

Good manufacturing practice und schmackhaftes Sommer-Essen im Landeskrlinikum Klosterneuburg

PRESE

BEZIRK TULLN, KLOSTERNEUBURG. Die Küche des Landeskrlinikums Klosterneuburg, geführt von Fa. Contento (Simacek Facility GmbH), wurde kürzlich erneut im Rahmen eines Audits der Plattform GMP (Good manufacturing practice) geprüft. Ebenso wurde die Einhaltung der Richtlinien für biologische Produktion der ausgelobten Bio-Produkte kontrolliert. Das Küchenteam hat die GMP-Zertifizierung und die BIO-Zertifizierung erneut mangelfrei bestanden.

Die Küche im Landeskrlinikum Klosterneuburg bereitet Speisen für Patientinnen und Patienten, das Personal, für das Behindertenheim, ein Pflegeheim und Kindergärten zu. Die konsequente Einhaltung von Hygienerichtlinien war immer schon von großer Bedeutung und ist durch die Corona-Pandemie noch mehr in den Focus des allgemeinen Interesses gerückt.

„Die Küchenleitung und die Hygienebeauftragten legen größten Wert auf einen hohen Standard bei der Sauberkeit und die Hygieneleitlinien werden auf hohem Niveau umgesetzt und in der Praxis gelebt“, so liest man in dem aktuellen Prüfbericht. Gleichfalls wurde festgestellt, dass die als Bio-Zutaten und Bio-Getränke gekennzeichneten Produkte den strengen Richtlinien der Austro-Bio-Garantie entsprechen.

„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 seit Jahren auf Regionalität und Qualität. Dass sich das bezahlt macht, sehen wir nicht nur bei Audits, sondern auch in den Auswertungen der Patientenbefragungen“, erklärt LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf

Dass auf alle Ernährungsbedürfnisse, Allergien und Unverträglichkeiten der Patientinnen und Patienten Rücksicht genommen wird, dafür bürgen die beiden Diätologinnen, die Stationsteams sowie ein logistisch durchdachtes Bestellsystem.

Den vortrefflichen Geschmack der Speisen testet das Personal des Landeskrinikums gerne selbst, beispielsweise beim heutigen saisonal abgestimmten „Mittwoch Spezial“ Bio-Farfalle mit Eierschwammerl-Steinpilzragout, knusprigen Kräutern und Salat.



BILD: v.l.n.r.: Souschef Georg Mörwald und Küchenleiter Roman Szoldra verwöhnen das Spitalspersonal mit saisonalen Gerichten.

MEDIENKONTAKT

Dr. Renate Haushofer

Pressekoordinator LK Klosterneuburg

Tel: 02243/9004/27470

e-mail: presse@klosterneuburg.lknoe.at