

RAL Gütezeichen - Essen mit gutem Gefühl im Rehabilitationszentrum Thüringer Wald in Schleusingen

Das RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ steht für einen hohen Qualitätsstandard in der Gemeinschaftsverpflegung. Seit 1962 zeichnet die RAL GEK Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung aus, die sich durch überdurchschnittliche Qualitätsstandards in der Speisenversorgung einsetzen. Mit Ernährungskompetenz sowie genussvoller und sicherer Verpflegung profitieren die Bewohner, Gäste und Mitarbeiter. Bei der Re-Auditierung am 05. Juni 2018 konnte das Ernährungsteam erneut überzeugen und mit einem sehr guten Ergebnis abschließen.

Schleusingen - Die Verbraucherwünsche fokussieren sich zunehmend auf eine gesundheitsbetonte Küche, die der Gast in der Stiftung Rehabilitationszentrum Thüringer Wald in Schleusingen vorfindet. Hier werden frische Lebensmittel von hoher Qualität eingesetzt und mittels nährstoffschonender Produktion zu genussvollen Speisen zubereitet. Dazu hat die Stiftung in den vergangenen Jahren in hochmoderne Küchengeräte investiert um Produktionsprozesse weiter zu optimieren sowie Essen auf hohem Niveau herzustellen.

Nadja Gierth fungiert als Sachverständige Prüferin der RAL GEK und prüfte am 05. Juni 2018 die Arbeit des Ernährungsteams sowie den gesamten Produktionsprozess in der Küche unter der Küchenleitung von Oliver Möller. Nach einer knapp zweieinhalb stündigen Prüfung konnte Frau Gierth zu einer erfolgreichen Reauditierung gratulieren. Zufriedene Gesichter bei den Prüfungsteilnehmern Kathy Loos (Qualitätsmanagement), Oliver Möller (Betriebsküchenleiter) und Sandra Eckert (überregionale Diätassistentin) sowie Michael Barth (Diätkoch). Ernährungskompetenz, lückenlose Transparenz auf allen Ebenen der Lebensmittelproduktion, hohe Lebensmittelsicherheit und überdurchschnittliche Hygienestandards sind verpflichtend um das RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ zu erhalten.

Die Stiftung Rehabilitationszentrum Thüringer Wald bietet verschiedenste Lern-, Ausbildungs-, Orientierungs-, Trainings-, Beschäftigungs-, Förder- und Wohnangebote für Menschen mit Beeinträchtigungen. „Insbesondere



Personen mit individuellen Bedürfnissen, beispielsweise vorliegenden Erkrankungen wie Allergien- und Unverträglichkeiten, Adipositas oder Prader-Willi-Syndrom müssen sich auf eine transparente und schmackhafte Küche verlassen können und dies gewährleisten wir tagtäglich mit unserem Team“, so Küchenleiter Oliver Möller.