

Pressemitteilung, 25. Mai 2022

Auszeichnung „Vitalküche“ im Landeskrinikum Baden-Mödling

BADEN-MÖDLING. Eine ausgewogene Ernährung ist ein wichtiger Baustein unserer Gesundheit. Bei der „Tut gut!“-Regionalgala wurden auch die Küchen des Landeskrinikums Baden und Mödling als „Vitalküchen“ ausgezeichnet.

Gerade wenn es ums Gesundwerden geht, ist es wichtig, dass das Richtige auf dem Speiseplan steht. Daher wird in Niederösterreichs Landes- und Universitätskriniken täglich ein „Vitalküche“-Gericht angeboten.

Im Rahmen der „Tut gut!“-Regionalgala, die nun nach zwei Jahren Pause wieder stattfinden konnte, wurden im Sparkassensaal Wiener Neustadt insgesamt 30 Betriebe ausgezeichnet. „Damit wird seitens der „Tut gut!“-Gesundheitsvorsorge nicht nur ‚Danke‘ gesagt, sondern auch ein sichtbares Zeichen für Gesundheitsförderung und Vernetzung innerhalb der Region gesetzt“, betont Landesrat Martin Eichinger.

Die Küchen im Landeskrinikum Baden-Mödling achten darauf, dass nur das Beste auf den Teller kommt. Die Zutaten der „Vitalküche“ sind eine gesunde Abwechslung im Menüangebot. „Auf die verstärkte Verwendung von heimischen Lebensmitteln und die besondere Sorgfalt in der Herstellung der Speisen legen unsere Küchenteams besonderen Wert“, bedankt sich der Stv. Kfm. Direktor Dipl. KH-BW Nikolaus Jorda im Namen der gesamten Krinikleitung bei den Küchenteams im LK Baden und Mödling!

INFOBOX VITALKÜCHE IN DEN NÖ KLINIKEN

Frisches, regionales & gesundes Essen im Krankenhaus

Die „Vitalküche“ unterstützt die medizinische Therapie und trägt zu Wohlbefinden und Genesung der Patientinnen und Patienten bei. Keine Chance gibt es dabei für „fade“ Krankenhauskost – dafür sorgen die niederösterreichischen Kliniken gemeinsam mit der „Tut gut!“-Gesundheitsvorsorge.

Worauf es uns ankommt:

- Ausgewogener Speiseplan
- Regionale und saisonale Lebensmittel
- Mehr Biolebensmittel in der Großküche
- Sorgfalt in der Speisenherstellung
- Zeitgemäße Krankenhausverpflegung
- Die „gesündere Wahl“ im Menüplan

Die „gesündere Wahl“ im Menüplan

Auf den Menüplänen der niederösterreichischen Landes- und Universitätskliniken wird täglich ein „Vitalküche“-Gericht angeboten. Diese Gerichte sind an der Kennzeichnung „**Tut gut!**“ zu erkennen. Ein eigener Qualitätsstandard sorgt für eine praktische Umsetzung der „Vitalküche“-Kriterien. Das Ziel ist eine ausgewogene und vollwertige Verpflegung. Eine extern durchgeführte Zertifizierung sorgt für mehr Transparenz und Sicherheit in der Speisenversorgung.

BILDTEXT

Auszeichnung im Rahmen der „Tut gut!“-Regionalgala.



LK Baden – v.l.n.r. „Tut gut!“-Geschäftsführerin Alexandra Pernsteiner-Kappl, Stv. Kaufmännischer Direktor LK Baden-Mödling Dipl. KH-BW Nikolaus Jorda, Küchenleiter LK Baden Johannes Wolf, LR Martin Eichtinger



LK Mödling – v.l.n.r. „Tut gut!“-Geschäftsführerin Alexandra Pernsteiner-Kappl, Stv. Kaufmännischer Direktor LK Baden-Mödling Dipl. KH-BW Nikolaus Jorda, Küchenleiter LK Mödling Gernot Kramberger, LR Martin Eichtinger

Fotocredit: MS Fototeam Martin Sommer

MEDIENKONTAKT

Gudrun Wittmann, BA

Landeskrlinikum Baden-Mödling

+43 (0) 676 858 55 31540

presse@baden.lknoe.at | presse@moedling.lknoe.at