

Presseinformation, Schwaz am 10. September 2024

Aus der Region, für die Region: Nachhaltigkeit in der Krankenhausküche

Nach der erneuten „Bewusst Tirol“ Auszeichnung am heutigen Tage, setzt das Krankenhaus Schwaz schon wieder weiter neue Initiativen in Sachen Nachhaltigkeit und verstärkt unter anderem in der Küche die regionale Zusammenarbeit mit Lebensmittelproduzenten in Tirol. Ziel ist es, den Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel kontinuierlich zu steigern, um einen Beitrag zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung zu leisten.

Geschäftsführer Andreas Hoppichler betont: „Essen und Trinken sind für uns im Krankenhaus ein wesentlicher Bestandteil des Lebens und der Genesung. Deshalb sind wir besonders froh und stolz darauf, unsere eigene, nicht ausgelagerte Küche zu betreiben. Stattdessen ist unser Küchenteam ein fester und wichtiger Bestandteil unseres Hauses, der täglich dafür sorgt, dass frische und schmackhafte Speisen in höchster Qualität zubereitet werden.“

Die Krankenhausküche kocht nicht nur für die Patient:innen, sondern versorgt auch die Mitarbeiterkantine, das anliegende Bildungszentrum für Pflegeberufe und den Mitarbeiterkindergarten KraKi. An Werktagen werden täglich etwa 900 warme Mahlzeiten zubereitet.

Hochwertige Lebensmittel aus Tirol

„Die Auswahl hochwertiger Lebensmittel ist für uns selbstverständlich, und wo immer es möglich ist, beziehen wir diese aus regionaler Produktion und achten dabei auf die hohe Qualität der Lebensmittel. Wir haben in den vergangenen Monaten zum Beispiel bei Rinds- und Kalbsfleisch komplett auf Bioware umgestellt,“ erklärt Küchenleiter Felix Morgenstern. Das Bio-Fleisch kommt aus Tirol, ebenso wie die Bio-Eier. Auch Milchprodukte, weitere Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Gebäck sowie Gemüse und Obst werden von Partnerbetrieben aus der Region bezogen.

Biowarenanteil um 10 % erhöht

Im BKH Schwaz spielt Nachhaltigkeit in der Warenbeschaffung eine zentrale Rolle, wie Manuela Nösslinger, Leiterin der Abteilung Einkauf, bestätigt. „Nachhaltigkeit ist für uns ein wesentliches Kriterium. So haben wir im letzten Jahr gemeinsam mit der Küche das Sortiment im der Bioprodukte um 10 % erhöht. Es ist uns auch weiterhin ein Anliegen, regionale Lieferanten zu finden, die uns Biowaren anbieten können“, erklärt die Leiterin der Einkaufsabteilung.

„Wir sind stolz darauf, durch unsere eigene Küche einen wesentlichen Beitrag zu einem gesunden und angenehmen Krankenhausaufenthalt zu leisten und gleichzeitig unsere regionalen Produzenten zu unterstützen“, so der Geschäftsführer abschließend.

Rückfragehinweis: Maud Sayn-Wittgenstein, presse@schwaz.at, +43 6242 600 56124