

**Pressemitteilung  
15.01.2020**



### **Weniger Geld für Verpflegung in Krankenhäusern? – Nicht im Zollernalb Klinikum**

Gerade in Krankenhäusern spielt die Ernährung eine wichtige Rolle. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung kann maßgeblich zum Genesungsprozess und Wohlbefinden der Patienten beitragen.

Deshalb sind für uns im Zollernalb Klinikum die Qualitätsstandards von großer Bedeutung. Im Rahmen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) wurden Qualitätsstandards festgelegt, welche zu einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung beitragen und damit den Patienten eine vollwertige Verpflegung ermöglichen.

Im Zuge davon haben wir im Zollernalb Klinikum entschieden, unsere Küche noch in diesem Jahr nach den Qualitätsstandards der DGE zertifizieren zu lassen.

Eine Studie des Deutschen Krankenhausinstituts hat ergeben, dass im Jahr 2018 pro Tag und Patient 3,84 Euro für die Verpflegung ausgegeben wurde.

Aufgrund der hohen Standards in unserem Klinikum legen wir viel Wert auf die Qualität und die regionale Wertschöpfung unserer Lebensmittel. Mit einem Budget von 4,19 Euro pro Tag und Patient liegen wir deutlich über dem Bundesdurchschnitt.

In unserer Küche wird jeden Tag frisch gekocht, die Speisen werden nach dem Prinzip „cook & serve“ erst kurz vor der Ausgabe zubereitet.

Mit der Ökotrophologin Ann-Katrin Schmid (M.A. Sc. Ernährungsmedizin) haben wir seit Juni 2019 zudem eine Expertin auf dem Gebiet der Ernährung, die sich gemeinsam mit dem Küchen- & Ernährungsteam um Küchenchef Volker Müller um das komplexe Thema kümmert und die Zertifizierung in 2020 vorbereitet.

An beiden Klinikstandorten bietet die Küche des Zollernalb Klinikums von Montag bis Freitag einen Mittagstisch auch für externe Besucher an. Der Erfolg dieses Angebotes spiegelt die gute Qualität der frisch zubereiteten Mahlzeiten mit Produkten aus der Region wider.

---

### **Zollernalb Klinikum gGmbH**

Leonarda Spoto

Tübinger Str. 30

72336 Balingen

Fon 07433 9092-2014

leonarda.spoto@zollernalb-klinikum.de