



Pressestelle

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 – 3170

FAX +49 (0)30 18 529 – 3179

E-MAIL pressestelle@bmelv.bund.de

INTERNET www.bmelv.de

Presse- mitteilung

DATUM 1. September 2011

NUMMER 170

SPERFRIST

Kloos: Gesundes Essen ist wichtig für das Wohlbefinden von Patienten

Neue Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Reha-Kliniken - Erster Praxistest bestanden

„Gesundes und schmackhaftes Essen ist wichtig für das Wohlbefinden von Patientinnen und Patienten und kann auch zum Heilungserfolg beitragen. Deshalb freue ich mich, dass zeitgleich mit der Veröffentlichung der neuen Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Reha-Kliniken auch der erste Praxistest erfolgreich bestanden ist. Patientinnen und Patienten können künftig von einem optimierten Verpflegungsangebot profitieren,“ sagte der **Staatssekretär im Bundesernährungsministerium, Dr. Robert Kloos**, heute in Bonn bei der Übergabe des ersten Zertifikats an die Klinik Löwenstein aus Baden-Württemberg. Er wies darauf hin, dass die Klinik zusätzlich das „JOB & FIT PREMIUM-Zertifikat“ erhalte. Damit könnten sich sowohl Patienten als auch Beschäftigte der Klinik auf gesunden Genuss freuen.

In den letzten 20 Jahren hat sich die Zahl der Menschen, die ihre Mahlzeiten außer Haus einnehmen, deutlich erhöht. Das Bundesernährungsministerium habe deshalb die Verbesserung der Außer-Haus-Verpflegung bereits 2008 zu einem Schwerpunkt des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und Bewegung“ gemacht, so der Staatssekretär. Er wies darauf hin, dass die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) seither im Auftrag des BMELV mit Fachleuten aus Wissenschaft und Praxis Qualitätsstandards für die Verpflegung in allen Lebenswelten erarbeitet habe. Die jetzt vorgelegten Qualitätsstandardstandards zu Krankenhäusern und Reha-Kliniken vervollständigten diese Reihe von der Kita, über Schule, Betrieb, Senioreneinrichtung und Essen auf Rädern. „Eine appetitanregende und bedarfsgerechte Verpflegung kann die Genesung unter-

stützen und zu einem verkürzten Klinikaufenthalt beitragen. Dies ist umso bedeutender, als jeder vierte Patient bei Aufnahme in ein Krankenhaus mangelernährt ist“, so Kloos.

Die Qualitätsstandards geben praxisbezogene Hilfestellung für die Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungskonzeptes. Sie legen Kriterien für eine vollwertige und gesundheitsfördernde Vollverpflegung fest, die auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basieren. Die Qualitätsstandards 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.