

Pressemitteilung, 15. Jänner 2021

Krankenhausküche erhielt hohe Auszeichnungen

PRESSE

SCHEIBBS. Die Großküche des Landeskrinikums Scheibbs unter der Leitung von Küchenchef Gerhard Zehetner erfüllte auch heuer alle Anforderungen und rezertifizierte sich als GMP-Partner sowie für das Bio-Gütesiegel der „Austria Bio Garantie“.

Für das Erlangen des GMP-Zertifikates und die Erfüllung der Kriterien der „Austria Bio Garantie“ wurde ein umfangreicher 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 der Küchenmitarbeiter sowie Hygieneanforderungen wird alles bis ins letzte Detail geprüft.

„Im Jahr 2014 haben wir uns erstmals als GMP Partner und für das Bio-Gütesiegel zertifiziert und konnten uns seither ständig weiter verbessern. Seit kurzem weisen wir bei der Essensausgabe in der Cafeteria auch nähere Informationen zu den Speisen wie z.B. die genaue Herkunft vom Fleisch aus. Dieser Service kommt bei den Mitarbeiterinnen sehr gut an und wir erhalten viele positive Rückmeldungen dazu. Der Bio-Anteil beträgt mittlerweile 33 %, berichtet Gerhard Zehetner.

„Die Qualitätssicherung in der Küche spielt eine zentrale Rolle, da eine hohe bzw. optimale Speisenqualität eine direkte Auswirkung auf die Gesundheit unserer Patientinnen und Patienten hat“, betont Diätologin Martina Haider.

Durch die beiden Auszeichnungen wird Patientinnen und Patienten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie allen Gästen eine hohe Qualität der Speisen garantiert.

Einige Eckdaten des Bio-Jahreseinkaufes im Landeskrlinikum Scheibbs:

- 3,5 Tonnen Bio-Rind
- 9,5 Tonnen Bio-Kartoffeln
- 4 Tonnen Bio-Gemüse
- 64.000 Stk. Bio-Portionsbutter
- 24.000 Liter Bio-Vollmilch

„Wir wissen, dass eine gesunde und ausgewogene Ernährung wesentlich zum Genesungsprozess beitragen kann. Deshalb ist es unser Ziel Menüs aus hochwertigsten Lebensmitteln zuzubereiten. Die NÖ Kliniken setzen bereits seit Jahren auf Regionalität und Qualität. Ich freue mich, dass den Anstrengungen im Landeskrlinikum Scheibbs mit den Auszeichnungen Rechnung getragen wird. Vor allem gratuliere ich dem Küchenteam zum „GMP Zertifikat Kulinarik und dem „Bio Gütesiegel“, so LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf.

„Es werden vom Küchenteam rund um Hrn. Zehetner jährlich 200.000 Portionen Essen zubereitet und dabei immer höchste Qualität geliefert. Dem gesamten Team gebührt großes Lob und ein riesen Dankeschön für die ausgezeichnete Arbeit“, ergänzt die Kaufm. Direktorin Mag. Klaudia Watzinger.

Die Bio-Zertifizierung wurde von Österreichs führender Bio-Kontrollstelle, der Austria-Bio-Garantie, durchgeführt. Dabei wurde die peinlichst genaue Kennzeichnung der Bio-Waren vom Wareneingang über die Lagerhaltung bis hin zur Verarbeitung überprüft und die lückenlose Dokumentation und Trennung von konventioneller Ware festgestellt. Ein weiteres Kriterium ist der Anteil von eingesetzten Bio-Lebensmitteln.

Unter dem Begriff GMP „Good Manufacturing Practice“ (Gute Herstellungspraxis) sind Richtlinien zur Qualitätssicherung bei den Produktionsabläufen und für die damit in Verbindung stehende Produktions-Umgebung von Lebensmitteln definiert.

Die GMP-Zertifizierung gewährleistet durch eine akkreditierte, unabhängige Prüfung die qualitativen Herstellungspraktiken und die Einhaltung eines Lebensmittelsicherheitsprogrammes unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften.

BILDTEXT: Das GMP-Zertifikat bestätigt eine hochwertige Zubereitung der Nahrungsmittel im Landeskrlinikum Scheibbs für Patienten, Mitarbeiter und Gäste. V.l.n.r. Sandra Frühwirt, BSc (Diätologin), Tanja Salomon (Leitung Cafeteria), Martina Haider (Leitung Diätologie), Gerhard Zehetner (Küchenleitung), Manuela Höbling (stv. Küchenleitung) sind stolz auf die neuen Zertifikate.

MEDIENKONTAKT

Dipl. KH-Bw. Isabella Karner, MBA
Landeskrlinikum Scheibbs
Tel.: +43 (0)7482 9004-11001
E-Mail: presse@scheibbs.lknoe.at