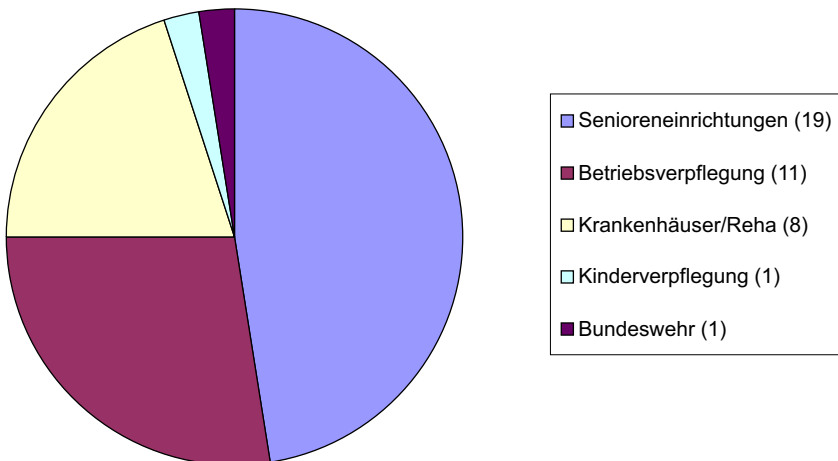
Nach erfolgreicher Überprüfung erhält der jeweilige Betrieb eine Urkunde und ein sehr

ansprechend gestaltetes Plexiglasschild, auf dem das DGE-Logo abgebildet ist und das die Unterschrift „Geprüfte Speisenqualität“ trägt. Sowohl das Schild als auch die Urkunde werden gern im Gastraum präsentiert. Die Speisekarte oder (bei Free-flow) das DGE-Menü können ebenfalls mit dem DGE-Logo gekennzeichnet werden.

Wo erhalte ich weitere Informationen?

Deutsche Gesellschaft der Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Tel.: 0228/3 776-651
Fax.: 0228/3 776-800
Internet: www.dge.de
E-Mail: sekretariatgv@dge.de

Betriebe mit DGE-Logo



Auf nach Erfurt – der Fachausschuss für Klinikverpflegung aktiv auf der IKA

Die Olympiade der Köche steht unmittelbar vor der Tür und findet wie bekannt, alle vier Jahre in Deutschland statt. Sie ist unter den Köchen weltweit das Event überhaupt.

Der Verband der Köche Deutschlands ist stolz darauf, diese Kochkunstausstellung alle 4 Jahre ausrichten zu können und Kollegen aus allen Erdteilen begrüßen zu dürfen.

Die IKA findet in diesem Jahr vom 17. bis 20. Oktober auf dem Messegelände in Erfurt/Thüringen statt. Dieses Highlight unter den Köchen wird immer beliebter, das zeigt auch die große Resonanz der Anmeldungen von 32 Nationalmannschaften, die um olympisches Gold kochen werden. Aber nicht nur die Senioren, sondern insgesamt 16 Jugendnationalmannschaften sowie 12 Militär- und 6 Großverbraucher-Teams stehen am olympischen Herd und werden ihr Können unter Beweis stellen. Ganz abgesehen von der großen Anzahl von 54 Regionalmannschaften und ca. 400 der Einzelaussteller.

Der Besucher kann Trends und persönliches Können der Aussteller gezielt unter die Lupe nehmen.

Aber nicht nur das Künstlerische ist gefragt, sondern in einem täglichen Rahmenprogramm wird demonstriert, dass Köche in allen Bereichen der Ernährung Fachkompetenz beweisen. Auf der diesjährigen Olympiade der Köche wird das in einem geson-

dernten Rahmenprogramm eindrucksvoll demonstriert.

Der Fachausschuss für Klinikverpflegung und Diätetik hat sich in besonderer Weise auf diese Großveranstaltung vorbereitet und zeigt im Rahmenprogramm der IKA, spezielle Ernährungsbeispiele für unterschiedliche Krankheitsbilder. Beeindruckend wird hier unter Beweis gestellt, dass krankheitsbezogenes Essen sich nicht von herkömmlichen Speisen unterscheiden muss.

Täglich wird in einem Vortrag von kompetenten Fachärzten zunächst zu der Problematik unterschiedlicher Erkrankungen referiert und Stellung bezogen. Nach anschließender Diskussion wird den Zuhörern in der ca. 1 stündigen Veranstaltungs-Reihe ein Kostbeispiel serviert. Dafür sorgen die beiden Kollegen des Fachausschusses KVD, KüM. Dieter Girg, Bad Dürkheim, und KüM. Bernd Brunkhardt, Bad Nauheim. Kollege KüM. Horst Wetterau aus dem Uniklinikum Marburg unterstützt mit Logistik und sorgt für das Organisatorische.

