



Oberstes Ziel: die tägliche Bereitstellung von frischen, gesunden und genussvollen Mahlzeiten, die auf die Bedürfnisse unserer Bewohner und Mitarbeiter abgestimmt sind!

Die 5 Säulen unseres Küchenleitbildes des Seniorenheims St. Michael



1. Kulinarische Lebensqualität & Biografiearbeit

- **Kostformen:** Berücksichtigung von z.B. spezielle Diäten, Diabetikerkost, Kau- und Schluckstörungen, Unverträglichkeiten und Lieblings Speisen von früher
- **Speiseplan:** kann individuell ausgewählt werden, abwechslungsreich, bedarfsgerecht

2. Logistische Exzellenz & Flexibilität

- **Seniorenheim St. Michael:** Warme, strukturierte Mahlzeiten als Fixpunkt des Tages
- **Wohnresidenz St. Raphael:** Nahtlose Verbundverpflegung mit identisch hohem Qualitätsanspruch
- **Tagespflegen (St. Gabriel, Tagespflege am Puchbergplatz):** Nahtlose Verbundverpflegung mit identisch hohem Qualitätsanspruch
- **Essen auf Rädern:** Zuverlässige, heiße Lieferung in Thermoboxen für maximale Selbstständigkeit zu Hause
- **Kindergarten:** Kindgerechtes Essen, zuverlässige, heiße Lieferung

3. Höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards

- **HACCP - Konformität:** Lückenlose Einhaltung aller Hygienevorschriften bei Produktion und Transport
- **Nährstoffschonung:** Moderne Garverfahren sichern Vitamine und den natürlichen Geschmack
- **Allergenmanagement:** Maximale Transparenz und Sicherheit bei Unverträglichkeiten

4. Nachhaltigkeit & Wirtschaftlichkeit

- **Regionale Produkte:** Wir bevorzugen saisonale Zutaten von Erzeugern aus der Region.
- **Ressourceneffizienz:** Optimierte Produktionsprozesse minimieren Lebensmittelabfälle (Food Waste)

5. Kommunikation

- **Teamgeist:** Ein wertschätzendes Miteinander in der Küche sichert eine gute Zusammenarbeit
- **Optimiertes Schnittstellenmanagement:** zwischen den Bereichen Küche, Pflege & Angehörige, Bewohner/Patienten/Klienten