

„Wir sind dabei“

Startschuss in der Öko-Modellregion ist gefallen: Seniorenheim in Waging nimmt an „Bio-Coaching“ teil

Pressemitteilung von Irmgard Reischl in der SOR vom 26.07.2023

Waging– „Los geht`s! Mehr regionale Bio-Lebensmittel in unserem Seniorenheim - wir sind dabei!“ Unter diesem Motto fand am 10. Juli das erste Coaching-Treffen im Seniorenheim St. Martin in Waging statt. Die Verpflegungsverantwortlichen des Seniorenheims möchten während des zehnmönatigen Beratungsprozesses nicht nur den bisherigen Einkauf von Lebensmitteln analysieren und Küchen- bzw. Arbeitsabläufe optimieren, sondern – so Hubert Sailer aus der Heimleitung sowie Küchenleiterin Frau Piederstorfer-Jung: „Wir stehen einem regionalen Bioanteil in unserer Küche sehr aufgeschlossen gegenüber!“ Alle Personen, die in der Senioreneinrichtung an der Verpflegung beteiligt sind, seien bereit, an einem Strang zu ziehen.



Zum Gruppenbild aufgestellt haben sich hier (von links): Einrichtungsleiter Hubert Sailer, Irmgard Reischl (AELF Ebersberg-Erding), Biocoach Hubert Bittl, Küchenleiterin Piederstorfer-Jung, Verpflegungsbeauftragter Samuel Bienzle und Ökomodellregionsmanagerin Lilli Dinglreiter.

Beraten wird das Seniorenheim St. Martin durch ein Team erfahrener Ernährungsfachleute: von Irmgard Reischl (Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost), Bio-Coach Hubert Bittl, selbst Küchenleiter einer Betriebsgastronomie einer Versicherung in München und Biomentor, wie auch Ökomodellregionsmanagerin Lilli Dinglreiter.

Das Beratungsangebot BioRegio-Coaching richtet sich an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in den 35 staatlich anerkannten Öko-Modellregionen im Freistaat. Allein sieben davon befinden sich im östlichen Oberbayern, wie zum Beispiel die Öko-

Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Das BioRegio-Coaching in Waging ist das dritte Coaching in der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel, bei dem Großküchen darin unterstützt werden, mehr regionale Biolebensmittel in die Speisepläne aufzunehmen. Die Salzachlinik Fridolfing und die Lebenshilfe Traunreut haben bereits erfolgreich mitgemacht und sind immer noch in Sachen bioregionale Verpflegung begeistert dabei. Die Teilnahme am Coaching ist für die Einrichtungen kostenfrei. Irmgard Reischl ermuntert interessierte Großküchenbetreiber, ein Coaching mitzumachen, „denn eine schmackhafte, ausgewogene und nachhaltige Verpflegung der Bewohner und externen Essensgästen ist wichtiger Baustein für deren Wohlbefinden.“ In Gemeinschaft richtig gut essen – sprich mit Genuss, Gesundheit und Qualität -, laute die Devise. Am Coaching teilnehmen kann jede Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung mit Sitz in Bayern. Weitere Voraussetzung: Lust darauf, sich selbst aktiv in den Coaching-Prozess einzubringen und Veränderungen zu bewirken.

Über die Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel

Die Öko-Modellregion Waginger See - Rupertiwinkel (ÖMR) besteht neben Waging am See aus den Gemeinden Fridolfing, Kirchanschöring, Petting, Saaldorf-Surheim, Taching, Teisendorf, Tittmoning, Wonneberg und der Stadt Laufen. Die ÖMR ist 2014 gestartet und hat zum Ziel, die Bio-Landwirtschaft sowie das Verarbeiten und Vermarkten von Bio-Lebensmitteln im Modellgebiet zu fördern.

Nähere Informationen unter

<https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/280231/index.php> oder bei

Irmgard Reischl
AELF Ebersberg-Erding
Wasserburger Straße 2
85560 Ebersberg
Telefon: 08092 2699-1310
E-Mail: poststelle@aelf-ee.bayern.de

Mehr regionale Bio-Lebensmittel
in der Gemeinschaftsverpflegung

BioRegio-
Coaching
in den Öko-Modellregionen

Wir sind
dabei!