



30. November 2017

Uniklinikum bleibt auch bei Ernährung auf Top-Niveau

Nur wenige Krankenhäuser erfüllen strenge DGE-Vorgaben / Uniklinikum erreicht Spitzen-Scores bei Rezertifizierung der Zertifikate „Station Ernährung“ sowie „JOB&FIT“

Das Universitätsklinikum Carl Gustav Carus Dresden bietet seinen Patienten ebenso wie seiner Belegschaft vollwertige, den strengen Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) entsprechende Speisen an. Das bestätigte die Fachgesellschaft dem Uniklinikum nach einer intensiven Überprüfung der Patientenküche sowie des Mitarbeiterrestaurants „Caruso“. Im Rahmen der in diesem Sommer erfolgten Rezertifizierungen standen nicht nur die Speisepläne beider Einrichtungen erneut auf dem Prüfstand, sondern auch die Qualität der Zutaten sowie die Zubereitung der Speisen. Dabei erzielten die Patientenküche mit dem Zertifikat „Station Ernährung“ (97 Prozent) sowie das Mitarbeiterrestaurant mit „JOB&FIT“ (95 Prozent) jeweils Spitzen-Scores. Zudem wurden die Patientenküche sowie das Mitarbeiterrestaurant zu DGE-Praxispartnern ernannt. Damit können beide Teams ihr Know-how an Einrichtungen weitergeben, die ebenfalls eine verlässliche Basis dafür schaffen möchten, dass ihre Patienten jeden Tag eine vollwertige Verpflegung erhalten. Neben dem Dresdner Uniklinikum gibt es lediglich zwei weitere Kliniken in Sachsen sowie nur 37 in ganz Deutschland, die das Zertifikat „Station Ernährung“ führen dürfen und damit die geforderten Kriterien für eine gesundheitsfördernde, qualitativ hochwertige Verpflegung erfüllen.

„Als Krankenhaus der Maximalversorgung liegt uns die gesundheitsfördernde und genussvolle Ernährung unserer Patienten ebenso am Herzen wie die unserer Mitarbeiter. Denn zur Top-Medizin gehören eine gesunde und ausgewogene Kost für alle sowie eine leistungsfähige Belegschaft“, sagt der Medizinische Vorstand des Universitätsklinikums, Prof. Michael Albrecht. „Deshalb haben wir uns bereits vor mehreren Jahren für die Zertifizierung durch die DGE entschieden. Schließlich ist eine optimale Ernährung ein wichtiger Baustein dafür, Ge-

Universitätsklinikum
Carl Gustav Carus Dresden
an der Technischen
Universität Dresden
Anstalt des öffentlichen Rechts
des Freistaates Sachsen

www.uniklinikum-dresden.de
www.facebook.com/ukdresden
www.twitter.com/medizin_tud

Pressestelle:
Holger Ostermeyer
Telefon 0351 458 41 62
Mobil: 0162 255 08 99
Fax 0351 458 88 41 62
E-Mail: pressestelle@uniklinikum-dresden.de

Postanschrift:
01304 Dresden

Besucheranschrift:
Fetscherstraße 74
01307 Dresden
Haus 2, Zimmer 205



**BESTE KLINIK SACHSENS
3. PLATZ IN DEUTSCHLAND**

**Die Dresdner.
Spitzenmedizin.**



MEDIEN-INFORMATION – Seite 2 von 5

sundheit und Leistungsfähigkeit der Kranken wiederherzustellen und die unserer Belegschaft zu stärken.“ Um den Vorgaben der DGE-Qualitätsstandards auf Dauer gerecht zu werden, hat das Klinikum zusätzliche Ressourcen bereitgestellt. Hierzu gehört zum Beispiel auch, auf die Herkunft der Lebensmittel zu achten und damit verstärkt saisonale Produkte einzusetzen. Die Qualität der Lebensmittel, ihre Zubereitung und wie oft diese innerhalb eines Tages beziehungsweise einer Woche angeboten werden, müssen den Regelungen der DGE-Qualitätsstandards gerecht werden. Dass die Vorgaben nach der ersten Zertifizierung nachhaltig etabliert wurden, belegen die Kontrollen der von der Fachgesellschaft beauftragten externen Experten in regelmäßigen Re-Audits.

Die Patientenküche bereitet täglich Speisen für bis zu 1.500 stationär und tagesklinisch behandelte Patienten zu. Das sind insgesamt über 4.000 Portionen. Die meisten Patienten können frei unter den vier angebotenen Menüs wählen, wobei der Anteil der vollwertigen, nach den DGE-Vorgaben „Station Ernährung“ gekochten Speisen im Durchschnitt bei etwa 30 Prozent liegt. Die Klinikumsmitarbeiter haben im „Caruso“ die Wahl zwischen der Salattheke, einer Suppe, einem Nudelgericht sowie zwei Menüs. Täglich bereitet das Team des Mitarbeiterrestaurants rund 1.100 Mittagessen zu. Gut ein Drittel der Beschäftigten wählen dabei das „JOB&FIT“-Menü, das allen für dieses Zertifikat geforderten DGE-Vorgaben entspricht. Die bei der Erstzertifizierung wie nun auch bei der erneuten Überprüfung erreichten Scores haben aus Sicht der DGE Vorbildcharakter. Deshalb wurde erst die Leiterin der Patientenküche, Annegret Körner, und in diesem Herbst auch der Leiter des Mitarbeiterrestaurants, Gerhard Böhl, zu Praxispartnern ernannt. Sie stehen Einrichtungen zur Seite, die sich im Sinne ihrer Patienten und Mitarbeiter für eine vollwertige Kost nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entschieden haben und dementsprechend Menüplanung, Einkauf und Zubereitung umstellen wollen.

