

CATERING- RICHTLINIE DER *EMEIS-GRUPPE*

KURZÜBERBLICK



emeis

Catering-Richtlinie

Nahrung ist Lebensquelle, Wohlbefinden und Genuss. Sie ist für uns ein lebenswichtiges Bedürfnis und unerlässlich. Sie ist Mittelpunkt ökologischer und wirtschaftlicher Fragen und unterliegt gleichzeitig strengen Gesundheitsanforderungen.

Für unsere Bewohner und Patienten ist Essen mehr als nur ein Bedürfnis. Es ist eine zentrale Säule unserer Versorgung und Pflege und trägt wesentlich zur Erhaltung ausgewogener Ernährung und optimaler Gesundheit bei. **Eine angepasste und ausgewogene Ernährung ist unerlässlich, um Lebenskräfte zu erhalten, das Immunsystem zu unterstützen und Unterernährung vorzubeugen.**

Gleichzeitig bedeutet es jeden Tag Freude, Geselligkeit und ein sinnliches Erlebnis, auf das man sich freuen kann. Unsere Mitarbeitenden kann es stolz machen, da ein hohes Fachwissen erforderlich ist, sowohl in Bezug auf Gesundheits- als auch Umweltthemen.

In unseren Einrichtungen sind die Mahlzeiten besondere Momente am Tag, die wichtig sind für das körperliche und seelische Wohlbefinden unserer Patienten und Bewohner und nehmen deshalb einen strategischen Platz in unserem Gesamtkonzept der Pflege ein.

Mit unserer Catering-Richtlinie unterstreichen wir die Bedeutung der Verpflegung in unseren Häusern.

Insgesamt 22 Verpflichtungen unterstreichen unseren Anspruch: maximale Pflegequalität - auch bei der Ernährung. Die Verpflichtungen lassen sich in vier übergeordneten Kapiteln zusammenfassen:

- Gesundheit, Wohlbefinden und Geselligkeit fördern mit einer Ernährung, die für alle geeignet ist
- Lebensmittelqualität und -sicherheit garantieren
- Verbesserung unserer Managementmethoden für einen nachhaltigen Einkauf
- Maßnahmen, die sicherstellen, dass der Konsum die Ressourcen unseres Planeten respektiert

Im Jahr 2023 erreichte die Zufriedenheitsrate mit dem Catering der *emeis*-Gruppe **87 %**



emeis-Pflegeeinrichtung, Rodgau - Deutschland, 2023

Unsere Ambitionen

Das Catering von *emeis* hat zum Ziel:

→ **Gesundheit, Wohlbefinden und Geselligkeit zu fördern mit einer Ernährung, die für alle geeignet ist.**

Das heißt auch, den Appetit durch abwechslungsreiche und ausgewogene Mahlzeiten anzuregen, die zu den Bedürfnissen aller passen.

→ **Lebensmittelqualität und -sicherheit zu garantieren.**

Das heißt auch, dass wir kompromisslos sind bei der Versorgung, Zubereitung und Lagerung, um Sicherheit für alle zu gewährleisten, insbesondere für die am stärksten gefährdeten Bewohner und Patienten.

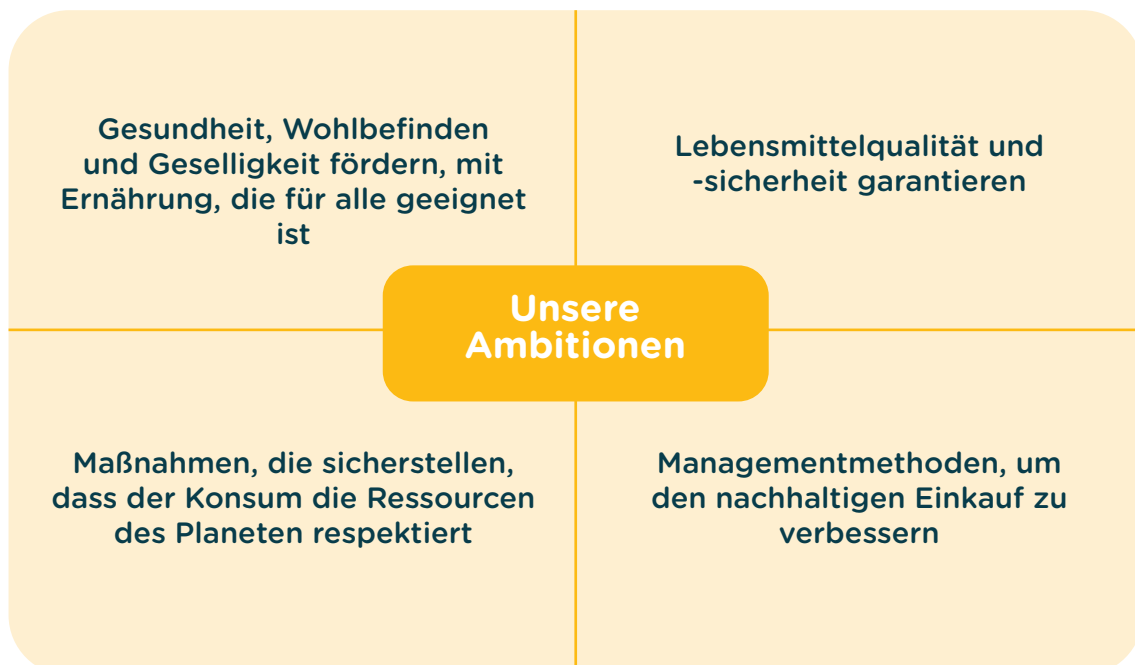
→ **Managementmethoden für eine nachhaltige Beschaffung zu verbessern.**

Das heißt auch, qualitativ hochwertige und nachhaltige Produkte zu besorgen, die wenig Ressourcen verbrauchen und die Ökosysteme respektieren.

