Presseinformation

14. Mai 2008

Neuer Speiseplan im Landesklinikum Waidhofen an der Thaya

In der Küche werden auch Lehrlinge ausgebildet

Im Landesklinikum Waidhofen an der Thaya werden jährlich mehr als 110.000 Mittagsmenüs gekocht. Nun wurde auf die Wünsche aus der laufenden PatientInnenbefragung sowie auf Personalwünsche eingegangen und eine hausinterne Arbeitsgruppe gebildet, die einen neuen Speiseplan gestaltet hat. Ziel war die Schaffung einer möglichst großen Vielfalt an Kost- und Diätformen sowie gesunder Vitalkost als täglicher Bestandteil des Essens. Zudem wurde die gesamte Speisenanforderung für die PatientInnen auf einen elektronischen Prozess umgestellt.

Jene PatientInnen, die nicht bestimmten Diätvorschriften unterliegen, können ihre Essenswünsche künftig direkt beim Pflegepersonal am Krankenbett deponieren, das über Notebook und Wireless LAN die Wünsche sofort als Bestellung erfasst. Die gesammelten Bestellungen sind daraufhin sofort in der Küche ersichtlich und können bearbeitet werden. Überdies werden im Küchenbereich des Klinikums erstmals auch Lehrlinge ausgebildet.

Nähere Informationen: Landesklinikum Waldviertel Waidhofen an der Thaya, Telefon 02842/504.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at