



Groß denken, smart lenken



Die Küche der Privatklinik Döbling setzt auf Bio und Nachhaltigkeit

In der Privatklinik Döbling bekochen Josef Zeppetbauer und sein Team täglich bis zu 400 Personen - bio, nachhaltig und auf hohem Niveau. Eine Mammutaufgabe.

Während man sich, umringt von an schön gedeckten Tischen sitzenden und Köstlichkeiten wie Kalbshüferl mit Romanesco speisenden Menschen noch mal staunend ins Gedächtnis ruft, dass man sich gerade in einem Krankenhausrestaurant befindet, taucht auch schon ein großer, freundlicher Mann mit konstant schrillendem Telefon in der Tasche auf.

Auftritt **Josef Zeppetbauer**, seit sieben Jahren **Executive Chef** der **Privatklinik Döbling**, Herr über eine 500 Quadratmeter große Küche und **45 Mitarbeiter**. Sie verköstigen hier täglich bis zu 400 Personen, servieren drei unterschiedliche Mittagsmenüs auf den Stationen, bespielen das À-la-carte-Restaurant Laurus, die Cafeteria und Mitarbeiter- Kantinen. Zusätzlich betreut Zeppetbauer auch die Küche der Privatklinik Confraternität im 8. Wiener Gemeindebezirk. „Da kommt man alles in allem schon auf bis zu 1000 Portionen am Tag“, schmunzelt er. „Nach ein paar Jahren bringt einen diese Zahl nicht mehr aus der Ruhe. Aber starke Nerven sollte man schon trotzdem haben.“

Gutes mit gutem Gewissen

Zumindest in Sachen **Wareneinkauf** braucht Zeppetzauer, seitdem die Wahl des Hauptlieferanten der Premi- QaMed-Gruppe auf **Transgourmet** fiel, nicht mehr ganz so starke Nerven. „Das hat den Bestellprozess und die tägliche Warenanlieferung für uns extrem vereinfacht“, sagt er. Eines der wichtigsten Kriterien für die Wahl von Transgourmet sei aber nicht zuletzt das **Sortiment** gewesen. „Unsere Küche ist bio-zertifiziert, wir sind ein klar nachhaltig orientierter Betrieb, also spielen Bio, Regionalität und Saisonalität bei allen Kostformen und im À-la-carte Bereich eine große Rolle.“ Deshalb bezieht er neben **Transgourmet Vonatur Produkten**, allen voran **Bio-Fleisch**, auch eine Reihe von Produkten der **Bio-Eigenmarke** „natürlich für uns“.

Sorgfalt als oberstes Gebot

Der Weg von der Bestellung bis zum fertigen Gericht erscheint auf den ersten Blick höchst komplex, und tatsächlich verlangt **Gemeinschaftsverpflegung** in einem Krankenhaus wie der Privatklinik Döbling **exakte Planung** und **größte Sorgfalt**. Die Gerichte sind genauestens rezeptiert und jedes Produkt muss in einem Lagerverwaltungssystem mit detaillierten Informationen zu Nährwerten & Co. versehen werden. „Ohne diese Informationen, die der Patientensicherheit dienen, kann ich gar kein Rezept anlegen“, erklärt er. Fehlt ihm, der vor seiner Zeit als Executive Chef in Häusern wie dem Schloss Fuschl oder dem Hotel Hilton Vienna am Herd gestanden ist, bei so vielen Organisationsaufgaben eigentlich das Kochen? Zeppetzauer schüttelt lächelnd den Kopf. „**Nein. Ich mache meinen Job wirklich gerne und ich glaube, ich mache ihn auch ziemlich gut.**“

Die Privatklinik Döbling ist Teil der PremiQa-Med-Gruppe mit insgesamt fünf Häusern in ganz Österreich und bietet gemeinsam mit Ambulatorium und Ordinationszentrum umfassende medizinische Behandlung auf höchstem Niveau. Die Küche des 160-Betten-Hauses in Döbling ist bio-zertifiziert und trägt das österreichische Umweltzeichen.
