



Pressemitteilung, 14. November 2016

23 Küchen in den NÖ Kliniken mit dem »Vitalküche+«-Siegel ausgezeichnet

Am 10. November erhielten die Großküchen an 23 NÖ Klinikstandorten die Auszeichnung »Vitalküche+« von NÖGUS-Vorsitzende und LH-Stellvertreterin Mag. Johanna Mikl-Leitner und LR Mag. Karl Wilfing verliehen.

„Gesundheit geht durch den Magen. Ein gesunder und schmackhafter Speiseplan unterstützt den Genesungsprozess der PatientInnen und das Wohlbefinden der MitarbeiterInnen in unseren Kliniken. Die »Vitalküche« der Initiative »Tut gut!« ist ein niederösterreichisches Qualitätssiegel und bundesweites Vorzeigebispiel in der Gemeinschaftsverpflegung“, freut sich NÖGUS-Vorsitzende und LH-Stellvertreterin Mag. Johanna Mikl-Leitner.

Mit der »Vitalküche« der Initiative »Tut gut!« in den niederösterreichischen Landes- und Universitätskliniken wird darauf geachtet, dass PatientInnen und MitarbeiterInnen nur das Beste auf den Teller serviert bekommen – regionale, saisonale, biologische Speisen mit größter Sorgfalt frisch zubereitet. Der hohe Qualitätsstandard wird jährlich durch eine externe akkreditierte Zertifizierungsstelle überprüft.

Mittlerweile haben 23 von 24 Klinik-Küchen das Zertifikat »Vitalküche+«. Das Landeskrankenhaus Mödling ist noch nicht zertifiziert, da sich die Küche wegen des Umbaus noch nicht im Vollbetrieb befindet und daher noch nicht alle Kriterien erfüllen kann. Dem Küchen-Team wurde im Rahmen der Plakettenverleihung eine Urkunde als Anerkennung für den hohen Einsatz bei der Umsetzung der Kriterien der »Vitalküche« verliehen.



LR Mag. Karl Wilfing ist dabei sichtlich stolz auf die Leistungen in den Klinik-Küchen: „Insgesamt arbeiten in den Spitals-Küchen rund 720 MitarbeiterInnen, die jährlich mehr als 7,5 Millionen Essensportionen mit über 30 Prozent Bio-Anteil zubereiten. Die Küchen verarbeiten dafür mehr als 860 Tonnen Gemüse und Kartoffeln pro Jahr. Die Auszeichnung mit der »Vitalküche+«-Zertifizierung ist Dank und Bestätigung für die wertvolle Arbeit und Professionalität unserer Küchen-Teams.“

Die Grundlage für das Qualitätssiegel »Vitalküche+« sind die Richtlinien der „Guten Herstellungspraxis“ (GMP - Good Manufacturing Practice) und ausgewählte Standards speziell für die niederösterreichischen Kliniken: Verwendung von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln, Berücksichtigung landesüblicher Ernährungsgewohnheiten, Verwendung von Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau, Hygiene-Richtlinien usw. „Mit dem hohen Standard der »Vitalküche« zeigt sich die klare Positionierung der Spitalsküchen in den NÖ Kliniken: Gesunde Küche trifft Genuss, Qualität, Regionalität und BIO“, betont Mikl-Leitner.

Die hohe Qualität und der gute Geschmack des Essens spiegeln sich auch in der hohen PatientInnen- und MitarbeiterInnenzufriedenheit. „Mit 85 von 100 Punkten wird das Essen in den Kliniken als sehr gut bewertet. Darauf kann jedes unserer Häuser zu Recht stolz sein“, freut sich Wilfing.

Weitere Informationen finden Sie unter www.noetutgut.at , www.lknoe.at

BILDTEXT

Leiterin Initiative »Tut gut!« Mag. Petra Leitner-Braun, MA, Landeshauptmann-Stellvertreterin Mag. Johanna Mikl-Leitner, Gertrud Wesely, Stv. Küchenleiter Günther Sadilek, Küchenleiterin Renate Vielmetti, Landesrat Mag. Karl Wilfing, Stellvertretender Kaufmännischer Geschäftsführer Mag. Gert Kovarik, Programmleiterin Vitalküche Mag. Irene Öllinger

COPYRIGHT: NLK Filzwieser



MEDIENKONTAKT:

Harald Höllmüller

Landeskrinikum Mauer

Tel.: +43 (0)7475 9004-12050

E-Mail: harald.hoellmueller@mauer.lknoe.at