

Bio-Küche in NÖ Landeskliniken

Mit dem Programm „Vitalküche“ sorgt „Tut gut!“ für mehr Abwechslung auf den Speiseplänen. Ziel ist ein gesundes und schmackhaftes Speisenangebot mit frischen und regionalen Lebensmitteln. Bereits vor sieben Jahren ein niederösterreichisches Gütesiegel für Gemeinschaftsverpflegung geschaffen. Und das nicht nur für Betriebe, Schulen und Kindergärten, sondern auch maßgeschneidert für die besonderen Bedürfnisse der Küchen in den blau-gelben Landes- und Universitätskliniken. 24 von 27 Klinikstandorten im Bundesland Niederösterreich sind von „Tut gut!“ mit der „Vitalküche“ ausgezeichnet und außerdem bio-zertifiziert. Das ist österreichweit einzigartig. Insgesamt werden in den NÖ Landeskliniken jährlich rund 3,5 Millionen Essensportionen zubereitet. Der Bio-Anteil beträgt dabei über 30 Prozent. …



Bio auf dem Speiseplan sorgt für gesteigertes Wohlbefinden bei Patient:innen und Mitarbeiter:innen.

Mit dem Programm Vitalküche sorgt Tut gut! für mehr

Abwechslung auf den Speiseplänen. Ziel ist ein gesundes und schmackhaftes Speisenangebot mit frischen und regionalen Lebensmitteln. Bereits vor sieben Jahren ein niederösterreichisches Gütesiegel für Gemeinschaftsverpflegung geschaffen.

Und das nicht nur für Betriebe, Schulen und Kindergärten, sondern auch maßgeschneidert für die besonderen Bedürfnisse der Küchen in den blau-gelben Landes- und Universitätskliniken. 24 von 27 Klinikstandorten im Bundesland Niederösterreich sind von Tut gut! mit der Vitalküche ausgezeichnet und außerdem bio-zertifiziert. Das ist österreichweit einzigartig.

Insgesamt werden in den NÖ Landeskliniken jährlich rund 3,5 Millionen Essensportionen zubereitet. Der Bio-Anteil beträgt dabei über 30 Prozent. Die Küchen verarbeiten dafür in etwa 848 Tonnen Gemüse und Kartoffeln pro Jahr. Das großteils von heimischen Erzeugern gelieferte Fleisch, Gemüse und Obst wird dabei nach strengen Qualitätsrichtlinien zu ausgewogenen Mahlzeiten zubereitet.

Frisch, regional und saisonal unterstützt die Heilung

Landesrat Martin Eichinger meint dazu: Wenn es um das Gesundwerden geht, ist es wichtig, dass das Richtige auf dem Speiseplan steht. Frisch, regional und saisonal ist daher unser Weg. Denn eine ausgewogene und vollwertige Verpflegung unterstützt die medizinische Therapie und trägt zum Wohlbefinden der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und zur schnelleren Genesung der Patientinnen und Patienten bei .

Für die Auszeichnung Vitalküche werden von Einrichtungen, Verpflegerinnen und Verpflegern entsprechende Kriterien umgesetzt, um eine hohe Qualität in der Verpflegung nachhaltig sicherzustellen. Dazu werden sie von Tut gut! Expertinnen und -Experten begleitet und beraten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at