

Presseinformation

30. Juli 2025

Vitalküche als Gütesiegel und „gesunde“ Alternative am Speiseplan der NÖ Kliniken

LR Schleritzko: „Goldstandard für die 24 zertifizierten ‚Tut gut!‘-Vitalküchen in Niederösterreichs Landeskliniken“

Mit der „Vitalküche“ der „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge gibt es seit mehr als zehn Jahren ein Gütesiegel für Gemeinschaftsverpflegung in Niederösterreich. Was das heißt, weiß der für die Landeskliniken und „Tut gut!“ verantwortliche Landesrat Ludwig Schleritzko: „Unser Zugang bei der ‚Vitalküche‘ lautet: Vorrang für frische, regionale und saisonale Zutaten. Alle 24 Klinikküchen werden hinsichtlich Herstellungspraxis und Herkunft zertifiziert und sind mit der ‚Tut gut!‘-Plakette in Gold ausgezeichnet. Das ist österreichweit einzigartig.“

„Wenn es um das Gesundwerden geht, ist es wichtig, dass das Richtige auf dem Speiseplan steht. Denn eine ausgewogene, vollwertige Verpflegung mit Lebensmitteln aus biologischem Anbau unterstützt die medizinische Therapie und trägt zur schnelleren Genesung der Patientinnen und Patienten sowie zum Wohlbefinden der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei“, so der für die „Vitalküchen“ zuständige „Tut gut!“-Geschäftsführer Erwin Zeiler.

„Tut gut!“ betreut derzeit niederösterreichweit insgesamt 228 Küchen bzw. Gemeinschaftsverpfleger, 24 Küchen davon befinden sich in Landes- oder Universitätskliniken. Parallel zum Regelprogramm „Vitalküche“ existiert nämlich die Angebotsschiene „Vitalküche in NÖ Kliniken“, die als umfassende Qualitätsoffensive mittlerweile in allen 24 Küchen der NÖ Landes- und Universitätskliniken implementiert wurde und im dreistufigen Zertifizierungsstandard in die Stufe GOLD überführt hat. Ergänzend zu den Standardkriterien gibt es für die Klinikküchen die Verpflichtung, täglich ein mit „Tut gut!“-Logo markiertes „Vitalküche“-Menü als „gesunde“ Alternative im Speiseplan anzubieten.

Die „Vitalküche“ ist ein Standard, der über die gesetzlichen Anforderungen hinaus geht. Er garantiert eine vollwertige, nachhaltige Speisenversorgung. Die

Presseinformation

wichtigsten Ziele der „Vitalküche“ sind die Gestaltung des Speisenangebots nach aktuellen, wissenschaftlichen Leitlinien, die Berücksichtigung spezieller Bedürfnisse der Patienten und Bewohner, eine nachhaltige Beschaffung der Rohwaren, laufende Prozessoptimierung und qualitätsgesichertes Arbeiten punkto Ernährungssicherheit.

Die Zertifizierung umfasst mehrere Qualitätsbereiche und sorgt somit damit für Transparenz und Sicherheit in der Speiserversorgung:

GMP: Good Manufacturing Practice, also eine gute Herstellungspraxis

BIO (Austria Bio Garantie-Zertifizierung)

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Lebensmittel

Qualitätskriterien für Ernährung (Lebensmitteloptimierte Speiseplanung/Menükomponentenanalyse)

Rohwarenmanagement: Einsatz von regionalen Lebensmitteln und verpflichtende Umsetzung der Kriterien für nachhaltige Beschaffung

Das Landesklinikum Stockerau ist in Sachen „Vitalküche“ ein Vorzeigebispiel und auch ist beim Bio-Anteil der Lebensmittel bereits deutlich über dem von der EU geforderten Mindestanteil von 30 Prozent. Liegt der Durchschnittswert aller Landesgesundheitsagentur-Einrichtungen (Kliniken, Pflege-, Betreuungs- und Förderzentren) bei derzeit 32 Prozent, erreicht das LK Stockerau aktuell bereits 67 Prozent.

Mindestens genauso wichtig wie der Bio-Anteil ist aber auch ein möglichst regionaler Einkauf von saisonalen Produkten. Auch hier ist das Landesklinikum Stockerau mit einem sehr guten regionalen Netzwerk ein Vorzeigebispiel. Gemüse wird beispielsweise vom nur fünf Kilometer entfernten Bio-Bauernhof Böhm in Leitzersdorf bezogen. Damit kauft man nicht nur regional ein, sondern unterstützt auch die regionale Wertschöpfung.

Nähere Informationen bei „Tut gut!“ unter 0676/8587034200, Mag. Thomas Klemm, und E-Mail thomas.klemm@noetutgut.at sowie www.noetutgut.at

Presseinformation



Landesrat Ludwig Schleritzko und „Tut gut!“-Enährungsexpertin Irene Öllinger freuen sich mit Küchenleiter Wolfgang Zeman über die Vorreiterrolle des Landeskrankenhauses Stockerau in der Gemeinschaftsverpflegung.

© NLK Pfeiffer

Weitere Bilder



Landesrat Ludwig Schleritzko beim Betriebsbesuch des Bio-Bauernhofs von Thomas und Christa Böhm in Leitzersdorf.

© NLK Pfeiffer