Presseinformation

5. Juni 2014

„Klimaschutz auf dem Teller" am Beispiel der NÖ Landespflegeheime

LR Schwarz: NÖ Landespflegeheime produzieren mehr als zweieinhalb Millionen Menüs im Jahr

Rund um den jährlichen Weltumwelttag stehen auch in den niederösterreichischen Landespflegeheimen köstliche und gesunde Menüs nach den Kriterien regional - saisonal - bio - fair für BewohnerInnen und MitarbeiterInnen im Mittelpunkt. „Denn gerade beim Lebensmitteleinkauf und Kochen können mit einfachen Mitteln Verbesserungen für die Umwelt erzielt werden - durch eine regionale Auswahl und einen bewussten Umgang mit wertvollen Lebensmitteln", erklärt Sozial-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz zum heutigen Weltumwelttag.

Schwarz erinnert daran, dass alle Heimküchen biozertifiziert und die meisten auch nach der „Gastromed-Kessel-Analyse" für Großküchen mit mehreren „Kesseln" für Speisenqualität und Kundenzufriedenheit ausgezeichnet worden sind: „Die niederösterreichischen Landespflegeheime haben schon vor Jahren vermehrt auf biologische Lebensmittel umgestellt. Der Bioanteil liegt heute im Durchschnitt aller Häuser weit über 25 Prozent. Der Anteil regionaler Produkte macht dabei beachtliche 70 Prozent aus."

Die verwendeten "Bio-Nahrungsmittel" stammen außerdem garantiert aus biologischer, heimischer Landwirtschaft. Dazu zählen Rindfleisch, Teigwaren, Kartoffel, Reis, Mehl, Topfen, Milch und Milchprodukte, Eier und Säfte. Die Landespflegeheime sind seit Februar 2007 biozertifiziert. Der totale Lebensmitteleinsatz macht jährlich rund acht Millionen Euro aus.

Die 49 Landespflegeheime produzieren im Jahr durchschnittlich zwei Millionen Menüs für BewohnerInnen (Frühstück, Mittag- und Abendessen), 200.000 Mittagessen für MitarbeiterInnen und beliefern rund 250.000 Mal die Aktion „Essen auf Rädern" sowie rund 160.000 Mal andere Institutionen, wie Kindergärten und mobile soziale Dienste, mit Menüs.

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