



Emmendingen
 Akademisches Lehrkrankenhaus der
 Albert-Ludwigs-Universität Freiburg
 -Psychiatrie-



**Zentrum für Psychiatrie
 Emmendingen**

Akademisches Lehrkrankenhaus der
 Albert-Ludwigs-Universität Freiburg
 -Psychiatrie-

Neubronnstraße 25
 79312 Emmendingen

Tel.: 07641 461-0
 Fax: 07641 461-2900
 info@zfp-emmendingen.de
 www.zfp-emmendingen.de

Rechtsfähige Anstalt des öffentlichen Rechts
 Geschäftsführer: Michael Eichhorst

Ein Unternehmen der ZfP-Gruppe Baden-Württemberg

Information
**Küche am
 ZfP Emmendingen**

Informationen der Küche des ZfP Emmendingen

Wir sind ein lebensmittelverarbeitender Großbetrieb. Für unser Team ist jedes Gericht, das mit gleichbleibend hoher Qualität unsere Küche verlässt, ein besonderes Anliegen. Durch organisatorische Höchstleistung liefern wir Ihnen zum vereinbarten Zeitpunkt Mahlzeiten von hervorragender Qualität und appetitlicher Frische.

In der Küche arbeiten rund 50 Personen, die täglich 3.000 Essen herstellen. Die hauseigene Bäckerei produziert täglich frische Brötchen, Brot, Kuchen und Gebäck.

Unsere Speisen werden nach modernen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen für die Gemeinschaftsverpflegung nach den Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zubereitet.

Unsere Zielsetzung ist eine geschmackvolle und gesunde Ernährung die Sie bedarfsgerecht versorgt. Bei der Zubereitung begrenzen wir die Verwendung von chemischen Zusatzstoffen. Dabei wiederholen sich jahreszeitenabhängig die schmackhaften, abwechslungsreichen und appetitlich angerichteten Speisen alle sieben Wochen bei einem Winter- und Sommerspeiseplan.

Qualitätsbewertung

Entsprechend unseres Leitbildes prüfen wir stetig die Qualität unserer Abläufe, machen diese transparent und optimieren sie. In diesem Sinne bitten wir Sie als Patient/Bewohner uns dabei zu unterstützen und Ihre Stellungnahme zum Bereich Speiseversorgung abzugeben. Ihre Meinung ist uns wichtig, deshalb bitten wir Sie, das auf der Station erhältliche Falblatt Bewertung Küche auszufüllen.

Vielen Dank für Ihre Bemühungen.

Lebensmittelhygiene / HACCP

HACCP ist ein vorbeugendes, zu erhöhter Sicherheit bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln beitragendes System. Kritische Prozessstufen im Herstellungsverfahren werden dokumentiert, überwacht und kontrolliert. Es erfolgt eine regelmäßige Schulung unserer Küchenmitarbeiter-/innen.

Berücksichtigung medizinischer Anforderungen

Bestimmte Krankheiten erfordern besondere Diäten. Bei den Diäten ist eine gute Zusammenarbeit zwischen den anordnenden Ärzten und der Diätküche von großer Bedeutung. Unser Ziel ist es, individuelle Vorlieben mit den medizinisch indizierten Diätplänen in Einklang zu bringen.

Berücksichtigung Ihrer individuellen Bedürfnisse

Mit der Komponentenversorgung und den Sonderkostformen haben Sie eine große Auswahl bei der Mahlzeitenzusammenstellung. Beim Mittagessen können Sie aus drei verschiedenen Gerichten (Vollkost, Vitalkost und Vegetarisch) auswählen. Zudem bieten wir auch Wahlleistungessen an.

Getränke

Für Sie stehen zu jeder Zeit Tee und Mineralwasser kostenlos auf Station zur Verfügung.

Gästeessen

Die Gäste unserer Patienten bzw. Bewohner können in unserem Casino ein günstiges Mittagessen einnehmen.

Bestellung Ihrer Mahlzeiten

Mit Hilfe der Pflegekraft haben Sie die Möglichkeit, Ihre Menükomponenten zu den entsprechenden Mahlzeiten zusammenzustellen (z.B. Getränke, Brot/Brötchen, Brotaufstrich, Zwischenmahlzeit, Vollkost, Vegetarisch, Wurst, Käse, Rohkost...).

Ihre Kostform, Ihre Abneigungen sowie Unverträglichkeiten können durch unser EDV-System erfasst und direkt an die Küche weitergeleitet werden. Sie werden von der Küche über das Tablettsystem versorgt, dabei erhalten Sie Ihr individuelles Essen auf dem Tablett serviert. Für Wahlleistungspatienten werden zusätzliche Wahlleistungsmenüs angeboten.

Kontakt

Küchenleitung
Tel.: 07641 461-2152

Stellv. Küchenleitung
Tel.: 07641 461-2159

Diätassistentin
Tel.: 07641 461-2153

Leitung Wirtschafts- und Versorgungsdienste
Tel.: 07641 461-2100

Qualitätsmanagement
Tel.: 07641 461-3015

