

P r e s s e m i t t e i l u n g

Ausgezeichnet „Gesunde Krankenhausküche“

STEYR. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Steyrer Krankenhausküche durften sich über die kürzlich erhaltene Auszeichnung als „Gesunde Küche“ – ein Markenzeichen für ernährungsphysiologische Qualität sowie regionale und saisonale Küche – freuen.

Spitalsküchen haben viele Vorgaben und besondere Herausforderungen zu meistern: Den PatientInnen und auch den MitarbeiterInnen soll abwechslungsreiche, ausgewogene und gesunde Kost geboten werden und zugleich muss den jeweiligen Ernährungs- oder Diätempfehlungen jeder Patientin/jedes Patienten entsprochen werden. Und das Wichtigste: Schmecken muss es!

Für Küchenleiterin Erika Riener und ihr Team heißt das: „Wir bereiten täglich große Mengen frisch und pünktlich zu, verwenden weder Fertigsuppen noch Fertigsaucen. 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 erstellt.

Steyr, am 21. Februar 2019

Rückfragen bitte an:

Christine Dörfel, MSc,

PR & Kommunikation

Landes-Krankenhaus Steyr

Tel.: 050 55466-22250

E-Mail: christine.doerfel@gespag.at