

# Premium-Auszeichnung für Ernährung

**Johanniter Ordenshäuser und Klinik Bad Oexen:** seit fünf Jahren werden RAL-Gütekriterien im Speisen- und Beratungsangebot erfüllt

■ **Bad Oeynhausen** (nw). Erstmals in der Geschichte der RAL-Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz wurden beim Bundeskongress in Düsseldorf Kliniken mit herausragenden Ergebnissen aller Regelprüfungen der letzten fünf Jahre besonders gewürdigt. Diese besondere Auszeichnung wurde auch den Johanniter Ordenshäusern und der Klinik Bad Oexen zuteil.

Der Vorsitzende der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz, Uwe Gathmann, verwies bei der Übergabe der Premiumurkunden auf das Zeitalter des Qualitätsmanagement, in dem wie nie zu-

vor auf Normen, stimmige Prozessabläufe, Einsparpotentiale und Kostentransparenz sowie auf ein ressourcenschonendes Leistungsportfolio geschaut wird.

Die Klinik Bad Oexen und die Johanniter Ordenshäuser bemühen sich seit vielen Jahren, beste Leistungen im Speisen- und diätetischen Beratungsangebot zu vollbringen. Die Umsetzung der strengen RAL-Gütekriterien, im Sinne der Lebensmittelsicherheit und gesunden Ernährung, erfordert ein hohes Maß an Engagement seitens der Geschäftsführung und des Ernährungsteams. Beiden Kliniken wurde

die Auszeichnung erteilt, da sie bei der Umsetzung der RAL-Pflichtanforderungen eine hohe Anzahl von Zusatzpunkten erreicht haben. „Dieses, so Uwe Gathmann, ist nur durch außerordentliche Angebote zu erlangen, beispielsweise durch Umsetzung kreativer Ideen zur gesunden Ernährung, und zwar durch beste Speisen-Produktion- und Angebote als auch durch herausragende individuelle Informations- und Schulungsangebote für Patienten.“

Die Verwaltungschefs beider Kliniken, Michael Grosskurth und Michael Schelp nahmen die Auszeichnung in



**Mit Urkunden:** Michael Grosskurth (v. l.), Nadine Balzani, (Geschäftsführung der Gütegemeinschaft); Uwe Gathmann, (1. Vorsitzender). Michael Schelp und Ralf Broenhorst (Küchenleiter Johanniter Ordenshäuser).

FOTO: NW

Düsseldorf entgegen. Beide versichern, dass sie auch zukünftig auf beste Kontinuität

hinsichtlich der Speisensversorgung und diätetischer Beratung setzen werden.