

Pressemitteilung, 02. Juli 2021

Doppelt ausgezeichnet: Gesunder Bio-Genuss in der Küche des Landesklinikums Baden und Mödling

BADEN-MÖDLING. Einmal mehr wurden die Küchen im Landesklinikum Baden und Mödling ausgezeichnet! Bei der jährlichen Überprüfung erhielten die Küchen an beiden Standorten erneut das Gütesiegel der Austria Bio Garantie sowie das GMP-Zertifikat. Regionalität, Saisonalität und Bio-Qualität sind auch weiterhin Ziele für eine gesunde Kost für alle Patientinnen und Patienten und das Personal des Klinikums.

„Gleich zwei Auszeichnungen bestätigen die hohe Qualität der Klinikküche im LK Baden und LK Mödling, wofür ich den Küchenleitern Hannes Wolf und Gernot Kramberger mit ihren Teams herzlich gratuliere! In den Küchen der NÖ Kliniken wird ein besonderes Augenmerk auf einen möglichst hohen Bioanteil der verwendeten Produkte gelegt. Sie sind damit ein wichtiger Partner der regionalen Landwirte,“ so LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf.

Für die Erfüllung der hohen Anforderungen der Austria Bio Garantie wurden unter anderem bestimmte Einkaufs-, Verkaufs- und Lageranforderungen, die Verwendung von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln sowie die umfangreiche und angemessene Dokumentation von Einkauf und Küchenlogistik geprüft. Die Küchen dürfen stolz sein auf durchschnittlich 27 % BIO-Anteil.

Bei der Rezertifizierung des GMP-Programms (Good Manufacturing Practice) wurden wieder die Hygiene- und Qualitätsvorschriften einer strengen Kontrolle unterzogen. Die bestehende sehr hohe Qualität der Nahrungsmittel wird durch das erhaltene Zertifikat bestätigt und weiterhin garantiert.

„Ein großes Lob und herzliches Dankeschön an die Küchenmannschaft und die beiden Küchenchefs, welche mit viel Engagement für eine laufende Verbesserung des Speiseangebotes sowie für eine hohe Qualität der Speisen sorgen“, bedankt sich die Klinikleitung des Landesklinikums Baden-Mödling.

INFOBOX

Eckdaten aus den Küchen des Landesklinikums Baden und Mödling sowie Jahresbedarf an BIO-Produkten:

Landesklinikum BADEN	Landesklinikum MÖDLING
30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
642.278 Essensportionen pro Jahr	354.079 Essensportionen pro Jahr

JAHRESBEDARF AN BIO-PRODUKTEN AN BEIDEN STANDORTEN:

Milch	60.470 Liter
Gemüse	23.327 kg
Teigwaren	7.870 kg
Rindfleisch	13.348 kg
Port. Butter	296.300 Stk
Äpfel	3563 kg
Kartoffeln	23.140 kg
Eier	102.510 Stk.

BILDTEXT



v.l.n.r. Gernot Kramberger, Küchenleiter LK Mödling; Mag. Markus Zemanek, MBA, MAS, kaufmännischer Direktor; Dipl. KH-BW Nikolaus Jorda, Stv. Kaufmännischer Direktor; Hannes Wolf, Küchenleiter LK Baden

MEDIENKONTAKT

Gudrun Wittmann, BA

Landeskrinikum Baden-Mödling

+43 (0) 676 858 55 31540

presse@baden.lknoe.at | presse@moedling.lknoe.at