

18/2011 | 1. September

Qualitätsstandards für Krankenhäuser und Rehakliniken

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. setzt Maßstäbe und veröffentlicht die bundesweit ersten Qualitätsstandards für eine vollwertige Verpflegung

(dge) Eine bedarfsgerechte und bedürfnisorientierte Verpflegung kann die Genesung von Patientinnen und Patienten unterstützen und zu einem verkürzten Klinikaufenthalt führen. Zur Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungskonzepts in Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem heutigen Tag eine praxisbezogene Hilfestellung an. Mit der Veröffentlichung der neuen Qualitätsstandards „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“ sind nun die ersten bundesweit gültigen Qualitätsstandards für diesen Bereich festgelegt. Pünktlich zur Veröffentlichung sind die Qualitätsstandards auch in der Praxis angekommen. Die Klinik Löwenstein aus dem Heilbronner Raum erhält nach erfolgreichem Audit als erste Einrichtung die Station-Ernährung-Zertifizierung der DGE.

Mit der Auszeichnung kommen die Patientinnen und Patienten der Klinik Löwenstein in den Genuss einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung. Aber damit nicht genug. Ab heute können sich auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über eine vollwertige Verpflegung freuen. Die Klinik Löwenstein hat neben der Station Ernährung-Zertifizierung ebenfalls die JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung bestanden und sorgt damit für eine nährstoffoptimierte Verpflegung am Arbeitsplatz.

Da sich immer mehr Menschen außer Haus ernähren, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) im Rahmen des Nationalen Aktionsplans der Bundesregierung „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ Qualitätsstandards für die Verpflegung in allen Lebenswelten erarbeitet. Die neuen Qualitätsstandards für Krankenhäuser und Rehakliniken vervollständigen diese Reihe von der Kita, über Schule, Betrieb, Senioreneinrichtung und Essen auf Rädern.

Die neuen Qualitätsstandards sind umso bedeutender, da jeder vierte Patient bei Aufnahme in ein Krankenhaus mangelernährt ist. Sie geben praxisbezogene Hilfestellung für die Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungskonzeptes und legen Kriterien für eine vollwertige und gesundheitsfördernde Vollverpfle-



Druckfähige Abbildungen

erhalten Sie unter:

<http://www.dge.de/rd/std-stef/>Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-600

Fax: 0228 3776-800

E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.deNachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.

Belegexemplar erbeten.

gung fest, die auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basieren. Für sieben Verpflegungstage bei Vollverpflegung werden sowohl die Qualität der Lebensmittel als auch die Häufigkeit des Angebots der verschiedenen Lebensmittelgruppen definiert. Die Empfehlungen zur bedarfsgerechten Zufuhr an Energie, essenziellen Nährstoffen und Flüssigkeit entsprechen den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr. Neben der optimalen Lebensmittelauswahl werden auch die Speisenplanung und -herstellung und Rahmenbedingungen wie beispielsweise der Service des Personals und die Essplatzgestaltung thematisiert. Die Qualitätsstandards wurden in Zusammenarbeit mit Fachleuten aus Wissenschaft und Praxis erarbeitet und richten sich an alle Verantwortlichen aus den Bereichen Küche- und Klinikleitung, Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Pflegepersonal und Träger. Kliniken, die die Qualitätsstandards umsetzen, können sich ihr vollwertiges Verpflegungsangebot zertifizieren lassen und mit dem Logo „Station Ernährung“ werben.

Die Qualitätsstandards bilden den Kern des Projekts „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“. Dieses wurde im Auftrag des Bundesernährungsministeriums und in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. initiiert, um die Umsetzung einer gesundheitsfördernden Verpflegung in Kliniken zu fördern. Beide DGE-Qualitätsstandards sind gegen eine Versandkostenpauschale beim DGE-MedienService www.dge-medien-service.de erhältlich. Informationen und kostenloser Download dieser Broschüren und weiterer Medien unter www.station-ernaehrung.de.

„Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ ist ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

4 397 Zeichen (mit Leerzeichen)

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Antje Gahl
Tel.: 0228 3776- 630 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: gahl@dge.de
DGE-Presseinfos im Internet: www.dge.de