

Essen mit gutem Gefühl

Rehabilitationsklinik ist ausgezeichnete Partner für gesunde Ernährung

Bad Füssing. Die Klinik Niederbayern hat im Sommer erneut die RAL Regelpflicht mit Erfolg bestanden und darf somit weiterhin das Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ mit der Spezifikation Speisenvielfalt und Diäten tragen.

„Mit dieser Auszeichnung wird der hohe Qualitätsanspruch unserer Küche und der Erfahrungsschatz unserer Ernährungsberaterinnen gewürdigt“, freut sich Klinikleiter Michael Fitz über die bestandene Prüfung. Denn nur Betriebe, die die vielfältigen Anforderungen der RAL-Gütekriterien erfüllen, werden mit dem Gütezeichen ausgezeichnet. „Unsere Lieferantenauswahl, die Lagerung der Vorräte, aber auch die Zubereitung der Mahlzeiten sowie die Beratung unserer Patienten standen im Fokus der Zertifizierung“, berichtet Fitz. „Wir sind zufrieden, dass es bei uns nicht nur gut schmeckt und ausgewogen gekocht wird, sondern dass das Essen auch den strengen RAL-Standards genügt“, so der Klinikleiter.

Die Patienten schätzen an der Wohlfühlatmosphäre in der Klinik Niederbayern nicht nur die Fülle von Reha-Angeboten, sondern auch die schmackhaften und zugleich gesunden Mahlzeiten. „Bei einem Aufenthalt in unserem Haus erhalten Patienten viele Impulse“, führt Chefarzt Peter Wein aus. „Überlegtes Kochen verbunden mit Bewegung sind die Basis für einen nachhaltigen Erfolg einer Re-



Freuen sich über die erneute Auszeichnung für gesunde Ernährung: Ernährungsberaterin DGE und Prüferin Cornelia Reiter (2. v.r.) und die Diätassistentinnen Claudia Baumgartner (v.l.), Waltraud Mayer und Michael Fitz, Kaufmännischer Leiter.

– Foto: red

ha. Unsere Ernährungsberaterinnen und unser Koch Gerfried Wiesner sorgen dafür, dass unsere Patienten motiviert nach Hause gehen und die Impulse aus der Reha umsetzen“, so der Rehaspezialist weiter.

Die Klinik Niederbayern hält den hohen Standard bei der Zubereitung der Speisen und in der Ernährungsberatung seit mehr als zehn Jahren. „Unsere qualifizierten Ernährungsfachkräfte zaubern jeden Tag gesundheitsbetonte Geschmackserlebnis – für ein Essen mit gutem Gefühl“, betont Michael Fitz.

Die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz gehört zum RAL Dachverband Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. und unterstützt bereits seit über 50 Jahren zuverlässig und objektiv ihre Mitgliedsbetrie-

be in der Einhaltung der strengen Gütestandards im Bereich Ernährung. Die Mitgliedsbetriebe, die sich diesen strikten Anforderungen stellen, werden im Zweijahresturnus durch unabhängige Sachverständige geprüft. Dabei wird der gesamte Produktionsprozess systematisch überprüft. Dies beinhaltet die gezielte Lieferantenauswahl, einen kontrollierten Wareneingang, die optimale Lebensmittellagerung sowie eine hygienische und temperaturoptimierte Speisenproduktion. Weitere Prüfkriterien sind die Sicherstellung der empfohlenen Nährwerte sowie eine gesetzeskonforme Deklaration und Kennzeichnung der abgegebenen Speisen.

Die Klinik Niederbayern gehört zu den Waldburg-Zeil Kliniken, die sich regelmäßig einer Überprüfung ihrer Speisequalität stellen – mit Erfolg.

– fjh