

Herausgegeben vom
HOCHTAUNUSKREIS
Der Kreisausschuss
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Ludwig-Erhard-Anlage 1-4
61352 Bad Homburg v. d. Höhe
Telefon 06172/999-9080
Telefax: 06172/999-9829

presse@hochtaunuskreis.de
www.hochtaunuskreis.de

Durchdacht, appetitlich und gut

Taurus Menü Service GmbH mit dem
„RAL Gütezeichen Diät und Vollkost“ ausgezeichnet

Hochtaunuskreis. - Für ihre „Kompetenz rund ums Essen“ wurde die Taurus Menü Service GmbH, die im vergangenen Jahr rund 850.000 Mahlzeiten ausgeliefert hat, zertifiziert. Seit Ende des alten Jahres ist die Gesellschaft des Hochtaunuskreises Träger des „RAL Gütezeichens Diät und Vollkost“ der RAL-Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V. (GDV). Die GDV steht für Qualitätssicherung im Ernährungsbereich*). „Die Taurus Menü Service GmbH hat damit nachgewiesen, dass sie allen Anforderungen an eine gesunde, ausgewogene Ernährung – ein wesentlicher Faktor für das persönliche Wohlbefinden – erfüllt“, betont der als Beiratsvorsitzender der TMS zuständige Kreisbeigeordnete Uwe Kraft.

Die GDV-Sachverständigen stellten bei der Betriebsprüfung fest, daß das Speisenangebot - nebst theoretischen Grundlagen - den Richtlinien der Gütegemeinschaft in vollem Umfang entspricht und eine ausgezeichnete Speisen- und Beratungsqualität angeboten wird.

Für die Verleihung des „RAL Gütezeichens Diät und Vollkost“ sind eine hygienische und möglichst Nährstoff schonende Zubereitung der Speisen sowie der Einsatz diätetisch geschulter Fachkräfte Grundvoraussetzungen. Insbe-

sondere garantiert dieses Gütezeichen den Gästen der Taunus Menü Service GmbH – u.a. Patienten der Hochtaunus-Kliniken, Schülerinnen und Schüler der Schulen im Hochtaunuskreis, Kindergartenkinder - eine abwechslungsreiche Kost, die sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientiert. „Wir legen großen Wert darauf, viel Salat, viel Gemüse, viel Obst, bevorzugt Vollkornprodukte, ausreichend Calcium und essentielle Fettsäuren anzubieten. Darüber hinaus geben wir unseren Gästen die Gelegenheit, sich mit der vegetarischen und mediterranen Küche anzufreunden“, beschreibt Günther Bennerscheid, Küchenmeister und Geschäftsführer, wie zentrale Punkte der DGE-Empfehlungen umgesetzt werden.

Dem Krankheitsbild angepasste Kost

Ebenfalls erfüllt werden die besonderen Anforderungen an die Ernährung während einer medizinischen Behandlung. Günther Bennerscheid: „Jeder Patient der Hochtaunus-Kliniken erhält eine seinem Krankheitsbild angepasste Kostform. Bei vielen Krankheitsbildern ist es mittlerweile wissenschaftlich bewiesen, dass häufig mit einer Ernährungsumstellung das Problem an der Wurzel gepackt werden kann. Die Taunus Menü Service GmbH bietet ihren Gästen insofern ein „nicht verschreibungspflichtiges, natürliches Medikament“ an, das jeder mehrmals täglich einnehmen muss - unsere Nahrung.“

Eine richtige Ernährung ist aber nicht nur für Patienten wesentlich. „Unsere Nahrung versorgt unseren Körper mit allen lebensnotwendigen Nährstoffen; d.h. mit Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen, Enzymen, sekundären Pflanzenstoffen und vor allem natürlich mit Energie. Durch eine bewusste Auswahl der Nahrungsmittel kann jeder die Qualität dieser Energie steuern“, betont Günther Bennerscheid die Bedeutung gesunder Ernährung.

Auch dabei unterstützt die Taunus Menü Service GmbH, die mit ihren Fachkräften auch das Kriterium einer fach-

und sachgerechten Beratung zu unterschiedlichen Kostformen und Diäten erfüllt. Darunter fallen beispielsweise Informationen zu Fett- und Cholesteringehalt, zur Vollwertigkeit der Menüs oder auch zu Farb- und Konservierungsstoffen. Die Transparenz der Speisen-Inhaltsstoffe gehört ebenfalls zum Gütezeichen Service.

50.000 Essen für die Schulen

Wie Kreisbeigeordneter Uwe Kraft, auch Schuldezernent des Hochtaunuskreises, ergänzend mitteilt, nutzen das Angebot der Taunus Menü Service GmbH derzeit die Taunusschule (Königstein), die Adolf-Reichwein-Schule (Neu-Anspach), die Helen-Keller-Schule und die Hans-Thoma-Schule (beide Oberursel), die Grundschule „Schöne Aussicht“ (Schönberg), die Ketteler-Francke-Schule (Bad Homburg), die Dornbachschule und die Grundschule „Camp King“ (beide Oberursel), die Wiesbachschule (Grävenwiesbach) und die Grundschule Rod a.d. Weil (Weilrod) täglich, die Heinrich-Kiehlhorn-Schule (Wehrheim) an vier Tagen in der Woche, das Kaiserin-Friedrich-Gymnasium (Bad Homburg) und die Grundschule An der Wiesenau (Neu-Anspach) einmal wöchentlich.

Die tägliche Essenzahl reicht von durchschnittlich 13 bis 200 Essen pro Tag und Schule.

Neben dieser Direktbelieferung von Schulen nutzen die Humboldtschule (Bad Homburg) täglich sowie die Konrad-Lorenz-Schule und die Astrid-Lindgren-Schule (beide Usingen) bei Bedarf die Möglichkeit, mittags in den von der Taunus Menü Service GmbH betriebenen Cafeterien der Hochtaunus-Kliniken gGmbH zu essen.

Insgesamt hat die Taunus Menü Service GmbH 2005 etwa 50.000 Mittagessen an Schülerinnen und Schüler im Hochtaunuskreis geliefert.

Weitere Informationen stellt die Taunus Menü Service GmbH auf ihrer Internetseite zur Verfügung:

<http://www.taunus-menue-service.de>

*) RAL, seit 1925 ein Symbol für gehobenes Güteniveau, war ursprünglich der Kurzname für den Reichs-Ausschuß für Lieferbedingungen, der 1925 in Berlin gegründet wurde. Der Begriff RAL wird unverändert für Gütezeichen angewandt, allerdings heißt die Institution RAL heute "Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V."

Gütegemeinschaft nennt sich eine vom RAL anerkannte Institution, die eine Gütesicherung für bestimmte Warengruppen oder Dienstleistungen durchführt. Beleg für diese Gütesicherung sind RAL Gütezeichen.

Die GDV - Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V. - wurde 1962 ins Leben gerufen (damals noch Gütegemeinschaft Diätverpflegung). In den vergangenen Jahrzehnten hat sie sich einen guten Namen als Institution für Qualitätssicherung im Ernährungsbereich gemacht. Lange Zeit war die GDV ausschließlich für die Gütesicherung verschiedener Diäten zuständig. Inzwischen interessieren sich aber immer mehr Menschen. Die GDV ist als einzige Organisation in Deutschland autorisiert, das RAL Gütezeichen Diät und Vollkost zu verleihen.

Alle bereits zertifizierten Betriebe werden im Turnus von zwei Jahren erneut kontrolliert.