

## Gesündere und nachhaltigere Produkte für die Küche der Stiftung Blumenfeld

Im Sinne der ökologischen Nachhaltigkeit und der optimalen Anpassung an die Bedürfnisse unserer Bewohner und Gäste werden in der Produktionsküche der Stiftung Blumenfeld seit letztem Herbst diverse neue Produkte verwendet.

Es wurden in den letzten Monaten einige Veränderungen vorgenommen, um unsere Gäste nach den neusten Erkenntnissen der gesunden Ernährung und hohen ökologischen Standards zu verpflegen.

Folgende Änderungen wurden vorgenommen:

- Seit September 2015 verwenden wir ausschliesslich Schweizer Geflügelfleisch. Unsere Lieferanten begleiten und kontrollieren die Produktionsschritte und überwachen die Anforderungen der Qualitätssicherung. Durch fortschrittliche Tierhaltungskonzepte und artgerechtem Futter sind unsere Lieferanten ISO 9001 zertifiziert.
- das komplette Fischsortiment wurde auf Produkte aus nachhaltiger Fischerei umgestellt. Die Erhaltung eines gesunden Ökosystems ist unseren Lieferanten wichtig und wir verwenden ausschliesslich Fische und Meerestiere welche mit den vier Labels «Friend of the Sea», «Iceland Responsible Fisheries», «AquaGAP» und «Marine Stewardship Council» versehen sind.



- Ebenfalls verwenden wir bei der warmen Verarbeitung unserer Lebensmittel – zum Braten und Frittieren – HOLL-Rapsöl (High Oleic Low Linolenic). Dieses Öl verfügt über einen hohen Anteil an gesunden Ölsäuren (>80%) und einen geringen Anteil an ungesunden Linolensäuren (<3%).
- Ausserdem würzen wir Lebensmittel vorwiegend mit Salz, Pfeffer, reinen Trockenkräutern und Gewürzen, sowie frischen Kräutern. In den seltenen Fällen, wo z.B. vegetabile Bouillon verwendet wird, haben wir auf Produkte umgestellt, die auf hoch allergene Stoffe getestet und frei von Zusatzstoffen sind.
- Umstellung im Bereich Dysphagie-Schluckbeschwerden  
*Genuss in vertrauter Form - das Konzept für gepflegte Esskultur im Alter.*  
Alle Produkte sind püriert, aber optisch in ihrer ursprünglichen natürlichen Form, und bleiben auch „in Form“ bei der Zubereitung im Combisteamer.
  - perfekt portioniert und kalkulierbar, keine Überschüsse
  - absolute Geling-Sicherheit durch einfaches und schnelles Handling
  - Abwechslung und Vielfalt im Speiseplan
  - einer eventuellen Fehl- und Mangelernährung wird vorgebeugt
  - Nährstoffoptimierte Zusammensetzung sorgt für eine ausgewogene Ernährung
  - optisch attraktive Speisen lassen unsere Bewohner mit Freude und Appetit essen
  - die Lebensqualität unserer Bewohner wird gesteigert und Sie fühlen sich sehr gut versorgt



Wir sind bestrebt, Ihnen auch in Zukunft hochstehende und gesunde Mahlzeiten aus nachhaltiger Produktion servieren zu können.

Für Fragen und Anregungen stehen wir jederzeit zur Verfügung.