Als Fachausschuss-Vorsitzender möchte ich alle Leser des „Koch im Krankenhaus“, darüber hinaus aber auch alle Fachkollegen einladen, nach Erfurt zu kommen, um sich zu informieren und über die Vielfalt unseres schönen Berufsstandes zu freuen. Sicherlich auch, um Anregungen und Ideen zu sammeln oder evtl. neue Freunde zu gewinnen. Kein Weg kann zu weit sein.

Wir würden uns sehr freuen, Sie in Erfurt begrüßen zu dürfen, frei nach dem Slogan „Kochen – ein Beruf mit Geschmack.“

Herzlichst
Ihr

Klaus-Wilfried Meyer
Fachausschuss-Vorsitzender
Klinikverpflegung und Diätetik

Unser Programm an den Tagen

17.10.

Mediterrane Küche – eine Chance für die Zukunft?

Dr. Maria van Aerssen
KüM. Gerald Wüchner und Jürgen Obermeier
Rothenburg o.T.

18.10.

Ernährungsprobleme bei Krebspatienten

Dr. Martin Sure
KüM. Bernd Brunkhardt
KüM. Dieter Girg

19.10.

Diabetes – Bedeutung von Lebensstil und Diät

Dr. Joachim Feldkamp
KüM. Bernd Brunkhardt
KüM. Dieter Girg

20.10.

Adipositas – eine neue Epidemie

Dr. Joachim Feldkamp
KüM. Dieter Girg
KüM. Bernd Brunkhardt



Fachausschuss für Klinikverpflegung und Diätetik

Vorsitzender: Klaus W. Meyer
Föhrenstr. 24 · 33818 Leopoldshöhe

Schriftführer: Bernd Brunkhardt
Grossgasse 6 · 61184 Karben

Pressesprecher: Ludwig Gäng
Wiesbadener Straße 76 · 14197 Berlin

Dieter Girg
Am Ebnet 10 · 78073 Bad Dürkheim

Horst Wetterau
Kantstraße 6 · 35102 Lohra

e-mail: Koeche@vkd.com

GUT & GESUND ESSEN IM KRANKENHAUS

Qualität mit dem RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost

Seit Jahren steht die Krankenhausküche in der Diskussion, und das sicher zu recht. Denn: die in den letzten Jahren durchgeführten Studien zeigen Mängel auf, die aus Sicht der Ernährungsmedizin so nicht akzeptiert werden können. Schließlich erfährt nicht zuletzt der eigentlich Betroffene – nämlich der Patient! – dass es hier einiges zu verändern gilt. Doch wo liegen die Ursachen und Gründe?

Stellenwert der Ernährungsmedizin und des Ernährungsteams

Ein Problem ist, dass die Ernährungstherapie häufig die letzte Therapiesäule nach allen übrigen Therapiemöglichkeiten darstellt. Es gibt meist zu wenig ernährungsmedizinisch qualifizierte Mediziner, obschon es seit Jahren entsprechende Weiterbildungsangebote gibt. Weiterhin hat der Bereich Küche immer noch ein zu niedrig angesiedeltes Image, vielleicht begründen sich die Vorurteile aus der Geschichte der Gemeinschaftsverpflegung schlechthin, wo möglichst viele Menschen mit geringsten Mitteln hauptsächlich satt werden sollten, z.B. Lazarettverpflegung, Gulaschkanone.

Es gilt „aufzuräumen“ mit den Vorurteilen, Ernährungsfachkräfte, wie Küchenleiter, Diätassistenten, Diätetisch geschulte Köche, Diplom-Oecotrophologen und nicht zuletzt Ernährungsmediziner müssen sich einer enormen Herausforderung stellen: Die Kostenträger erwarten zunehmend mehr Qualität, die Patientenerwartungen steigen, und das

alles unter den Zeichen von höheren Qualitätsstandards und Wirtschaftlichkeit auf einen vernünftigen Nenner zu bringen, erfordert höchsten Einsatz und hochgradige Kompetenz.

Heute treffen wir meist Großküchen an mit einer hochtechnisierten Geräteausstattung, modernsten Produktionsverfahren und gästefreundlichen Verteilersystemen. An die Mitarbeiter der Küchen werden höchste Ansprüche gestellt, sie müssen den hohen Hygieneanforderungen gerecht werden, sachkundig mit gefährlichen Chemikalien umgehen, sich mit neuartigen Lebensmitteln auskennen und kontinuierlich Fortbildungen absolvieren. Ernährungsfachkräfte müssen neben ihren Kochkenntnissen gleichzeitig Kompetenzen von Managern und Betriebswirten mitbringen und sich mit Personalführung auseinandersetzen – also eine Vielfalt an Rollen übernehmen. Das ist eine große Herausforderung! Und das ALLES unter dem zunehmenden Druck von Personal- und Kosteneinsparung! Der Verantwortungsbereich ist immens groß und erfahrungsgemäß stellt eine Zertifizierung so manches Mal eine hilfreiche Unterstützung dar. Oft werden durch die Anforderungen mancher Zertifizierungsanbieter Betriebsanalysen erst möglich, Schwachstellen werden aufgedeckt und Verbesserungen auch umgesetzt. Denn die Geschäftsführung wünscht natürlich neben der Patientenzufriedenheit zunehmend den Imagegewinn durch Außendarstellung der Zertifizierung

und ist dann eher bereit, die Kosten für Verbesserungsmaßnahmen aufzuwenden.

