

## Presseinformation

27. Juli 2006

### **Auszeichnung für das Landesklinikum Thermenregion Hohegg Spitalsküche erhielt bei externer Prüfung zwei „Kessel“**

Am Landesklinikum Thermenregion Hohegg wurde kürzlich im Auftrag der Küchenleitung und der kaufmännischen Direktion des Spitals eine externe Prüfung der Krankenhausküche durchgeführt. Nach dieser Überprüfung wurden dem Küchenteam zwei „Kessel“ verliehen. Damit liegt die Hohegger Spitalsküche nun im Österreich-Vergleich ganz vorne.

Bei den „Kesselvergaben“ durch die Firma „Gastromed International“ handelt es sich um eine Art Haubenbewertung, bei der Krankenhausküchen sozusagen „auf Herz und Nieren“ geprüft werden. Getestet werden dabei die Qualität von Küchenstandard, Hygienemaßnahmen, Ernährungsphysiologie und Lebensmitteln ebenso wie die Gestaltung des Speiseplans, die Präsentation der Küche und die Wirtschaftlichkeit von Wareneinsatz und Produktivität. Auch das Küchenpersonal wurde auf seine äußere Erscheinung, Freundlichkeit und seinen Wissensstand hin überprüft.

Die „Gastromed International“ hat unter anderem bereits alle Häuser der oberösterreichischen „Gespag“ überprüft und ist zurzeit damit beschäftigt, alle Küchen der NÖ Landes-Pensionisten- und Pflegeheime unter die Lupe zu nehmen. Im Klinikum Hohegg ist man durch dieses Ergebnis motiviert, den derzeitigen Standard nicht nur zu halten, sondern noch zu verbessern.

Nähere Informationen: Landesklinikum Thermenregion Hohegg, Renate Lang, Telefon 02644/6300-209, e-mail [office@hohegg.lknoe.at](mailto:office@hohegg.lknoe.at).