

## Augusta-Küche ausgezeichnet als "Vorreiter für Qualität"



Eine hohe Auszeichnung wurde Ralf Meyer, dem Sternekoch und Chef de Cuisine der Evangelischen Stiftung Augusta und damit auch den Augusta Kliniken bei der Auftaktveranstaltung der Essener Gastronomiemesse Hogatec im Essener Colosseum zuteil: Meyer und seine Küche erhielten den „Frankfurter Preis - Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsverpflegung“, der in diesem Jahr zum zehnten Mal von der Wirtschaftsfachzeitschrift *gvp*

*praxis* (Deutscher Fachverlag) verliehen wurde.

Neben Meyer war auch Professor Dr. Alexander S. Petrides, der Ärztliche Direktor des Augusta, bei der festlichen Veranstaltung zugegen. Geschäftsführer Ulrich Froese, der nicht persönlich an der Preisverleihung teilnehmen konnte, wurde mit einer Videobotschaft zugeschaltet. „Fast alle Entscheider aus der Lebensmittelbranche“, so freut sich Meyer, „waren an diesen großartigen Abend im Colosseum vertreten.“ Preisträger 2012 neben der Evangelischen Stiftung Augusta waren das Consortium Gastronomie (Wiesbaden) und das Studentenwerk Berlin. Der Preis honoriert alle zwei Jahre zukunftsweisende konzeptionelle wie unternehmerische und persönliche Leistungen im Markt der Gemeinschaftsverpflegung in drei Kategorien.

Preisträger Kategorie „Care“: Evangelische Stiftung Augusta, Bochum

Rund 1.000 Mahlzeiten werden täglich in der „Augusta Cuisine“ frisch zubereitet. Das Do-it-yourself-Spektrum reicht von Fonds und Saucen über Teige, Teigwaren und Kräuter bis Püree und Speiseeis. In die radikale Prozessoptimierung samt technischer Ausstattung investierte die Klinikleitung bis heute 350.000 €. Dafür steht z.B. „Lachsfilet unter der Meerrettichkruste“ auf der Gästekarte. Für die Jury lieferte das Frischküchenkonzept ein antizyklisches Beispiel im kostengetriebenen Gesundheitswesen und steht zugleich als motivierendes Vorbild für all jene in der Krankenhauslandschaft, die in hochwertiger Patientengastronomie die Visitenkarte eines Hauses sehen.