Die Vielfalt von Zertifizierungsanbietern erschwert zunehmend die Entscheidung, welche Art der Zertifizierung ausgewählt werden soll. Eine konkurrenzlose Qualitätssteigerung des gesamten Speisen- und Beratungsangebotes stellt die Zertifizierung mit dem *RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost* dar.

Denn sie ist praxisnah und kundenorientiert, das Wohl des Tischgastes steht im Vordergrund und der Patient im Krankenhaus ist schließlich auch Tischgast!

Bedeutung des RAL-Gütezeichens Diät und Vollkost

Wer kennt nicht das Kürzel *RAL*? Den meisten bekannt als *RAL-Farben*, *Deutsche Markenbutter*, das *Wollsiegel* oder auch das *Weinsiegel*? All diese sind *RAL-Gütezeichen*, wobei das *RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost* in der Bevölkerung momentan noch eher bei Insidern bekannt ist, z.B. bei Diabetikern. Das ist historisch gewachsen, da bis zum Jahr 1999 ausschließlich der Diätbereich zertifiziert wurde. Jedoch seit dem Jahr 2000 sichert das *RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost* das gesamte Ernährungsspektrum, das heißt neben dem gesamten Speisenangebot ebenso auch die Beratungsangebote des Betriebes.

Das *RAL-Gütezeichen* ist in seiner Bedeutung weder ein Qualitätssiegel noch ein Logo! Denn es hebt sich von diesen deut-



lich ab durch das Anerkennungsverfahren: Das *RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost* unterliegt den *Grundsätzen für Gütezeichen*, verankert im *Bundesgesetzblatt*. Die Anerkennung erfolgt durch das Kuratorium des RAL, in dem verschiedene Bundesministerien, Wirtschaftsverbände, Gewerkschaften, die Wettbewerbszentrale sowie eine Reihe weiterer Institutionen und Bundesverbände vertreten sind. Das *RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost* ist eine eingetragene Marke gemäß Markenrecht, patentrechtlich geschützt und verankert im DIN-Normungskatalog. Missbräuchliche Werbung mit dem *RAL-Gütezeichen* wird rechtlich verfolgt und kann sehr kostspielig sein.

Zertifizierer ist die GDV

Die *GDV Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V.* ist ein eingetragener Verein und als Gütegemeinschaft des RAL die einzig ermächtigte, dieses Gütezeichen zu verleihen, sofern die Gütekriterien erfüllt sind. Mit internationaler Akkreditierungsurkunde ist die *GDV* ermächtigt, das *RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost* weltweit zu verleihen.

RAL-Gütezeichen fordern mehr als Normen und Gesetze. Bei dem RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost handelt es sich um ein lebendiges Symbol für Güte, weil es sowohl mit der ernährungswissenschaftlichen Forschung als auch mit küchentechnischen Innovationen Schritt hält. Durch regelmäßige Revisionsverfahren mit den o.g. Fach- und Verkehrskreisen werden die Gütekriterien und somit auch die Prüfkriterien kontinuierlich aktualisiert, so dass RAL-Gütezeichennutzer immer „die Nase vorn“ haben!

Was fordert die Gütesicherung zur Erlangung und Führung des RAL Gütezeichens Diät und Vollkost ?

In der Gütesicherung finden sich alle Schritte der Qualitätssicherung wieder, von der Struktur- über die Prozess- bis hin zur Ergebnisqualität. Da es sich bei dem RAL-Gütezei-

chen um eine sehr praxis- und produktbezogene Gütesicherung handelt, greifen die einzelnen Schritte ineinander. Denn es geht um das Produkt Speisen und Beratung für den Tischgast! Folgende acht Schwerpunkte müssen im Rahmen der RAL-Gütesicherung vom Betrieb und Ernährungsteam erbracht werden, um das RAL-Gütezeichen zu erlangen.

