



„Vitalküche“ – Gemeinschaftsverpflegung in Niederösterreich

Ein vielfältiger und ausgewogener Speiseplan ist in der Gemeinschaftsverpflegung von großer Bedeutung, da die täglichen Mahlzeiten immer häufiger im Kindergarten, in der Schule, im Betrieb oder im Pflegeheim eingenommen werden. Gerade dort kann eine abwechslungsreiche Ernährung einen Beitrag zur Gesundheitsförderung leisten, denn für viele stellt das angebotene Essen einen wichtigen Teil ihrer täglichen Nährstoffversorgung dar.

„Vitalküche“ zur Optimierung des Verpflegungsangebots

Mit dem Programm „Vitalküche“ werden Küchen und Einrichtungen begleitet, ihr Speisenangebot in Richtung einer nachhaltigen und gesunden Ernährung zu optimieren. Grundlage für die Beratung sind die gültigen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen und die „NÖ Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung“.

Das Angebot richtet sich an Kindergärten, Schulen, Betriebe, Verpflegerinnen und Verpfleger sowie Gemeinden in Niederösterreich.

Programmablauf und Auszeichnung

- Erstgespräch
- 5 Termine mit der Steuergruppe im Zeitraum von 2 Jahren
- 3 Speiseplananalysen
- Individuelle Fortbildungen

Bei allen Terminen werden Sie von Expertinnen und Experten begleitet. Das Programm kann mit einer Auszeichnung in der Stufe Bronze, Silber oder Gold abgeschlossen werden. Diese Auszeichnung ist 2 Jahre gültig.



Qualitätskriterien für eine ausgewogene Verpflegung

Im Rahmen der strukturierten Prozessbegleitung werden die Speisepläne und die Rahmenbedingungen zielgruppengerecht nach folgenden Kriterien optimiert:

- Menüplanung, Zusammenstellung der Mahlzeiten
- Häufigkeiten und Auswahl der Lebensmittel
- Zusatzkriterien für die Einrichtungen (z.B. Kommunikation, Feedback, Essumfeld,...)
- Zusatzkriterien für die Verpflegerinnen/Verpfleger (z.B. regional, saisonal, biologische Produkte, Fertigprodukte,...)

Das Wichtigste im Überblick

- Kindergärten, Schulen, Heime, Betriebe, Verpflegerinnen und Verpfleger sowie Gemeinden in Niederösterreich können am Programm „Vitalküche“ teilnehmen.
- Teilnahmebedingungen:
 - Zustimmung des Erhalters der Einrichtung
 - Zustimmung der Verpflegerin/des Verpflegers
 - Angebot einer Mittagsverpflegung und/oder eines Schulbuffets
- Projektdauer: max. 2 Jahre
- Es fallen keine Kosten an.
- Kostenloses Fortbildungsprogramm

Anmeldung und Informationen:

Heidmarie Hell, heidmarie.hell@noetutgut.at, 0676/8587 034 315

Web: [„Vitalküche“](#)

