



Klinik Sonnenbichl feierte Abschluss des BioRegion Coachings

Beitrag

Die Klinik Sonnenbichl hat am 27. April eingeladen, um den Abschluss des BioRegion Coachings zu feiern. Die Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein freut sich, dass das BioRegion Coaching erfolgreich abgeschlossen wurde. Es konnte nicht nur eine Steigerung des Anteils an (bio-)regionalen Produkten erzielt werden, sondern auch eine gesteigerte Zufriedenheit der Gäste.

In der Klinik Sonnenbichl werden im Jahr über 107.000 Mahlzeiten zubereitet. In der Einrichtung zur Prävention und Rehabilitation für Mutter und Kind können gleichzeitig 37 Familien aufgenommen werden, die je 3-Wochen in Aschau bleiben.

Es fällt also deutlich ins Gewicht, welche Zutaten für die 100 Personen täglich verkocht werden. Fokus des BioRegion Coaching war es einerseits den Anteil regionaler (Bio-)Produkte in der Küche zu erhöhen und andererseits die Kommunikation über die Lebensmittel mit den Frauen und Kindern zu verbessern.

Vor einem Jahr hat sich die Klinik Sonnenbichl dazu entschlossen gemeinsam mit der ÖMR und dem AELF Ebersberg-Erding den Speiseplan und Einkauf der Lebensmittel zu verbessern. Seitdem ist viel passiert. Es wurden regionale Erzeuger besucht, der Speiseplan überarbeitet und neue Rezepte ausprobiert. Außerdem wurde an der Kommunikation mit den Gästen gearbeitet. So wird nun beispielsweise gleich am ersten Tag einer neuen Kur über die Philosophie und die Bedeutung von heimischen Lebensmitteln in der Küche aufgeklärt, um von Anfang an auch das Bewusstsein der Frauen und Kinder zu schärfen.

Die Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein ist sehr stolz, dass der Anteil an regionalen (Bio-)produkten erhöht werden konnte. Die Molkerei Berchtesgadener Land beliefert die Klinik mit Bio-Milchprodukten und Maria Riepertinger ist neue Lieferantin von Priener Freilandeiern. Außerdem kann die Klinik die seit 24 Jahren bestehende Zusammenarbeit mit der örtlichen Bäckerei Bachhuber sowie mit der örtlichen Metzgerei Angermann vorweisen. Die Urkunde wurde im Auftrag des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums von Irmgard Reischl überreicht und steht für Gesundheit, Ökologie, Ökonomie und Wertschöpfung.

Fachlich begleitet wurde das Projekt von der Wertschöpfungs-Managerin der EPOS Bio Partner Süd GmbH, Verena Schlegel. Sie bescheinigte, dass der Anteil von bio-regionalen Produkten im ersten

Quartal diesen Jahres gegenüber dem Vorjahr von einem Prozent auf acht Prozente gestiegen ist. Alles in allem besteht das Essen aus der Klinikküche Sonnenbichl zu 15 Prozent aus biologischen und regionalen Lebensmitteln. Außerdem konnte die Zufriedenheit der Gäste im Hinblick auf das Essen von rund 50% auf satte 93% bei den letzten Umfragen erhöht werden.

Bericht und Foto: Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein







Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Aschau
2. BioRegio
3. Kampenwand
4. Öko-Modellregion