DGE-Zertifikat bescheinigt hohen Qualitätsstandard

Mit der Rezertifizierung von „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ wird dem Klinikum bescheinigt, dass die Speisen für seine Patientinnen und Patienten dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ entspricht. Damit leistet das Klinikum einen Beitrag dazu, den Nationalen Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ zu erfüllen, den das Bundesminis-



MEDIEN-INFORMATION – Seite 3 von 5

terium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages fördert. Die durch die Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards gewährleistete vollwertige Ernährung trägt dazu bei, das geistige und körperliche Wohlbefinden von Patientinnen und Patienten zu unterstützen und so einen Beitrag zur Genesung zu leisten.

„Europaweite Erhebungen zur Ernährungssituation in Krankenhäusern zeigen, dass eine adäquate Versorgung mit Nährstoffen den Ernährungs- und Gesundheitszustand von Patienten positiv beeinflusst und sie in bestimmten Fällen früher aus dem Krankenhaus entlassen werden können. Mit dem ‚DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern‘ kann das Dresdner Uniklinikum sicher sein, dass die Speisen im Krankenhaus dem aktuellen Stand der Wissenschaft entsprechen“, sagt Bettina Wegener aus dem Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. „Ziel von ‚Station Ernährung‘ ist es, die Verantwortlichen in den Krankenhausküchen bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Patientinnen und Patienten die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen“, fährt Bettina Wegener fort.

Das Zertifikat „Station Ernährung“ bedeutet für die Patienten beispielsweise, dass es die Woche über mehrmals täglich abwechselnd Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte gibt. – Davon sind mindestens zweimal am Tag Vollkornprodukte im Angebot. Auch Gemüse, Salat sowie Obst wird mehrmals täglich gereicht und es werden mindestens zwei Mal am Tag Milch und Milchprodukte angeboten. Im Rahmen der Zertifizierung wurde zum Beispiel festgeschrieben, dass Patienten bereits zum Frühstück die Möglichkeit haben, rohes Gemüse zu wählen. Von diesem Angebot an frischem Obst und Gemüse machen die Kranken regen Gebrauch.

„Das überarbeitete Speisenangebot soll für die Patienten auch Vorbild für eine gesunde Ernährung zu Hause sein“, sagt Annegret Körner, die mit ihrem Team täglich rund 4.000 Mahlzeiten zubereitet. Ein Beispiel dafür ist der maßvolle Konsum von Fleisch und Fleischprodukten. So ist in den Speiseplänen der DGE-zertifizierten Menülinie maximal drei Mal pro Woche Fleisch in der Mittagsmahlzeit vorgesehen. – Darunter sind nur einmal in der Woche Fleischerzeugnisse inklusive Wurstwaren wie Hackfleischsoßen, Frikadellen oder Brat-



MEDIEN-INFORMATION – Seite 4 von 5

wurst. Zu den Vorgaben gehört zudem mindestens zwei Mal pro Woche Seefisch. Auch verlangt das Zertifikat eine fettarme und nährstoffschonende Zubereitung: Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal drei Mal in der Woche angeboten, ein sparsamer Einsatz von Zucker sowie Jodsalz ist gefordert und frische oder tiefgekühlte Kräuter sollen Vorrang beim Würzen haben.

Bereits bei der Konzeption des vor vier Jahren in Betrieb gegangenen Mitarbeiterrestaurants „Caruso“ gehörte das Angebot gesundheitsfördernder Speisen zum zentralen Anspruch. „Wir bieten mit vier Hauptgerichten, ihrer freien Kombinierbarkeit und Variation – etwa in vegetarischer und nicht-vegetarischer Form – sowie einer Salattheke immer Alternativen zur trotzdem nachgefragten Hausmannskost“, sagt Gerhard Böhl, Küchenchef des „Caruso“. Im Mitarbeiterrestaurant werden täglich mehr als 1.100 Mittagmenüs ausgegeben, womit die Kapazität voll ausgelastet ist. Etwa ein Drittel der Beschäftigten wählen dabei das „JOB&FIT“-Menü, das allen für dieses Zertifikat geforderten DGE-Vorgaben entspricht. Aber auch diejenigen, welche sich für die anderen Menüs entscheiden, profitieren von den Vorgaben: Denn auch die Angebote der Salatbar und die Zwischenmahlzeiten orientieren sich an den Qualitätsanforderungen der DGE. „Selbst die anderen Essen sind zum großen Teil nach den DGE-Kriterien hergestellt und bei den Zutaten wie Jodsalz und Rapsöl machen wir keinen Unterschied!“, sagt Restaurantleiter Gerhard Böhl. Selbstverständlich ist auch im Mitarbeiterrestaurant, dass bei allen Speisen hochwertige, frische und vorwiegend regionale Produkte zum Einsatz kommen und mit schonenden Garmethoden zubereitet werden. Dieser hohe Anspruch an Auswahl, Qualität und Service hat auch die DGE überzeugt. So vergab sie 2014 erstmals das für Betriebsrestaurants entwickelte Zertifikat „JOB&FIT“. Dass das „Caruso“ auch nach drei Jahren die Kriterien hinsichtlich Lebensmittelauswahl, Speiseplangestaltung, Herstellung der Speisen und zur räumlichen Gestaltung und Gästekommunikation erfüllt, bescheinigten die externen Experten nun im Rahmen der Rezertifizierung.

