

BEARBEITERIN: Magdalena Feistenauer, MA MA  
TELEFON: 05574/6840-46  
E-MAIL: magdalena.feistenauer@wolfurt.at

## INFORMATION ZUM WOLFURTER MITTAGSTISCH in Kleinkindbetreuungen, Kindergärten und Schulen

### **Wo wird das Essen für unsere Einrichtungen hergestellt?**

Die Sozialdienste Wolfurt kochen und liefern täglich frische, hochwertige und hausgemachte Mittagsmahlzeiten an unsere Schulen, Kindergärten und Kleinkindbetreuungseinrichtungen. Immer mehr Kinder und Jugendliche genießen ihr Mittagessen regelmäßig in unseren Betreuungs- und Bildungseinrichtungen. Statt schnellen, oft ungesunden Snacks bieten wir als Marktgemeinde warme Mahlzeiten an, die einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen liefern. Die Gerichte sind vielfältig, abwechslungsreich und auf das unterschiedliche Alter der Kinder, von der Kleinkindbetreuung bis zur Mittelschule, abgestimmt. Selbstverständlich wird im Küchenbetrieb auf die internationalen Hygienerichtlinien geachtet.

Im letzten Kindergartenjahr wurden alleine an die Kleinkindbetreuung und Kindergärten in Wolfurt rund 13.000 Mittagsmahlzeiten geliefert. Dazu kommen nochmals 12.950 Mittagessen in den Volksschulen und der Mittelschule.

### **Woher werden die regionalen Zutaten bezogen?**

Regionalität und Nachhaltigkeit beim Essen stehen an oberster Stelle. Deshalb werden die fertig zubereiteten Gerichte von den Sozialdiensten in speziellen, wiederverwendbaren Boxen ausgeliefert. Die Zutaten für die Mahlzeiten werden sorgfältig nach Qualität, regionaler Herkunft und Jahreszeit ausgewählt und täglich frisch in der Küche der Sozialdienste verarbeitet.

- Hofladen, Familie Witzemann (Lauterach): Äpfel und Birnen
- Hofladen, Familie Reiner (Lauterach): Kartoffeln, Karotten und Kraut
- Frucht Grisenti (Insel Reichenau): verschiedenstes Gemüse
- Bio-zertifizierte Metzgeri Walser (Meiningen): Bio-Fleisch vom Rind, Schwein und Kalb
- Traditionsunternehmen Wech (Kröswang): Putenfleisch
- Gutshof Martinsruh, Bauer Artur Fetz (Dornbirn): Milch
- Vorarlberg Milch (Dornbirn und Feldkirch): Milchprodukte
- Christahof (Bezau): frische Freiland Eier
- Sennhof (Rankweil): pasteurisierte Eier aus Freiland-, Boden und Bio-Haltung
- Recheis (Tirol): Lasagneblätter
- Wolfnudeln (Burgenland): Spaghettinudeln

### **Wer kocht das Essen für den Mittagstisch in unseren Einrichtungen?**

Das Küchenteam der Wolfurter Sozialdienste hat viele Aufgaben: den Bewohner\*innen des Pflegeheims wird täglich gutbürgerliche Küche serviert, die Menüs für „Essen auf Rädern“ für die Gemeinden Schwarzach, Kennelbach und Wolfurt werden zubereitet und unsere Kleinkindbetreuungen, Kindergärten und Schulen mit Essen versorgt.

Der gelernte Küchenchef und ausgebildete Diätkoch, Heinrich Heinek, ist seit 1996 bei den Wolfurter Sozialdiensten tätig und seit 2003 Küchenchef. Gemeinsam mit seinem Team richtet er das Augenmerk auf eine ausgewogene Kost, die möglichst auf den Bedarf der Konsument\*innen abgestimmt ist.



Heinrich Heinek (Küchenchef)