STADT DORNBIRN
Kommunikation und Medien
Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn
Mag. phil. Andrea Bonetti-Mair
T +43 5572 306 1205
T +43 676 833061205

Krankenhaus / Pflege

Bronze für die Küchenmannschaft

Das städtische Krankenhaus wurde von „Vorarlberg am Teller“ ausgezeichnet in Bronze. „Diese Auszeichnung zeigt den hohen Stellenwert von regionalen Produkten und unterstreicht unser Ziel, gesunde und – wenn möglich – auch regionale Lebensmittel anzubieten. Zur Gesundheitsversorgung gehört auch die Verpflegung der Patient:innen. Dabei werden vom Team der Krankenhausküche ebenso die Mitarbeiter:innen, wie das Angebot „Essen auf Räder“ und die beiden Pflegeheime versorgt. Gratulation an das Team“, freut sich Bürgermeisterin und Gesundheitsreferentin Dipl.-Vw. Andrea Kaufmann.

Täglich werden in der Krankenhausküche über tausend Mahlzeiten zubereitet, regionale Produkte spielen dabei eine große Rolle. So verbleibt rund ein Drittel des Lebensmitteleinkaufs als Wertschöpfung in Vorarlberg. „Das ist ein beachtlicher Anteil, werden doch pro Tag fast 900 Mittagessen sowie rund 400 Abendessen und rund 250 Frühstücke zubereitet. Sogar manches Brot wird bei uns frisch gebacken“, betont der Küchenchef. Mit seiner starken Küchenmannschaft mit 40 Mitarbeiter:innen bereitet er unterschiedliche Menüs – von vegetarisch bis zur Schonkost – zu. Beliefert werden auch die städtischen Pflegeheime und „Essen auf Räder“. Mehr regionale Zutaten bedeutet zugleich eine Reduzierung vorgefertigter Produkte: regional ist frisch und saisonal! Dies wird von der Küche für Krankenhaus, die Pflegeheime und Essen auf Räder stetig gesteigert und umschließt inzwischen 60 % der Milchprodukte, fast das gesamte Fleisch-Sortiment, Großteil des Geflügels, größte Teil von Salaten und ein wachsender Anteil bei Gemüse und Obst. Das freut nicht nur die regionalen, direkt liefernden Erzeuger sondern auch die Mitarbeitenden, und zuletzt die Konsumenten.

Gut für Leib und Seele

Der Anspruch in der Küche lautet: Essen soll Freude machen und ernährungsbewusst sein, ohne auf den Geschmack zu verzichten. „Ich sehe das nicht nur als Herausforderung, sondern auch als Bereicherung unserer täglichen Arbeit. Zu beobachten ist auch eine ständige Zunahme von Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten, die berücksichtigt werden müssen.“ Deshalb arbeitet das Küchenteam eng mit den Diätologinnen im Krankenhaus zusammen. Mit Erfolg, wie die Rückmeldungen aus der Patientenbefragung zeigen: „Großes Lob an die Küche! Wunderbare Suppen, Salate und überhaupt abwechslungsreiche und schmackhafte Menüs.“