



Küchen- und Ernährungskonzept -Sozialzentrum Altach

Küchenleiter: Elmar Karlinger

Im Sozialzentrum Altach wird bei der Gestaltung des Speiseplanes auf den Einsatz bester Lebensmittel mit möglichst hohem Bioanteil geachtet. Zusätzlich spielen Abwechslung, Saisonalität, Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Erzeugung eine wichtige Rolle.

Frisches Obst, Gemüse, frische Salate, selbstgemahlene Getreide, hohe Qualität von Fleisch, Fisch- und Milchprodukten sind bei uns ein wichtiger Bestandteil unseres Angebotes. (Leitlinie des AKS)

Für unsere Bewohner und Kunden (Offener Mittagstisch, Essen auf Rädern, Kindergarten, Schülerbetreuung und Personal) wird alles am gleichen Tag gekocht wie serviert und auf kürzeste Standzeiten geachtet. Vegetarische Gerichte, Beilagenänderungen oder Berücksichtigung spezieller Wünsche sind Standard. Von Montag bis Freitag wird kein Schweinefleisch angeboten. Es wird darauf Wert gelegt, zwei bis drei mal die Woche Fleisch zu ersetzen. 14 Hauptallergene werden ausgewiesen. Bei speziellen Diäten stehen uns unsere Hausärzte und eine Ernährungsberaterin zur Seite.

Durch Interne und externe Weiterbildung ist unser Küchenpersonal gut geschult. Bei der Kindergarten- und Schulverpflegung halten wir uns an den Standard der „Arbeitsgemeinschaft Küchenleitung Vorarlberg“.

Es ist uns wichtig, Menschen mit Handicap einen Arbeitsplatz zur Verfügung zu stellen. Durch deren Einsatz in der Küche sind wir in der Lage, viele Gerichte mit frischen Zutaten (Kräuter, Gemüse, Garnituren usw.) zu verfeinern.

Die Sauberkeit in der Küche ist ein wesentlicher Bestandteil für die Qualität unseres Hauses und deshalb wird nach HACCP gereinigt. Beraten werden wird durch unseren Hygieneberater Hans Hirschmann.

In unserem Haus wird nach dem Mäeutischen Pflegekonzept betreut und gepflegt. Dies bedeutet für uns, die Bewohner nach Ihren Bedürfnissen, Gewohnheiten und Wünschen zu verpflegen. Ein schön dekoriertes Haus und angenehme Tischkultur tragen ebenfalls zum Wohlbefinden der Gäste bei.

In den Wohnbereichen und Zimmern gibt es für unsere Bewohner keine fixen Essenszeiten. Im Speisesaal gibt es Frühstück ab 7.00 Uhr, Mittagessen ab 11.30 Uhr und Abendessen ab 17.30 Uhr. Zu den Essen werden Säfte, Tee, Wasser und Mineralwasser gereicht, an Sonn- und Feiertage auch Wein oder Bier. Zwischen den Hauptmahlzeiten wird Obst und am Nachmittag Kaffee und Kuchen angeboten.

Frühstück:

Kaffee ,Tee, Saft, Marmelade,
Honig, Butter, Käse, Wurst,
Kleiemüsli, Früchte, Zopf,
Vollkornbrot, Semmel,
Schwarzbrot und Weißbrot.

Mittagessen:

Suppe ,Hauptspeise, Dessert
(Salat)

Abendessen:

Kleiner Teller nach Vorlieben
der Bewohner und
verschiedene
Ausweichvarianten.

Motivierte Mitarbeiter sind ein Garant für ein gutes Miteinander und einer bestmöglichen Verpflegung unserer Bewohner und Kunden.

Die Küchenmitarbeiter des Sozialzentrums Altach.