1. Betriebliche Voraussetzungen

Der Betrieb stellt den Mitarbeitern die bestmögliche räumliche und technische Ausstattung zur Verfügung. Es stehen ausreichend Lagerräume zur Verfügung, die eine ordnungsgemäße Trennung der Lebensmittel garantieren. Moderne Geräte ermöglichen optimierte Produktionsverfahren und ein leistungsfähiges Verteilersystem ist gewährleistet. Dadurch können die Mitarbeiter nicht

Essen mit gutem Gefühl

1. Betriebliche Voraussetzungen...

Bestmögliche räumliche & technische Ausstattung





Fachausschuss
„Klinikverpflegung und Diätetik“
im Verband der Köche Deutschlands
Fachkompetenz in allen Bereichen der
Ernährung



Olympiade der Köche 2004 in Erfurt

**„Chefärzte und Chefköche praktizieren
bewußte und ausgewogene Ernährung“**

Die Themen lauten :

am 17.10.04

Mediterrane Küche-eine Chance für die Zukunft ?

am 18.10.04

Ernährungsprobleme bei Krebspatienten

am 19.10.04

Diabetes - Bedeutung von Lebensstil und Diät

am 20.10.04

Adipositas- eine neue Epidemie ?

Alle Referate und praktische Vorführungen finden täglich von 10.30 -11.30 Uhr im Jugendrestaurant in der Halle 2 statt.

Am Sonntag 17.10.04 referiert

Dr. Maria van Aerssen

Krankenhaus Rotenburg o.d.T. gGmbH

Gerald Wüchner, Küchenmeister,

Jürgen Obermeier, Küchenmeister

zum Thema:

„Mediterrane Küche - eine Chance für die Zukunft ?

Präsentiert wird:

Kürbisterrine mit Schafskäse, Risotto vom Zartweizen

mit Safran und mediterranem Gemüse

Seehechtfilet mit Tomaten-Olivenkompott

Poulardenspiesschen mit Apfel und Pesto

*

Am Montag 18.4.04 referiert

Dr. Martin Sure, Städt. Kliniken Bielefeld Mitte GmbH

Bernd Brunkhardt, Küchenmeister, Diätassistent

Dieter Girg, Küchenmeister, Diätetisch geschulter

Koch DGE zum Thema :

Ernährungsprobleme bei Krebs

Präsentiert wird :

Gefüllte Hähnchenbrüstchen

mit Basilikum-Käsesauce

auf Salbei-Gemüsetagliatelle

*

Am Dienstag 19.10.04 referiert

Dr. Joachim Feldkamp

Städtische Kliniken Bielefeld GmbH Klinikum Mitte
gemeinsam mit Bernd Brunkhardt, Küchenmeister,
Diätassistent, Dieter Girg, Küchenmeister,
Diätetisch geschulter Koch DGE

zum Thema :

Diabetes - Bedeutung von Lebensstil und Diät

Präsentiert wird :

Gebratenes Zander- und Rotbarbenfilet auf
Linsengemüse
Apfelbalsamico
Staudensellerie und Pfifferlinge
Kirschtomate

*

Am Mittwoch, 20.10.04 referiert

Dr. Joachim Feldkamp

Städtische Kliniken Bielefeld GmbH, Klinikum Mitte
gemeinsam mit Bernd Brunkhardt, Küchenmeister
Diätassistent

Dieter Girg, Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch
DGE zum Thema :

Adipositas - eine neue Epidemie ?

Präsentiert wird:

Asiatisches Gemüse aus dem Wok
mit frischen Sprossen und Garnelen
Basmati-Duftreis

*



**Fachausschuss für
„Klinikverpflegung und Diätetik“**

Mitglieder :

Vorsitzender : Klaus W. Meyer
Föhrenstr. 24 33818 Leopoldshöhe

Schriftführer: Bernd Brunkhardt
Grossgasse 6 61184 Karben

Pressesprecher: Ludwig Gäng
Wiesbadener Str. 76 14197 Berlin

Dieter Girg
Am Ebnet 10 78073 Bad Dürkheim

Horst Wetterau
Kantstr. 6 35102 Lohra

e-mail : Koeche@vkd.com

nur den gesetzlichen, sondern ebenso den qualitativen Anforderungen gerecht werden.

Nicht zu vergessen sind angenehme Sozial- und Aufenthaltsräume, die eine positive Kommunikation der Mitarbeiter untereinander fördern.

2. Personelle Kompetenz

In jedem RAL-Gütezeichen-Betrieb müssen von der GDV anerkannte Ernährungsfachkräfte beschäftigt sein, das sind qualifizierte diätetisch geschulte Köche, Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen mit kontinuierlicher Fortbildung. Ihnen obliegt die Sorgfalts-, Fürsorge- und Informationspflicht gegenüber dem Tischgast und dem Betrieb und im Sinne der Gütesicherung ebenso gegenüber der GDV. Sie bilden mit den weite-

ren Mitarbeitern das Ernährungsteam und sorgen für die Teamfähigkeit jedes Einzelnen sowohl innerhalb der Abteilung als auch interdisziplinär mit den übrigen Abteilungen des Betriebes.

