

## Presseinformation

6. Juni 2025

### **Landesrat Ludwig Schleritzko besuchte die Küche im Landeskrinikum Mistelbach-Gänserndorf**

#### **„Kliniken-Küchen setzen auf Regionalität und Saisonalität“**

Kürzlich besuchte Landesrat Ludwig Schleritzko das Landeskrinikum Mistelbach-Gänserndorf und stattete der Küche einen Besuch ab. „Schon seit vielen Jahren setzen wir in Niederösterreichs Kliniken-Küchen auf Regionalität und Saisonalität und sind bestrebt den hohen Qualitätslevel aufrecht zu halten und weiter auszubauen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Kliniken-Küchen gehen mit guten Ideen und innovativen Konzepten voran, und zeigen wie es gehen kann – das Landeskrinikum Mistelbach-Gänserndorf beweist das Tag für Tag“, stellte er fest.

Küchenleiter Peter Glaser führte gemeinsam mit dem Kaufmännischen Direktor Florian Trummer den für die Kliniken zuständigen Landesrat durch die Großküche des Landeskrinikums und erklärte dabei die Arbeitsvorgänge in den einzelnen Bereichen. Informations- und Kommunikationstechnik-Entwickler Martin Eder schloss sich der Führung an und erläuterte dem interessierten Besucher das neue Qualitätsmanagement-System, welches die komplette Reinigungsanforderung, die Hygienevorschriften und einige Abläufe abbildet und dokumentiert.

„Die kulinarische Versorgung unserer Patientinnen und Patienten mit regionalen Lebensmitteln ist uns ein großes Anliegen, weshalb wir den Anteil an Bio-Produkten stetig steigern“, so Küchenleiter Glaser. Beim gemeinsamen Schaukochen zauberten Landesrat Ludwig Schleritzko und Küchenleiter Peter Glaser einen „Weinviertler Geflügelwok mit Basmati-Reis“, den es normalerweise auch für die Patientinnen und Patienten und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf der Speisekarte gibt. Dieser wurde anschließend gemeinsam verkostet.

Nähere Informationen: Landeskrinikum Mistelbach-Gänserndorf, Barbara Huber, Telefon 02572/9004-12050, Handynummer 0676/858 403 2050, E-Mail [barbara.huber@mistelbach.lknoe.at](mailto:barbara.huber@mistelbach.lknoe.at)