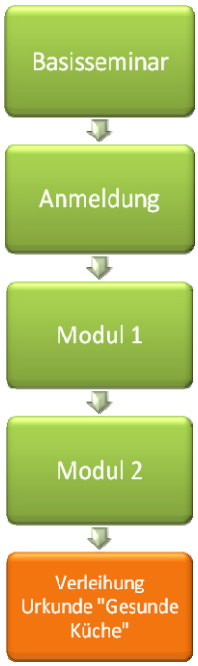
DER WEG ZUR AUSZEICHNUNG „GESUNDE KÜCHE“

Überblick



Teilnahme an einem „Gesunde Küche“-Basisseminar

Anmeldung mit den benötigten Unterlagen

Individuelle Beratung im Betrieb durch eine/n Diätologin/Diätologen oder Ernährungswissenschafter/in

Überprüfung der Speisepläne/-karte auf Einhaltung der „Gesunde Küche“-Kriterien"

Verleihung der Auszeichnungsurkunde für zwei Jahre. Eine Verlängerung der Auszeichnung ist nach Ablauf möglich.

Verpflegungsbetriebe, welche die Auszeichnung „Gesunde Küche“ erhalten, verpflichten sich, nachstehende Kriterien zu erfüllen. Wie häufig bestimmte Lebensmittel und Lebensmittelgruppen in einem Speiseplan einzusetzen sind, ist darin näher beschrieben.

Speisepläne und Rezepte werden gemäß der „Gesunde Küche“-Kriterien erstellt. Die Herausforderung für das Küchenteam besteht darin, die Kost kalorien- und fettarm zuzubereiten und vegetarische Gerichte, viel Gemüse und Obst sowie Vollkornprodukte in den Speiseplan einzubauen. Traditionelle Gerichte (Hausmannskost) werden dabei nicht vom Speiseplan verbannt, sondern gewinnen durch verschiedene Optimierungsmöglichkeiten an Attraktivität und Wirkstoffen.