

Pressemitteilung, 12. September 2019

## Erfolgreiche Zertifizierungen für Küche des Landeskrlinikums Mistelbach-Gänserlandorf

**MISTELBACH – „Die NÖ Landes- und Universitätskrlikonen legen größten Wert auf qualitativ hochwertige, regionale und saisonale Lebensmittel. Der Anteil der Bio-Produkte an den verarbeiteten Lebensmitteln beträgt im Landeskrlinikum Mistelbach 25 bis 30 Prozent. Zum bereits fünften Mal erhielt die Küche des Landeskrlinikums das Austria Bio Garantie-Zertifikat sowie das GMP (Good manufacturing practice)-Zertifikat für gut organisierte Großküchen. Ich gratuliere dem gesamten Team“, so LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf.**

Die Austria Bio Garantie ist Österreichs führende Bio-Kontrollstelle, die Landwirte sowie gewerbliche Verarbeiter von Bioprodukten überprüft. Die Good Manufacturing Practices (GMP)-Zertifizierung gewährleistet hingegen die Integrität des Verfahrens zur Nahrungsmittelherstellung sowie die Konformität mit den Sicherheitsvorschriften.

Für die beiden Zertifizierungen wurden die Lagerstellplätze, die Hygiene bei der Verarbeitung und die Bioqualität der Lebensmittel überprüft, ebenso das Warenbestellwesen und das Ausmaß der Schulungen für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Alles perfekt“, lautete das Urteil der Prüfer für das Landeskrlinikum Mistelbach-Gänserlandorf.

In der Küche des Landeskrlinikums werden jährlich rund 301.476 Tagesmenüs für die Patientinnen und Patienten und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter produziert. Es werden rund 29 Tonnen Bio-Brot, sieben Tonnen Bio-Äpfel, 37.000 Liter Bio-Milch und rund 30 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren dabei pro Jahr verbraucht. Viele Produkte sind nicht nur bio, sondern werden nach Verfügbarkeit aus der Region bezogen.

Über die erfolgreiche Zertifizierung freute sich nicht nur Küchenleiter Peter Glaser, diplom. Großküchenleiter, sondern auch die Kaufmännische Direktorin Jutta Stöger, MSc sehr.

„Diese jährlichen Zertifizierungen zeigen nicht nur die Qualität der Arbeit unserer Küche, sondern auch, dass wir mit dem hohen Anteil an biologischen und regionalen Lebensmitteln tagtäglich das Beste für unsere Patientinnen und Patienten auf den Tisch bringen.“

### **BILDTEXT**

Über die Zertifizierungen freuten sich nicht nur Küchenleiter Peter Glaser, diplom. Großküchenleiter (re) und sein Stellvertreter Dietmar Eder (li), sondern natürlich auch die Kaufmännische Direktorin Jutta Stöger, MSc.

### **MEDIENKONTAKT**

Barbara Schindler-Pfabigan  
Landeskrinikum Mistelbach - Gänserndorf  
Tel.: +43 (0)2572 9004-22050  
E-Mail: [presse@mistelbach.lknoe.at](mailto:presse@mistelbach.lknoe.at)