



RAL

GÜTEZEICHEN



**GESUNDER GENUSS
GARANTIERT**



GARANT FÜR GESUNDEN GENUSS

Wir, die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz (GEK), vergeben als Einzige ein RAL Gütezeichen an Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung – und das schon seit 1962. Die Idee dazu entstand bei einem Festessen. Die Präsidenten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD) und des Deutschen Heilbäderverbandes (DHV) bedauerten, dass vielen Menschen kulinarische Genüsse verwehrt bleiben, weil sie sich an eine strikte Diät halten müssen. Auch diese Menschen sollten nicht nur gesunde, sondern auch schmackhafte Mahlzeiten bekommen. Über die Jahre entwickelten die Partner das Konzept weiter. Mit im Boot: Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband (VDD) und der Deutsche Hotel und Gaststättenverband (DEHOGA). VKD und VDD sind jetzt unsere Trägerverbände.

Die Auszeichnung RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen steht für eine hohe Qualität der Außer-Haus-Speisenversorgung, zum Beispiel in Kantinen, Schulen, Kliniken und Senioreneinrichtungen. Wer das Gütezeichen bekommt, wird automatisch Mitglied in der GEK. Derzeit haben wir etwa 100 Mitglieder. Unsere Bundesgeschäftsstelle in Düsseldorf wird geleitet von

der Geschäftsführerin Susanne Lange und der Sachverständigen Indra Herzog. Aber was wären wir ohne Mitgliederversammlung, Vorstand und den Güteausschuss? In diesen Gremien arbeiten 10 Ehrenamtliche, die ihre Aufgaben mit Leidenschaft erfüllen. Diese Fachleute stammen aus verschiedenen Branchen. Es sind Diätassistenten, Ernährungswissenschaftler, Köche und Ernährungsmediziner.

Interessenten werden von uns auf ihrem Weg zu einer Auszeichnung begleitet. Wir schauen gemeinsam: Wo steht der Betrieb? Was lässt sich in Hygiene und Arbeitsabläufen verbessern? Werden Speisen und Inhaltsstoffe richtig deklariert? Wenn die Kriterien erfüllt sind, dann verleihen wir das Gütezeichen. Es ist zwei Jahre gültig; dann wird der Betrieb erneut überprüft. Das übernehmen unabhängige Gutachter, die uns ihre Ergebnisse übermitteln.

Betriebe, die das RAL Gütezeichen führen, beweisen eine hohe Qualität in der Speisenversorgung. Sie zeigen, dass sie nach Standards arbeiten, die über gesetzliche Vorgaben hinausgehen, und sich regelmäßig fortbilden. Oder kurz: Das RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen garantiert gesunden Genuss!



BESSER SEIN ALS DIE NORM

Wofür steht das RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen genau? Unser Credo lautet: „Besser sein als die Norm“. Das bedeutet:

- Geprüfte Kompetenz nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft
- Transparenz bei allen Schritten der Speisenproduktion
- Hohe Lebensmittelsicherheit
- Hygiene höher als gesetzlich vorgeschrieben

Wir lassen Sie mit der Erfüllung nicht allein.

GEK-Mitglieder können sich jederzeit an uns wenden.

Das RAL Gütezeichen

Unser Dachverband ist „RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung“. Der Verein wurde 1925 gegründet. Ihm gehören bundesweit 160 Gütegemeinschaften an. Das RAL Gütezeichen signalisiert Verbrauchern Produkte und Dienstleistungen hoher Qualität und ist patentrechtlich geschützt.

NEUTRAL UND OBJEKTIV

Die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz legt fest, nach welchen Güte- und Prüfbestimmungen das Gütezeichen vergeben wird. Das machen wir aber nicht allein. Wir binden andere sachkundige Institutionen ein, unter anderem Verbraucherorganisationen, Wirtschaftsverbände, Ministerien, Fach- und Berufsverbände und Hochschulen. Durch dieses Verfahren sorgen wir für Neutralität und Objektivität. Die Kriterien haben wir je nach Branche angepasst. Es gibt Spezifikationen für:

Kliniken

Senioreneinrichtungen

Schulen und Kitas

Gastronomie

Catering



Die Kriterien berücksichtigen Punkte wie die Qualifikation des Personals, das Hygienemanagement und das Speisenangebot. Kliniken bieten ihren Patienten außerdem noch die Nährwertberechnung der angebotenen Menüs und eine kompetente Ernährungsberatung.

amfora health care

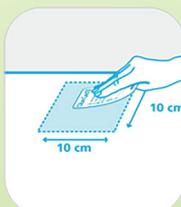
hygiene competence

30 SEKUNDEN FÜR
SAUBERKEIT UND SICHERHEIT

Clean Card® PRO



Schritt 1: Anfeuchten



Schritt 2: Abreiben



Schritt 3: Auswerten

www.amfora-health-care.de



Zuverlässige, einfache und schnelle Reinigungskontrolle

Hygiene-Indikator-Test für ein Protein- und Rückstands-Monitoring zur betrieblichen Eigenkontrolle der Reinigungsqualität. Der einfach zu handhabende Abreibe-Test erkennt in 3 Schritten und in 30 Sekunden, ob gereinigte Flächen sauber – oder nicht sauber sind.

