Gesunde Ernährung: Regionalität in den Küchen des Kepler Universitätsklinikums in Linz

LH-Stv.in Haberlander und LRin Langer-Weninger betonen die Bedeutung gesunder Ernährung.

v.l.: Günther Dorfinger (Kaufmännischer Direktor KUK), LRin Michaela Langer-Weninger, LH-Stv.in Christine Haberlander und Küchenleiter Franz Furman machen sich für Regionalität stark. © KUK

Im Kepler Universitätsklinikums wird mit regionalen Produkten gekocht

Qualitativ hochwertige Lebensmittel spielen eine entscheidende Rolle für das Wohlbefinden von Patienten und Mitarbeitern in Krankenhäusern. Die Küchenleiter des **Kepler Universitätsklinikums** in Linz haben sich daher zum Ziel gesetzt, verstärkt auf **regionale Produkte** zu setzen. Täglich bereiten sie bis zu 3.500 Mittagessen zu, die nicht nur Patienten,

sondern auch Mitarbeiter, Studenten und ausgewählte externe Partner schmackhaft genießen können.

In den Küchen des Universitätsklinikums wird der Großteil der **frischen Lebensmittel** aus Oberösterreich bezogen. Durch die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten wird die Verfügbarkeit von heimischen Produkten sichergestellt. Dies ermöglicht es den Küchenleitern, das Speisenangebot an die saisonale Verfügbarkeit anzupassen, um stets frische und hochwertige Zutaten zu verwenden.

Haberlander betont Bedeutung der ausgewogener Ernährung

Gesundheits-Landesrätin und Landeshauptmann-Stellvertreterin Mag.a Christine Haberlander betont die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung für die Gesundheit der Menschen in Oberösterreich. Sowohl Patienten als auch Mitarbeiter sollen von ausgewogenen Mahlzeiten profitieren, die aus gesunden regionalen Zutaten zubereitet werden. Eine vollwertige Ernährung bildet einen wesentlichen Bestandteil zur langfristigen Gesunderhaltung der Menschen in der Region.

Regionale Lebensmittel haben kurze Transportwege

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin **Michaela Langer-Weninger** hebt die Vorzüge von regionalen Lebensmitteln hervor. Sie sind nicht nur geschmackvoll und qualitativ hochwertig, sondern auch nährstoffreich und kommen dank kurzer Transportwege nahezu klimaneutral auf den Teller. Die Verwendung von heimischen Lebensmitteln trägt dazu bei, Wohlbefinden und Gemeinschaft zu fördern, insbesondere in stressigen Berufen und schwierigen Lebenssituationen.

Verwendung regionaler Produkte

unterstützt die Wirtschaft

Der Kaufmännische Direktor des Kepler Universitätsklinikums, Mag. Günther Dorfinger, MBA, unterstreicht die Bedeutung der Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten. Die kurzen Transportwege ermöglichen die Verwendung von frischen Produkten, während regelmäßige Kontrollen im Rahmen der Zertifizierung 'Gesunde Küche' eine nährstoffschonende Zubereitung und ausgewogene Mahlzeiten nach modernsten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen gewährleisten.

Die verstärkte Verwendung von heimischen Produkten in den Küchen des Kepler Universitätsklinikums trägt nicht nur zur regionalen Wertschöpfung bei, sondern unterstützt auch das Tierwohl und stärkt die bäuerlichen Strukturen. Durch den engen Kontakt zu den Lieferanten wissen die Küchenleiter genau, woher die Lebensmittel stammen und unter welchen Bedingungen sie produziert werden. Dies garantiert höchste Qualität und ermöglicht es den Patienten und Mitarbeitern, regionale Spezialitäten zu genießen.

Vorbildliche Gemeinschaftsverpflegung für Patient:innen & Mitarbeiter

Die Patienten und Angestellten des Kepler Universitätsklinikums erhalten somit die Möglichkeit, in den Genuss von regionalen Produkten zu kommen. Von zarten Erdäpfeln aus Abwinden über saftiges Schnitzel aus dem Mühlviertel bis hin zu frischem Fisch aus der Grieskirchner Gegend und Eiern von oberösterreichischen Hühnern - die Vielfalt an regionalen Speisen sorgt für abwechslungsreiche und schmackhafte Mahlzeiten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at