

# Rehaklinik Übrerruh erfolgreich zertifiziert

Deutsche Gesellschaft für Ernährung bestätigt  
höchste Verpflegungsqualität

ISNY (sz) - Die Rehaklinik Übrerruh ist durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) für ihr qualitativ hochwertiges Ernährungsangebot ausgezeichnet worden. Das Zertifikat „Station Ernährung - Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ bescheinigt neben einer ausgewogenen Verpflegung auch eine vielseitige Gestaltung des Speiseplans, angemessene Essenszeiten und guten Service, teilt die Klinik mit.

Im Verbund der RehaZentren Baden-Württemberg wurden neben der Klinik Übrerruh auch Kliniken in Bad Kissingen und im Glottertal zertifi-



ziert, bis Ende 2018 sollen die restlichen des Verbundes folgen.

Denn in der Rehabilita-

tion sei die Ernährung für Krankheitsverlauf und letztlich den Behandlungserfolg von elementarer Bedeutung. „Einer der zentralen Bausteine ist die Umstellung der Ernährungsgewohnheiten, die wir intensiv begleiten“, sagt Dr. Thomas Bösch, Chefarzt der Rehaklinik Übrerruh und Ernährungsmediziner.

Seine Klinik biete ein an den neuesten Erkenntnissen ausgerichtetes Ernährungskonzept an, das nach dem Motto „indikationsspezifisch,

gesundheitsfördernd und individuell“ verschiedene Kostformen sowie spezielle Kost bei Unverträglichkeiten oder Erkrankungen umfasse, die einer gesonderten Ernährungstherapie bedürfen.

Für Dr. Constanze Schaal, Geschäftsführerin der RehaZentren Baden-Württemberg, ist die Zertifizierung der Klinik Übrerruh ein wichtiger Schritt in der medizinischen und therapeutischen Weiterentwicklung: „Im Leistungsangebot der Klinik spielen medizinisch-beruflich und verhaltensmedizinisch orientierte Reha-Programme eine große Rolle, hier ist der Aspekt der Ernährung von zentraler Bedeutung.“ Dies gelte ebenso für den Bereich der Prävention und Angebote im betrieblichen Gesundheitsmanagement. „Bei den Betroffenen lassen sich nachhaltige Erfolge nur unter Einbeziehung maßgeschneiderter Ernährungskonzepte erreichen“, betont Schaal.

Miriam Miltz, die Kaufmännische Leiterin, freut sich über das Zertifizierungsergebnis: „Unser Team aus den Fachbereichen Ernährungsberatung, Küche und Service hat mit viel Engagement zu dem hervorragenden Ergebnis beigetragen. Nach einer intensiven Vorbereitungszeit und der Bündelung verschiedener Fachkompetenzen war es eine durchaus geballte, aber auch sehr erfüllende Aufgabe. Ich bin sehr stolz auf diese gemeinsame Leistung“, erklärt Miltz.

## Voraussetzungen für das Zertifikat

Um das Zertifikat „Station Ernährung“ zu erhalten, müssen laut Rehaklinik Übrerruh zahlreiche Qualitätsstandards nach DGE-Vorgaben für die Verpflegung in Rehakliniken erfüllt werden – bei allen Mahlzeiten des Tages. Eine abwechslungsreiche Lebensmittelauswahl mit Vollkornprodukten, frischem Gemüse und Obst, regelmäßig Fisch und nicht zu oft

Fleisch, und die Rücksicht auf individuelle Unverträglichkeiten gehörten ebenso dazu, wie ein vielseitiger Speiseplan, der Gerichte im Vier-Wochen-Rhythmus nicht wiederholen sollte. Ein angenehmes Ambiente und geschulte Service-Mitarbeiter, die auf besondere Bedürfnisse eingehen, seien weitere Voraussetzungen für die DGE-Auszeichnung. (sz)