

Pressemitteilung, 26. April 2024

Landeskrlinikum Mistelbach-Gänserlandorf: Auszeichnung zur „Vitalküche“ in Gold

MISTELBACH – Die Küche des Landeskrlinikums Mistelbach-Gänserlandorf erhielt zum wiederholten Male auch heuer die Auszeichnung „Vitalküche in Gold“ von Tut Gut verliehen.

Eine ausgewogene Ernährung ist ein wichtiger Baustein unserer Gesundheit. Daher unterstützt die Tut Gut „Vitalküche“ die medizinische Therapie und trägt zu Wohlbefinden und Genesung der Patientinnen und Patienten bei. Die Auszeichnung in Gold bedeutet eine perfekte Umsetzung der Qualitätsstandard der „Vitalküche“. Das Ziel ist eine ausgewogene und vollwertige Verpflegung. Eine extern durchgeführte Zertifizierung sorgt für mehr Transparenz und Sicherheit in der Speiserversorgung.

Küchenchef und diplomierter Großküchenleiter Peter Glaser: „Ich bin sehr stolz darauf, dass unsere Arbeit und unser gemeinsamer Einsatz als Team sich zum wiederholten Male im guten Ergebnis der Zertifizierung zur „Vitalküche“ in Gold niederschlägt. Neben den täglichen, gut eingespielten Abläufen bemühen wir uns laufend um Verbesserungen in den verschiedenen Bereichen. So konnten wir heuer bereits einen Frischkochanteil von 97% und einen Regionalanteil von 98% erreichen.“ Fast alle angebotenen und verarbeiteten Lebensmittel werden von regionalen Produzenten bezogen, bei Rindfleisch und Wild sind es sogar 100%. Damit stärkt das Klinikum die regionale Wirtschaft und leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Für den Kaufmännischen Direktor Florian Trummer, MLS MBA ist das ebenfalls Grund zur Freude: „Die Auszeichnung in Gold zeigt nicht nur die Qualität der Arbeit unserer Küche, sondern auch, dass wir mit dem hohen Anteil an biologischen und regionalen Lebensmitteln

tagtäglich das Beste für unsere Patientinnen und Patienten auf den Tisch bringen. Mein Dank gebührt aber vor allem dem gesamten Team der Küche für die gute Leistung, die notwendig war, um ein so tolles Ergebnis zu erzielen.“

Die Küche des Landesklinikums stellt jährlich rund 800.000 Portionen für Patientinnen und Patienten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Betriebliche Kinderbetreuungseinrichtung und den Sozialhilfeverein „Essen auf Rädern“ her, also rund 2.200 Portionen pro Tag. Dazu werden pro Jahr Lebensmittelmengen in der Größenordnung von z.B. 140.000 Semmeln, 28.000 Liter Milch, 14.000 kg Erdäpfel oder 4.000 kg Äpfel benötigt.

BILDTEXT

Kaufmännischer Direktor Florian Trummer, MLS MBA, stv. Küchenleiter Dietmar Eder, Köchin Isabella Scherzer, Koch Andreas Waldreiter und Küchenleiter Peter Glaser (v.l.).

Fotocredit: Landesklinikum Mistelbach-Gänserndorf

MEDIENKONTAKT

Barbara Schindler-Pfabigan

NÖ LGA - Gesundheitsregion Weinviertel GmbH

Tel.: +43 676 858 70 38420

barbara.schindler-pfabigan@noe-lga.at