

Informationsfolder

Gesunde Küche

Netzwerk Gesunde Gemeinde

Die Auszeichnung „Gesunde Küche“ wird im Rahmen des Qualitätszertifikats für Gesunde Gemeinden berücksichtigt.

Netzwerk Gesunder Kindergarten

Die Teilnahme des Verpflegungsbetriebes am Projekt „Gesunde Küche“ ist eine Voraussetzung im Netzwerk „Gesunder Kindergarten“.

Nähere Informationen zu den Projekten sind unter www.gesundegemeinde.ooe.gv.at zu finden.

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Soziales und Gesundheit • Abteilung Gesundheit
Bahnhofplatz 1, 4021 Linz
Tel.: 0732/7720-14133, Fax: 0732/7720-214355
E-Mail: post@gesundes-oberoesterreich.at
www.gesundes-oberoesterreich.at

Inhalt: Sandra Stelzmüller
Gestaltung: Abteilung Presse/DTP-Center [2015042]
Fotos: Landespressediens, fotolia.com
Druck: Druckerei Haider / Schönau



GESUNDE KÜCHE

Ein Gesundheitsförderungsprojekt im Rahmen des Netzwerks „Gesunde Gemeinde“

Eine Initiative von Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer, Gesundheitsreferent



Warum „Gesunde Küche“?

Immer mehr Menschen essen ihre Mahlzeiten außer Haus. In Oberösterreich bieten ca. 1.700 Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen ein Mittagessen für rund 65.000 Kinder an. Davon werden knapp 28.000 Kinder bereits von einem „Gesunde Küche“ – Betrieb bekocht.

„Gesunde Küche“-Betriebe bieten ein abwechslungsreiches, ausgewogenes und dem jeweiligen Bedarf angepasstes Essen an, welches hochwertige Lebensmittel in den Mittelpunkt rückt und die traditionelle Hausmannskost dennoch nicht in den Hintergrund drängt. Damit wird Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen ein aktiver Beitrag zu einem bewussten Lebensstil ermöglicht und ein gesundes Essverhalten insbesondere im Kindesalter nachhaltig gefördert.

Josef Pühringer

Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer
Gesundheitsreferent

Ziel ist es, ein Essen anzubieten, das gut schmeckt, gut tut und gesund hält.

Die **Auszeichnung „Gesunde Küche“** ist ein Markenzeichen für ernährungsphysiologische Qualität, guten Geschmack sowie regionale und saisonale Küche und berücksichtigt folgende Grundsätze:

- Lebensmittelvielfalt mit regelmäßigem Angebot von Gemüse und Obst
- Gezielter Einsatz von Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Nüssen und Samen
- Sparsame Verwendung von Zucker und Fett

Zielgruppen

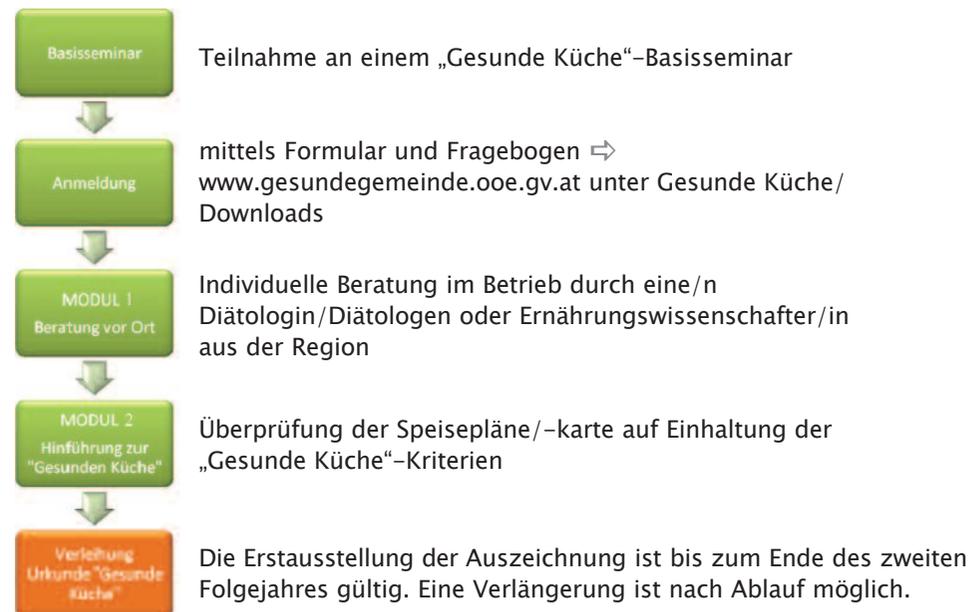
- Kindergärten- und Schulküchen
- Küchen in Alten- und Pflegeheimen
- Betriebsrestaurants, Kantinen
- Gasthäuser, Restaurants, ...



Vorteile für „Gesunde Küche“-Betriebe

- Wettbewerbsvorteil durch die Auszeichnung der Abteilung Gesundheit
- Fachliche Beratung im Bereich Ernährung
- Fortbildungsseminare zu praxisrelevanten Fachthemen
- Aktuelle Informationen und Downloads zu Ernährungsthemen sowie Rezeptideen
- Veröffentlichung der ausgezeichneten Betriebe unter www.gesundegemeinde.ooe.gv.at
- Fachlich begleitetes Koordinationsgespräch zwischen Verpfleger und Vertreter/innen der Zielgruppen

Der Weg zur Auszeichnungsurkunde „Gesunde Küche“



Interview mit Ernst Schaupp

Küchenleiter in einem „Gesunde-Küche“-Betrieb im Bezirk Steyr Land



Sind die Kosten seit der Umstellung auf Gesunde Küche gestiegen?

Aus meiner Praxis kann ich sagen, dass sich die Mehrkosten im leicht kalkulierbaren Bereich befinden. Der ökologische und soziale Aspekt bei der Produktion von Lebensmitteln soll in einer Gesunden Küche, natürlich im Rahmen der Möglichkeiten, auch beachtet werden. Regionale Produkte haben ihren Mehrwert in vielerlei Hinsicht.

Hat sich die Vielfalt an Speisen erhöht und kommt das Essen gut an?

Die Gesunde Küche regt an, sich wieder verstärkt mit in Vergessenheit geratenen Lebensmitteln, aber auch neuen Produkten, auseinanderzusetzen. Die logische Folge ist ein viel abwechslungsreicherer Speiseplan, der sehr gut ankommt.

Lässt sich „gesund und gut“ mit den Kriterien der Gesunden Küche leicht in die Praxis umsetzen?

Dass „gesund und gut“ kein Widerspruch ist, merke ich an den täglichen positiven Rückmeldungen. Die Kriterien lassen sich ausgezeichnet in den Kochalltag integrieren. Alle Skeptiker die meinen, gesundes Essen kann nicht schmecken, sollen sich überraschen lassen!