

4. Juni 2018

### **NÖ Pflege- und Betreuungszentren setzen auf Nachhaltigkeit und regionale und biologische Küchen**

#### **LR Teschl-Hofmeister: Hochwertige und regionale Lebensmittel aus Niederösterreich auf die Teller zu bringen, ist unser Anliegen**

„Nachhaltigkeit, regionale Lebensmittel aus kontrollierter Herkunft und Bio-Qualität beim Lebensmitteleinkauf sind auch in den Küchen der NÖ Pflege- und Betreuungszentren ein zentrales Anliegen. Seit Jahren setzen die Pflegeeinrichtungen des Landes Niederösterreich erfolgreich auf diese umwelt- bzw. klimafreundlichen Maßnahmen“, betonte Sozial-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister anlässlich ihres heutigen Besuchs im NÖ Pflege- und Betreuungszentrum Bad Vöslau. Dort hatte man im Zuge der österreichweiten Initiative „Aktionstage Nachhaltigkeit“ und einen Tag vor dem Weltumwelttag (5. Juni), zu einem speziellen „Klima- bzw. Umweltmenü“ nach den Kriterien „regional, saisonal, bio und fair“ eingeladen. Die Landesrätin konnte sich persönlich von der hohen Qualität der Küche bzw. der gebotenen Speisen überzeugen.

„Bioqualität und Regionalität der in der Küche verarbeiteten Produkte ist seit Jahren in allen NÖ Pflege- und Betreuungszentren Standard. Flächendeckend wird bei regionalen oder sogar lokalen Anbietern eingekauft. Der Bioanteil liegt im Durchschnitt aller Häuser bei weit über 25 Prozent, mit einem hohen Anteil an regionalen und heimischen Produkten, vor allem bei Gemüse, Kartoffeln, Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukten“, nannte die Landesrätin einige Zahlen. „Insgesamt produzieren unsere Häuser rund drei Millionen Menüs im Jahr, davon ca. 800.000 Mittagsmenüs für externe Abnehmer, mehr als 440 Beschäftigte kümmern sich um Küchen und Cafés, und wir bilden rund 60 Lehrlinge jährlich aus“, so Teschl-Hofmeister. Auch die zentralen Ausschreibungen durch das Land selbst tragen zur Ökologisierung des Einkaufes bei.

„Außerdem führen neun unserer NÖ Pflege- und Betreuungszentren, nämlich Amstetten, Litschau, Pottendorf, Raabs/Thaya, Scheiblingkirchen, Schrems, St. Peter/Au und Ybbs/Donau seit Anfang Mai 2018 sowie Mödling seit 2017, das österreichische Umweltzeichen für Tourismus in der ‚Kategorie Kontrollierte Herkunft – Regionale Lebensmittel für die Gemeinschaftsverpflegung‘, eine bundesweite Auszeichnung für vorbildhaften Umweltschutz“, gratulierte die Landesrätin.

Weitere vier NÖ Pflege- und Betreuungszentren, nämlich Gänserndorf, Herzogenburg, Waidhofen/Ybbs und Hainfeld, tragen seit wenigen Tagen die Auszeichnung „Vitalküche“ der Initiative „Tut gut!“ des Landes Niederösterreich.

Nähere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon

## **NK** Presseinformation

02742/9005-12655, E-Mail [dieter.kraus@noel.gv.at](mailto:dieter.kraus@noel.gv.at).