Presseinformation

24. November 2014

Diätköche erhielten WIFI-Zertifikate

Schwarz: Bereits 60 Küchenprofis in Landespflegeheimen speziell ausgebildet

Sozial-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz konnte kürzlich im feierlichen Rahmen im Landespflegeheim Tulln insgesamt 12 Köchen bzw. Köchinnen aus dem Zentralraum Niederösterreich die speziellen Diplome nach erfolgreichem Abschluss des Lehrganges „Geriatrisch geschulter Koch bzw. Köchin" überreichen.

„Essen hat im Heimalltag einen hohen Stellenwert. Denn gutes und gesundes Essen trägt wesentlich zum Wohlbefinden und zur Lebensqualität unserer Bewohnerinnen und Bewohner bei. Nach den Lehrgängen für das Industrieviertel, das Mostviertel, das Weinviertel und nun für die Landespflegeheime aus dem Zentralraum, haben in Summe in den letzten eineinhalb Jahren bereits mehr als 60 Köche bzw. Köchinnen aus den NÖ Landespflegeheimen die WIFI-Ausbildung erfolgreich absolviert", betonte Landesrätin Mag. Barbara Schwarz aus diesem Anlass und zeigte sich stolz auf das diesbezügliche Engagement in den NÖ Landesheimen.

„Köche und Köchinnen in Pflegeeinrichtungen benötigen ein besonderes Wissen sowie spezielle praktische Fertigkeiten. Denn die Anforderungen an die Ernährung älterer und kranker Menschen bestehen darin, die Lebensqualität zu erhalten bzw. zu verbessern und Mangelernährung zu verhindern. Die Ernährung im Alter muss ausgewogen, gesund und nahrhaft sein. Dazu braucht es ernährungstherapeutische Maßnahmen und entsprechendes Know-how. Qualifiziertes Küchenpersonal und regelmäßige Schulungen sind in den NÖ Landespflegeheimen daher Standard und Pflicht", so Schwarz weiter.

Die Ausbildung zum geriatrisch geschulten Koch wurde von den Landesheimen der Region Zentralraum im Haus in Herzogenburg organisiert und erfolgte in bewährter Kooperation mit dem WIFI Niederösterreich. Lehrinhalte waren u.a. Ernährungslehre, Ernährung im Alter, Kostformen, Stoffwechsel, Intoleranzen etc.

In den NÖ Landespflegeheimen wird täglich frisch, regional, saisonal und biologisch gekocht. Mehr als 2,5 Millionen Menüs produzieren die Häuser im Jahr, rund 350 Beschäftigte kümmern sich um Restaurants und Cafe\'s. Alle Küchen sind biozertifiziert und viele auch nach der „Gastromed-Kessel-Analyse", einem unabhängigen Prüfverfahren für Großküchen, mit bis zu drei „Kesseln" ausgezeichnet. Der Lebensmitteleinsatz macht jährlich rund acht Millionen Euro aus.

Nähere Informationen: Büro LR Schwarz, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, e-mail dieter.kraus@noel.gv.at.

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at