

Mitarbeiter wünschen sich mehr fleischlose Mittagsmenüs

Vegetarisches auf der Überholspur im Krankenhaus

Die Großküche am Klinikum-Standort Grieskirchen setzt seit 2022 verstärkt auf fleischlose Menüs. Damit entspricht das Krankenhaus dem Wunsch der Mitarbeiter. Die Verwendung regionaler Produkte und die Verringerung des Fleischkonsums hilft, im Klinikum-Alltag CO2 zu sparen. Das neue Konzept setzt somit noch stärker auf Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit, zwei wichtige Themen in der modernen Großküche.

„Fleischlose Menüs nehmen in unserem Angebot schon seit langem einen wichtigen Platz ein, das ist nicht erst seit kurzem so“, erklärt Hannes Zeininger, Küchenleiter am Klinikum-Standort Grieskirchen. 2022 wurden nun die aktuellen Präferenzen der Klinikum-Mitarbeiter beim Mittagessen mittels Fragebogen erhoben. „Mit einem Flyer informierten wir über das größere Angebot an Gerichten, inklusive fleischlosen Varianten, über verstärkt regionalen Bezug von Lebensmitteln und noch mehr Augenmerk auf Frische. Zusätzlich wurden drei Aspekte abgefragt: der Wunsch nach mehr fleischlosen Gerichten, der Wunsch nach mehr Fleischgerichten und allgemeines Feedback an die Küche.“ Der Feedbackbogen brachte mit einem Rücklauf von über 50 Prozent ein eindeutiges Ergebnis: Auf jedem wurde die Option für ein größeres Angebot an vegetarischen Speisen angekreuzt. In der Grieskirchner Klinikum-Küche stärken sich durchschnittlich 200 Mittagsgäste pro Wochentag. „Dass wir im Zuge unserer Befragung über einhundert Rückmeldungen erhalten, damit habe ich nicht gerechnet“, so Zeininger.

Frisch gekocht

Sowohl in der Grieskirchner als auch der Welser Krankenhaus-Großküche werden die Speisen täglich frisch zubereitet. Für die Bedürfnisse einzelner Patientengruppen wird der Speiseplan auch individuell angepasst. „In Grieskirchen geschieht dies zum Beispiel durch die Kinderspeisekarte, das Frühstücksbüffet auf der Entbindungsstation sowie spezielle Gerichte für Menschen mit erhöhtem Nährstoffbedarf. Für ältere Patienten mit Schluckbeschwerden bieten wir geschmacklich anregende und auch optisch ansprechende pürierte Kost an“, so Zeininger. Ein Großteil der verarbeiteten

Lebensmittel, wie zum Beispiel Gemüse, Äpfel, Milch, Joghurt, Sauerkraut, Rapsöl, Eier und Getreide, wird aus der Region bezogen, wenn möglich direkt vom Bauern. „Aber auch wenn immer mehr vegetarische Gerichte unsere Klinikum-Küche erobern, ganz werden wir auf Fleisch natürlich auch in Zukunft nicht verzichten.“

Rezeptideen online zum Nachlesen

Hannes Zeininger, Michael Cervek und Christoph Mayrhofer, die Küchenleiter der beiden Klinikum-Standorte Wels und Grieskirchen, bringen immer wieder regionale Einflüsse und kreative Ideen in ihre Gerichte ein. Mit den gesunden und saisonalen Rezeptvorschlägen aus dem Klinikum Wels-Grieskirchen gelingen abwechslungsreiche Menüs für jeden Genuss – eine Sammlung davon gibt es online zum Nachlesen auf www.klinikum-wegr.at/content/rezepte.

Bilder und Statements:

Bild: KWG_Hannes_Zeininger_Küchenleiter_GR_menü_030820_44.jpg, © Klinikum Wels-Grieskirchen / Nik Fleischmann

Bildtext: Hannes Zeininger, Küchenleiter Klinikum-Standort Grieskirchen, Klinikum Wels-Grieskirchen
„Fleischlose Menüs nehmen in unserem Angebot schon seit langem einen wichtigen Platz ein, das ist nicht erst seit kurzem so.“

„Dass wir im Zuge unserer Befragung über einhundert Rückmeldungen erhalten, damit habe ich nicht gerechnet.“

Für die Bedürfnisse einzelner Patientengruppen wird der Speiseplan auch individuell angepasst, in Grieskirchen zum Beispiel durch die Kinderspeisekarte, das Frühstücksbüffet auf der Entbindungsstation sowie spezielle Gerichte für Menschen mit erhöhtem Nährstoffbedarf.“

„Für ältere Patienten mit Schluckbeschwerden bieten wir geschmacklich anregende und auch optisch ansprechende pürierte Kost an.“

Bild: KWG_Zeininger_Hannes_Küchenleiter_GR_090_17.jpg **und**

KWG_Menü_GR_Maultaschen_277_2019.jpg, © Klinikum Wels-Grieskirchen / Nik Fleischmann

Bildtext: Eine Befragung unter den Mittagsgästen des Klinikum Wels-Grieskirchen am Standort Grieskirchen brachte 100 Prozent Zustimmung für mehr vegetarische Gerichte.

Bild: KWG_Menü_GR_regional_Asia_7871.jpg **und** KWG_Menü_GR_regional_Asia_7868.jpg, © Klinikum Wels-Grieskirchen / Nik Fleischmann

Bildtext: Die asiatische Küche steht vor allem bei Jugendlichen hoch im Trend. Die Sammlung der Klinikum-Rezepte zeigt online, wie man Sushi und Ramen mit regionalen Zutaten nachhaltig und mit einer besonderen Geschmacksnote zubereiten kann – zu finden auf www.klinikum-wegr.at/content/rezepte.

Das Klinikum Wels-Grieskirchen – www.klinikum-wegr.at

Das größte Ordensspital Österreichs ist eine Institution der Kongregation der Barmherzigen Schwestern vom heiligen Kreuz und der Franziskanerinnen von Vöcklabruck. Mit 35 medizinischen Abteilungen, 1.248 Betten und rund 4.000 Mitarbeitern leistet das Klinikum Wels-Grieskirchen umfassende medizinische Versorgung in Oberösterreich. Der Gesundheitsversorger verzeichnet rund 72.000 stationäre Entlassungen jährlich, das entspricht rund 17 Prozent der stationären Leistung Oberösterreichs. Aufgrund seiner zahlreichen Schwerpunkte und Kompetenzzentren bündelt das Klinikum fachübergreifendes Know-how und ermöglicht interdisziplinäre Diagnosen und Behandlungen zum Wohle der Patienten.

Pressekontakt Klinikum Wels-Grieskirchen

Mag. Kerstin Pindeus, MSc MBA, A-4600 Wels, Grieskirchner Straße 42,

Tel: +43 7242 415 - 93772, Mobil: +43 699 1416 3772

E-Mail: kerstin.pindeus@klinikum-wegr.at