

## Presseinformation

14. Februar 2024

### **Fade Krankenhauskost war gestern! Bio-Küche der NÖ Landes- und Universitätskliniken ist österreichweit einzigartig**

#### **LR Schleritzko: Die 24 bio-zertifizierten „Tut gut!“-Vitalküchen in Landeskliniken sind wertvoller Baustein für Wohlergehen der Patienten**

Mit der „Vitalküche“ der „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge gibt es in Niederösterreich seit nunmehr acht Jahren ein Gütesiegel für Gemeinschaftsverpflegung. Was das genau bedeutet weiß der für die Landeskliniken und „Tut gut!“ verantwortliche Landesrat Ludwig Schleritzko: „Unser Zugang bei der ‚Vitalküche‘ lautet: Voller Vorrang für frische, regionale und saisonale Zutaten! Der Bio-Anteil beträgt dabei rund 30 Prozent. Alle 24 Klinikküchen sind mit der ‚Tut gut!‘-Plakette in Gold ausgezeichnet und außerdem bio-zertifiziert. Das ist österreichweit einzigartig.“

Die Küchen der NÖ Landes- und Universitätskliniken verarbeiten jährlich rund 3,7 Millionen Essensportionen. Das hauptsächlich von heimischen Erzeugern gelieferte Fleisch, Gemüse und Obst wird dabei nach strengen Qualitätsrichtlinien zu ausgewogenen Mahlzeiten zubereitet. „Wenn es um das Gesundwerden geht, ist es wichtig, dass das Richtige auf dem Speiseplan steht. 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“, so die für die „Vitalküchen“ in NÖ Kliniken zuständige „Tut gut!“-Programmmleiterin Susanne Vorstandlechner.

Das Landeskrankenhaus Gmünd ist unangefochtener Spitzenreiter hinsichtlich der Zufriedenheit mit dem Geschmack des Essens in der Patientenbefragung der Landesgesundheitsagentur. Mit 92 von möglichen 100 Punkten katapultierte sich die „Vitalküche“ des Landeskrankenhaus Gmünd in den Jahren 2021 und 2022 auf Platz Nummer eins im NÖ-Ranking aller Kliniken, gefolgt von Hohegg (2021 und 2022) sowie Scheibbs (2021) bzw. Allentsteig (2022).

Die Küchenleiterin des Landeskrankenhaus Waldviertel in Gmünd, Gerda Dressler, ließ Landesrat Ludwig Schleritzko im Rahmen eines Besuches einen Blick in die Küche werfen: „Es freut mich und mein Küchen-Team, wenn sich unsere tägliche

## Presseinformation

Arbeit in den Ergebnissen der Patientenbefragung widerspiegelt. Die hohe Qualität der Speisen ist kaum jemandem bewusst. Bei uns wird beispielsweise der Salat noch selbst gewaschen und auch das Apfelmus frisch zubereitet. Wir greifen nur in Notfällen auf Convenience-Produkte zurück.“

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

Nähere Informationen bei „Tut gut!“ unter 0676/8587034200, Mag. Thomas Klemm, und E-Mail [thomas.klemm@noetutgut.at](mailto:thomas.klemm@noetutgut.at) sowie [www.noetutgut.at](http://www.noetutgut.at), [www.noetutgut.at/angebote/vitalkueche-kliniken](http://www.noetutgut.at/angebote/vitalkueche-kliniken)