

## **Gesunde Küche:**

Voraussetzung im Netzwerk „Gesunder Kindergarten“ war die Teilnahme des Verpflegungsbetriebes am Projekt „Gesunde Küche“.

Die Mittagsverpflegung des Pfarrcaritaskindergarten Dietach betreibt die Firma Gourmetfleischerei Zehetner KG, Winklingerstraße 8, 4407 Dietach, und bekam am 28. April 2012 die Auszeichnung „Gesunde Küche“-Betrieb vom Land OÖ überreicht

### **Warum „Gesunde Küche“?**

Immer mehr Menschen essen ihre Mahlzeiten außer Haus. In Oberösterreich bieten ca. 1700 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.

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](http://www.gesundegemeinde.ooe.gv.at)
- Fachlich begleitetes Koordinationsgespräch zwischen Verpfleger und Vertreter/innen der Zielgruppen