→ **So zu handeln, dass wir mit den Ressourcen des Planeten respektvoll umgehen.**

Das heißt auch, pflanzliche Alternativen zu fördern, Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen und Ressourcen besser zu schonen, in dem wir unsere Teams aus- und weiterbilden.

Durch den globalen Ansatz für Nahrung ist der gesamte Catering-Prozess beteiligt: vom Einkauf über die Gestaltung und Zubereitung der Menüs bis zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung; immer mit Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und der Berücksichtigung individueller Bedürfnisse, Geschmäcker und Vorlieben unserer Bewohner und Patienten.



Unsere Verpflichtungen

Unser Engagement verdeutlicht unseren Wunsch, uns den Erwartungen und Bedürfnissen unserer Bewohner und Patienten anzupassen, indem wir sicherstellen, die Anforderungen an das Catering zu erfüllen und gleichzeitig zum Wandel beim Umgang mit Lebensmitteln beizutragen.

emeis hat konkrete Verpflichtungen definiert, die diesen Ansatz für alle Einrichtungen strukturieren.

Diese Verpflichtungen sind unterteilt in:

→ **Pflicht:** Hierbei handelt es sich um Kontrollinstrumente, die in jeder Einrichtung der Gruppe vorhanden sein müssen. Wie z.B. technische Geräte, beschriebene Maßnahmen, Schulungen oder Strukturen. Die jeweilige Umsetzung erfolgt länderspezifisch. Das Verpflichtende soll ermöglichen, Risiken zu managen und sicherzustellen, dass Ziele auch trotz Unsicherheiten erreicht werden. Sie sind gekennzeichnet mit

MANDATORY

→ **Zielbild:** Hierbei handelt es sich um selbstgesetzte Ziele, um unser Handeln auf ein bestimmtes Ziel auszurichten.

Gesundheit, Wohlbefinden und Geselligkeit fördern mit einer Ernährung, die für alle geeignet ist

Pflicht	Nr.	Verpflichtung
MANDATORY	1	Jährlich das Personal, das für die Essensausgabe zuständig ist nach dem <i>emeis</i> -Hospitality-Ansatz schulen
MANDATORY	2	Anwendung der von der Pflegefachkraft freigegebenen Ernährungsprotokolle
MANDATORY	3	Viermal im Jahr Angebot eines festlichen Themenessens UND mindestens zweimal im Monat ein regionales oder lokales Essen.
MANDATORY	4	Einrichtung eines quartalsweise stattfindenden Catering-Dialoggremiums, um den Bewohnern und Patienten eine Stimme zu geben und sie zu beteiligen
	5	Verbesserung der Zufriedenheit von Bewohnern, Patienten und Angehörigen mit dem Catering-Service
MANDATORY	6	Jährliche Schulungen zu differenzierten Zubereitungen (z.B. Rezepturen) für das Küchenpersonal

Unsere Verpflichtungen

Lebensmittelqualität und -sicherheit garantieren

<i>Pflicht</i>	<i>Nr.</i>	<i>Verpflichtung</i>
MANDATORY	7	Einhaltung des jährlichen bakteriologischen Kontrollplans, durchgeführt durch ein externes Labor (Oberflächen- und Lebensmittelproben)
	8	Erreichung einer HACCP-Hygiene-Audit-Compliance-Rate (externes Labor) von 85 % oder mehr
MANDATORY	9	Jährliche Schulung des Küchenpersonals in Good-Kitchen-Hygiene-Practices (HACCP)

Verbesserung unserer Managementmethoden für einen nachhaltigen Einkauf

<i>Pflicht</i>	<i>Nr.</i>	<i>Verpflichtung</i>
	10	Erhöhtes Angebot von Hülsenfrüchten im Speiseplan
	11	Erhöhtes Angebot von Vollkornprodukten im Speiseplan
MANDATORY	12	Wöchentlich ein vollwertiges vegetarisches Tagesangebot (Mittag- und Abendessen) anbieten
	13	Jährlichen Anteil an hochwertigen und nachhaltigen Produkten in den jeweiligen Ländern weiter stärken
	14	Das Ziel, saisonale Produkte zu verbrauchen, weiter stärken
	15	Anteil inländisch gekaufter Produkte erhöhen (lokal angebaut oder produziert)

Maßnahmen, die sicherstellen, dass der Konsum die Ressourcen des Planeten respektiert

<i>Pflicht</i>	<i>Nr.</i>	<i>Verpflichtung</i>
MANDATORY	16	Jährliche einwöchige Kampagne zur Messung von Lebensmittelabfällen

Unsere Verpflichtungen

Maßnahmen, die sicherstellen, dass der Konsum die Ressourcen des Planeten respektiert (Fortsetzung)

<i>Pflicht</i>	<i>Nr.</i>	<i>Verpflichtung</i>
MANDATORY	17	Jährlich aktualisierter Aktionsplan zur Reduktion von Lebensmittelabfällen, basierend auf einer Messkampagne.
	18	Reduzierung der Lebensmittelabfälle einer servierten Mahlzeiten (Mittag- und Abendessen)
	19	Keine Einweg-Plastikflaschen und -becher im Headquarter
	20	Keine Nutzung von Einweg-Plastikflaschen und -gläsern in den Einrichtungen
	21	Jährliche Sensibilisierung der Mitarbeitenden für ökologisches Verhalten
MANDATORY	22	Reduzierung der lebensmittelbedingten CO ₂ -Emissionen



emeis Deutschland GmbH
De-Saint-Exupéry-Straße 8
60549 Frankfurt am Main

www.emeis-deutschland.de