Salzachklinik ist bio-zertifiziert

Mehr Bio-Küche für gesunde und schmackhafte Ernährung

Pressemitteilung der Salzachklinik, Isis Haberpointner vom 5.12.2022

Bereits seit 2008 greift die Salzachklinik überwiegend auf regionale, gentechnikfreie Lebensmittel zurück. Durch Initiative der Öko-Modellregion Waginger See–Rupertiwinkel begann die Salzachklinik Fridolfing 2014, sich mit der Verarbeitung regionaler Bio-Lebensmittel zu beschäftigen. Nach einem Bio-Coaching, wo Beschaffung, Umgang und Zubereitung vermittelt wurden, konnte dann erstmals 2016 für die Patienten mit einem selbstverpflichteten Bio-Anteil von ca. 20 % gekocht werden. Die Salzachklinik war hier ein Vorreiter für die öffentlichen Einrichtungen in ganz Bayern.

Nicole Kraus, Albert Spitz, Maria Stadler und Dr. Matthias Buchhorn freuen sich über die erreichte Bio-Zertifizierung. Foto: Salzachklinik

Bio-Zertifizierung als nächster Schritt

2020 wurde durch den Krankenhausausschuss der nächste Schritt eingeleitet. Die Ausschussmitglieder entschieden, eine Bio-Zertifizierung prüfen zu lassen, um die Öko-Modellregion zu unterstützen. Nicole Kraus (Assistenz der Klinikleitung), Robert Speigl (Geschäftsleitung), Albert Spitz (Küchenleitung), Maria Stadler (Ernährungsberaterin) und Johanna Hummelberger (Pflegedienstleitung) klärten gemeinsam mit der Zertifizierungsstelle Ökop zuerst alle erforderlichen Maßnahmen ab. Es ging darum, was als zertifizierter Betrieb bei Beschaffung, Lagerung und Verarbeitung der hochwertigen Lebensmittel zu erfüllen ist.

Umsetzung der Maßnahmen zur Zertifizierung

„Es wurde schnell klar, es ist machbar. Die vergangenen 4 Jahre Bio-Küche waren hierfür die beste Vorbereitung“, meinte Nicole Kraus. Dennoch waren einige Veränderungen nötig. Der Speiseplan war zu überarbeiten, ebenso wurden die Lagerräume umstrukturiert und neue Kühlgeräte angeschafft, um bio und konventionelle Lebensmittel zu trennen. Ein Handhabungsleitfaden wurde erstellt und die Mitarbeiter im Umgang mit den Bio-Erzeugnissen geschult. Die Umsetzung und Einhaltung der Maßnahmen wird ab sofort in unregelmäßigen Abständen durch die ÖkoP-Zertifizierungs GmbH genauestens überprüft.

Bio gibt ein gutes Gefühl und hilft den regionalen Erzeugern

„Es macht viel Freude, mit hochwertigen Lebensmitteln zu kochen und gleichzeitig die regionalen Erzeuger zu unterstützen. Aber es bedeutet auch mehr Aufwand“, meint der Küchenchef Albert Spitz. Die Bio-Lebensmittel müssen richtig gelagert sein und eine vorausschauende Planung ist erforderlich. Denn regionales Gemüse ist klimatisch bedingt eben nur saisonal zu bekommen.

Ein Plus für Patienten und Kinder

Für die Patienten der Salzachklinik bedeutet das, es kommen noch mehr Bio-Lebensmittel auf die Teller. Der Anteil wird von ca. 20 % auf ca. 25 % gesteigert. Durch die Klinikküche werden auch die Mittelschule und zwei der Fridolfinger Kindergärten mit Essen versorgt. So profitieren auch unsere Kinder von der Bio-Zertifizierung und der Erhöhung des Bio-Anteils.