

Pressemitteilung, 26. Jänner 2022

Krankenhausküche erhielt hohe Auszeichnungen

SCHEIBBS. Die Großküche des Landesklinikums Scheibbs erfüllte auch heuer alle Anforderungen und rezertifizierte sich als GMP-Partner, für das Bio-Gütesiegel der „Austria Bio Garantie“ und als „Vitalküche“ der Initiative „Tut gut!“.

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 KüchenmitarbeiterInnen sowie Hygieneanforderungen wird alles bis ins letzte Detail geprüft. Als zertifizierte „Vitalküche“ der Initiative „Tut gut!“ wird darauf geachtet, dass PatientInnen und MitarbeiterInnen nur das Beste auf den Teller serviert bekommen – regionale, saisonale, biologische Speisen mit größter Sorgfalt frisch zubereitet.

„Im Jahr 2014 haben wir erstmals an den Zertifizierungen teilgenommen und konnten uns seither ständig weiter verbessern. Als Vitalküche 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“, berichtet Küchenchef 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, MSc.

„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 Landesklinikum 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.

Die Bio-Zertifizierung wurde von Österreichs führender Bio-Kontrollstelle, der Austria-Bio-Garantie, durchgeführt. Dabei wurde die 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: Sabine Winter (Leitung Cafeteria, Sandra Frühwirt, BSc (Diätologin) und Martina Haider, MSc (Diätologin) sowie Küchenchef Gerhard Zehetner freuen sich über die Rezertifizierung als Vitalküche, des Bio-Gütesiegels und als GMP-Partner.

MEDIENKONTAKT

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