

# Zertifikat gibt **SICHERHEIT**

Die Küchen und Restaurants der drei Wiener Kliniken der PremiQaMed Group sind nun hygienezertifiziert.

**E**s war ein weiter Weg, der sich letztlich gelohnt hat. Nachdem Küche, Restaurant und Speisenverteilung der Privatklinik Döbling bereits im vergangenen Jahr den Zertifizierungsprozess durch „lehnerhygiene“ durchlaufen hatten und seither das dazugehörige Zertifikat an prominenter Stelle im Restaurant ausgehängt ist, wurden auch die zur Gruppe gehörenden Küchen in der Privatklinik Goldenes Kreuz sowie in der Privatklinik Confraternität dem professionellen Auditierungs- und Schulungsprozess durch „lehnerhygiene“ unterzogen.

**Mitte März** konnten nun die Qualitätssiegel sowie die entsprechenden Zertifikate durch Sascha Lehner überreicht werden. Gleichzeitig wurde das Zertifikat der Privatklinik Döbling nach einer umfangreichen Auditierung gemäß den Lehner-Standards für ein Jahr erneuert.

**Für den Döblinger** Küchenleiter Josef Zeppetzauer – die Döblinger Küche organisiert auch die Verpflegung in der Privatklinik Confraternität mit – ist die neuerliche Verleihung eine Bestätigung für die gute Arbeit, die das Küchen- und Serviceteam im vergangenen Jahr geleistet hat. Auch sieht er ein umfassendes Hygienemanagement als ein enorm wichtiges Detail im Rahmen der Qualitätssicherung.

„**Die Menschen** werden auch in unserem Bereich immer kritischer. Sie sind durch die Behandlungen und die Sorgfalt in den Zimmern bereits hoch sensibilisiert, was Hygiene betrifft, und das überträgt sich auch auf die Ansprüche, die an die Verpflegung generell und an das Restaurant und an unser Café gestellt werden.“ Das wird in diesem Fall noch ein wenig heikler, da die Döblinger Küche quasi das gesamte gastronomische Spektrum abdeckt: Patientenverpflegung, Betriebsrestaurant, öffentliches Restaurant, Cafeteria, Konferenzverpflegung und auch Business-Catering.

**Also beauftragte** Josef Zeppetzauer den diplomierten Hygienemanager Sascha Lehner mit der Entwicklung eines neuen Hygienekonzepts inklusive Schulungen und Beratung. Der Erfolg der Zusammenarbeit mit „lehnerhygiene“ wurde vor einem Jahr mit der



Verleihung Qualitätssiegel und Zertifikat von „lehnerhygiene“ an die Küchen der PremiQaMed Group (von links): Josef Zeppetzauer (Küchenleiter Privatkliniken Döbling und Confraternität), Sous-Chef Michael Holzer, PremiQaMed Group-Verwaltungsdirektorin Christiane Windsperger, Sascha Lehner und Werner Horak, Privatklinik Confraternität.

Übergabe des Siegels sowie des dazugehörigen Zertifikats dokumentiert. Und nun nach einem Jahr erneuert.

**Der Küchenleiter** bewertet die Zusammenarbeit ausschließlich positiv. „Das gesamte Maßnahmenpaket gibt uns Sicherheit. Nicht nur im Umgang mit den Gästen, sondern auch im Umgang mit Lebensmittelkontrolleuren. Wir wissen ja jetzt viel besser, was wir täglich auch im Bereich der Lebensmittelhygiene alles tun, und können entsprechen auftreten.“

**Positiv sei** es auch, bei den regelmäßig stattfindenden Schulungen stets auch über die neuesten Entwicklungen bezüglich Gesetze oder Richtlinien informiert zu werden. Zeppetzauer: „Es tut sich ja so viel, aber vom Gesetzgeber werden wir nicht informiert. Und dann wirst du bei einer Kontrolle mit neuen Bestimmungen konfrontiert, von denen du noch nie gehört hast.“ Auch das sei nun vorbei.

**Sascha Lehner** selbst kontrolliert die von ihm betreuten bzw. mit dem „lehnerhygiene“-

Siegel ausgezeichneten Betriebe mehrmals pro Jahr unangemeldet. „Dabei bin ich strenger als die behördlichen Prüforgane“, argumentiert Lehner, „schließlich lässt sich schwer voraussagen, welche Schwerpunkte die einzelnen Kontrolleure setzen. Also müssen die von mir betreuten Betriebe in allen Fragen topfit sein.“

**Aus ebendiesem** Grund lässt Josef Zeppetzauer auch jedes Mitglied seines 33-köpfigen Teams an den Hygieneschulungen teilnehmen. „Es muss uns klar sein, dass jedes Glied in der Kette auch in diesem Zusammenhang gleich bedeutend ist. Ein schlampiger Abwäscher kann oft mehr zerstören als ein unaufmerksamer Koch. Wir beziehen natürlich auch das Service in das Hygienekonzept mit ein.“

**Also bleibt** es auch in der Zukunft bei der Zusammenarbeit mit „lehnerhygiene“. Inzwischen arbeiten die Teams der Wiener Privatkliniken der PremiQaMed Group bereits daran, das Siegel auch 2019 wieder zu erneuern. -hal-