

Pressemitteilung

Klinikum Freistadt: Ausgezeichnet essen mit dem Gütesiegel „Gesunde Küche“ des Landes OÖ

FREISTADT. „Wir freuen uns, die „Gesunde Küche“-Auszeichnung des Landes OÖ erhalten zu haben“, sagt Küchenchef des Klinikums Freistadt Bruno Ullmann. Diese ist ein Markenzeichen für ernährungsphysiologische Qualität, guten Geschmack sowie regionale und saisonale Küche. Wir bieten damit abwechslungsreiches, ausgewogenes und bedarfsgerechtes Essen an, das auch traditionelle Hausmannskost berücksichtigt. „Gesunde Küche“ in einer Gesundheitseinrichtung ist auch stimmig.

Täglich werden in unserer Küche etwa 370 Mittagessen für die PatientInnen und MitarbeiterInnen zubereitet. Gute und vor allem bedarfsgerechte Ernährung spielt gerade im Krankenhaus eine wichtige Rolle. „Wir legen bereits seit langem Wert auf saisonale Produkte und beziehen möglichst viele Lebensmittel aus der Region“, sagt Küchenleiter Bruno Ullmann, „Die Umstellung des Speiseplans war ein Prozess über Jahre und jetzt war die Zeit reif für den nächsten Schritt.“ Seit Anfang Juli werden die Rezepte und Speisepläne nach den Kriterien der „Gesunden Küche“ erstellt. Viele neue Gerichte werden angeboten. Überzeugt und engagiert begleitete das Team der Diätologie den Prozess im Vorfeld und die Umsetzung. Ziel ist es, ein Essen anzubieten, das gut schmeckt, guttut und gesund hält.

Die gesunde Wahl

„Unser Küchenleiter und sein Team haben tagtäglich besondere Herausforderungen zu meistern. Sie müssen den Patientinnen und Patienten sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern abwechslungsreiche, ausgewogene und gesunde Kost bieten. Zudem gilt es, individuelle Ernährungs- und Diätempfehlungen umzusetzen. Es gefällt mir daher besonders, dass durch die Auszeichnung ‚Gesunde Küche‘ die gute Qualität über das Haus hinaus Anerkennung findet“, freut sich die Kaufmännische Direktorin Andrea Gündhör. „Wir verstehen uns als moderne Küche und durch die bevorzugten regionalen und

frischen Produkte leisten wir einen wertvollen Beitrag zur Unterstützung der heimischen Bäuerinnen und Bauern. Auch wichtig ist, dass sich Nachhaltigkeit, hochwertige Produkte und Wirtschaftlichkeit nicht ausschließen.“

365 Tage im Jahr werden große Mengen frisch und pünktlich zubereitet. Mit einer Vielfalt von Lebensmitteln, darunter regelmäßig Obst und Gemüse, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen sowie fettarme Milchprodukte und hochwertige Pflanzenöle wird die Gesundheit unterstützt. Warum? Vollkorn und Hülsenfrüchte enthalten mehr Ballaststoffe, sorgen zum einen für ein längeres Sättigungsgefühl und verbessern zum anderen die Darmflora und damit auch die Verdauung. Fertigsuppen und Fertigsaucen sind tabu. Zucker und Fett werden bei der Zubereitung der Gerichte sparsam verwendet. Selbstverständlich gibt es auch vegetarische Gerichte – hier wurde das Angebot erhöht. Besonders beliebte und traditionelle Gerichte wurden nicht vom Speiseplan verbannt, sondern deren Gesundheitswert beispielsweise durch kalorien- und fettarme Zubereitung erhöht.

Einige Verbrauchszahlen aus unserer Küche

(gerundeter Jahresbedarf 2021):

3.500 kg Hausbrot, 30.000 Vollkorn-Weckerl

3.700 Liter Joghurt,

13.500 Liter Milch

7.100 Eier

27.000 kg Obst und Gemüse

11.100 kg Fleisch

WISSENSWERT!



„Gesunde Küche“ ist ein Projekt der Abteilung Gesundheit des Landes Oberösterreich. Mit zunehmender Wichtigkeit der Außer-Haus-Verpflegung im Gemeinschaftsbereich wurde der Projektschwerpunkt auf die Gemeinschaftsverpflegung für Kinder, Erwachsene und ältere Menschen gelegt. In den nunmehr über 25 Jahren Erfahrung haben sich Kriterien herauskristallisiert, die nicht nur den aktuellen wissenschaftlichen Empfehlungen gerecht werden, sondern auch praktikabel in den Betrieben umsetzbar sind.

Kurzfassung:

Das Klinikum Freistadt wurde mit dem Gütesiegel „Gesunde Küche“ des Landes OÖ ausgezeichnet. Küchenchef des Klinikums Freistadt Bruno Ullmann und sein Team freuen sich über das Zertifikat. Dieses ist ein Markenzeichen für ernährungsphysiologische Qualität, guten Geschmack sowie regionale und saisonale Küche. Täglich werden in unserer Küche etwa 370 Mittagessen für die PatientInnen und MitarbeiterInnen zubereitet. Gute und vor allem bedarfsgerechte Ernährung spielt gerade im Krankenhaus eine wichtige Rolle. *„Wir legen bereits seit langem Wert auf saisonale Produkte und beziehen möglichst viele Lebensmittel aus der Region“*, sagt Küchenleiter Bruno Ullmann. *„Die Umstellung des Speiseplans war ein Prozess über Jahre.“* Die Kaufmännische Direktorin Andrea Gündhör betont: *„Wir verstehen uns als moderne Küche und durch die bevorzugten regionalen und frischen Produkte leisten wir einen wertvollen Beitrag zur Unterstützung der heimischen Bäuerinnen und Bauern. Auch wichtig ist, dass sich Nachhaltigkeit, hochwertige Produkte und Wirtschaftlichkeit nicht ausschließen.“*

Freistadt, am 24. November 2022

Bildtexte:

Foto 1: Küchenchef Bruno Ullmann und Lehrling Anna Kiesenhofer, die im kommenden Jahr fertige Köchin ist. Wir freuen uns über interessierte BewerberInnen, die ihr folgen wollen.

Foto 2 Porträt: Kaufmännische Direktorin Andrea Gündhör

Foto 3: Küchenchef Bruno Ullmann und sein Team freuen sich über die Auszeichnung, bescheinigt es doch die sehr gute Qualität einer regionalen sowie saisonalen Küche – ausgewogen und gesund.

Foto 4: Küchenchef Bruno Ullmann mit den beiden Lehrlingen, die mit viel Freude und Geschick mit dabei sind.

Fotocredit: OÖG, honorarfrei

Rückfragen bitte an:

Gerda Atteneder
PR & Kommunikation Klinikum Freistadt
Tel.: 0664 8345 473
E-Mail: gerda.atteneder@oöeg.at