

MediClin Kraichgau Klinik- re-zertifiziert
RAL-Gütezeichen Kompetenz richtig Essen
"Speisenvielfalt & Diäten"

Bad Rappenau - Die MediClin Kraichgau Klinik hat im Juli 2010 zum wiederholten Mal die Auszeichnung für ihre Speisen- und Beratungsqualität erhalten. Die Gütegemeinschaft Ernährungskompetenz (GEK) verlieh der Fachklinik für onkologische Rehabilitation und chronische Schmerzerkrankungen das Gütezeichen "Kompetenz richtig Essen" mit der Spezifikation "Speisenvielfalt & Diäten" bereits zum 15. Mal in Folge.

Die Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V., die seit 40 Jahren Krankenhäuser, Rehakliniken, Seniorenheime und Hotels mit Qualitätszertifikaten auszeichnet, verfolgt mit den strengen Prüfverfahren das Ziel, ein qualitativ hochwertiges und gesundes Speisenangebot zu garantieren. Das RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen/Speisenvielfalt und Diät" gewährleistet Patienten und Gästen auf diese Weise ein hohes Maß an Sicherheit. In jedem Haus mit einem RAL Gütezeichen "Kompetenz richtig Essen" - Speisenvielfalt und Diäten - findet der gesundheitsorientierte und genussfreudige Tischgast ein Speisenangebot "nach seinem Geschmack"! Dies bedeutet vor allem: viel Salat, viel Gemüse, viel Obst, bevorzugt Vollkornprodukte, ausreichend fettarme Milchprodukte und Fisch.

Nach der aktuell erfolgten Re-Zertifizierung der MediClin Kraichgau Klinik konnte wiederholt das hohe Qualitätsniveau des in der Klinik seit 1980 etablierten Ernährungskonzeptes und nicht zuletzt die hervorragende Leistung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Ernährungsteams und der Küche mit dem RAL-Gütesiegel erneut verbrieft werden. Mit dieser Auszeichnung allein ist es nicht getan! Wir als Gütezeichen-Betrieb gehen mit dieser Qualitätsauszeichnung die Verpflichtung ein, uns der ständigen Betreuung und regelmäßigen Kontrolle durch Fachkräfte der Gütegemeinschaft zu unterziehen, so die Klinikleitung.

Die GEK-Sachverständigen beurteilten bei der erfolgten Betriebsprüfung die Arbeit des Ernährungsteams der Klinik. Zu den Prüfkriterien der Gütegemeinschaft gehören unter anderem der Wareneinkauf, die Hygiene, die Qualität der Lebensmittel sowie die Nährwertberechnung der Speisen. „Wir legen großen Wert auf frische Lebensmittel von hoher Qualität", erläutert Küchenchef Heinz Burkhardt. „Zudem achten wir ganz besonders auf eine schonende Zubereitung der Speisen und verarbeiten in der Regel saisonale Produkte aus der Region." Auch auf die Präsentation der Speisen verwendet das Küchenteam große Sorgfalt, denn das Auge isst ja bekanntlich mit. Nach einer ausführlichen Begehung und intensiven Gesprächen sowie Inaugenscheinnahme der Dokumentationen und Nachweise durch die Auditorin Frau Hengel, konnte sie der Klinikleitung die erfreuliche Nachricht mitteilen, dass die Diät- und Küchenmannschaft 59 von 60 möglichen Pflichtpunkten erreicht hat.

Des Weiteren sorgt die Diätabteilung rund um Beate Walter für ein optimales Speisen- und Beratungsangebot. In der MediClin Kraichgau Klinik stehen die Ernährungsfachkräfte Annika Kantenwein, Kathrin Störner, Beate Walter und Beate Wunsch den Patienten und Gästen in allen Fragen der gesunden Ernährung mit Rat und Tat zur Seite. Auch Michael Schmid, Kaufmännischer Direktor der Klinik und Chefarzt Dr. Peter Trunzer, zeigen sich erfreut über die neuerliche Auszeichnung: „Nach der erfolgreichen IQMP-Reha RE-Zertifizierung der MediClin Kraichgau Klinik im Herbst 2009 freuen wir uns jetzt über einen weiteren wichtigen Zertifizierungserfolg. Wir danken den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in unserer Diätabteilung sowie den Mitarbeitern der Küche sehr herzlich für ihre hohe Kompetenz und ihr großes Engagement".

Honoriert wurde diese Leistung jetzt durch die Verleihung der RAL- Gütesiegel Urkunde.