

Pressemitteilung, 8. Juli 2022

Universitätsklinikum St. Pölten: Erneute Auszeichnung und Verleihung der Vitalküche⁺ Plakette

ST. PÖLTEN – Im Universitätsklinikum St. Pölten wird auf Bioqualität und Regionalität geachtet. Nach Überprüfung der Qualitätskriterien wurde die Klinikumsküche auch heuer wieder ausgezeichnet und die „>>Vitalküche+<<“-Plakette verliehen.

Die Schaffung eines Qualitätsstandards für die NÖ Kliniken ermöglicht eine praxisorientierte Umsetzung einer ausgewogenen und vollwertigen Verpflegung. Die Qualität der angebotenen Speisen sowie die Gewährleistung der Produktqualität spielt dabei eine besondere Rolle. Durch die extern durchgeführte Zertifizierung >>Vitalküche+<< wird seit 2017 ein weiterer Schritt in Richtung Qualitätssicherung gesetzt. Somit wird mit viel Wissen und Sorgfalt darauf geachtet, dass für PatientInnen nur das Beste auf den Teller kommt.

Im Rahmen der „Tut gut!“-Regionalgala im Cityhotel St. Pölten, die pandemiebedingt nach zwei Jahren Pause erstmals wieder stattgefunden hat, wurde die Küche des Universitätsklinikums auch heuer wieder mit der Vitalküche-Plakette ausgezeichnet.

Im Universitätsklinikum St. Pölten wird am Menüplan täglich ein Gericht angeboten, das den Kriterien der >>Vitalküche+<< entspricht. Diese Gerichte sind am Menüplan eindeutig mit einem „Tut gut!“-Symbol gekennzeichnet. Die Kost wird dabei bedarfsgerecht mit regionalen Gerichten und Zutaten aus der Region erweitert und die Verwendung von Biolebensmitteln in der Großküche erhöht.

Kriterien der >>Vitalküche+<<

- Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln
- Ernährungsphysiologische Aspekte eines ausgewogenen Speiseplans
- Berücksichtigung landesüblicher Ernährungsgewohnheiten
- Verwendung von Produkten aus kontrolliert-biologischem Anbau
- Zusammenarbeit und Weiterentwicklung der >>Vitalküche+<< mit allen Verantwortlichen der Krankenhausverpflegung

„Insgesamt arbeiten in der Küche am Universitätsklinikum St. Pölten rund 95 MitarbeiterInnen und zwei Lehrlinge, die jährlich rund 2.080.500 Portionen Essen zubereiten. Sie verarbeiten dabei unter anderem 30.000 kg frisches Gemüse, 20.800 kg BIO-Kartoffeln, mehr als 84.000 Liter Bio-Milch, etwa 30.400 Bio-Eier, rund 240.000 Semmeln, ca. 3.650 kg Reis, 15.000 kg BIO-Rindfleisch, 700 kg BIO-Rinderschinken und 7.700 kg BIO-Kalbfleisch. Im Universitätsklinikum werden jährlich rund 2.060.000 Euro für Lebensmittel ausgegeben. Davon werden 60 Prozent lokal beschafft und direkt von regionalen Zulieferern in die Klinik geliefert“, betont Mag. Dr. Bernhard Kadlec, Kaufmännischer Direktor am Universitätsklinikum St. Pölten.

Bildtext v.l.n.r.:

"Tut gut!"-Geschäftsführerin Mag. Alexandra Pernsteiner-Kappl, Kaufmännischer Direktor Mag. Dr. Bernhard Kadlec, Chefkoch Martin Knabb, Küchenleitung Helga Delivuk, Landesrat Dr. Martin Eichinger

Fotocredit: MS Fototeam, Martin Sommer

MEDIENKONTAKT

DI (FH) Thomas Wallner MA

Öffentlichkeitsarbeit

Universitätsklinikum St. Pölten

Tel.: +43 (0) 2742 9004 10030

E-Mail: presse@stpoelten.lknoe.at