

**PRESSEAUSSENDUNG | 8. 9. 2016**

**Neue BENEVIT-Heimküche versorgt auch Schüler/innen in Alberschwende**  
**Die erst kürzlich fertig gestellte und hochmoderne Heimküche bietet neben der**  
**Schüler/innen-Verpflegung auch einen Mittags- und rollenden Essenstisch für Senioren an**

**Die neue BENEVIT-Heimküche von Alberschwende verpflegt künftig auch die Schüler/innen der Mittelschule. Zudem wird das Angebot des „offenen Mittagstisches“ und des „rollenden Essenstisches“ für Senior/innen in der Gemeinde und der Region ausgebaut. Damit setzt die Vorarlberger Pflegegesellschaft BENEVIT erstmals ein fortschrittliches Konzept um, durch welches neben der Qualität auch die Kapazität der Heimküchen erhöht werden kann.**

„Durch den Küchenumbau in Alberschwende konnten wir erstmals unsere BENEVIT-Gastroline konsequent umsetzen. Damit wollen wir gesunde, attraktive, saisonale und regionale Ernährung anbieten, die unter anderem leistungsbefähigend ist. Damit kann bei Senioren beispielsweise gezielter auch Unterernährung und Flüssigkeitsmangel entgegen gewirkt werden. Auch bei Jugendlichen wird eine gesunde und schmackhafte Ernährung immer mehr ein zentrales Thema“, sagt BENEVIT-Geschäftsführer Mag. Harald Panzenböck.

Beim Mittagstisch für Schüler/innen orientiert sich BENEVIT an den Standards der ARGE Schülerverpflegung. Verarbeitet wird beispielsweise Frisches, Saisonales und Regionales sowie Fleisch aus artgerechter Haltung. Alles wird schonend zubereitet, wobei weder künstliche Farbstoffe noch Geschmacksverstärker zum Einsatz kommen. Das Küchenteam hält regelmäßig Kontakt mit den Schüler/innen und deren Betreuer/innen, damit das Speisenangebot optimal auf die Bedürfnisse der jungen Menschen angepasst werden kann.

Die neue hochmoderne und leistungsfähige Küche ermöglicht zudem den Ausbau der Kapazitäten für den offenen Mittags- und rollenden Essenstisch für Senior/innen. Den offenen Mittagstisch gibt es jeweils dienstags und donnerstags im Sozialzentrum: „Er ist beliebter Treffpunkt, wo man über Sorgen und freudige Ereignisse berichten kann. Zudem schmeckt ein gemeinsames Mittagessen besser und bietet mehr Abwechslung“, so Annelies Böhler, MOHI-Koordinatorin des nun ausgebauten Verpflegungsangebots.

Der Umbau des Sozialzentrums Alberschwende brachte aber nicht nur einen Ausbau und eine Modernisierung der Heimküche. So wurde die Infrastruktur mit einem eigenen Bistro für den Senior/innen-Mittagstisch und mit neuen Personalräumlichkeiten an moderne Anforderungen angepasst. Damit konnte in Alberschwende das erste aktuelle Bauprojekt von BENEVIT erfolgreich abgeschlossen werden. Bei den beiden anderen Neubauten in Langen bei Bregenz und Höchst wird das neue Küchenkonzept ebenso umgesetzt.

**Bildunterschrift:**

Von links nach rechts: Brigitte Willam (Küchenhilfe), Songül Öztürk (Küchenhilfe), Ivan Culina (Küchenleitung), Gertrud Feuerstein (Küchenhilfe), Ingrid Stadelmann (Küchenleitung)

**Pressekontakt:**

Mag. Harald Panzenböck  
Geschäftsführer Benevit gGmbH  
Mobil: 0664 106 3758  
E-Mail: [panzenboeck@benevit.at](mailto:panzenboeck@benevit.at)  
Internet: [www.benevit.at](http://www.benevit.at)