3. Kompetenz in der Küchenpraxis

Qualifizierte Ernährungsfachkräfte bringen nicht nur Kochkenntnisse mit, sie kennen sich bestens aus in der Lebensmittelkunde, können neuartige und gesundheitsfördernde Lebensmittel beurteilen, die bei der Speisenplanung berücksichtigt werden. Erfahrungen mit modernster Küchentechnik ermöglicht nährwertschonende Garverfahren sowie eine zeitnahe Produktion auf die Essenszeiten unter Vermeidung langer Standzeiten. Nicht nur Kenntnisse aus dem aktuellen Lebens-

Essen mit gutem Gefühl

2. Personelle Kompetenz...

Anerkannte Ernährungsfachkräfte (EFK)

Diätetisch geschulte Köche, Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen mit kontinuierlicher Pflichtfortbildung



Das Küchenteam

Profunde Kochkenntnisse
sachgerechter Umgang mit
neuartigen Lebensmitteln

Bei Speisenplanung werden
gesundheitsbewusste
Lebensmittel eingeplant

Erfahrung mit modernster
Küchentechnik in Produktion
& Verteilersystem

Nährwertschonende Garverfahren
& essenszeitnahe Produktion
Vermeidung langer Standzeiten

Aktuelle Kenntnisse zum
Lebensmittelrecht &
fachgerechte Umsetzung

Aktive Mitarbeiterschulung
ordnungsgemäße Hygiene-
Dokumentation & Speisenplan-
Deklaration

Vorteil für Tischgast: gesundheitsbewusstes Essen - hohe sensorische Qualität – Auswahl - Sicherheit vor Infektionen



Menüwahl auch für Diätinteressierte



Komponenten-Wahl

mittelrecht, sondern auch die richtigen Umsetzungsstrategien in der Mitarbeiterschulung und den ordnungsgemäßen Dokumentationen und Kontrollen führen zur Schwachstellenvermeidung. Der Vorteil liegt auf der Hand: Der Tischgast erhält gesundheitsbewusstes Essen mit hoher sensorischer Qualität und ist sicher vor Infektionen geschützt.

4. Kompetenz beim betriebswirtschaftlichen Arbeiten

Bringen Ernährungsfachkräfte betriebswirtschaftliche Grundlagen mit, so werden sie mit Verhandlungsgeschick nicht nur gute Preise bei den zertifizierten Lieferanten aushandeln, sondern ebenso gekonnt ihre Kalkulationen so aufstellen, dass die Budgetierung sich bei der Betriebsleitung sehen lassen kann. Selbst wenn der Jahresetat mal

etwas höher ausgefallen ist, so lässt sich auf Basis eines korrekten Haushaltsplanes immer besser argumentieren.

Eine ausgeglichene Bilanz erfreut natürlich die Betriebsleitung, doch oftmals ist der zufriedene Tischgast (auch Mitarbeiter der Personalkantine) viel entscheidender, wenn er mit dem Preis-Leistungs-Verhältnis einverstanden ist.

Essen mit gutem Gefühl 4. Betriebswirtschaftliche Kompetenz...

Die Küchenleitung



**Vorteil: Ausgeglichene Bilanz erfreut Betriebsleitung
Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis erfreut Tischgast**

5. Kompetenz mittels EDV für Warenwirtschaft und Nährwertberechnungen

Obschon seit Jahrzehnten gerade für die Küche und die Ernährungsberatung gute EDV zur Verfügung steht, finden sich erst in den letzten Jahren zunehmend PC-Arbeitsplätze in diesen Bereichen. Ein betriebswirt-

schaftliches Manko, denn Ernährungsfachkräfte können zeitintensive manuell gefertigte Listen und Berechnungen viel effektiver mittels entsprechender Software erstellen und haben Zeit gewonnen zugunsten der wichtigen Service- und Dienstleistungen für den Tischgast!

Mit Warenwirtschaftssystemen lassen sich in großen Betrieben sowohl die Lagerverwaltung als auch die Inventur viel wirtschaftlicher gestalten. Voraussetzung ist natürlich die personelle Verfügbarkeit, denn nur ein System, welches gut betreut wird, ist effizient! Für kleinere Betriebe rechnet sich weder die Anschaffung noch die Bereitstellung eines Lagerverwalters.

Ein erhebliches Augenmerk legt die GDV auf ordnungsgemäß erstellte Nährwertberechnungen der tatsächlichen Produktion. Dazu muss eine nährwertberechnete Rezeptkartei vorliegen, auf dessen Basis dann die Nährwerte und Inhaltsstoffe der kompletten Teil- oder Vollverpflegung ermittelt werden. Zur Zeit werden die Ergebnisse im Wochen-durchschnitt, bzw. des gesamten Speisen-

planzyklus verlangt. Vorliegen müssen die Ergebnisse von: Energie (Kcal, kJ), davon die Nährwertrelation von Protein, Fett (Fettsäuren-Relationen) und Kohlenhydraten, Ballaststoffe in g, Cholesterin und Harnsäure in mg. Die Nährwertberechnungen müssen für drei Schwerpunktkostformen vorliegen, immer ist das die Vollwertige Vollkost, meist die energiereduzierte Mischkost und die vegetarische Kost. Je nach Indikation des Hauses können andere Kostformen die Schwerpunkte bilden.

