

# Presseinformation

Datum 01.06.2017

---

## **Bioprodukte und regionale Lebensmittel stehen auf dem Klinik-Speiseplan**

### **LVR-Klinikküche in Bedburg-Hau setzt vermehrt auf Bioqualität und Regionalität**

**Bedburg-Hau.** Die Großküche der LVR-Klinik Bedburg-Hau wird künftig noch mehr auf regionale Lebensmittel und Bio-Produkte setzen. Das ermöglichen neue Rahmenverträge, für die sich der Landschaftsverband Rheinland (LVR) eingesetzt hat. So können ab sofort durch die neuen Regelungen auch Eier direkt von Anbietern vor Ort bezogen werden. Genauso sieht es mit saisonalen Obst – und Gemüsesorten aus. Derzeit werden z.B. die Äpfel und Birnen von der Familie Baumann aus Rees-Grietherbusch bezogen. Pro Woche beläuft sich der Verbrauch dieser Obstsorten in der Klinik auf rund 250 kg.

„Durch diese Neuerungen soll der Einsatz von Bio-Produkten in der LVR-Klinik Bedburg-Hau erhöht werden, um eine gesunde Ernährung zu fördern, erklärt die Leiterin der Wirtschafts- und Versorgungsabteilung Vesna Batinic. „Durch den verstärkten regionalen Einkauf können zudem lange Transportwege vermieden werden. Hierdurch sind Energieeinsparungen möglich und die Umwelt wird geschont“, betont sie erfreut. Schon seit mehreren Jahren ist die Küche durch die staatliche Kontrollstelle ABCERT in Esslingen Bio-zertifiziert. Dabei werden pflanzliche und tierische Produkte aus biologischem Anbau und die daraus verarbeiteten Speisen geprüft. „Patientinnen und Patienten haben durch die Bescheinigung die Sicherheit, dass in der LVR-Klinikküche nach eindeutigen, verbindlichen und jährlich kontrollierten Standards gearbeitet wird“, ergänzt der stellvertretende Küchenleiter Marc Dvorak. „Auf

ausgewogene, gesunde und auch saisonale Kost legen wir bereits seit langem in unserer Küche viel Wert“, fügt Küchenchef Burkhard Nass hinzu. So stehen derzeit z.B. auch häufiger beliebte Spargelgerichte auf der Speisekarte. Die Klinik stellt täglich ca. 1000 Essen für ihre Patientinnen und Patienten her. Außerdem nehmen viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig das abwechslungsreiche Angebot der Klinikantine „Casablanca“ in Anspruch.



Foto: 2 Mehr Bioprodukte und Regionalität.jpg

BU: v.l.n.r.: Der Küchenleiter der LVR-Klinik Bedburg-Hau Burkhard Nass, die Leiterin der Wirtschafts- und Versorgungsabteilung Vesna Batinic und der stellvertretende Küchenleiter Marc Dvorak freuen

sich über die neuen Rahmenverträge, die den Einkauf von regionalen Lebensmitteln und Bioprodukten stärken.