

Presseinformation

17. November 2022

„Tut gut!“ optimiert Essen für Niederösterreichs Lehrlinge

LR Eichtinger / WKNÖ-Präsident Ecker: Ausgewogene und gesundheitsbewusste ‚Vitalküche‘ für 15.000 Lehrlinge

Mit der „Vitalküche“ von „Tut gut!“ wurde bereits vor acht Jahren ein niederösterreichisches Gütesiegel für Gemeinschaftsverpflegung geschaffen. Die Gesundheitsvorsorge des Landes NÖ unterstützt Einrichtungen wie beispielsweise die Landes- und Universitätskliniken, Pflegeheime, Betriebe, aber auch Schulen und Kindergärten dabei, ihr Speisen- und Getränkeangebot gesünder zu gestalten. Konkret werden die Institutionen von Expertinnen und Experten beraten und bei der Umstellung begleitet sowie Themen wie Speisepläne, Rezepturen, gesetzliche Anforderungen und Zielgruppenstrategien bearbeitet.

Bis Ende 2023 greift „Tut gut!“ nun auch den 15 Schülerwohnhäusern der Landesberufsschulen im Prozess zu einem gesunden Speiseplan unter die Arme. Das Projekt startet vorerst als Pilotphase mit den Häusern in Baden, Neunkirchen, Theresienfeld und Waldegg im Industrieviertel und soll danach auf alle Wohnhäuser in Niederösterreich ausgeweitet werden. Gemeinsames Ziel: Die Jugendlichen sollen gerne, aber auch gesundheitsbewusster essen.

Landesrat Martin Eichtinger betont die Bedeutung der „Tut gut!“-Vitalküche: „Wenn es um das Wohl der Jugend geht, ist es wichtig, dass auch das Richtige auf dem Speiseplan steht: Frisch, regional und saisonal! Mit der ‚Vitalküche‘ haben wir ein blau-gelbes Gütesiegel, das eine hohe Qualität in der Verpflegung nachhaltig sicherstellt.“

WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker ergänzt: „Eine vollwertige Verpflegung unterstützt unsere Lehrlinge im Schulalltag und stärkt deren Konzentration. Wir setzen mit der ‚Vitalküche‘ von ‚Tut gut!‘ einen wichtigen Schritt in Richtung gesundheitsförderliches Essen und stärken gleichzeitig die Betriebe der Umgebung durch einen regionalen Einkauf. Unser langfristiges Ziel ist die ‚Vitalküche‘-Zertifizierung für alle Schülerwohnhäuser unserer Landesberufsschulen in Niederösterreich.“

Die „Tut gut!“-Vitalküche garantiert ein abwechslungsreiches, ausgewogenes, regionales und saisonales Verpflegungsangebot, das außerdem gut schmeckt.

Presseinformation

Man folgt dabei den ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen und den niederösterreichischen Leitlinien für Gemeinschaftsverpflegung.

Bei den Schülerwohnhäusern handelt es sich um Internate mit Vollverpflegung, in denen rund 15.000 Lehrlinge versorgt werden. Betreiberin und zentrales Steuerungsorgan für Einkauf und Rezepturen ist die ARGE Schülerwohnhäuser der Wirtschaftskammer Niederösterreich.

Einige der „Vitalküche“-Kriterien sind beispielsweise die Betonung von vegetarischen Angeboten am Menüplan und die Erhöhung des Gemüse-, Hülsenfrüchte- und Vollkornanteils als wichtige Ergänzung des täglichen Speiseangebots. Dafür werden mit den Küchenteams neue Rezepturen entwickelt, die über den webbasierten Speiseplan allen Küchen zur Verfügung stehen. Im Zuge der „Tut gut!“-Prozessbegleitung werden unter anderem die Menüpläne eines vierwöchigen Zeitraums analysiert.

Derzeit wird in rund 250 „Tut gut!“-Vitalküchen in Kindergärten, Schulen, Betrieben, Kliniken, Pflegeheimen und Lehrlingswohnhäusern niederösterreichweit für Abwechslung am Speiseplan gesorgt.

Details unter: www.noetutgut.at/vitalkueche

Weiter Informationen: „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH, Mag. Thomas Klemm, Leiter Bereich Kommunikation, Telefon +43 676 858 70 34200, E-Mail thomas.klemm@noetutgut.at