





Gesunde Küche

Weitere Auskünfte:

Projekt Gesunde Küche: Bettina Grasböck, Diätologin Mag.^a Birgit Heidlberger, Ernährungswissenschafterin Sandra Stelzmüller, Diätologin

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

Grafik: MMS Werbeagentur

Fotos: Landespressedienst, fotolia, istockphoto

Druck: BTS Druck GmbH

Abteilung Presse/DTP-Center [2011379]







Gesunde Küche

Ein Gesundheitsförderungsprojekt im Rahmen des Netzwerks "Gesunde Gemeinde"





Warum "Gesunde Küche"?



Immer mehr Menschen nehmen ihre Mahlzeiten in oder mit Hilfe von Verpflegungseinrichtungen ein. Daher sind besonders Gemeinschaftsverpflegungs- und Gastronomiebetriebe gefordert, Mahlzeiten zusammen zu stellen, die sowohl Gesundheit als auch Wohlbefinden steigern.

"Gesunde Küche"-Betriebe bieten ein abwechslungsreiches, ausgewogenes und dem jeweiligen Bedarf angepasstes Essen, welches schmeckt und die traditionelle Hausmannskost dennoch nicht in den Hintergrund drängt. Speisen mit gezielter Zusammenstellung und Zubereitung ermöglichen Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen einen aktiven Beitrag zu einem bewussten Lebensstil. Gesundes Essverhalten wird dadurch insbesondere im Kindesalter nachhaltig gefördert.

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

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

- Lebensmittelvielfalt mit täglichem Angebot von Gemüse und Obst
- Gezielter Einsatz von Vollkornprodukten
- · Sparsame Verwendung von Zucker und Fett

Zielgruppen

- · Kindergarten- und Schulküche
- Küche im Alten- und Pflegeheim
- Betriebsrestaurant, Kantine
- · Gasthaus, Restaurant, ...

Vorteile für "Gesunde Küche"-Betriebe

- Auszeichnungsurkunde der Abteilung Gesundheit
- Fachliche Beratung im Bereich Ernährung
- Fortbildungsseminare zu praxisrelevanten Fachthemen
- Aktuelle Informationen zum Projekt, zu Ernährungsthemen und Rezeptideen
- Namentliche Veröffentlichung der ausgezeichneten Betriebe auf der Webseite www.gesundegemeinde.ooe.gv.at

Der Weg zur Auszeichnungsurkunde "Gesunde Küche"



Teilnahme an einem "Gesunde Küche"-Basisseminar



Projektanmeldung: alle benötigten Unterlagen sind auf der Homepage <u>www.gesundegemeinde.ooe.gv.at</u> – Gesunde Küche als Download verfügbar.



Individuelle Beratung im Betrieb durch eine/n Diätologin/Diätologen oder Ernährungswissenschafter/in



Überprüfung der Speisepläne/-karte auf Einhaltung der "Gesunde Küche"-Qualitätskriterien durch die Abteilung Gesundheit



Die Erstausstellung ist zwei Jahre gültig, eine Verlängerung der Auszeichnung ist nach Ablauf möglich und gilt drei Jahre. Die Auszeichnung verpflichtet den Betrieb, das Leistungsniveau zu halten bzw. zu verbessern und regelmäßig Weiterbildungsveranstaltungen zu besuchen.

Weitere Informationen



Netzwerk Gesunde Gemeinde

Die Auszeichnung "Gesunde Küche" wird im Rahmen des Qualitätszertifikats für Gesunde Gemeinden berücksichtigt. Nähere Informationen sind im Handbuch Qualitätszertifikat sowie auf der Webseite im Mitarbeiterportal zu finden.

Netzwerk Gesunder Kindergarten

Die Teilnahme des Verpflegungsbetriebes am Projekt "Gesunde Küche" ist eine Voraussetzung im Netzwerk "Gesunder Kindergarten". Nähere Informationen sind im Folder Netzwerk "Gesunder Kindergarten" sowie auf der Webseite zu finden.