

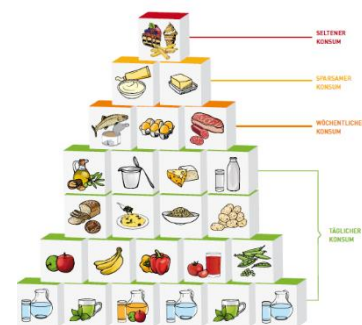
## Regional – biologisch – nachhaltig Vorbildliche Betriebsküche am CHS Villach

Vielen unserer Gäste ist nicht bewusst, welche qualitativ hochwertigen Speisen, meistens dreigängig, mit umfangreichem Salatbuffet, zum Preis um nur 5 € in unserer Betriebsküche angeboten werden.

Eine hohe Lebensmittelqualität, die nicht nur den Genusswert-, sowie den Eignungswert und den Gesundheitswert, sondern auch die Prozessqualität beachtet, ist für uns seit Jahren eine Selbstverständlichkeit.

Unsere Schulküche ist ein Lehrbetrieb und gehört zu den Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und ist somit eine **Großküche**, damit also **kein Individualverpflegungsbetrieb**. Bildungs- und Lehraufgabe im zweiten Jahrgang im Gegenstand Küchen- und Restaurantmanagement ist unter anderem die Durchführung professioneller Arbeitsabläufe, also die Zubereitung, Herstellung und Ausgabe großer Mengen.

Daraus ergibt sich, dass die Auswahl der Speisen einerseits auf den Lehrplan abgestimmt ist und andererseits den Vorgaben **der gesunden Küche** mit vier Verpflegungstagen entsprechen muss. Es gelten **die Empfehlungen der österreichischen Ernährungspyramide**. Als Partner der **gesunden Küche** leiten wir monatlich unsere Speisepläne an das Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 5, zur Überprüfung im Voraus weiter. Ein Ernährungswissenschaftler kontrolliert dort mittels Checkliste die Zusammensetzung, die Zubereitungsmethode sowie den ernährungsphysiologischen Wert der Gerichte.



Quelle: SIPCAN

Auch Fleisch gehört zu einem ausgewogenen und abwechslungsreich gestalteten Speiseplan dazu, damit der Körper mit allen notwendigen Nährstoffen versorgt werden kann, und hat somit seine Berechtigung.

Regionalität und Saisonalität sowie Nachhaltigkeit sind für uns keine Schlagwörter sondern werden in unserem Handeln und in der Praxis auch angewendet!

Obwohl wir als Bundesschule nach den vorgegebenen Richtlinien alle Lebensmittel bei Transgourmet bestellen sollten, ist es unserer Wirtschaftsleiterin dennoch möglich, viele Lebensmittel vom Bio-boten, von Kärnten Taurisch, Gemüse Robitsch oder Kärntnermilch direkt zu beziehen:

### **regional – biologisch – nachhaltig**

Somit haben wir einen hohen regionalen Frische- und BIO-Anteil an Grundnahrungsmitteln: alle Milchprodukte, Eier, Frischsalate und auch frisches Gemüse sowie alle Mehle für **unser selbst produziertes Gebäck sind zu 100 % Bio-zertifiziert**.

Wir verwenden bei der Zubereitung keine hochverarbeiteten Convenienceprodukte und verzichten auf Geschmacksverstärker in unserer Betriebsküche, wir verwenden selbst hergestelltes Kräutersalz. Alle Tagessuppen sind Gemüsesuppen und alle Speisen werden frisch zubereitet.