



**Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg**

📅 19.06.2018

ERNÄHRUNG

Auftaktsitzung zum Modellprojekt ‚Gutes Essen in der Reha‘

Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL: „Mit der Teilnahme am Modellprojekt zeigen die Kliniken, dass sie sich ihrer Vorbildfunktion in Sachen gesundheitsfördernder Verpflegung bewusst sind“

„Wir freuen uns sehr über das große Engagement der Projektteilnehmer, ihr Verpflegungsangebot in den Rehakliniken nun im Rahmen des Modellprojekts auf einem hohen Niveau weiter verbessern zu wollen“, sagte die Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch MdL, am Dienstag (19. Juni) in Stuttgart anlässlich der Auftaktsitzung des Modellprojekts ‚Gutes Essen in der Reha‘ zu der Vertreter der sieben ausgewählten Kliniken eingeladen waren. Ziel des Modellprojekts des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist die Durchführung der Zertifizierung nach dem Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) sowie einer Bio-Zertifizierung. Auch die Themen ‚Einsatz von regionalen Lebensmitteln‘ und ‚Vermeidung von Lebensmittelabfällen‘ werden im Rahmen des Projekts mit einer Coachin bearbeitet.

Mit dem Fachtag ‚Gutes Essen in der Reha‘ im Februar in Bad Dürkheim fiel auch der Startschuss für die Bewerbungsphase für das Modellprojekt. Alle Rehabilitationskliniken mit Sitz in Baden-Württemberg konnten sich daraufhin für eine Teilnahme am Modellprojekt bewerben. „Da alle sieben Bewerbungen sehr überzeugend waren, wurden allen sieben Kliniken die Teilnahme am Modellprojekt ermöglicht“, sagte Gurr-Hirsch. Die sieben Kliniken erhalten ab heute nun ein Jahr lang fachliche Unterstützung durch eine Expertin im Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Bei der Auftaktsitzung, einer Netzwerksitzung Ende des Jahres und der im Mai 2019 geplanten Abschlussveranstaltung, haben die am Modellprojekt teilnehmende Kliniken die Möglichkeit, sich über Erfahrungen auszutauschen, Netzwerke aufzubauen und die erreichten Veränderungen zu präsentieren.

„Das Modellprojekt soll Rehabilitationskliniken in Baden-Württemberg dabei unterstützen, ihr Verpflegungsangebot in Bezug auf eine nachhaltigere, ausgewogenere und gesundheitsförderliche Ernährung zu verbessern. Ziele sind daher die Umsetzung des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und die Erhöhung des Einsatzes von

Zertifizierungen, und zwar die DGE-Zertifizierung ‚Station Ernährung‘ und eine Bio-Zertifizierung, sollen diese Bemühungen auch nach außen hin sichtbar werden. „Die Vermittlung einer bewussten und gesunden Ernährungsweise, inklusive Ernährungsberatung und -therapie, ist seit Langem ein bewährter Teil der Rehabilitation und unterstützt das oberste Ziel einer Rehabilitationsmaßnahme – die Wiederherstellung der Gesundheit. Dementsprechend freuen wir uns sehr über das große Engagement der Mitglieder des Heilbäderverbandes Baden-Württemberg bei diesem spannenden und zukunftsweisenden Modellvorhaben.“

Und dies sind die sieben Modellkliniken:

- Hänlehof Vorsorge- und Rehabilitationsfachklinik für Mutter/Vater-Kind in Bad Dürkheim
- Vinzenz Klinik in Bad Ditzgenbach
- Rehabilitationsklinik Katharinenhöhe in Schönwald im Schwarzwald
- Reha-Zentrum Klinik Taubertal in Bad Mergentheim
- St. Georg Vorsorge- und Rehabilitationskliniken GmbH & Co.KG in Höchenschwand
- Rehaklinik Überrauch in Isny im Allgäu
- Földiklinik GmbH & Co.KG in Hinterzarten

Hintergrundinformationen:

Mit dem Modellprojekt ‚Gutes Essen in der Reha‘ will das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Qualität der Verpflegungsangebote in Rehabilitationskliniken in den Fokus rücken und diese auf hohem Niveau weiter verbessern. Damit konzentriert sich das Projekt auf die Lebenswelt ‚Rehabilitationskliniken‘ und knüpft an das Pilotprojekt GROSSE KÜCHE - GUTES ESSEN des Ministeriums an, bei dem in den Jahren 2015 bis 2016 zehn Betriebe aus unterschiedlichen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung ein Experten-Coaching erhielten. Durchgeführt wird das Projekt vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Weitere Informationen unter www.machs-mahl.de.