

# 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.

## Zertifikatslehrgang 2018: Verpflegungsmanagerin/DGE und Verpflegungsmanager/DGE

Auch im kommenden Jahr bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. allen, die ihre Kompetenzen für eine Leitungsfunktion im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung erweitern möchten, den Zertifikatslehrgang Verpflegungsmanagerin/DGE bzw. Verpflegungsmanager/DGE an. Der Lehrgang umfasst sieben Module mit den Schwerpunkten Selbstmanagement, Betriebs- und Projektmanagement und richtet sich an Diätassistenten, Diätetisch geschulte Köche und Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit Berufserfahrung. Informationen zu den Inhalten, Zielen und Rahmenbedingungen bietet das [Curriculum](#). Die Termine der einzelnen Module, das Anmeldeformular sowie Informationen zu Fördermaßnahmen finden Sie [hier](#). Die Module 1-6 sind auch einzeln buchbar. **Anmeldeschluss ist der 19. November 2017.**

## 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](http://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](#).