Alles über die Clean Card® PRO

Jetzt
überzeugen!



www.hygiene-schnelltest.de

Weitere Produkte zur Eigenkontrolle:

amfora DES-CONTROLLER®

Bioindikatoren:
Hygiene-Check für
Waschmaschinen und
Spülmaschinen

und viele weitere HACCP - Produkte
mehr erfahren:

SHOP



Brandenburgklinik



Sachsenklinik



NRZ Leipzig



ATZ Leipzig



Barbarossa Klinik



Herzog-Julius-Klinik

Die Michels Kliniken sind ein modernes familiengeführtes Unternehmen im Gesundheitswesen. In unseren Rehabilitationskliniken in Berlin, Brandenburg, Sachsen und Niedersachsen bieten wir Rehabilitationsleistungen in den Fächern Neurologie, Geriatrie, Orthopädie, Kardiologie und Psychosomatik an. Wir realisieren eine an Leitlinien orientierte moderne Rehabilitation, die sich in die Leistungen der erstbehandelnden Akutkrankenhäuser und der nachbehandelnden Mediziner und Therapeuten einfügt. Ziel ist stets, die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Patienten zu fördern, Krankheitsfolgen abzubauen und zur beruflichen und sozialen Teilhabe des Rehabilitanden nachhaltig beizutragen.



Reha Tagesklinik Pankow



BRANDENBURGKLINIK BERLIN-BRANDENBURG
Brandenburgallee 1 · 16321 Bernau

REHA TAGESKLINIK PANKOW
Berliner Straße 129 · 13187 Berlin - Pankow

HERZOG-JULIUS-KLINIK BAD HARZBURG
Kurhausstraße 13-17 · 38667 Bad Harzburg

BARBAROSSA KLINIK
Herzog-Julius-Str. 70-78 · 38667 Bad Harzburg

SACHSENKLINIK BAD LAUSICK
Parkstraße 2 · 04651 Bad Lausick

NEUROLOGISCHES REHABILITATIONSZENTRUM LEIPZIG
Muldentälweg 1 · 04828 Bennewitz

AMBULANTES THERAPIEZENTRUM LEIPZIG
Waldstraße 14 · 04105 Leipzig

michelskliniken.de



7 SCHRITTE ZUM GÜTEZEICHEN

„Ja, ich möchte dabei sein – her mit dem Siegel! Was muss ich tun?“, fragen Sie sich.
Ganz einfach:

Diese 7 Schritte führen zum RAL Gütezeichen Kompetenz richtig essen:

- 1 Anrufen unter 0211 333985 oder E-Mail schreiben an gek@gek-ev.de.
- 2 GEK-Checkliste zur Selbstanalyse erhalten.
- 3 Gemeinsam mit uns Ihren Handlungsbedarf feststellen.
- 4 Wenn alle Kriterien aus der Liste erfüllt sind, schriftlichen Aufnahmeantrag stellen.
- 5 Audit zur Verleihung des Gütezeichens in Ihrem Unternehmen.
- 6 Nach bestandenem Audit dürfen Sie das Gütezeichen nutzen, das 2 Jahre gültig ist – inklusive Urkunde und Schild für den Eingang.
- 7 Nach 2 Jahren erneutes Audit durch unabhängige Sachverständige.

Der Mitgliedsantrag ist verbindlich. GEK-Mitglieder verpflichten sich, stets gemäß der Gütezeichen-Kriterien zu produzieren. Einmal im Quartal prüfen Sie die Qualität in Ihrem Betrieb gemäß der Checkliste.

im Portrait

1 **Fachzeitschrift:** erscheint monatlich und ist die auflagenstärkste deutschsprachige Abonnementzeitschrift für Ernährungsfachkräfte*



* 8.425 Druckexemplare pro Ausgabe, IWW-Durchschnitt für die Zeit vom 01.07.2020-30.06.2021

2 **Monatlich im Heft:** verständlich aufbereitetes Ernährungswissen aus Forschung, Ernährungspraxis & Diätetik. + umfangreiches Online-Archiv



3 **6-Mal jährlich:** zertifizierte Online-Fortbildung (DGE, VDD, VDOE, VFED und RAL-GEK)



