

Ernährungskonzept soll Genesung fördern

Mittwoch, 14. Dezember 2022



SYMBOLBILD IMAGO / PANTHERMEDIA

Eine wissenschaftlich basierte, ausgewogene Ernährung kann die Genesung beschleunigen.

Mit nährstoffreichem Essen genesen Patienten besser. Sie trägt zum Erhalt der Gesundheit bei, wie wissenschaftliche Studien belegen. Der Catering-Experte Medirest der Compass Gruppe hat nun mit "balance" ein ganzheitliches Ernährungskonzept lanciert, dessen Speisen speziell für den Bereich Health-Care komponiert wurden.



Laut Medirest wird das Speisenangebot des neuen Ernährungskonzepts "balance" auf umwelt- und gesundheitsrelevante Aspekte hin bilanziert und optimiert, sodass die Gerichte auch spezifischen Krankheitsbildern angepasst werden können. Die Basis bilden die vier Eckpfeiler Gesundheit, Umwelt, Kulinarik und Internaktion mit den Patienten.

Wissenschaftliche Menü-Basis



MEDIREST GMBH

Das Ernährungskonzept "balance" basiert auf vier Säulen.

Um einem der weltweit größten Krankheitsrisiken – unausgewogene Ernährung – entgegenzuwirken, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern definiert, deren Umsetzung jedoch bislang nicht verpflichtend ist. "Patient:innen sollen ihren Appetit und die Freude am Essen wiederfinden und dadurch Energie und Kraft für die Gesundung tanken", erläutert **Oliver Amelang, Culinary Manager von Medirest**. Basierend auf mediterraner Kost und den Empfehlungen der DGE sowie der Weltgesundheitsorganisation WHO habe Medirest den ganzheitlichen Menüplan für "balance" entwickelt, der für Frühstück, Mittagessen und Abendessen eine vielseitige Auswahl an Lebensmitteln mit hohem Frische-Grad bieten soll. Der Anteil an Gemüse wurde erhöht, der Fleischanteil entsprechend reduziert, so wie auch Salz- und Zuckergehalt.

Um den Gesundheitsaspekt zu beziffern, wendet Medirest den nutriRECIPE-Index an. Er berücksichtigt 19 Nährwerte, sowie zielgruppen- und krankheitsspezifische Aspekte. Im Vergleich zum bekannten Nutri-Score gewichtet der nutriRECIPE-Index seine Ergebnisse jedoch nicht mit dem fünfstufigen Farblabel A bis E, sondern ergänzt eine Prozentzahl zwischen 0 und 100. So kann zwischen den Rezepturen besser unterschieden werden, **Teilindizes geben Orientierung**: "Gut für Herz & Kreislauf", "Gut für Magen & Darm", "Gut für die Niere" und "Gut für Muskelaufbau & Fitness".

Alle "balance"-Speisen haben gemäß Medirest einen nutriRECIPE-Index von A oder B und seien laut Unternehmen ein hohes gesundheitliches Potenzial, gelten ernährungsphysiologisch als ausgewogen. Für die planetare Gesundheit orientieren sich die Rezepturen an den **Umweltbelastungspunkten Klima-, Wasser- und**

Flächenfußabdruck. Auch hier falle die Bewertung zwischen A und B aus und sei damit klimafreundlich, so der Health-Care-Spezialist.

Langfristig wirken durch Interaktion

"Unser Ziel ist es, dass Patient:innen während ihres Aufenthaltes eine gesunde Ernährung erleben und erlernen und diese über ihren stationären Aufenthalt hinaus fortführen", so **Nick Deppe, Geschäftsführer Medirest**. Ein eigens produzierter Podcast unterstützt mit Hintergrundinformationen, ein Newsletter mit aktuellen Informationen und saisonalen Rezepten sowie ein Kochbuch mit gesunden Rezepten sollen zusätzlich eine gesundheitsorientierte Ernährung in "Eigenregie" erleichtern.

Das Konzept "balance" soll neben Hygiene, Freundlichkeit des Personals und medizinischer Qualität die Zufriedenheit der Patienten steigern helfen. Die Gerichte für die Genesenden sollen dabei unterstützen, die Aufenthaltsdauer zu verkürzen, dabei auch den Ruf der medizinischen Einrichtung fördern. Medirest hat das Ernährungskonzept in einer Klinik erprobt. Das Pilotprojekt habe bereits in der Anfangsphase erste Erfolge ergeben und auch die Resonanz der Beschäftigten und Patienten sei positiv, berichten die Macher.

ÜBER MEDIREST GMBH

Seit 1986 versorgt Medirest als Spezialist für Catering Patienten, Beschäftigte und Bewohner in Krankenhäusern, Reha-Kliniken, Senioren- und Pflegeeinrichtungen. Als Experte in Ernährung und Diätetik bietet Medirest flexible Cateringlösungen für die Versorgung von täglich über 32.000 Menschen aus über 50 Einrichtungen. Die Marke Medirest gehört zur britischen Compass Group, Muttergesellschaft der Compass Group Deutschland. Diese ist Marktführer für Catering und Foodservices und einer der führenden Anbieter von Support Services in Deutschland. Darüber hinaus ist Medirest ein direktes Schwesterunternehmen von Kanne Café. Zum Portfolio des Contract Caterers gehören weiterhin die Marken Eurest, Food Affairs und Leonardi.


Hier finden Sie weitere [gv+ Artikel \(/plus/\)](#).

THEMEN:

 Medirest

 Patientenernährung

 DGE

 Ernährungskonzept

 Oliver Amelang

 Weltgesundheitsorganisation

 WHO