

Sedus Vollwertküche jetzt mit BIO und DGE Zertifikat

7. Februar 2017

Schon seit den 50er Jahren versorgt die Betriebskantine die Sedus Belegschaft mit gesunder Vollwertkost. Jetzt wurde das Küchenteam um Chefkoch Ulrich Rotzinger gleich doppelt zertifiziert.

Rund ein Viertel aller Bundesbürger essen einmal täglich außer Haus. Laut einer Studie der Dualen Hochschulen Baden-Württemberg Ravensburg und Mosbach gehen Berufstätige im Laufe ihres Berufslebens rund 12.000 Mal in die Kantine. Dies zeigt die große Bedeutung, die frischem, vielfältigem, abwechslungsreichem, ausgewogenem und bezahlbarem Essen in Kantinen und Mensen zukommt.

Das im Herbst 2015 vom Ministerium für den Ländlichen Raum und Verbraucherschutz initiierte Kantinen-Coaching-Projekt „GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN“ fand im letzten Dezember in Stuttgart seinen krönenden Abschluss. Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL überreichte zusammen mit Dr. Helmut Oberritter (Geschäftsführer der Deutschen Gesellschaft für Ernährung), die begehrten Zertifikate BIO und DGE an die Projektverantwortlichen Ulrich Rotzinger und Mirko Rössler.

Insgesamt 60 Betriebe bewarben sich um die Teilnahme an dem Pilotprojekt, 10 davon wurden von einer unabhängigen Experten-Jury ausgewählt. Sie erhielten ein über einjähriges, umfassendes Coaching, in dem Themen wie ausgewogene Speisengestaltung, regionale Lieferketten, die Vermeidung von Abfällen sowie energiesparende Zubereitung vermittelt wurden.

Nach dem erfolgreich absolvierten Coaching-Prozess wird nun der Speiseplan in der „Oase“, dem Mitarbeiterrestaurant im Sedus Werk Dogern, bis zu vier Mal in der Woche um ein „Job & Fit“ Gericht bereichert, welches in besonderem Maße den Ansprüchen der kalorienarmen Ernährung entspricht und ausschließlich mit Bio-Erzeugnissen zubereitet wird.

In professionellen Küchenbetrieben zählen die Zertifikate BIO und DGE zu den begehrtesten Auszeichnungen, die nur bei Erfüllung aller Prüfkriterien im Rahmen einzeln durchgeführter Audits vergeben werden.

Bild: (v. l. n. r.) Dr. Helmut Oberritter (Geschäftsführer der DGE), Mirko Rössler (Personalreferent Sedus Stoll AG), Friedlinde Gurr-Hirsch (Staatssekretärin des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz MdL), Ulrich Rotzinger (Küchenleitung Sedus Stoll AG) und Dr. Silke Lichtenstein (Coach, Ernährungsberaterin).

Quelle: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR)

Sedus Stoll AG

Pressestelle

Brückenstraße 15
79761 Waldshut
Telefon: +49 (0) 7751 84 - 320
E-Mail: presse@sedus.de

Presseagentur

Joachim Sparenberg
Dr.-Schwörer-Straße 20
79761 Waldshut-Tiengen
Telefon +49 (0) 7741 8355003
Email: sparenberg-pr@web.de