Die Ist-Analyse kann entweder die inhaltliche Speisenqualität bestätigen oder aber es müssen Verbesserungen vorgenommen werden. Als Basis dienen die jeweils aktuellen Empfehlungen aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr und für die

Essen mit gutem Gefühl 5. Kompetenzsteigerung mittels EDV...

EDV hält (endlich) Einzug in Küche & Beratung



Vorteil: Zeitsparende effiziente Datendokumentation Sicherheit für den Betrieb – Transparenz für Tischgast

Diäten, die aus dem Rationalisierungsschema. Nach Optimierung der Inhaltsstoffe kann die Ernährungsfachkraft mit gutem Gewissen hinter dem Speisenangebot des Hauses stehen und nach außen vertreten. Natürlich gehören bereits zu der Rezepterstellung die ordnungsgemäße Dokumentation der verwendeten Zusatzstoffe.

Alle Inhaltsstoffe sind dann entweder direkt auf der Speisekarte zu deklarieren oder aber müssen übersichtlich und verständlich in einer Akte dokumentiert sein. Im letzteren Fall ist ein entsprechender Hinweis zur Einsichtnahme auf der Speisekarte aufzubringen.

So kann der Tischgast sich jederzeit nicht nur ein Bild dessen machen, was er auf dem Teller hat, sondern ebenso, was in seinem

Essen drin ist. Diese Transparenz wird vom Verbraucher zunehmend verlangt und geschätzt. Gleichzeitig sind alle Forderungen der Kontrollämter zur besten Zufriedenheit erfüllt, es gibt diesbezüglich keine Beanstandungen, was den Betrieb wiederum auszeichnet.

6. Kompetenz zur Mitarbeiterführung

Direktive Führungsstile sind out, da sie demotivieren - gefragt ist heute Teamfähigkeit! Selbstmanagement, Persönlichkeitsentwicklung und interdisziplinäre Kooperationsbereitschaft befähigen, Problemlösungen frühzeitig bereits im Ansatz der Problemstellung gemeinsam zu erarbeiten. Einzelgespräche mit Mitarbeitern, Dienstbesprechungen dürfen nicht dem Zeitmangel zum

Essen mit gutem Gefühl

6. Mitarbeiterführungs-Kompetenz...



Teamarbeit



Selbstmanagement
 Persönlichkeitsentwicklung
 Kooperationsbereitschaft



Problemlösungen frühzeitig erkennen
 Lösungen gemeinsam erarbeiten

MA – Einzelgespräche
 Dienstbesprechungen



Dürfen nicht Zeitdruck zum Opfer fallen - sind wichtig !

Aufgaben delegieren -
 Verantwortungsbereiche festlegen



Intensiviert Identifikation mit Betrieb
 fördert Kreativität

Interdisziplinäre Meetings



Problemlösungen an Schnittstellen
 Ernährungsteam erhöht Stellenwert

Vorteil: Gute Stimmung = angenehme Atmosphäre im Haus !



Interdisziplinäre Teambesprechung



Zufriedene Tischgäste

Opfer fallen. Delegieren von Aufgaben, Verantwortungsbereiche festlegen motivieren und fördern die Bereitschaft, sich mit der Abteilung zu identifizieren und setzen Kreativität frei. Interdisziplinäre Meetings mit Geschäftsführung, Verwaltung, Ärzten, Pflegeabteilung, weiteren Therapieabteilungen und der PR-Abteilung helfen, Verständnis für Probleme an so genannten Schnittstellen zu gewinnen und Lösungsmöglichkeiten ge-

meinsam anzugehen. Dadurch kann das Ernährungsteam seinen Stellenwert im Betrieb aufwerten und durch Bereitschaft zur guten Zusammenarbeit zum positiven Betriebsklima beitragen.

Die gute Stimmung der Mitarbeiter schafft eine angenehme Atmosphäre im gesamten Betrieb, die nicht nur der Tischgast, sondern jeder Hausbesucher erfährt.



FLEISCH & WURST

L&L Fleischwarenfabrik GmbH

Lankwitzer Straße 41
12107 Berlin (Tempelhof)
Telefon (030) 70 00 91 - 0
Telefax (030) 705 40 19
Internet: <http://www.LL-Fleisch.de>
Email: info@LL-Fleisch.de



7. Kompetenz in der Beratung

Mit der qualifizierten Aus-, Fort- und Weiterbildung bringt die Ernährungsfachkraft die Beratungskompetenz mit, die sie sowohl in der individuellen Einzelberatung als auch bei Vorträgen, in der Lehrküchenorganisation und bei den Gruppenschulungen einsetzen kann. Die Umsetzung ihres Wissens um Methodik, Didaktik und Rhetorik befähigt sie,

zielgruppenorientiert vorzugehen. Sei es in der Erstellung von Fragebögen oder in der Kurz- und Langzeitevaluation der Lernerfolge ihrer Tischgäste. Diese wiederum fühlen sich gut verstanden und betreut, nehmen ihre positiven Erfahrungen mit nach Hause und berichten darüber. So fanden schon manche Tischgäste über Mundpropaganda gezielt den Weg in diesen speziellen Betrieb.

