

22. Februar 2001

Krankenhaus Krems: Qualitätsware hat Vorrang Umstellung auf Bio-Produkte ab Sommer geplant

Das Krankenhaus Krems ist beim Einkauf von Nahrungsmitteln sehr wählerisch. Für Küchenchef Robert Steiner steht die Qualität im Vordergrund. „Diese Produkte sind zwar etwas teurer, aber trotzdem geben wir ihnen gerne den Vorzug“, meint Steiner. Und auch Bürgermeister Franz Hölzl sieht in der sorgfältigen Auswahl der Produkte ein wichtiges Anliegen: „Gerade Großküchen können mit ihrem Qualitätsdenken ein Signal setzen.“

Das Schweine- und Hühnerfleisch liefert ein Landwirt aus Gösing, der schriftlich garantiert, dass seine Produkte hormon- und antibiotikafrei sind. Seine Schweine werden in Ställen mit Stroheinstreuung und Auslauf gehalten. Das Rindfleisch wird bei einem Fleischhauer aus dem Raum Krems eingekauft, der ausschließlich Qualitätsfleisch aus dem Waldviertel anbietet. Obst und Gemüse liefert ein Kremser Händler, dessen Waren immer häufiger nach Bio-Richtlinien produziert werden. Die Kartoffellieferung kommt von einem Waldviertler Betrieb, der langjähriger Partner des Krankenhauses ist und seine Flächen naturnah bewirtschaftet.

Mag. Gerhard Deutinger, der kaufmännische Direktor des Krankenhauses, sieht in der Einkaufspolitik des Krankenhauses auch Wirtschaftsimpulse für die Region: „Durch den Einkauf von heimischen Produkten können wir hohe Qualität anbieten und zudem auch die regionale Wirtschaft fördern.“ Bei der nächsten Ausschreibung von Rindfleisch, Wurst und Milchprodukten im kommenden Sommer wird man noch einen Schritt weiter gehen und ausschließlich Bio-Ware anbieten lassen.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at