Zertifizierung

AWO Nordhessen-Tochter erhält DGE-Logo

Die Zentralküche der Betriebs- und Heimversorgungs GmbH (BHV), einer Tochtergesellschaft der AWO Nordhessen gGmbH, wurde von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) erfolgreich zertifiziert. Das Betriebsmanagement der Küche verantwortet die Schubert Unternehmensgruppe. Die AWO Nordhessen betreibt in Remsfeld-Knüllwald eine Servicegesellschaft, die BHV GmbH, deren Küchenteam täglich rund 3.000 Essen zubereitet. Serviert wird in verschiedenen Häusern der AWO in ganz Nordhessen, unter anderem in 16 Seniorenwohneinrichtungen. DGE-Referentin Esther Schnur lobte die qualitativ hochwertige Verpflegung. Sie hob hervor, dass die Auszeichnung gleich in zwei Kategorien – für die Vollkost und die leichte Vollkost – verliehen wurde. Täglich bietet die AWO Nordhessen eine Auswahl von insgesamt fünf verschiedenen Menüs. Neben zwei Vollkostangeboten und der leichten Vollkost gibt es ein vegetarisches Essen und ein Eintopfgericht. Die Speisen sind nach den physiologischen Kriterien der DGE konzipiert. Das gilt für den Nährstoffgehalt aller Zutaten, für die schonende Zubereitung und für die übersichtliche Information durch eine Menükarte.

Foto: Schubert

DGE-Logo für die hochwertige Verpflegung aus der Zentralküche der Betriebs- und Heimversorgungs GmbH.

Senioreneinrichtungen

Umfrage liefert sofortige Testergebnisse

Die auf Consulting, Projektmanagement und Ingenieurleistungen in der Gesundheits- und Sozialwirtschaft spezialisierte Curatis GmbH hat eine SWOT-Analyse in ihre Umfrage 2008 bei Senioreneinrichtungen integriert. Während die statistisch ausgewerteten Gesamtergebnisse erst in einigen Monaten vorliegen werden, erfährt der einzelne Teilnehmer gleich am Schluss der Befragung, wie sein eigener Betrieb hinsichtlich strategischer Stärken und Schwächen abschneidet. Um dies zu ermöglichen, erfolgt die Umfrage ausschließlich online: www. curatis.de. Auch anonyme Teilnahme ist möglich. Allerdings kann nicht jeder unautorisiert Phantasiedaten eingeben. „Im Interesse der Datenintegrität setzt die Teilnahme an der Umfrage einen individuellen Zugangscode voraus, den wir mit der Einladung versenden", so Curatis-Geschäftsbereichsleiter Dr. Willi Schneider: „Eine Verknüpfung des Zugangscodes mit Identifizierungsmerkmalen des teilnehmenden Betriebs findet jedoch nicht statt." Die Teilnahme an der Umfrage und die Testergebnisse sind kostenfrei. An der Teilnahme interessierte Senioreneinrichtungen können ihren Zugangscode direkt auf der Startseite der Umfrage anfordern.

Sales-Promotion

Rolf Kromer gewinnt Kerrygold Goldbarren

Küchenchef Rolf Kromer (56) aus dem St. Nikolaistift in Waldkirch ist glücklicher Gewinner des 162 Gramm schweren Goldbarrens aus 999,9 Feingold. Den Goldbarren hat Kerrygold Catering als individuelles Einzelstück in Form und Größe der beliebten Kerrygold 10 Gramm-Portionsbutter speziell gießen lassen.

Das St. Nikolai-Spitalstift ist ein Pflegeheim mit 114 Plätzen und zusätzlich 59 Wohnungen für betreutes Wohnen. Insgesamt werden von Kromer und seinen neun Mitarbeitern 250 Menschen verpflegt (inklusive Essen auf Rädern). Den Bewohnern werden täglich fünf Mahlzeiten angeboten, die Hauptmahlzeiten werden nach Absprache mit den Bewohnern individuell zubereitet. „Wir legen großen Wert auf die Zufriedenheit unserer Bewohner", sagt Küchenchef Kromer und ergänzt: „Deshalb gehört bei uns zu einem guten Frühstück auch die Kerrygold Portionsbutter in Form einer Rosette, die bei uns regelmäßig serviert wird".

Foto: Kerrygold Catering

Stiftungsleiter Wolfgang Ruf freut sich mit dem Gewinner Rolf Kromer. Überreicht wurde der Gewinn von Patricia Kief, Marketing-Manager von Kerrygold Catering.