

Gold für Vitalküche des Klinikums

Das Landeskrankenhaus Lilienfeld wurde auch heuer im Rahmen des „Tut gut“-Regionalabends NO-Mitte mit dem Gütestegel „Vitalküche in Gold“ ausgezeichnet. Diese höchste Auszeichnung bestätigt einmal mehr das konsequente Engagement des Klinikums für gesunde Ernährung, Regionalität und Nachhaltigkeit.

Im Rahmen der fertigen Veranstaltungen wurden zahlreiche Institutionen aus der Region für ihren Einsatz in der Gesundheitsförderung ausgezeichnet. Auch das Landeskrankenhaus Lilienfeld zählt erneut zu den Vorzeigebetrieben. „Ich gratuliere den ausgezeichneten Institutionen. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zur Stärkung der Gesundheitskompetenz im Bezirk Lilienfeld und setzen ein klares Zeichen für verantwortungsvolles Handeln“, betonte Lan-

desrat Anton Kasser. Im Landeskrankenhaus Lilienfeld werden jährlich über 190.000 Portionen frisch zubereitet. Das Küchenteam legt dabei besonderen Wert auf hochwertige, regionale und saisonale Zutaten sowie auf einen hohen Bio-Anteil.

Die beeindruckenden Verbrauchszahlen unterstreichen die Dimension der täglichen Arbeit: Pro Jahr werden rund 54.000 Eier, 1.700 Kilogramm Bananen sowie 2.700 Kilogramm Topfen verarbeitet. Viele weitere Lebensmittel – darunter Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse – stammen bevorzugt aus regionaler und biologischer Landwirtschaft.

Für die Zubereitung der Speisen sorgt ein engagiertes Team aus 25 Mitarbeitenden. Neben Patientinnen und Patienten werden auch Mitarbeitende sowie externe Einrichtungen wie Essen auf Rädern, Kindergärten und soziale Organisationen täglich mit frisch



Landesrat Anton Kasser (l.), der Geschäftsführer der Gesundheit Region Mitte GmbH Franz Laback und Tut gut! -Geschäftsführer Erwin Zeller (2. und l. v. r.) gratulierten dem stellvertretenden Küchenleiter Kurt Felberger und dem interimistischen Küchenleiter Patrick Punz (2. und 3. v. l.) zur Auszeichnung.
Foto: LKLF TutGut Martin Mothes.

gekochten Mahlzeiten versorgt. Der interimistische Küchenleiter Patrick Punz zeigt sich erfreut über die erneute Auszeichnung: „Diese Bestätigung ist eine große Anerkennung für unser gesamtes Team. Unser Anspruch ist es, täglich hochwertige, ausgewogene und nachhaltige Speisen anzubieten – mit einem

klaren Fokus auf Regionalität und Qualität.“ Er ist überzeugt: „Mit der erneuten Verleihung des Gütestegels ‚Tut gut!‘-Vitalküche in Gold setzt das Landeskrankenhaus Lilienfeld weiterhin ein starkes Zeichen für gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelversorgung im öffentlichen Bereich.“