

Presseinformation

10. November 2021

Bio-Küche der NÖ Landeskliniken ist österreichweit einzigartig

Pernkopf/Eichtinger: „Tut gut!“ Vitalküche sorgt mit frischen, saisonalen und regionalen Speiseplänen für das Wohl der Patienten

Mit der „Vitalküche“ der „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge wurde bereits vor sieben Jahren ein niederösterreichisches Gütesiegel für Gemeinschaftsverpflegung geschaffen. Und das nicht nur für Betriebe, Schulen und Kindergärten, sondern auch maßgeschneidert für die besonderen Bedürfnisse der Küchen in den blaugelben Landes- und Universitätskliniken. 24 von 27 Klinikstandorten im Bundesland Niederösterreich sind von „Tut gut!“ mit der „Vitalküche“ ausgezeichnet und außerdem bio-zertifiziert. Das ist österreichweit einzigartig.

„Insgesamt werden in den NÖ Landeskliniken jährlich rund 3,5 Millionen Essensportionen zubereitet. Der Bio-Anteil beträgt dabei über 30 Prozent“, weiß der für die Landeskliniken verantwortliche LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf und weiter: „Die Küchen verarbeiten dafür in etwa 848 Tonnen Gemüse und Kartoffeln pro Jahr. Das großteils von heimischen Erzeugern gelieferte Fleisch, Gemüse und Obst wird dabei nach strengen Qualitätsrichtlinien zu ausgewogenen Mahlzeiten zubereitet.“

Landesrat Martin Eichtinger meint dazu: „Wenn es um das Gesundwerden geht, ist es wichtig, dass das Richtige auf dem Speiseplan steht. Frisch, regional und saisonal ist daher unser Weg. Denn eine ausgewogene und vollwertige Verpflegung unterstützt die medizinische Therapie und trägt zum Wohlbefinden der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und zur schnelleren Genesung der Patientinnen und Patienten bei“.

Mit dem Programm „Vitalküche“ sorgt „Tut gut!“ für mehr Abwechslung auf den Speiseplänen. Ziel ist ein gesundes und schmackhaftes Speisenangebot mit frischen und regionalen Lebensmitteln. Für die Auszeichnung „Vitalküche“ werden von Einrichtungen, Verpflegerinnen und Verpflegern entsprechende Kriterien umgesetzt, um eine hohe Qualität in der Verpflegung nachhaltig sicherzustellen. Dazu werden sie von „Tut gut!“ - Expertinnen und -Experten begleitet und beraten.

Weitere Informationen: „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH, Mag. Thomas Klemm, Leiter Bereich Kommunikation, Telefon +43 2742 9011 – 14200, E-Mail

Presseinformation

thomas.klemm@noetutgut.at, <http://www.noetutgut.at>.



Landesrat Martin Eichinger, Chefkoch Martin Knabb (Universitätsklinikum St. Pölten), Küchenleiterin Helga Delivuk (Universitätsklinikum St. Pölten) und LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf (v.l.n.r.) sind stolz auf die niederösterreichische Vorreiterrolle in Sachen Bio-Zertifizierung in den NÖ-Kliniken.

© NLK Filzwieser