



Neue Webseite *Gesundes Oberösterreich*

Seit Februar dieses Jahres wurde die neu gestaltete Webseite *Gesundes Oberösterreich* freigeschaltet. Sie finden nun alle Informationen zur *Gesunden Küche*

- Auszeichnung und Vorteile
- Handbuch und Kriterien
- Fortbildungsprogramm und Online-Anmeldung
- Häufig gestellte Fragen
- Downloadbereich
- Ausgezeichnete Betriebe
- Rezepte

auf www.gesundes-oberoesterreich.at unter Netzwerke.

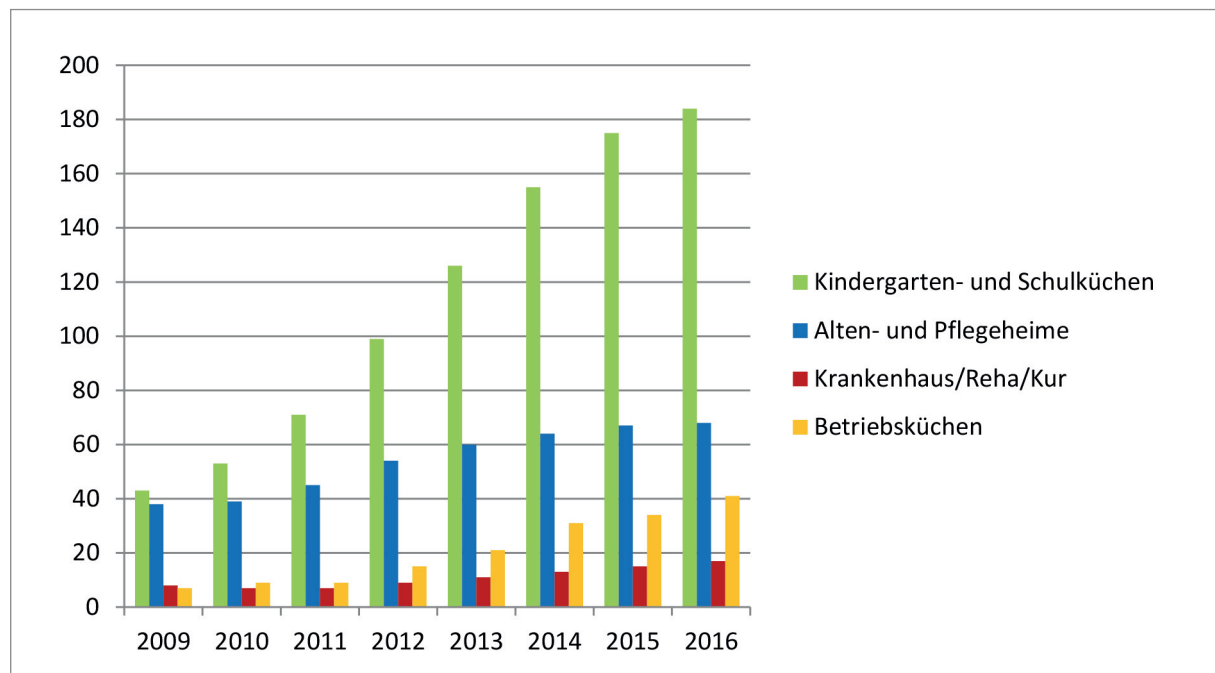
Zusammenfassung der Evaluierungsstudie Projekt *Gesunde Küche*

Gesundheit und ein hohes Maß an Qualität ...

sind für *Gesunde Küche* Betriebe nach eigenem Bekunden am wichtigsten. Insgesamt haben sich mehr als 70 % der angeschriebenen Betriebe an der Umfrage beteiligt, die durch die Agentur „SMILE“ durchgeführt und im Februar d. J. abgeschlossen worden ist.

Aktuell sind 336 Betriebe ausgezeichnet, davon sind 182 Kindergarten- und Schulküchen, 69 Alten- und Pflegeheime, 18 Krankenhaus/Reha/Kur und 45 Betriebsküchen.

Spartenaufteilung der ausgezeichneten Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung



Gute Stimmung in den *Gesunde Küche* Betrieben

Die *Gesunde Küche* hat nach wie vor eine hohe Signalwirkung und ein gutes Images und steht für Qualität und Gesundheit. Die Außenwirkung hat sich in den vergangenen zwei Jahren verbessert, ist aber nach Meinung einiger Betriebe noch ausbaufähig. Die Praxistauglichkeit der *Gesunden Küche* ruft in den Betrieben nicht nur eine große Zufriedenheit hervor, sie wird sogar schon als gegeben angesehen. Dafür verantwortlich sind u.a. die Kriterien, die aktuell und sinnvoll erscheinen, und dass die Anforderungen an die Speiseplangestaltung und Speisenzubereitung realistisch und leicht umsetzbar sind. Es zeigt sich auch hier, wie wichtig die Einbeziehung der Essensteilnehmer für die Akzeptanz des Essens ist, was wiederum die Betriebe motiviert.

Gute Bewertungen für den Jahreskontakt

Bei der Befragung zeigte sich, dass dieser persönliche Kontakt mit der Beratungskraft als sehr positiv bewertet worden ist und eine Gesprächsdauer von 1 - 1,5 Stunden sinnvoll erscheint. Diese zusätzliche Serviceleistung für *Gesunde Küche* Betriebe wurde als sehr wertvoll gesehen, da hier gezielt auf individuelle Wünsche des Küchenteams eingegangen wird und gemeinsam lösungsorientierte Strategien erarbeitet werden.

Vielfältiges Serviceangebot der Abteilung Gesundheit

Die zahlreichen Weiterbildungsangebote, die jedes Jahr durch neue Seminare ergänzt bzw. erweitert werden, erfreuen sich großer Beliebtheit und werden auch immer sehr positiv bewertet.

Der Downloadbereich der Webseite sowie die Rezepte online werden von mehr als 80% der Betriebe genutzt.

Bei Interesse stellen wir Ihnen gerne den gesamten Evaluierungsbericht zur Verfügung. Dieser kann per Email unter sandra.stelzmueller@ooe.gv.at angefordert werden.

Vorschau auf die nächste *Gesunde Küche* – NEWS:

Nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung