

Landesberufsschule
Lochau



Vorarlberg
unser Land



Mehr WERT für Körper und Geist

Ernährung

Bewegung

Sozialkompetenz

Suchtprävention



Gefördert aus Mitteln des
Bundes, des Landes Österreich
und des Fonds Gesundheitshilfe



Landesberufsschule Lochau

Landesberufsschule Lochau
Althofenstraße 1
A-6911 Lochau

Telefon: 05574/42906
Fax: 05574/42906-29
Email: direktion@lbslo1.srv.at
Internet: <http://www.lbs-lochau.at>
www.koerpergeist.wordpress.com

Anforderungen in der Internatsküche der Landesberufsschule Lochau

- ☑ Täglich 120 Schüler in Vollverpflegung + Hauspersonal und Lehrer
- ☑ Keine Wiederholungen auf dem Speiseplan innerhalb von 3 Monaten
- ☑ Vegetarier
- ☑ Glaubensbedingte Ernährungsausrichtung
- ☑ Allergiker – Laktose, Fructose, Nussintoleranz
- ☑ Übergewichtigkeit
- ☑ Diabetes
- ☑ Fast Food beeinflusste Jugendliche

Veränderungen in der Internatsküche

- ✔ Arbeiten nach Rezepturen
- ✔ Jährlich wird ein Produkt eine Speisengruppe oder ein Arbeitsablauf optimiert (Milch, Desserts, Jause)
- ✔ Hitliste
- ✔ Verzicht auf :
 - Fertigmischungen wie Suppenpulver, Saucenpulver usw.
 - Jährliche Reduktion von 48 kg Gemüsebrühe-Pulver auf 0 kg
 - Geschmacksverstärker
 - Zusatzstoffe
 - Konservierungsmittel
- ✔ Drastische Reduzierung der Fette im allgemeinen
- ✔ Abschaffung industriell hergestellter Fette (Margarine)
- ✔ Keine Mayonnaise mehr
- ✔ Fleischanteile verringern durch Getreide oder z.B. Gemüse
- ✔ Alle Teigprodukte haben einen Vollkornanteil von mind. 30 %
- ✔ Starke Reduktion von Zucker (Desserts, Marmelade)
- ✔ Max. 1 x pro Monat frittiertes.....

Einkauf

Einkauf von Bioprodukten - Tierhaltung

10 Regionale Lieferanten

- ✓ Bio Gemüse- Wegwarte
- ✓ Martinshof
- ✓ Metzgerei Dür
- ✓ Mosterei Kessler
- ✓ Bäckerei Fink
- ✓ Champignon Lenz
- ✓ Naturprodukte Flatz
- ✓ Metzgerei Mennel
- ✓ Sennerei Schnifis
- ✓ V-Milch
- ✓ Seeberger Biobauer
- ✓ Käse Moosbrugger



Jeden Tag eine neue Innovation

- ✔ Spaß an der Arbeit
- ✔ Motivierte Mitarbeiter
- ✔ Ständige Weiter-Entwicklung
- ✔ Begeisterte Gäste
- ✔ Öffnung unendlicher Möglichkeiten
- ✔ Zufriedener Feierabend



Die Gewürzmühle



Muss ich Kartoffeln schälen?



Zeitersparnis
30 min.

Gemüsestifte für ein gutes Mundgefühl



Zeitersparnis
120 min.

Die Milch



Nicht...

- ✓ standardisiert
- ✓ pasteurisiert
- ✓ homogenisiert
- ✓ dafür
- ✓ voller Geschmack
- ✓ Inhalts-Stoffe weitgehend erhalten
- ✓ doppelter Preis für den Bauern
- ✓ Müllvermeidung

Dessert aus dem Wurstfüller



Zeitersparnis
20 min.

Verwenden statt wegwerfen



Tourismusstrategie 2020
Das neu zu fassende Bildungskonzept der Sparte Tourismus und Gastgewerbe?
Landwirtschaftsstrategie 2020



