

Medieninformation

Regionale Lebensmittel in öffentlichen Großküchen

Schwaz, am 03. August 2021

Das Großküchenprojekt der Agrarmarketing Tirol GmbH hat das Ziel, den Einsatz von heimischen Lebensmitteln in den Küchen der Tiroler Heime, Krankenhäuser und Schulen zu steigern. Jene teilnehmenden Küchen, die nachweislich einen hohen Anteil an Tiroler Lebensmitteln verwenden, werden ausgezeichnet. Die Bewohner und Patienten, die in diesen Betrieben betreut werden, können sich darauf verlassen, dass sie verstärkt in den Genuss von Tiroler Lebensmitteln kommen. Auch in diesem Jahr konnten wieder 59 Altenwohn- und Pflegeheime, 13 Krankenhäuser und 13 Schulen für ihr Regionalitätsbekenntnis geehrt werden.

Tirol geht mit gutem Beispiel voran

„Wie wichtig die Versorgung mit heimischen Lebensmitteln ist, ist im Pandemiejahr 2020 vielen TirolerInnen klargeworden. Zahlreiche öffentliche Küchen setzen bereits seit Jahren auf Regionalität und verwenden lokale Lebensmittel. Es freut mich, dass wir auch heuer wieder zahlreiche öffentliche Institutionen für ihr gelebtes Bekenntnis zur Regionalität auszeichnen können“, freut sich LH-Stv. Josef Geisler und ergänzt: „Im Krankenhaus Schwaz spielen Regionalität nicht nur am Teller, sondern auch in der Energieversorgung eine große Rolle. Hier wird Nachhaltigkeit besonders vorbildhaft gelebt.“

Bereits seit 2010 sorgt die Agrarmarketing Tirol dafür, dass Großküchen öffentlicher Einrichtungen ein bedarfsgerechtes Angebot haben und möglichst viele Produkte regional beziehen. Durch die Großkücheninitiative, aber auch durch Projekte in der Gastronomie wie „Bewusst Tirol“ oder „Da kommt`s her“ gelingt es der Agrarmarketing Tirol, die Betriebe für die Herkunft der Lebensmittel zu sensibilisieren und auf den Mehrwert heimischer Produkte aufmerksam zu machen.

Tiroler Qualitätsprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung

„Mit dem Einkauf von regionalen und saisonalen Lebensmitteln der öffentlichen Küchen wird nicht nur für einen gesundheitlichen und kulinarischen Mehrwert gesorgt, sondern durch kurze Transportwege und nachhaltige Lebensmittelproduktion auch die Umwelt- und der Klimaschutz gefördert. Mit dem regionalen Einkauf stärken die Großküchen unsere kleinstrukturierten Familienbetriebe, schützen die Umwelt durch kürzere Transportwege und sorgen dafür, dass die

Wertschöpfung in der Region bleibt“, betont GF der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl. „Ob bei Milchprodukten, Fleisch, Obst, Eiern oder Gemüse, die teilnehmenden Betriebe legen der Agrarmarketing Tirol ihren Einkauf offen.“

Wertschätzung für Wertschöpfung

„Die Auszeichnung für die Verwendung von regionalen Produkten in unserer Großküche im Bezirkskrankenhaus Schwaz macht den nachweislich verstärkten Einsatz von Tiroler Lebensmitteln sichtbar. Das schätzen nicht nur alle, die in den Genuss unserer zubereiteten Speisen kommen, wie unsere Patienten und Mitarbeiter, sie ist auch gleichzeitig eine Anerkennung und Motivation für die Verantwortlichen in der Küche. Wir bedanken uns ganz herzlich dafür“, so Geschäftsführer Andreas Hoppichler vom Bezirkskrankenhaus Schwaz.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/M. Krapf)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, *Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding*, Tel. 0512/575701-12