



© Rudolfinerhaus

VITAL- UND GENESUNGSMENÜ

Frisch gekocht auf 5-Sterne Niveau ist die Devise der Küche im Rudolfinerhaus



© Rudolfinerhaus



Haubenchef Manfred Buchinger zeigt wie's geht.



Frisch gekochte Speisen und Genesungsmenüs für Ihre Gesundheit.

Das Rudolfinerhaus betreibt eine eigene Frischküche in einer mittlerweile vierjährigen Zusammenarbeit mit der Firma Sodexo. Perfekte medizinische Betreuung mit erstklassigem Speisenangebot auf 5-Sterne Niveau ist die Devise: die gesunde und bekömmliche Ernährung der Patienten gehört zu den Kernkompetenzen eines Krankenhauses. Man versucht stets eine Balance zwischen den persönlichen Wünschen der Patienten und den medizinischen, diätetischen Anforderungen herzustellen.

In Zusammenarbeit mit unserer Diätologin wird ein, auf die diversen Diätkostformen abgestimmter, Speiseplan für unsere Patienten individuell erstellt. Darüber hinaus gibt es kaum Essenswünsche, die nicht erfüllt werden können. Wir bieten im Rahmen unseres A la Carte Angebotes des Restaurants, sowie der Stationen eine Vielfalt an zusätzlichen Menü- und Speisenfolgen an.

Die 20-köpfige Küchenbrigade, bestehend aus sechs Köchen, zwei diätisch geschulten Köchen und 12 Küchenhilfskräften, sorgt täglich in der Zeit von 6.00 Uhr bis 21.00 Uhr für das leibliche Wohl der Patienten, Gäste, Belegärzte sowie für Personal und Schüler und produziert rund 300 frisch zubereitete Menüs pro Mahlzeit.

Die verwendeten Lebensmittel werden durch den Küchenleiter persönlich auf Frische, Optik und Qualität geprüft. Die Lieferanten werden nach den strengen HACCP-Richtlinien (Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte) und einer vorhandenen Iso-Zertifizierung ausgewählt und kontrolliert. So kann das Rudolfinerhaus nach bestem Wissen und Gewissen seinen Gästen versichern, dass nur beste und frische Qualität von Lebensmitteln verarbeitet wird.

Dank des neu implementierten EDV-Menübestellsystems wurde die Kommunikation zwischen Patienten, Hotelservice, Diätologin und des Küchenpersonals optimiert, sodass die Essenswünsche noch rascher und effizienter erfüllt werden können.

Der mobile Patient entscheidet, ob er seine Mahlzeit im Zimmer, im Wintergarten oder im Restaurant einnehmen möchte.

In Zusammenarbeit mit der Sodexo Culinary Academy bieten wir unseren Mitarbeitern eine fortlaufende Weiterbildung an, die in regelmäßigen Abständen vom Haubenchef Manfred Buchinger abgehalten wird. Der hohe Ausbildungs- und Weiterbildungsstand unserer Köche ist Garant für eine stets moderne und vielfältige Speisenauswahl auf hohem Niveau.

CHRISTIAN GRITSCH
Küchenleiter des Rudolfinerhauses
 Tel.: +43 1 36036-6862
kuechenleitung@rudolfinerhaus.at



Das 20-köpfige Team bereitet täglich rund 900 Menüs zu.