Weitere Informationen

www.station-ernaehrung.de; www.in-form.de/

www.uniklinikum-dresden.de/patienten-und-besucher/essen-im-uniklinikum

[www.uniklinikum-dresden.de/de/patienten-und-](http://www.uniklinikum-dresden.de/de/patienten-und-besucher/service/downloads/aw_mitarbeiterrestaurant.pdf/view)

[besucher/service/downloads/aw_mitarbeiterrestaurant.pdf/view](http://www.uniklinikum-dresden.de/de/patienten-und-besucher/service/downloads/aw_mitarbeiterrestaurant.pdf/view)



MEDIEN-INFORMATION – Seite 5 von 5

Kontakt für Journalisten

Universitätsklinikum Carl Gustav Carus

Pressestelle

Holger Ostermeyer

Tel.: 0351 458 41 62

pressestelle@uniklinikum-dresden.de

www.uniklinikum-dresden.de

Die Deutschen Universitätsklinika



**DIE DEUTSCHEN
UNIVERSITÄTSKLINIKA®**
Wir sind Spitzenmedizin

sind führend in der Therapie komplexer, besonders schwerer oder seltener Erkrankungen. Die 33 Einrichtungen spielen jedoch als Krankenhäuser der Supra-Maximalversorgung nicht nur in diesen Bereichen eine bundesweit tragende Rolle. Die Hochschulmedizin ist gerade dort besonders stark, wo andere Krankenhäuser nicht mehr handeln können: Sie verbindet auf einzigartige Weise Forschung, Lehre und Krankenversorgung. Die Uniklinika setzen federführend die neuesten medizinischen Innovationen um und bilden die Ärzte von morgen aus. Damit sind "Die Deutschen Universitätsklinika" ein unersetzbarer Impulsgeber im deutschen Gesundheitswesen. Der Verband der Universitätsklinika Deutschlands (VUD) macht diese besondere Rolle der Hochschulmedizin sichtbar. Mehr Informationen unter: www.uniklinika.de

Spitzenmedizin für Dresden: Uniklinikum weiterhin ganz vorn in deutschem Krankenhaus-Ranking

Deutschlands größter, im Oktober 2016 zum fünften Mal erschiener Krankenhausvergleich des Nachrichtenmagazins „Focus“ bescheinigt dem Universitätsklinikum Carl Gustav Dresden (UKD) eine hervorragende Behandlungsqualität. Die Dresdner Hochschulmedizin erreichte Platz drei im deutschlandweiten Ranking. Dies ist ein weiterer Beleg für die überdurchschnittliche Qualität der 21 Kliniken des UKD. Gesundheitsexperten sowie insgesamt 15.000 Ärzte hatten Kliniken aus ganz Deutschland beurteilt.

19 Fachbereiche wurden beim Focus-Vergleich bewertet. Dabei schaffte es das Uniklinikum mit elf Kliniken in die Spitzengruppe – der Gruppe, in der sich die Gesamtbewertung der Klinik deutlich von den restlichen Einrichtungen abhebt. Das Dresdner Uniklinikum bekam vor allem Top-Noten für die Therapie von Darm- und Prostatakrebs in den Kliniken für Viszeral-, Thorax- und Gefäßchirurgie, der Medizinischen Klinik I beziehungsweise Urologie. Zur Kategorie „Spitzengruppe“ gehört bei der Behandlung von Krebserkrankungen darüber hinaus die Klinik für Strahlentherapie und Radioonkologie. Neu hinzugekommen ist das positive Ranking in der Behandlung von Brustkrebs durch die Klinik für Frauenheilkunde und Geburtshilfe. Auch auf dem Gebiet der seelischen Erkrankungen ist das Uniklinikum stark aufgestellt: Top-Noten erhielt die Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie für die Behandlung von Depressionen und die Klinik für Psychotherapie und Psychosomatik für die Therapie von Angststörungen. Außerdem in den Spitzengruppen vertreten: Die Klinik für Neurologie für die Behandlung von Multipler Sklerose und Parkinson, das UniversitätsCentrum für Orthopädie und Unfallchirurgie für seine Expertise in der Endoprothetik und die Medizinische Klinik III für die Behandlung von Diabetes.