



## Wie gesundes Essen aus der Großküche kommt

*Die rheinland-pfälzische Umweltministerin Ulrike Höfken besuchte die St. Martin Gastronomie Ulmen*

Bereits 2014 hat die St. Martin Gastronomie Ulmen als erster Caterer in Rheinland-Pfalz die Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erhalten.

Seitdem hält die rheinland-pfälzische Umweltministerin Ulrike Höfken den Kontakt zu dem Inklusionsbetrieb des Bildungs- und Pflegeheims St. Martin, weil sie dessen Arbeit im Sinne gesunder Ernährung vor allem für Kinder und

Senioren anerkennt. Jetzt hat die Ministerin während der sogenannten Ernährungstage die St. Martin Gastronomie wiederum besucht und sich dabei mit Betriebsleiter Heinz-Peter Reuter, seinen Mitarbeitern sowie den Leitungen der Einrichtungen, die von der St. Martin Gastronomie mit Mittagessen beliefert werden, ausgetauscht.

Höfken begrüßte, dass bei der Bevölkerung das Interesse am Thema Ernährung mittlerweile groß ist. Dennoch haben die Krankheiten aufgrund von Fehlernährung zugenommen. Mehr als die Hälfte der Erwachsenen in Deutschland und rund



15 Prozent der Kinder und Jugendlichen sind übergewichtig, was Adipositas, Diabetes Typ 2, Bluthochdruck und Skeletterkrankungen verursachen kann. Etwa ein Drittel der jährlichen Kosten im Gesundheitssystem entstehen durch die Behandlung von ernährungsbedingten Erkrankungen.

Die Ministerin sowie die Schul- und Kindertagesstätten-Leitungen sind sich einig, dass Essen mehr ist als Nahrungsaufnahme. Mit gesunden Produkten zubereitete gemeinsame Mahlzeiten seien ein soziales Element der Gesellschaft und Ausdruck von Kultur. Die Ernährungsbildung in den Kindertagesstätten und Schulen habe daher einen hohen Stellenwert, weil nicht nur die Gesundheit der Kinder, sondern auch die Natur, die Umwelt und das Klima geschützt würden.

Ministerin Höfken erfuhr, dass in den Einrichtungen von St. Martin in Dünenheim, Kaisersesch und Ulmen insgesamt mehr als 250 Schüler und Kinder in den Kindertagesstätten das

Mittagessen nach DGE-Standards zu sich nehmen. Auch die Bewohner des Seniorenzentrums in Dünenheim können sich nach den DGE-Richtlinien entsprechend ihrem Alter gesund ernähren. Die St. Martin Gastronomie beliefert außerdem Wohngruppen der Einrichtung, aber auch andere Gemeinschaftseinrichtungen in der Region.

Bei einer Betriebsbesichtigung stellte Heinz-Peter Reuter den Besuchern die Zentralküche mit Nebenräumen, Arbeits- und Lagerräume sowie die technische Ausstattung der Gastronomie vor. In der Großküche werden täglich von Montag bis Freitag rund 2000 Mahlzeiten produziert. Beschäftigt sind derzeit 85 Mitarbeiter, in der Ausbildung in den Berufen Koch und Hauswirtschaft befinden sich 15 jungen Menschen. Für Menschen mit Beeinträchtigungen besteht die Möglichkeit, sich zur hauswirtschaftlichen Unterstützungskraft weiterzubilden.

## Wie gesundes Essen aus der Großküche kommt (Fortsetzung)

Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wird ausschließlich nach dem „Cook & Chill-Verfahren“ gearbeitet.

Insgesamt bietet der Betrieb drei Menülinien an. Zudem werden Sonderkostformen zubereitet wie Diätmahlzeiten und pürierte Lebensmittel für schwerstkranke und -behinderte Menschen.

Bei seinem Vortrag stellte Heinz-Peter Reuter die Verpflichtung zur Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards heraus: „So können wir unseren Kunden ein vollwertiges Verpflegungsangebot von hoher, extern geprüfter Qualität anbieten.“

Der Betriebsleiter verschwieg nicht, dass die Umstellung auf die DGE-Standards nicht einfach und nur mit großem Einsatz und Umdenken der Mitarbeiter möglich war. Heute jedoch sagt er: „DGE macht Spaß, wenn man sich auskennt.“

In Zukunft möchte die St. Martin Gastronomie die Zertifizierung auf das vegetarische Angebot und das Salatbüfett erweitern, kündigt Betriebsleiter Reuter an. Und ist damit genau auf der Linie der Umweltministerin Höfken, die sich im Übrigen auch für mehr Bio-Produkte im Schulessen stark macht.

### Was ist „Cook & Chill“?

„Cook & Chill“ heißt übersetzt: Kochen und Kühlen. Die Speisen werden dabei in der Zentralküche nach festgeschriebenen Standards zubereitet, schnell abgekühlt und bei Temperaturen von bis 3 Grad Celsius gelagert. Sie werden am Ausgabeort kurz vor dem Verzehr auf mindestens 75 Grad regeneriert, um lange Warmhaltezeiten auszuschließen. „Cook & Chill“ bietet hygienische Sicherheit, und die wertvollen Nährstoffe der Lebensmittel bleiben erhalten.

**Viel Raum für Ihre Gesundheit!**  
Alle Leistungen eines klassischen Sanitätshauses bieten wir Ihnen in unserer Filiale in der Mayener Innenstadt. Im Industriegebiet Mayener Tal erwarten Sie Orthopädie- und Reha-technik, Krankenpflege- und Kinder-Reha-Bedarf – mit vielen Parkplätzen direkt vor der Haustür.



**PRINZ** Das Sanitätshaus  
**Kinder-Reha**

Sanitätshaus Prinz Innenstadt  
Kirchplatz 3 | 56727 Mayen

Sanitätshaus Prinz Industriegebiet Mayener Tal  
Robert-Bosch-Straße 10 | 56727 Mayen

www.sanitaetshaus-prinz.de | T: 02651 24 34

◆Sicher. ◆Fair. ◆Nah.  
**Ihr RAL-geprüfter Wärmelieferant.**

**Wir liefern prompt, sauber & zuverlässig!**

... das schwefelarme  
**Aral Heizöl EcoPlus.**

**Aral Heizöl EcoPlus**



**Helmut Rothfuß GmbH**  
Aral Markenvertriebspartner

Fuchspfad 1 · 56566 Neuwied  
Telefon 0 26 22 - 8 84 97 0  
mail@aral-rothfuss.de  
www.aral-rothfuss.de

**Bestell-Hotline** (für Sie kostenlos)  
**0800 - 8 46 10 00**