Essen mit gutem Gefühl

7. Kompetenz in der Beratung...

Ernährungsfachkraft

Wissen in Methodik, Didaktik, Rhetorik & Küchenpraxis

- > zielgruppenorientiertes Vorgehen z.B. bei Vorträgen
- > patientenzentrierte Einzeltherapie
- > praktische Lehrküchenorganisation

Kenntnisse in Evaluationstechniken

- > Erstellung von Fragebögen & Auswertung
- > Kurz- & Langzeitevaluation zu Lernerfolgen der Tischgäste
- > Evaluation der eigenen Arbeit zur Effektivitätssteigerung

Vorteil: Tischgast fühlt sich seriös & gut betreut !

8. Kompetenz zum Marketing und zur Öffentlichkeitsarbeit

Ernährungsfachkräfte haben aufgrund ihrer qualifizierten Arbeit einen großen Fundus an wertvollen Informationen, die sich durchaus zu seriösen werbewirksamen Zwecken einsetzen lassen. Zunächst einmal sollte der Speisenplan nicht länger „stiefmütterlich“

behandelt werden! Schließlich ist er die Visitenkarte der Küche! Der Speisenplan sollte attraktiv, informativ und appetitlich auf den Betrachter wirken, denn er soll Appetit und Freude aufs Essen machen. Die „Hitliste“ der Rezeptkartei kann zur Broschüre zum Verkauf angeboten werden. Ein Ernährungskonzept (früher Verpflegungskatalog) sollte sowohl für die Fachabteilungen als auch für

Tischgäste zugänglich sein, entscheidend ist eine verständliche Sprache sowie eine interessante Aufmachung.

Das sind nur einige Beispiele, wie gesundheitsbewusstes Essen schmackhaft „übergebracht“ werden kann. Und das ALLES natürlich mit dem gezielten Einsatz des *RAL-Gütezeichens Diät und Vollkost!* Die GDV legt Wert darauf, dass es nicht nur als Symbol für gesundes Essen aufgedruckt wird, sondern in allen Bereichen entsprechend erläutert wird, was dieses Gütezeichen für den Tischgast bedeutet! So kann es werbewirksam nicht nur auf dem Briefpapier, sondern im Hausprospekt, auf der Website, bei allen Hausmedien, bei Presseveröffentlichungen und Aktionen zur Imagepflege des Hauses sowohl intern als auch nach außen vielseitig genutzt werden.

Das RAL-Gütezeichen bedeutet Sicherheit und Transparenz für den Tischgast, die Ernährungsfachkräfte und den Betrieb!

Zusammenfassung der Gütesicherung

Anhand dieser acht Punkte ist der Praxisbezug der RAL-Gütesicherung deutlich zu erkennen: Es geht nicht nur um Prozessabläufe, sondern jeder einzelne Schritt der Prüfkriterien ermöglicht eine individuell betriebsbezogene Betrachtung und Beurteilung sowie in Folge dessen ebenso konkrete Hilfestellung zu Verbesserungen.

Wie kommt man nun zum RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost?

1. Schriftliche Antragstellung bei der GDV, entweder den Verleihungsantrag per Internet abrufen oder er wird nach Telefonat per Post



zugestellt – Rücksendung der Verleihungsunterlagen.

2. Es folgt das Audit (Erstprüfung) des Betriebes vor Ort durch Sachverständige der GDV.

Evtl. müssen Nachbesserungen erfolgen, ansonsten wird direkt nach Auswertung und Befürwortung durch Güteausschuss und Vorstand die urkundliche Verleihung ausgesprochen. Der Betrieb erhält die allumfassende Lizenz zur Nutzung des Gütezeichens und bekommt als Kennzeichnungsmittel von der GDV ein Plexiglas-Außenschild, die Verleihungsurkunde und eine CD-ROM mit dem Gütezeichen als Grafik sowie etlichen Informationen mit den Eigenkontrollchecklisten.

3. Es finden kontinuierlich alle zwei Jahre externe RE-Audits (Betriebsprüfungen)

durch Sachverständige der GDV statt, welche dem Betrieb außerdem als Nachweise seiner externen Qualitätssicherung dienen.

