

# Täglich frisch auf den Tisch

Verpflegungsangebote der Seniorenhaus GmbH sind zertifiziert

Zu süß, zu salzig, zu wenige Ballaststoffe oder Vitamine – beim Essen kann man viel falsch machen, und zwar so falsch, dass der Körper krank wird. Was für den heimischen Herd ein Kann, ist für die Speiserversorgung im Seniorenhaus ein Muss: Gesund soll die Verpflegung sein, nährstoffreich und ausgewogen, aus hochwertigen Produkten hergestellt, schön angerichtet und – ach ja, schmecken sollen die Gerichte natürlich auch.

In den Einrichtungen der Seniorenhaus GmbH wurde immer schon Wert auf eine ausgewogene Ernährung mit guten Produkten gesetzt. Als Richtschnur dienen beispielsweise die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Warum also zusätzlich noch eine Zertifizierung? „Zum einen wollten wir alle Einrichtungen auf den gleichen Standard bringen, darüber hinaus ergab sich so die

Gelegenheit, uns selbst zu überprüfen“, erklärt Ulrike Dünge, Qualitätsmanagerin Hausservice bei der Seniorenhaus GmbH. Rund 14 Monate dauerten dann auch die Vorbereitungen und Anpassungen, bevor die begehrten Zertifikate von der DGE an die Häuser verliehen wurden. In dieser Zeit entging den scharfen Augen der Prüfer nichts: Sie kontrollierten die Lieferscheine und stellten fest, ob die verwendeten Produkte auch nachhaltig erzeugt waren, frischer Fisch beispielsweise aus nicht überfischten Gewässern stammte. Gemeinsam mit dem Leiter der Produktionsküche des St. Ritastifts, Helmut Richter, überarbeiteten die Teilnehmer der AG-Speiserversorgung die Rezepturen, passten diese den Richtlinien der DGE an und stellten für alle Einrichtungen einheitliche Menüs und Menüpläne zusammen – das alles passierte neben

dem laufenden Tagesgeschäft. „Der Prozess war mit einem erheblichen Aufwand verbunden, denn es galt, auch technische Hürden wie das Umstellen der Menükarten zu nehmen. Aber jetzt sind wir in allen Küchen auf dem ernährungswissenschaftlich aktuellen Stand und das Sortimentsangebot haben wir sogar noch erweitert“, so Richter, der alle Einrichtungen während der Zertifizierung begleitete. Mehr noch als vor der Verleihung der DGE-Auszeichnung achten die Küchen der Seniorenhäuser auf eine fettarme und nährstoffschonende Zubereitung der Gerichte, sie bieten maximal dreimal pro Woche frittierte oder panierte Produkte an, Zucker und Jodsalz setzen die Köche sparsam ein und sie bevorzugen frische oder tiefgekühlte Kräuter zum Würzen. Das saisonale Angebot an Lebensmitteln, regionale und religiöse Essgewohnheiten berücksichtigen die Häuser weiterhin. Mitarbeiter der DGE überprüfen regelmäßig die Qualität in allen Einrichtungen, so dass diese langfristig gesichert ist.

