

# gesunde küche



---

## Klassifizierungsrichtlinien ,Gesunde Küche'

### Allgemeine Teilnahme Kriterien zur Klassifizierung:

Der Betriebsinhaber fordert bei der Fachgruppe Gastronomie **den Klassifizierungsantrag** an. Mit dem ausgefüllten Erhebungsbogen beantragt der Betriebsinhaber die Einstufung in die erwünschte Kategorie und erklärt sich unter einem mit den vorliegenden Klassifizierungsrichtlinien einverstanden. Die Kooperationspartner AKL und WKK sind berechtigt, gemeinsam auch ohne Vorankündigung nach Vergabe des Gütesiegels die Klassifizierung des Betriebes zu überprüfen und gegebenenfalls abzuändern.

Die Landeskommision **bestehend aus je einem Vertreter der WKK und AKL** verpflichtet sich binnen vier Wochen ab Einlangen des Antrages mit dem Betrieb einen Klassifizierungstermin abzustimmen. Die Kategorisierung ist dem Werber schriftlich nach Abschluss mitzuteilen.

Der Betriebsinhaber kann gegen die Einstufung oder Nichteinstufung binnen vier Wochen ab Zustellung des Kommissionsbeschlusses unter Anführung der Gründe und eines konkreten Begehrens mittels Brief, Fax oder Email Einspruch erheben.

Die Klassifizierungskommission hat innerhalb von vier Wochen eine Neubegutachtung des Betriebes durchzuführen bzw. den Einspruch zu bearbeiten. Über das Ergebnis ist dem Auszeichnungswerber schriftlich ein Resultat der Beratungen zu übermitteln.

Die klassifizierten Betriebe verpflichten sich ständig die Qualitätsstandards wie in den Kriterien definiert, einzuhalten. Das Gütesiegel und die Auszeichnung befindet sich im Eigentum der Kooperationspartner und wird dem Teilnahmewerber für die Dauer der Erfüllung der Kriterien kostenlos zur Verfügung gestellt. Es besteht kein Rechtsanspruch und kann daher unter Argumentation von schwerwiegenden Verstößen gegen die Qualitätsauflagen unter vorheriger Abmahnung jederzeit rückgefordert werden. Nicht mehr aktuelle Auszeichnungen (Ablauf der Jahreszahl) sind zu entfernen. Der teilnehmende Betrieb verpflichtet sich ferner bei Nichteinhaltung der Kriterien die sichtbaren Auszeichnungen im Sinne der Kooperation auf seine Kosten zu entfernen und an die WKK zu refundieren.

Mit der Unterzeichnung der Klassifizierungsrichtlinien verpflichtet sich der Betriebsinhaber alle Richtlinien der Gesunden Küche entsprechend der vorliegenden Kriterien einzuhalten.



### Betrieb:

Grundvoraussetzung:

- ✓ Erfüllung der Teilnahmekriterien
- ✓ Besuch des Grundseminars
- ✓ erfolgreiche Umsetzung für mind. ½ Jahr Beobachtungszeitraum
- ✓ 1 vegetarisches Gericht nach den Richtlinien der ‚Gesunden Küche‘
- ✓ 1 Fisch- oder Fleischgericht nach den Richtlinien der ‚Gesunden Küche‘

Anmerkung: Bei Betrieben die ausschließlich auf Menübasis auskochen hat 1 Menü aus einem 1 Fisch-/Fleischgericht bzw. 2 vegetarische Gerichte auf der Speisekarte zu stehen.

Kocht ein Betrieb nur Menüs, muss zumindest einmal wöchentlich Fisch und zweimal pro Woche ein vegetarisches Gericht laut Gesunde Küche angeboten werden. Alle Hauptgerichte müssen den Kriterien laut Gesunde Küche entsprechen.

Ansonsten gelten die gleichen Klassifizierungskriterien.



## Betrieb:

### Grundvoraussetzung:

- ✓ Erfüllung der Teilnahmekriterien
- ✓ Besuch des Grundseminars
- ✓ 1 weiteres Fortbildungsseminar mit Zielsetzung ‚Gesunde Küche‘
- ✓ erfolgreiche Umsetzung für mindestens 1 Jahr Beobachtungszeitraum seit Antragsstellung (Zeiten anderer Kategorien dieser Aktion werden angerechnet)
- ✓ 1 Kindergericht,
- ✓ 2 Suppen/ Vorspeisen
- ✓ 1 Dessert
- ✓ 1 vegetarisches sowie 1 Fisch- und 1 Fleischgericht das den Kriterien der ‚Gesunden Küche‘ entspricht
- ✓ alle Gerichte/Menüs die den Kriterien der ‚Gesunden Küche‘ entsprechen sind auch als Kinder-/Seniorenportion anzubieten

Kocht ein Betrieb nur Menüs, müssen zumindest das Hauptgericht und die Suppe oder das Dessert den Kriterien der Gesunden Küche entsprechen. Es muss zumindest einmal wöchentlich Fisch und zweimal pro Woche ein vegetarisches Gericht laut Gesunde Küche angeboten werden.



## Betrieb:

### Grundvoraussetzung:

- ✓ Erfüllung der Teilnahmekriterien
- ✓ Besuch des Grundseminares
- ✓ 2 weitere Fortbildungsseminare
- ✓ erfolgreiche Umsetzung für mindestens 2 Jahre Beobachtungszeitraum seit Antragsstellung (Zeiten anderer Kategorien dieser Aktion werden angerechnet)
- ✓ 1 Kindergericht,
- ✓ 2 Suppen/ Vorspeisen,
- ✓ 2 Desserts
- ✓ 2 vegetarische, 1 Fisch- und 2 Fleischgerichte die den Kriterien der ‚Gesunden Küche‘ entsprechen
- ✓ Vollwertbeilagen zu den Fleischgerichten die als Gesunde Küche deklariert sind
- ✓ Kuchen und Gebäck die nach den Richtlinien der ‚Gesunden Küche‘ hergestellt wurden (mindestens 50%iger Vollkornmehlanteil)
- ✓ alle Gerichte/Menüs die den Kriterien der ‚Gesunden Küche‘ entsprechen sind auch als Kinder-/Seniorenportion anzubieten

Kocht ein Betrieb nur Menüs, ist zumindest ein Menü mit Vollwertbeilagen anzubieten und das Dessert muss verpflichtend bei der Verwendung von Mehl zumindest aus 50% Vollkornmehl hergestellt werden. Das gesamte Menü muss den Kriterien der Gesunden Küche entsprechen. **Zumindest dreimal pro Woche ist verpflichtend ein vegetarisches Gericht, einmal pro Woche ein Fischgericht anzubieten.**

In dieser Kategorie wird angenommen, dass es ein vermehrtes Augenmerk an Bioprodukten gibt.

Als Vollkornteigwaren werden im speziellen Vollkornreis, Wildreis, Hirse, Polenta, Kartoffeln, Quinoa, Amaranth, Buchweizen, Zartweizen empfohlen.