

Pressemitteilung, 09. September 2020

Zum 6. Mal in Folge „Prädikat ausgezeichnet“ für die Küche im Landeskrlinikum Wiener Neustadt

WIENER NEUSTADT. Bereits zum sechsten Mal in Folge erhält die Küche des Landeskrlinikums das GMP-Zertifikat und erneut das Bio Siegel der „Austria Bio Garantie“.

„2014 haben wir uns in unserer Wiener Neustädter Spitalsküche erstmals der GMP-Zertifizierung gestellt und diese erhalten“, erzählt Johannes Haindl, Küchenchef im Landeskrlinikum. „Heuer haben wir die Re-Zertifizierung erneut geschafft, ebenso wieder das Gütesiegel „Austria Bio Garantie“ erhalten!“, so Haindl stolz.

Rund 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt der Küchenchef in seinem Team. Täglich sorgen diese für gesunde und ausgewogene Ernährung der Patientinnen und Patienten wie auch der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Krlinikum.

„Seit Jahren setzen wir in den Küchen unserer NÖ Krliken auf regionale, saisonale und qualitativ hochwertige Lebensmittel“, betont LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf. „Hand in Hand mit den medizinischen und pflegerischen Leistungen in unseren Häusern schaffen wir es so, den Genesungsprozess unserer Patientinnen und Patienten bestmöglich zu unterstützen!“

Für das Erlangen des GMP-Zertifikates und die Erfüllung der Kriterien der „Austria Bio Garantie“ wurde ein ganzer Anforderungskatalog rund um Arbeitsprozesse, Einkaufs-, Lager- und Küchenlogistik erfüllt. Von der Nachverfolgbarkeit des Fleisches über die Wasserqualität, die korrekte Warenannahme bis hin zu den Arbeitsanweisungen des Küchenpersonals wird alles auf Herz und Nieren geprüft.

Beeindruckt zeigt sich auch die Klinikleitung des Landeskrlinikums Wiener Neustadt. „Wenn man bedenkt, dass Herr Haindl mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern rund 730.000 Portionen pro Jahr kocht und dabei immer höchste Qualität liefert, zollen wir ihm und seinem Team für diese Leistung den höchsten Respekt!“, so der kaufmännische Direktor des LK Wr. Neustadt, Mag. Andreas Gamlich.

Einige Eckdaten des Bio-Jahreseinkaufes im Landeskrlinikum Wiener Neustadt:

- 2 Tonnen Bio Rinderschnitzel
- 10 Tonnen Bio Rinder Gustoteile
- 48.000 Stück Bio Eier
- 1,27 Hektoliter Bio Milch
- 4 Tonnen Bio Kartoffel
- 10 Tonnen Bio Weizenmehl
- 1 Tonne regionale Bio Äpfel
- 2 Tonnen Bio Kürbis

BILDTEXT

v.l.n.r.: Martina Stumpf, die „gute Seele“ im Küchensekretariat; Mag. Andreas Gamlich, Kaufmännischer Direktor; Andreas Gampe, stv. Küchenchef; Johannes Haindl, Küchenchef im LK Wr. Neustadt;

MEDIENKONTAKT

Doris Zöger

Landeskrlinikum Wiener Neustadt

Tel.: +43 (0) 676/85850 34020

E-Mail: doris.zoeger@wienerneustadt.lknoe.at