

Checkliste für die Verpflegung in Kliniken

Die folgende Checkliste gibt Ihnen eine Übersicht über alle im „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ aufgeführten Kriterien zur Gestaltung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegungsangebots. Eine ausführliche Darstellung der einzelnen Kriterien mit Erläuterungen finden Sie in den jeweiligen Kapiteln im DGE-Qualitätsstandard.

Die Checkliste hilft Ihnen dabei, die aktuelle Verpflegungssituation eigenständig zu überprüfen und ggf. Potenziale zur Verbesserung aufzudecken. Das Ergebnis der Überprüfung kann Ausgangspunkt für die Planung entsprechender Maßnahmen sein und auf dem Weg zu mehr Qualität der Verpflegung in Ihrem Betrieb / in Ihrer Einrichtung unterstützen.

Bei dieser Checkliste handelt es sich um ein aktives pdf-Dokument, welches digital ausgefüllt und abgespeichert werden kann.

Qualität in der Klinikverpflegung entwickeln	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
Ein bereichsübergreifendes Verpflegungskonzept liegt vor.			
An der Qualitätsentwicklung sind alle Bereiche beteiligt.			
Ein*e Verpflegungsbeauftragte*r ist vorhanden.			
Bei speziellen Fragen zu Ernährung und Ernährungstherapie steht eine <i>Ernährungsfachkraft</i> zur Verfügung.			
Mitarbeitende kennen die Anforderungen an die Mahlzeiten der einzelnen Patient*innen.			
Mitarbeitende des Verpflegungsbereichs werden kontinuierlich weitergebildet.			
Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe sind eingerichtet.			
Die Mitarbeitenden werden wertgeschätzt.			
Anregungen zur Speiseversorgung und zum Speiseangebot werden entgegenommen und weitergeleitet.			
Die Zufriedenheit mit dem Speiseangebot wird regelmäßig ermittelt.			

Planung

Einkauf

Zubereitung

Ausgabe

Entsorgung & Reinigung

Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für sieben Verpflegungstage in der MISCHKOST

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

mind. 21 x (mind. 3 x täglich)

Vollkornprodukte, *Pseudogetreide*, Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel, Kartoffeln (roh oder vorgegart), *Parboiled*-Reis oder Naturreis

davon: mind. 14 x Vollkornprodukte

max. 2 x *Kartoffelerzeugnisse*

Gemüse und Salat

21 x (3 x täglich)

Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, *Salat*

davon: mind. 7 x *Rohkost*

mind. 1–2 x Hülsenfrüchte

Obst

14 x (2 x täglich)

Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel

Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten

davon: mind. 7 x frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel

mind. 3 x Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten

Milch und Milchprodukte

mind. 14 x (mind. 2 x täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten:

Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % *Fett absolut*

Speisequark: max. 5 % *Fett absolut*

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Käse: max. 30 % *Fett absolut*

Fleisch, Wurst, Fisch und Eier

max. 3 x Fleisch / Wurstwaren in der Mittagsverpflegung

mageres Muskelfleisch, Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett

davon: mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch

1–2 x Fisch

davon: mind. 1 x fettreicher Fisch

Öle und Fette

Rapsöl ist Standardfett

Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen

Getränke

Getränke sind jederzeit verfügbar

Wasser, Früchte-, Kräutertee

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für sieben Verpflegungstage in der OVO-LACTO-VEGETARISCHEN KOST

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

21 x (mind. 3 x täglich)

Vollkornprodukte, *Pseudogetreide*, Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel, Kartoffeln (roh oder vorgegart), *Parboiled*-Reis oder Naturreis

davon: mind. 14 x Vollkornprodukte

max. 2 x *Kartoffelerzeugnisse*

Gemüse und Salat

21 x (3 x täglich)

Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, *Salat*

davon: mind. 7 x *Rohkost*

mind. 2 x Hülsenfrüchte

Obst

14 x (2 x täglich)

Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel

Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten

davon: mind. 7 x frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel

mind. 3–4 x Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten

Milch und Milchprodukte

mind. 14 x (mind. 2 x täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten:

Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % *Fett absolut*

Speisequark: max. 5 % *Fett absolut*

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Käse: max. 30 % *Fett absolut*

Öle und Fette

Rapsöl ist Standardfett

Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen

Getränke

Getränke sind jederzeit verfügbar

Wasser, Früchte-, Kräutertee

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

nicht
erfüllt

teilweise
erfüllt

erfüllt

weitere Kriterien der Speiseplanung

Ein *ovo-lacto-vegetarisches* Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar.

Das *saisonale* Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt.

Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.

Frittierte und / oder panierte Produkte werden maximal 2 x in sieben Verpflegungstagen eingesetzt.

In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Fleischersatzprodukte maximal 1 x in sieben Verpflegungstagen im Angebot.

Getränke stehen jederzeit zur Verfügung.

Der *Menü-Zyklus* des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach vier Wochen.

Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.

Wünsche und Anregungen der Patient*innen sind in der Speiseplanung soweit wie möglich berücksichtigt.

Kulturspezifische, *regionale* und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt.

Zwischenmahlzeiten stehen jederzeit zur Verfügung.

