

Quelle:

www.lazarus.at/2017/02/12/neuromed-campus-linz-gesunde-krankenhauskueche-ausgezeichnet

NeuroMed-Campus Linz: Gesunde Krankenhausküche ausgezeichnet

☒ Kürzlich wurde die Betriebsküche am Neuromed Campus des Kepler Uniklinikums als „Gesunde Küche“ ausgezeichnet - ein Markenzeichen für Qualität sowie regionale und saisonale Küche. Nicht nur PatientInnen und Beschäftigte profitieren davon - auch der am Standort integrierte Kindergarten wird „gesund“ mitversorgt.

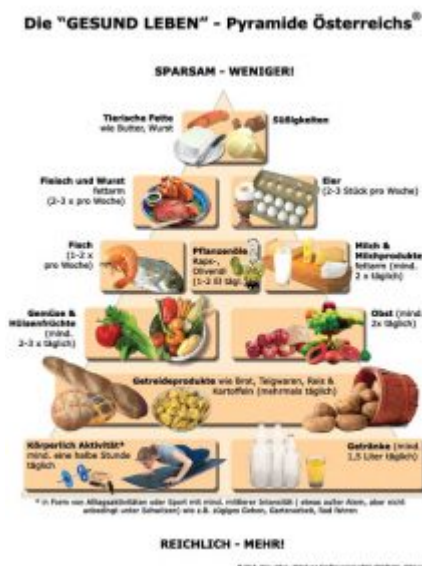


„Krankenhausküchen haben besondere Herausforderungen zu meistern“, sagt die Geschäftsführerin des Kepler Uniklinikums, Dr.ⁱⁿ Elgin Drda, anlässlich der Auszeichnung. „Sie müssen den Patientinnen und Patienten abwechslungsreiche, ausgewogene und gesunde Kost bieten und dabei auch individuelle Ernährungs- oder Diätempfehlungen umsetzen. Zudem leisten sie einen Beitrag zur Gesundheitsförderung für die Mitarbeiter/-innen. Insbesondere möchte ich zur Zusammenarbeit der Betriebsküche mit dem Kinderbetreuungszenrum am

Neuromed Campus gratulieren, weil dadurch den Kindern die Bedeutung qualitativ hochwertiger Ernährung optimal vermittelt werden kann“, betont Drda.

Für Küchenleiter Gerald Donabauer und sein Team heißt das: „Wir bereiten täglich große Mengen frisch und pünktlich zu, verwenden weder Fertigsuppen noch Fertigsaucen und verzichten als Großverbraucher ökologisch-nachhaltig zum Beispiel auf gefährdete Fischarten. Eine „gesunde Küche“ bietet eine Vielfalt an Lebensmitteln, darunter auch regelmäßig Obst und Gemüse, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen sowie fettarme Milchprodukte. Mit Zucker und Fett wird sparsam umgegangen. Halbfertig-Produkte werden maßvoll eingesetzt.“

Nach diesen Kriterien der „Gesunden Küche“ werden die Rezepte und Speisepläne am Kepler Uniklinikum erstellt. Selbstverständlich gibt es auch vegetarische Gerichte. Besonders beliebte und Traditionelle Gerichte werden nicht vom Speiseplan verbannt, sondern deren Gesundheitswert beispielsweise durch kalorien- und fettarme Zubereitung erhöht.



Kinder des Betriebskindergartens gestalten die „Gesunde Küche“ mit

Ein wichtiges Kriterium für die Auszeichnung als „Gesunde Küche“ ist die Zusammenarbeit mit dem Betriebskindergarten. Gemeinsam mit der hauseigenen

Diätologie und der Kindergartenleitung hat das Küchenteam den Speiseplan nach strikten Vorgaben und auch entsprechend den Vorlieben der Kinder gestaltet. Als Zwischenmahlzeit stehen regelmäßig Obst und Gemüse zur Verfügung. Die Kinder dürfen Aufstriche und gesunde Getränke selbst zubereiten. Dabei verwenden die Kleinen verschiedene Bio-Kräuter, die sie am Kindergartengelände selbst pflegen. So beschäftigen sich die Kinder schon von klein auf mit Anbau und Pflege der Kräuter und lernen die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten und die charakteristischen aromatischen Ausprägungen der frischen Geschmacksbomben kennen. Davon profitieren übrigens auch die Patientinnen und Patienten, denn die Kräuter werden auch in der Küche verwendet. Und die Mitarbeiter/-innen können im Sommer ihren Durst im Speisesaal mit Wasser löschen, das mit Zitronenmelisse aus dem Kräutergarten und Bio-Zitrusfrüchten verfeinert wurde.