

Die Kliniken an der Paar informieren:

# PRESSEINFORMATION

## BIO-ZERTIFIZIERUNG DER KLINIKEN AN DER PAAR

Die Kliniken an der Paar sowie das Café Wital im Krankenhaus Aichach und das KaffeePaar im Krankenhaus Friedberg sind nun zertifizierte Betriebe nach EU-Öko-Verordnung. 30 Prozent aller Zutaten, die in den beiden Klinikküchen in Aichach und Friedberg verarbeitet werden, haben nun Bio-Qualität oder stammen von regionalen Zulieferern. Kontinuierlich soll dieser Anteil weiterhin steigen: auf 50 Prozent bis zum Jahr 2025, so der entsprechende Beschluss des Kreistages. Organisatorisch unterstützt wurden die Kliniken an der Paar bei der Zertifizierung sowie bei der Umstellung durch die Öko-Modellregion Paartal.

„Die Küchenteams unserer Kliniken in Aichach und in Friedberg kochen mit Hingabe und werden künftig noch mehr auf Bio-Produkte aus der Region setzen. Für die Öko-Modellregion Paartal ist das ein weiterer Schritt in ihrer Erfolgsgeschichte, insgesamt ist diese Kooperation ein echter Gewinn für alle!“, so **Landrat Dr. Klaus Metzger**.

Und **Dr. Hubert Mayer**, Geschäftsführer der Kliniken an der Paar, fügt hinzu: „Ich bin sehr dankbar, dass die Mitarbeitenden der Küchen beider Häuser den Beschluss des Kreistages so zeitnah und umfänglich umgesetzt haben.“

**Horst Pappenberger**, Küchenleiter im Krankenhaus Aichach, und **Harald Pfaffenzeller**, Küchenleiter im Krankenhaus Friedberg, haben mit ihren Teams nach dem Erhalt der Bio-Zertifizierung im März dieses Jahres zum 16. Mai die Speisepläne beider Häuser umgestellt. Ab sofort werden alle Beilagen, die komplette Milch, das komplette Gemüse sowie die Desserts in Bio-Qualität angeboten.

Und da kommt eine Menge zusammen: „Im Laufe eines Jahres werden 14 Tonnen Gemüse und zusätzlich knapp 15 Tonnen Kartoffeln in beiden Häusern verarbeitet“, berichtet Küchenleiter Harald Pfaffenzeller. „Milch kaufen wir knapp 15.000 Liter jährlich ein.“

„Schon bisher haben wir verstärkt auf regionale Zulieferer gesetzt“, erklärt Horst Pappenberger vom Krankenhaus Aichach. Die Bio-Zertifizierung sehen die beiden Chefköche auch ganz im Sinne ihres Ernährungsauftrags als Einrichtung des Gesundheitswesens. Schließlich sei das Thema Speisenversorgung ein ganz zentrales für die Kliniken an der Paar: „Die Ernährung im Krankenhaus sehen wir als einen Teil der Therapie und damit als einen Beitrag zur Genesung unserer Patienten“, so Horst Pappenberger. Täglich werden in der Küche des Krankenhauses Aichach etwa 280 Essen und in der Küche des Krankenhauses Friedberg um die 350 bis 400 Essen zubereitet, beide Küchen beliefern auch externe Einrichtungen wie unter anderem das Gymnasium in Aichach oder die Caritas in Friedberg.

Für die Servicegesellschaft des Landkreises, die Service Wittelsbacher Land GmbH (oder kurz SWL), die das Café Wital direkt am Haupteingang des Krankenhauses Aichach betreibt, ist die Bio-Zertifizierung ein wichtiger und logischer Schritt. „Bereits das Konzept des Café Wital zur Eröffnung im Jahr 2018 fußte auf der Idee des Angebots regionaler Spezialitäten aus der Region – für die Region“, erklärt **Christine Nitzlader**, Prokuristin der SWL. „Das Bio-Siegel ist nun wie das Sahnehäubchen obendrauf.“

Seit April leitet **Nicole Hauke** das Café Wital: „Viele Getränke und alle Kaffeespezialitäten werden ausschließlich in Bio-Qualität angeboten.“

Organisatorisch unterstützt wurden die Kliniken an der Paar bei der Zertifizierung von **Sandra Ledermüller**, Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal. Ein zentrales Ziel der Öko-Modellregion ist, das Angebot bio-regionaler Lebensmittel in der Außerhausverpflegung zu stärken. „Mit der Zertifizierung und Umstellung der Kliniken an der Paar haben wir einen wichtigen Meilenstein erreicht, der auch eine deutliche Signalwirkung auf andere Einrichtungen haben kann“, so Sandra Ledermüller. Wichtig ist ihr auch zu betonen, dass es mit der Umstellung alleine nicht getan ist. „Kontinuierliche Aufklärungs- und Bildungsarbeit zum Ökolandbau ist notwendig um Gäste, Patienten, Angestellte und Schüler mitzunehmen, damit das neue Angebot auch angenommen wird. Nur so kann die Umstellung mit einer schrittweisen Erhöhung des Bio-Anteils nachhaltig gelingen.“

## PRESSEFOTO



Foto: Öko-Modellregion Paartal / Benedikt Frommer

**Bildunterschrift:**

Von links nach rechts: Landrat Dr. Klaus Metzger, Sandra Ledermüller von der Öko-Modellregion Paartal, Küchenleiter Harald Pfaffenzeller, Küchenleiter Horst Pappenberger und Nicole Hauke, Leiterin des Café Wital.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte per E-Mail an:

**FRAU KATHRIN RUF**

Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

E-Mail: [k.ruf@klipa.de](mailto:k.ruf@klipa.de)

Weitere Details zur Klinik, unseren Ärzten und unserem Leistungsspektrum finden Sie auf unserer Homepage