4. Der Betrieb muss zwischenzeitlich im dreimonatlichen Turnus Eigenkontrollen durchführen und beim RE-Audit vorlegen.

Zusätzliche Serviceleistungen der GDV

Jährliche dreitägige Fortbildungstagung zu Sonderkonditionen, viermal jährlich GDV-Rundschreiben, Telefon-Infoline, Internetpräsenz und Link zur Website des RAL-Gütezeichen-Betriebes, kostenlose GDV-Flyer. Außerdem wirbt die GDV im Sinne der Betriebe für die Qualität des RAL-Gütezeichens in Presse und bei Veranstaltungen.

Die Kosten für die Verleihung einschließlich des Audits und der Kennzeichnungsmittel

Essen mit gutem Gefühl Zertifizierung RAL-GZ - spezielle Vorteile...

GDV & Betrieb – partnerschaftliche Kontinuität

Langjährig gleiche Ansprechpartner

➔ kennen individuelle Betriebsprobleme / Verstehen

Telefon-Hotline & GDV-Tagungen

➔ Neues lernen, Kontaktpflege, Vertrauen



betragen einmalig Euro 850,-, die Folgekosten (Jahresbeitrag und RE-Audit alle 2 Jahre) betragen je nach Betriebsgröße zwischen Euro 150,- bis maximal 625,- pro Jahr. Das sind sicher vertretbare Größenordnungen, die den Vergleich mit anderen Zertifizierungen nicht scheuen, vor allem in Anbetracht des Preis-Leistungsverhältnisses. Auf die häufig gestellte Frage: Wie kann die GDV das bei diesen Konditionen leisten? Gibt es eine einfache Antwort: Die GDV arbeitet kostendeckend, aber nicht profitorientiert!

Schlusswort

Drei Fragen, die sich zum RAL-Gütezeichen Diät und Vollkost möglicherweise stellen:

Was hat der Tischgast davon? Was hat das Ernährungsteam davon? Was hat der Betrieb

davon? Oder sind das Fragen, die sich nun beantwortet haben? Falls noch nicht zur vollen Zufriedenheit, so mögen sich Interessenten bitte an die GDV wenden, denn manches lässt sich im persönlichen Gespräch individuell besser erläutern. Die GDV ist für Sie da und steht für ihren Slogan: ESSEN MIT GUTEM GEFÜHL!

Nadine Balzani,
Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE
Geschäftsführerin der GDV Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V.
Moorenstraße 80, 40225 Düsseldorf
Telefon: 0211-333985, Fax: 0211-317691
Internet: www.gdv-ev.de
E-Mail: info@gdv-ev.de

Essen mit gutem Gefühl Zertifizierung RAL-GZ - spezielle Vorteile...

GDV-Rundschreiben

➔ Informationsfluss wichtiger Neuerungen

Anerkennungsurkunde

➔ Auslobung besonderer Leistungen / Pressepräsenz

Mediale Öffentlichkeitsarbeit

➔ Internet / Wegweiser / Presse, Veranstaltungen



*Ausgezeichnet
in Frische
und Qualität*

Roloff
IMPORT & GROSSHANDEL



75 JAHRE
Vertriebspartner von



***Tiefkühlkost
Fisch und Fleisch
Wild und Geflügel
Frischgeflügel
Vollwertkost***

Emil Roloff KG
Niemetzstraße 32-50
D-12055 Berlin-Neukölln
Telefon ☎ (030) 689 74 - 0
Telefax (030) 689 74 - 117

Der Koch im Krankenhaus Nr. 15

Eine Information des Fachausschusses Klinikverpflegung und Diätetik im Verband der Köche Deutschlands e.V.

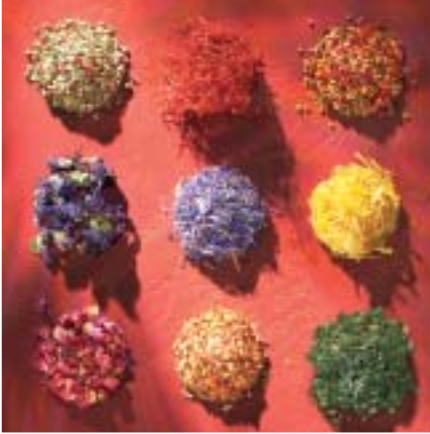
Herausgeber: Beirat KHS im VKD

Redaktion: Ludwig Gäng, Küchenmeister, St. Gertrauden-Krankenhaus
Wiesbadener Straße 76, 14197 Berlin, redaktion@kochimkrankenhaus.de

Entwurf und Druck: Peter Throm GmbH
Hohentwielsteig 6a, 14163 Berlin, Tel. 801 97 26, Fax 801 97 277, info@p-throm.de

Auflage: 3000 Exemplare

RUND UM DEN GUTEN GESCHMACK – VON PROFIS FÜR PROFIS



Hela Gewürzwerk Hermann Laue (GmbH & Co.)

Beimoorweg 11 · 22926 Ahrensburg · **Hotline: (0 41 02) 4 96-298**
Fax (0 41 02) 4 96-311 · Internet: www.hela-gv.de · e-mail: infoservice@hela-gv.de