

Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken

„Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ unterstützt Sie als Verantwortliche für die Verpflegung dabei, Ihren Patientinnen und Patienten ein vollwertiges und genussvolles Verpflegungsangebot bereitzustellen.

Basis dafür sind der [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern](#) und der „[DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken](#)“.



Quelle: Station Ernährung

Nutzen Sie unser Angebot!

Stöbern Sie in unseren → [Rezepten](#) und → [Speisenplänen](#), lesen Sie über unsere → [Praxispaten](#), die bereits die Kriterien der DGE-Qualitätsstandards erfolgreich umgesetzt haben, melden Sie sich oder Ihre Mitarbeiter zu unseren → [Seminaren](#) an oder nutzen Sie die praxisnahen → [Broschüren](#).

Auch finden Sie viele wissenswerte Informationen z.B. über → [spezielle Kostformen](#), über die aktuelle → [Allergenkennzeichnung](#) oder über verschiedene → [Verpflegungssysteme](#).

Auf unserer [Referenzkarte](#) sehen Sie welche Krankenhäuser bzw. Rehakliniken bereits zertifiziert sind.

Regionalveranstaltung "Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken"

Ernährungsfachkräfte, Pflegedienstleiter, Küchenleiter, Verwaltungsleiter sowie Ärzte und Klinikleiter sind am **26. Oktober** herzlich nach **Berlin** eingeladen sich kostenfrei zu informieren, sich auszutauschen und die Möglichkeiten, die der DGE-Qualitätsstandard zur Optimierung der Klinikverpflegung bietet, kennenzulernen.



Weitere Informationen sowie Einladungsflyer und Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie [hier](#).

Seminar für angelernte Kräfte in Küche und Ausgabe

"Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe - Kompetenzgewinn für angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung" heißt die Fortbildung, die sich speziell an angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung richtet.



Themen, wie eine optimale Lebensmittelauswahl, Lebensmittelkunde und Wissenswertes zur Vor- und Zubereitung, zur Portionierung und zur Gästekommunikation werden zielgruppengerecht vermittelt.



©Paul-Georg Meister/PIXELIO

Folgender Termin wird im 2. Halbjahr 2017 angeboten:

[📅 5. September in Leipzig](#)

Wir machen die Standards! - Besuchen Sie unsere Fortbildungen dazu!

Das Seminar für Fachkräfte in der Klinikverpflegung zeigt Küchenleitungen und Küchenfachkräften Möglichkeiten, Herausforderungen und Hintergründe die Qualitätskriterien in die Praxis umzusetzen. Platz für Erfahrungsaustausch sowie das gemeinsame Erstellen von Speisenplänen runden die Fortbildung ab.



Quelle: Station Ernährung

Das **Fachkraftseminar "Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken"** findet statt am

[📅 5. Oktober 2017 in Bonn](#)

Weitere Informationen zu unseren Seminaren erhalten Sie → [hier](#).

Über IN FORM

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.

Weitere Informationen unter: www.in-form.de

Wir machen die Standards! - Besuchen Sie unsere Fortbildungen dazu!

Das Seminar für Fachkräfte in der Klinikverpflegung zeigt Küchenleitungen und Küchenfachkräften Möglichkeiten, Herausforderungen und Hintergründe die Qualitätskriterien in die Praxis umzusetzen. Platz für Erfahrungsaustausch sowie das gemeinsame Erstellen von Speisenplänen runden die Fortbildung ab.



Quelle: Station Ernährung

Das **Fachkraftseminar "Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken"** findet statt am:
(weitere Termine folgen)

- [📅 17. März 2013 in Bonn](#)
- [📅 8. April 2014 in Paderborn](#)

Sie wollen praxisnahes Wissen und Stärkung der Kompetenzen für Ihr Küchenteam?

Die Fortbildung "**Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe - Kompetenzgewinn für angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung**" vermittelt die praxisnahe Umsetzung der Qualitätsstandards in den Küchenalltag. Grundwissen über Nährstoffe, schonende Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln sowie gemeinsames Erarbeiten eines Kellenplanes sind Teile des Seminars.

Für folgende Termine können Sie sich oder Ihre Mitarbeiter/Innen anmelden:
(weitere Termine folgen)

- [📅 26. Februar 2014 in Fridrichsdorf/Taunus](#)
- [📅 19. März 2014 in Bonn](#)
- [📅 9. April 2014 in Paderborn](#)

Weitere Informationen zu unseren Seminaren erhalten Sie → [hier](#).