

**TÜV Rheinland: Augusta-Kranken-Anstalt  
erhält Zertifikat nach dem Standard  
„Ausgezeichnete  
Gemeinschaftsgastronomie“  
06.03.2019 | Köln**



Nach einem erfolgreich  
bestandenen  
Prüfverfahren erhielt die  
Küche der Augusta-  
Kranken-Anstalt in  
Bochum das Zertifikat  
„Ausgezeichnete

Gemeinschaftsgastronomie“. Der von der Hochschule Niederrhein Mönchengladbach entwickelte Standard „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ ist speziell auf die Anforderungen von Großküchen ausgerichtet. Der Standard umfasst 350 Prüfkriterien. Diese bildeten die Richtschnur für das Auditverfahren in der Küche der Bochumer Augusta-Kranken-Anstalt, in dem der ehemalige Sternekoch Ralf Meyer vor zehn Jahren eine Frischküche eingeführt hatte.

## **Unterschiedliche Patientenansprüche werden berücksichtigt**

Die TÜV Rheinland-Auditoren prüften die gesamte Prozessstrecke, welche die Lebensmittel im Augusta Krankenhaus durchlaufen: von der Anlieferung der Ware, ihrer Lagerung bis hin zur Verarbeitung und ihrem Verzehr.

Dabei standen sowohl hygienische Gesichtspunkte als auch ernährungsphysiologische im Fokus der Betrachtung. „Besonders im Krankenhaus spielen die unterschiedlichen Verpflegungskonzepte eine große Rolle. So ist es wichtig, Menüs auf unterschiedliche Patientenbelange auszurichten. Ein Patient mit Adipositas hat beispielsweise einen anderen Nährstoffbedarf als ein Patient der Onkologie“, erklärt Manuel Potthoff, Auditor bei TÜV Rheinland.

## **Rezepturen sorgen für konstante Qualität**

Das Verfahren bezog aber auch die Mitarbeiter der Krankenhausküche ein. Im Rahmen von Gesprächen prüfte der Auditor, ob die verschiedenen Rezepturen bekannt sind und in die Praxis umgesetzt werden. Nur so kann sichergestellt werden, dass die Gerichte eine konstante Qualität haben und das Ergebnis nicht dem Zufall überlassen wird. Gleichzeitig tragen die Rezepturen dazu bei, dass der Warenbedarf korrekt kalkuliert werden kann und nicht zu wenig, aber auch nicht zu viel Ware im Lager deponiert werden muss. Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen waren ebenfalls Bestandteil des Prüfverfahrens.

## **Premium-Zertifikat für das Augusta Krankenhaus**

Nach der Vor-Ort Begehung stand die Dokumentenprüfung im Fokus des Audits. Hierbei prüfte der TÜV Rheinland-Auditor, inwiefern es beispielsweise Teilnehmerlisten über Mitarbeiterschulungen gibt und wie die Speisenplanung aussieht. „Neben der Qualität und Frische der eingesetzten Nahrungsmittel legen wir großen Wert auf die Speisendarbietung. Das Auge isst bekanntlich auch mit und die Patienten schätzen ein appetitlich angerichtetes und geschmacklich hochwertiges Menü“, erklärt Ralf Meyer. Das Augusta Krankenhaus erfüllte schließlich 91% der

geforderten Kriterien und erhielt das Premium-Zertifikat für seinen gemeinschaftsgastronomischen Betrieb.

Kontakt für Journalisten: Antje Golbach  
Telefon: +49 221 806-4465  
E-Mail: antje.golbach@de.tuv.com

\*\*\*\*\*

TÜV Rheinland ist ein weltweit führender unabhängiger Prüfdienstleister mit 145 Jahren Tradition. Im Konzern arbeiten über 20.000 Menschen rund um den Globus. Sie erwirtschaften einen Jahresumsatz von knapp 2 Milliarden Euro. Die unabhängigen Fachleute stehen für Qualität und Sicherheit von Mensch, Technik und Umwelt in fast allen Wirtschafts- und Lebensbereichen. TÜV Rheinland prüft technische Anlagen, Produkte und Dienstleistungen, begleitet Projekte, Prozesse und Informationssicherheit für Unternehmen. Die Experten trainieren Menschen in zahlreichen Berufen und Branchen. Dazu verfügt TÜV Rheinland über ein globales Netz anerkannter Labore, Prüfstellen und Ausbildungszentren. Seit 2006 ist TÜV Rheinland Mitglied im Global Compact der Vereinten Nationen für mehr Nachhaltigkeit und gegen Korruption.

Website [www.tuv.com](http://www.tuv.com)