

Wilhelminenspital: Spatenstichfeier für neue Küche

Utl.: "Cook & Chill": Spezielles Kochverfahren zur Speisenzubereitung

Wien, (OTS) Am Mittwoch fand im Beisein von Wiens Gesundheitsstadtrat Dr. Sepp Rieder im Wilhelminenspital die Spatenstichfeier zur Errichtung einer neuen Küche statt. Erstmals wird in einer Küche eines Krankenhauses der Stadt Wien das Cook & Chill-Verfahren zur Anwendung kommen. Die Kosten für die Errichtung sind mit rund 240 Millionen Schilling veranschlagt. Die Inbetriebnahme ist mit Ende 2001 geplant.

Zwtl.: Mehr Qualität durch "Cook & Chill"

Beim Cook & Chill-Verfahren werden die gekochten Speisen innerhalb einer Stunde in Schockkühlgeräten (Chillern) auf eine Temperatur von 2 bis 4 C abgekühlt und können so bis zu vier Tage in speziellen Kühlräumen aufbewahrt werden. Die benötigte Anzahl von Mahlzeiten wird den Kühlern entnommen und in Räumen, deren Temperatur 12 - 14 C nicht übersteigt, im kalten Zustand portioniert. Danach werden die Speisen mittels Transportwägen an die einzelnen Stationen geliefert, dort mit Hilfe des automatisierten Systems erwärmt und an Patienten und Mitarbeiter ausgegeben.****

Zwtl.: Kaiserin Elisabeth-Spitals wird mitversorgt

Aufgrund dieses Verfahrens ist es möglich, Mahlzeiten in größeren Mengen zuzubereiten. Die Küche des Wilhelminenspitals bietet somit die Kapazität, auch die Patienten und Mitarbeiter des Kaiserin Elisabeth-Spitals im 15. Bezirk mitzuversorgen.

Die Anlieferung der Lebensmittel erfolgt über eine eigenen Zufahrt zur Küche, womit für Patienten keine Lärmbelästigungen entsteht.

Zwtl.: "Selbstbedienungskantine" für Mitarbeiter

Die neue Küche befindet sich an einem zentralen Standort des Geländes des Wilhelminenspitals und inkludiert einen Speisesaal

für Mitarbeiter. Über eine sogenannte Free-flow-Anlage haben Mitarbeiter des Spitals die Möglichkeit, aus dem Angebot zu wählen und mittels Bon zu bezahlen.

Zwtl.: Wilhelminenspital: 215.000 kg Gemüse pro Jahr

Das Angebot für Patienten und Mitarbeiter umfasst 8 bis 9 Menüs und mehr als 20 Sondermenüs. Zur Zeit werden pro Jahr im Wilhelminenspital 44.000 kg Fleisch, 9.000 kg Fisch, 215.000 kg Gemüse und 62.000 Laib Brot zur Zubereitung der Mahlzeiten verwendet. Insgesamt sind in der Küche des Wilhelminenspitals rund 80 Personen im Schichtdienst beschäftigt. (Schluss) cb/mmr/

Rückfragehinweis: PID-Rathauskorrespondenz:

www.wien.at/vtx/vtx-rk-xlink/
Martin Ritzmaier
Tel.: 4000/81 855
e-mail: martin.ritzmaier@ggs.magwien.gv.at

Mag. Christian Benedik
Tel.: 4000/66 031

*** OTS-ORIGINALTEXT UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER

VERANTWORTUNG DES AUSENDERS ***

OTS0181 2000-06-21/12:00

211200 Jun 00

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20000621_OTS0181