

\*\*\* PRESSEINFORMATION \*\*\*

## **Kulinarische Kooperation: Dorfner Catering eröffnet neue Cafeteria im Krankenhaus Spittal an der Drau**

**Utl.: „libertas“ heißt die von Dorfner Catering neu gestaltete Cafeteria im Krankenhaus Spittal an der Drau. Das moderne gastronomische Angebot, das auch der allgemeinen Öffentlichkeit zur Verfügung steht, wurde mit einem großen Streetfoodmarkt am 13. Juli im Garten der Klinik feierlich eröffnet.**

Frisch, ausgewogen, regional und saisonal gekocht wird im Krankenhaus Spittal an der Drau schon immer. Dorfner Catering hat diese Philosophie aufgenommen und mit der Neueröffnung von Cafeteria „libertas“ weiter ausgebaut. Das gastronomische Vorzeigeprojekt ist die Fortsetzung einer langjährigen Partnerschaft: die Gebäudereinigung im Oberkärntner Krankenhaus liegt bereits seit 2007 in den Händen der Dorfner Gruppe.

### **Gesunde Alternative für zwischendurch**

Leckere Snacks, frisch Gekochtes für den kleinen Hunger, guter Kaffee und Süßes zu günstigen Preisen gehören zur modernen Gastro-Linie von Dorfner Catering. Freuen dürfen sich die Besucher des neuen „libertas“ künftig beispielsweise auf täglich wechselnde Mittagsangebote, leckere Suppen, hausgemachtes Gulasch, bunte Salatkreationen, belegte Brötchen, Kärntner Spezialitäten oder köstliche Mehlspeisen. „Mit dem neuen Konzept möchten wir uns abheben und den Gästen ein abwechslungsreiches, kreatives und ausgesuchtes Angebot für die Zwischenverpflegung bieten“, erklärt Hans-Jürgen Sternath, Betriebsküchenleiter von Dorfner Catering in Spittal.

Die hochwertige Verpflegung steht dabei im Mittelpunkt. „Wir schlagen natürlich den gleichen Weg ein wie schon in der Versorgung der Patienten im Betriebsrestaurant: Alles wird frisch und möglichst saisonal zubereitet, die Produkte stammen von regionalen Lieferanten und die Preise sind fair“, bringt Sternath die Idee von „libertas“ klar auf den Punkt. Und nicht nur die Belegschaft soll sich durch das neue gastronomische Angebot angesprochen fühlen. „Selbstverständlich sind auch Patienten mit ihren Angehörigen, Mitarbeiter aus umliegenden Unternehmen und alle anderen Interessierten jederzeit willkommen“, fügt Sternath hinzu.

### **Großer Streetfoodmarkt zur Eröffnung**

Gleiches galt natürlich auch für die exklusive Eröffnungsveranstaltung. Am 13. Juli wurde die Neueröffnung mit einem Streetfoodmarkt im Garten der Klinik gefeiert. „Mit einer Vielzahl an Leckereien und kulinarischen Eyecatchern ist uns ein weiteres Mal gelungen, gute Gastronomie und Krankenhausessen in Einklang zu bringen“, freut sich auch Mag. Andrea Samonigg-Mahrer, Geschäftsführerin und Verwaltungsdirektorin des KH Spittal/Drau.

### **Moderne Cafeteria mit Raum für mehr**

Größere Umbaumaßnahmen waren für das „libertas“ nicht nötig. „Familie Samonigg hat als langjähriger Eigentümer des Krankenhaus Spittal an der Drau schon vor rund zehn Jahren bei der Einrichtung der Cafeteria vorgedacht und zeitgemäße Räumlichkeiten geschaffen“, lobt Hans-Jürgen Sternath und ergänzt: „Das kommt uns jetzt zugute!“. Das Platzangebot – 20 Tische und Sitzgelegenheiten für bis zu 70 Personen sowie eine Terrasse mit 30 Sitzplätzen – ist für den Moment auf jeden Fall ausreichend. „Aber zu einem späteren Zeitpunkt würde ich auch eine Erweiterung nicht ausschließen“, sagt der Betriebsküchenleiter.

„Gerade im Kulinarik-Bereich ist es besonders wichtig, immer wieder neue Akzente zu setzen. Mit der Eröffnung von „libertas“ sind wir noch einen Schritt weiter auf dem Weg zur ausgezeichneten Verpflegungsqualität im Krankenhaus Spittal/Drau gegangen“, so Samonigg-Mahrer und Sternath abschließend unisono.

Geöffnet sein wird die neue Cafeteria je nach Bedarf täglich vom frühen Vormittag durchgehend bis abends um 19.00 Uhr.

### **Über Krankenhaus Spittal/Drau:**

Das privat und gemeinnützig geführte Krankenhaus Spittal/Drau leistet im flächenmäßig zweitgrößten Bezirk Österreichs mit mehr als 450 Beschäftigten, 236 Betten, über 15.000 stationär aufgenommenen und 43.000 ambulant behandelten Patienten pro Jahr einen unverzichtbaren Beitrag zur Gesundheitsversorgung der Kärntner Bevölkerung, entsprechend dem Leitsatz des Hauses: Weil der Mensch zählt.

### **Über die Dorfner Gruppe:**

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 243 Millionen Euro im Jahr 2016 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland und Österreich. Das Traditionsunternehmen beschäftigt mehr als 10.000 Mitarbeiter in den drei Geschäftsfeldern Gebäudereinigung, Catering und Gebäudemanagement. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird.

### **Rückfragehinweis:**

#### **Allgemein öffentliches Krankenhaus Spittal/Drau**

Mag. Andrea Samonigg-Mahrer  
Billrothstraße 1  
9800 Spittal an der Drau  
Telefon: +43 (0) 4762 622

#### **Dorfner menü Catering-Service + Organisations GmbH & Co. KG**

Meike Dunkel  
Willstätterstraße 73, D-90449 Nürnberg  
Telefon +49(0)911-6802-250  
Telefax +49(0)911-6802-255  
E-Mail [MDunkel@dorfner-gruppe.de](mailto:MDunkel@dorfner-gruppe.de)

#### **Dorfner GmbH - Österreich**

RB Innsbruck  
Amraser-See-Straße 56, 6020 Innsbruck (Österreich)  
Telefon +43(0)512/ 34 21 62  
Telefax +43(0) 512/ 36 23 75  
E-Mail: [Innsbruck@dorfner-gruppe.at](mailto:Innsbruck@dorfner-gruppe.at)