

Presseinformation

2. November 2023

Vier Mal Gold für „Tut gut!“- Vitalküche in NÖ Schülerwohnhäusern – Ausbau des Angebots in Planung

Landesrat Schleritzko / WKNÖ-Präsident Ecker: Ausgewogene, gesundheitsbewusste Ernährung für 15.000 Lehrlinge im Vollausbau

Mit der „Vitalküche“ von „Tut gut!“ wurde bereits vor neun Jahren ein niederösterreichisches Gütesiegel für Gemeinschaftsverpflegung geschaffen. Im Herbst 2022 startete „Tut gut!“ nun die Begleitung der Schülerwohnhäuser der Landesberufsschulen (Internate mit Vollverpflegung). Betreiberin und zentrales Steuerungsorgan für Einkauf und Rezepturen ist die ARGE Schülerwohnhäuser der Wirtschaftskammer NÖ. „Tut gut!“ half dabei u.a. beim Prozess, einen gesunden Speiseplan zu entwickeln. Ziel ist, dass die Jugendlichen gerne, aber auch gesundheitsbewusster essen. Die Schülerwohnhäuser im Industrieviertel (Baden, Neunkirchen, Theresienfeld, Waldegg) wurden als Pilothäuser für das Projekt gewählt. Mit dem erfolgreichen Projektabschluss durch die Zertifizierung freut man sich in der WKNÖ jetzt über die „Tut gut!“-Plakette in Gold für jedes der vier Häuser.

„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“, betont Landesrat Ludwig Schleritzko die Bedeutung der „Tut gut!“-Vitalküche und 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. Ich gratuliere zu vier Mal Gold und freue mich darauf, alle unsere Standorte mit dem ‚Vitalküche‘-Siegel zertifizieren zu lassen.“

Das Angebot soll nun Schritt für Schritt auf alle 15 Schülerwohnhäuser der Wirtschaftskammer Niederösterreich ausgeweitet werden, in denen gesamt rund 15.000 Lehrlinge versorgt werden.

Die Gesundheitsvorsorge des Landes NÖ unterstützt aktuell Einrichtungen wie

Presseinformation

z.B. 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, bei der Umstellung begleitet sowie Themen wie Speisepläne, Rezepturen, gesetzliche Anforderungen und Zielgruppenstrategien bearbeitet. Derzeit wird niederösterreichweit in insgesamt 219 „Tut gut!“-Vitalküchen in Kindergärten, Schulen, Betrieben, Kliniken, Pflegeheimen und Schülerwohnhäusern für Abwechslung am Speiseplan gesorgt.

Die „Tut gut!“-Vitalküche garantiert ein abwechslungsreiches, ausgewogenes, regionales und saisonales Verpflegungsangebot, das außerdem gut schmeckt. Man folgt dabei den ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen und niederösterreichischen Leitlinien für Gemeinschaftsverpflegung. „Vitalküche“-Kriterien sind u.a. die Ergänzung 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.

Weitere Informationen: www.noetutgut.at/vitalkueche



Freuen sich über die ersten vier „Vitalküche“-Goldauszeichnungen für die Schülerwohnhäuser der Landesberufsschulen: (v.l.n.r.) Andreas Strohmayer (Geschäftsführer der ARGE Schülerwohnhäuser der WKNÖ), Landesrat Ludwig Schleritzko, Heidemarie Hell („Tut gut!“-Programmleiterin „Vitalküche“), Wolfgang Ecker (Präsident Wirtschaftskammer NÖ) und Johannes Schedlbauer (Direktor Wirtschaftskammer NÖ).

© NLK Pfeffer