Bestimmte tierische und pflanzliche Lebensmittel werden aufgrund möglicher Belastungen mit Krankheitserregern für besonders empfindliche Personengruppen nicht eingesetzt.

Alkohol wird nicht angeboten.

nicht
erfüllt

teilweise
erfüllt

erfüllt

Kriterien zum Einsatz von *Convenience-Produkten* in der Gemeinschaftsverpflegung

Produkte ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt.

Unverarbeitete oder wenig verarbeitete Produkte, wie frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fleisch oder Fisch, werden zur weiteren Verarbeitung vor Ort bevorzugt eingesetzt.

Hoch verarbeitete Produkte werden immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln / Komponenten kombiniert oder ergänzt.

Produkte mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und / oder Salz sowie einer geringen *Energiedichte* werden ausgewählt.

Kriterien zum Speiseplan

Der aktuelle Speiseplan ist vorab regelmäßig und barrierefrei zugänglich.

Allergene sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert.

Über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wird informiert.

Speisen sind eindeutig bezeichnet.

Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.

Wenn Nährwerte gekennzeichnet werden, sind die rechtlichen Vorgaben beachtet.

Das Angebot mehrerer Menülinien ist übersichtlich dargestellt.

nicht
erfüllt teilweise
erfüllt erfüllt

Planung → Einkauf → Zubereitung → Ausgabe → Entsorgung & Reinigung

Ökologisch erzeugte Lebensmittel werden eingesetzt.

Produkte aus fairem Handel werden verwendet.

Fisch wird aus bestandserhaltender Fischerei bezogen.

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist im Angebot.

Lebensmittel mit umweltverträglichen Verpackungen werden bevorzugt.

Das First-in-First-out-Prinzip wird angewendet.

nicht
erfüllt teilweise
erfüllt erfüllt

Planung Einkauf **Zubereitung** Ausgabe Entsorgung & Reinigung

Rezepte, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.

Fett wird bewusst eingesetzt.

Zucker wird sparsam verwendet.

Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.

Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze werden vielfältig eingesetzt.

Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden angewendet.

Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten.

Warmhaltezeiten erhitzter Speisen betragen maximal drei Stunden.

Die Warmhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt mindestens 65 °C.

Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.

Ressourceneffiziente Küchengeräte werden eingesetzt.

Einschaltzeiten der Geräte werden an die Betriebszeiten angepasst.

nicht
erfüllt

teilweise
erfüllt

erfüllt

Planung

Einkauf

Zubereitung

Ausgabe

Entsorgung & Reinigung

Eine gute zeitliche Planung zwischen Küche und Ausgabe wird realisiert.

Das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.

Den Patient*innen werden Einflussmöglichkeiten auf Portionsgrößen geboten.

Komponenten der gesundheitsfördernden und nachhaltigen Mahlzeit mit den kalkulierten Einzelmengen werden an die Patient*innen kommuniziert.

Fragen zu einer vollwertigen Ernährung sowie zu Lebensmittelunverträglichkeiten werden beantwortet.

Planung

Einkauf

Zubereitung

Ausgabe

Entsorgung & Reinigung

Speiserückläufe werden getrennt nach Mahlzeiten und Komponenten erfasst und die Ergebnisse für die zukünftige Speiseplanung genutzt.

Unvermeidbare Abfälle werden zur Energiegewinnung bereitgestellt.

Auf die Verwendung umweltverträglicher Reinigungsmittel wird geachtet.

Dosierhilfen werden verwendet.

Hygieneanforderungen werden beachtet.

Gemeinschaftlich und trotzdem individuell

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird eine entsprechende Speiseauswahl ermöglicht.

Speisen und Getränke mit angepasster Konsistenz sind für Patient*innen mit entsprechender Indikation im Angebot.

Verschiedene Kostformen sind für unterschiedliche Ernährungssituationen und Krankheiten im Angebot.

Der Blick über den Tellerrand

Fachkräfte erfragen individuelle Lebensmittelunverträglichkeiten der Patient*innen.

Wünsche zu Speisen, Getränken und Portionsgrößen werden erhoben.

Patient*innen erhalten Beratung und Hilfe bei der Getränke- und Speiseauswahl sowie der Bestellung.

Essenszeiten sind festgelegt und werden eingehalten.

Essenszeiten werden von jeglichen Unterbrechungen freigehalten.

Beim Auslassen von Mahlzeiten wird eine Ersatzmahlzeit zur Verfügung gestellt.

Angemessene Essenszeiträume werden eingehalten.

Räumlichkeiten, in denen gegessen und getrunken wird, bieten ein helles und freundliches Ambiente.

Essen und Trinken in Ruhe wird ermöglicht.

Der Essplatz ist ansprechend gestaltet.

Räume, in denen Mahlzeiten verzehrt werden, bieten Patient*innen mit Beeinträchtigungen ausreichend Platz.

Ess- und Trinkhilfen sind verfügbar und werden bei Bedarf entsprechend den individuellen Fähigkeiten eingesetzt.

Bei Bedarf wird individuell und gezielt Hilfestellung beim Essen und Trinken geleistet.