4 **Vorzugspreis für dauerhaften Bezug:** Sie als RAL-Mitglied und auch für MitarbeiterInnen von Betrieben, die mit dem RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen ausgezeichnet sind



Hier geht's zur Bestellung:

5 **Themenfokussiert:** Fachbuchprogramm & Sonderhefte, z. B. zu veganer Ernährung



6 **Einmal pro Jahr:** unsere Tagung - hier wird das Netzwerken großgeschrieben



ERNÄHRUNGS
UMSCHAU
TAGUNGEN

7

Socialmedia: Fach-Infotainment auch auf unserem Twitter-, Facebook- und Instagram-Kanal**

8 **Monatlich:** Newsletter mit Ernährungsfacts, Trends & News

Kostenlos zum Newsletter anmelden:



9 **Vorzugspreis:** als Abonnentin für die Anmeldung zur Tagung der ERNÄHRUNGS UMSCHAU



DOPPELTER MEHRWERT

Mitglied der RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz zu sein, bringt viele Vorteile. Die Betriebe zeigen den Kunden mit dem RAL Gütezeichen: Bei uns gibt es Speisen, die schmecken und einwandfrei produziert wurden. Die Vergabekriterien werden immer wieder aktualisiert. Die Gütegemeinschaft ist den Mitgliedsbetrieben Partner und berät sie.

Mehrwert für Verbraucher

- stets hohe Qualität der Speisen und Dienstleistungen
- qualifiziertes Fachpersonal im Betrieb, das sich regelmäßig fortbildet
- bevorzugt saisonale und regionale Produkte
- gesundheitsorientierte Menüs
- überwachte Hygiene im Betrieb mit Krisenmanagement
- Betriebe werden regelmäßig und transparent auf Einhaltung der Gütestandards überprüft

Mehrwert für Betriebe

- Signal der Qualitäts- und Kundenorientierung
- Wertschätzung für den Gast
- Leistungen der Küche sichtbar machen
- Mitglied eines qualitätsorientierten Netzwerkes sein
- Gütezeichen als Nachweis der Bieterqualifikation bei Ausschreibungen
- Stärken des Unternehmensimages und Kundenvertrauens
- Wettbewerbsvorteil durch neutrale, zuverlässige und transparente Kennzeichnung



UNSERE WERTEGEMEINSCHAFT

Wir leben von einer starken Wertegemeinschaft und einem kooperativen sowie produktiven Austausch innerhalb unseres umfangreichen Partnernetzwerks. Unsere Mitglieder sind Unternehmen, die täglich entsprechend unserer Qualitätsphilosophie viele Gäste außer Haus mit hochwertigen und genussvollen Mahlzeiten bewirten.

Wir vereinen anspruchsvolle Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und setzen ein Zeichen für Qualität in unserer Branche. Wir definieren Standards in der Verpflegung, denen sich die Mitgliedsunternehmen freiwillig verpflichten. Renommierete Hersteller und Dienstleister sowie weitere Fachverbände unterstützen als Fördermitglieder unsere Ziele und machen unsere Wertegemeinschaft komplett.

Einmal im Jahr trifft sich diese Gemeinschaft zur Mitgliederversammlung und unserer Fortbildung RAL Symposium Ernährung. In kollegialer Runde tauschen wir uns aus und diskutieren aktuelle Themen der Branche.



demeter
FELDERZEUGNISSE

www.felderzeugnisse.de

Unser Video

Bio-Tiefkühlprodukte - Feldfrisch eingefroren - direkt in Ihre Küche

**HOCHWALD-KLINIKEN
WEISKIRCHEN**

☎ 06876 17-0 📞 06876 17-1110
 📄 fb.com/hochwald.kliniken.weiskirchen
 🌐 www.hochwaldkliniken.de

**ctt
Reha-Fachkliniken
GmbH
Hochwald-Kliniken
Weiskirchen**

- ▶ Innere Medizin & Onkologie
- ▶ Orthopädie & Sportmedizin
- ▶ Neurologische
Rehabilitation Phase D



**VERBAND DER
KÜCHENLEITUNG**

Limesstraße 5
 65510 Hünstetten-Görsroth
 Tel. 06126 9882-50
 info@vkk-ev.de · www.vkk-ev.de



MIT GENUSS ZURÜCK INS LEBEN

Gelegen auf einer Anhöhe im sächsischen Vogtland mit Blick auf den historischen Kurpark betreut die Paracelsus Klinik am Schillergarten in Bad Elster onkologische, gynäkologische und orthopädische Patientinnen und Patienten. Dorfner Catering als langjähriger und zuverlässiger Partner ist dabei für die Einhaltung der hohen Ernährungsstandards zuständig und sorgt für einen genussvollen Reha-Aufenthalt.

www.paracelsus-kliniken.de/bad-elster

**PARACELUS
KLINIKEN**
Klinik am Schillergarten
Bad Elster

Paracelsus Klinik am Schillergarten Bad Elster GmbH • Martin-Andersen-Nexö Str. 10 • 08645 Bad Elster

**DORFNER
CATERING**

GLAUBWÜRDIGKEIT DANK GÜTEZEICHEN

Das sagen unsere Mitglieder

„Wir haben uns bewusst für eine Zertifizierung mit dem RAL-Gütezeichen entschieden. Wir versprechen unseren Kunden damit, dass wir neben allen hygienischen Maßnahmen auch Prozesse in der Beschaffung und Produktion festgeschrieben und kontrollierbar gemacht haben. Um das nach außen glaubwürdig darzustellen hilft uns das Gütezeichen.“

Braucht es überhaupt eine Zertifizierung? Ja, braucht es. Und nach meiner Meinung auch eine Erweiterung und Spezialisierung auf einzelne Konsumentengruppen. In diesem Fall die Kita- und Schulversorgung - um Entscheidungen in diesen Bereichen eine Handhabe zu geben und eine Entscheidungshilfe bei der Vergabe zu schaffen. Letztlich darf nicht nur der Preis den Ausschlag geben.

Uwe Dwinger, Geschäftsbereichsleiter
sjs catering+management, Bremen



„Der Anspruch unserer Gäste steigt seit Jahren. Es geht um mehr als Quantität und Qualität. Unsere Patienten und Kunden zeigen sich interessiert und aufgeklärt. Sie wünschen sich Ehrlichkeit und Transparenz. Die „Gretas dieser Welt“ haben dazu beigetragen, dass unsere Arbeit eine andere Wahrnehmung erfährt. Ethische Kriterien wie Nachhaltigkeit, fairer Handel oder artgerechte Tierhaltung sind ein Thema. Lebensmittelsicherheit wird vorausgesetzt. Grundsätzlich kann eine Klinikküche entscheidend zum Image eines Hauses beitragen.“

Ein renommiertes Zertifikat bedeutet einen klaren Wettbewerbsvorteil. Man kann sich am Markt besser positionieren. Die externen Kunden des Klinikums erwarten einen Nachweis unserer Kompetenz. Diesen erbringen wir auch durch das RAL Gütezeichen. Das RAL Gütezeichen gibt unseren Gästen und Kunden Sicherheit!

Dirk Fense, Abteilungsleiter Küche
Klinikum Gütersloh



Flexibel on
the job

Weitere Infos



MACH DEINE MITARBEITER FIT!

Mit digitalen Weiterbildungen für die Küche

Verpflegungsbetriebswirt (DHA) · Vegan geschulter Koch (DHA)
Diätkoch (IHK) · Küchenmeister (IHK)



Klinik am Kurpark Reinhardshausen GmbH
Ziergartenstraße 19
34537 Bad Wildungen
Telefon 05621 702 0
Telefax 05621 702 190
Reservierung 0800 100 58 25
info@klinik-am-kurpark.de



Urologisch-nephrologische Erkrankungen
Anschlussheilbehandlung (AHB)
Vorsorge · Rehabilitation



Urologisches Zentrum für Anschlussheilbehandlung (AHB)
und Rehabilitation

Die Klinik am Kurpark ist eines der größten urologischen Zentren für Anschlussheilbehandlung (AHB) und Rehabilitation.

Mit unseren 228 Betten, Unterbringungsmöglichkeiten für Begleitpersonen durch genügend Doppelzimmer und einem neu errichteten Bettenhaus, sind wir von der Ausstattung eine der modernsten Rehaeinrichtungen in Deutschland. Die ruhige Lage mit direkter Anbindung an den Kurpark und doch sehr nah zum Zentrum von Reinhardshausen, bietet einen erholsamen Aufenthalt in der Ferienregion Nordhessen.

Indikationen:

Krankheiten der Niere und Zustand nach OP an Nieren, ableitenden Harnwegen und Prostata, urologische Tumorerkrankungen, Onkologische Erkrankungen (Urologie), Funktionsstörungen (Inkontinenz und Potenzstörungen), akute und chronische Entzündungen (Harnwegsinfektionen), Steinbildungen (Harnsteinerkrankungen)



Wir freuen uns auf Sie!

RAL GÜTEGEMEINSCHAFT ERNÄHRUNGS-KOMPETENZ E. V.

📍 Kampstraße 14
40591 Düsseldorf

☎ 0211 33 39 85

📠 0211 31 76 91

🌐 www.gek-ev.de

✉ gek@gek-ev.de



Besuchen Sie uns auf Facebook, Instagram oder LinkedIn!

