

HLW Lienz führt Transparenz in der Gemeinschaftsverpflegung ein

Die HLW Lienz setzt Maßstäbe in der Schulverpflegung: Mit dem Zertifikat „Gut zu wissen“ fördert die Bildungseinrichtung Transparenz und Qualität bei Lebensmitteln. Erfahren Sie mehr!

In einer bemerkenswerten Initiative zur Verbesserung der Essensqualität hat die HLW Lienz kürzlich ein bedeutendes Zertifikat erhalten. Diese Bildungseinrichtung fördert Transparenz in der Gemeinschaftsverpflegung und wurde dafür ausgezeichnet. Auf freiwilliger Basis hat sich das Schulrestaurant einem gründlichen Prüfprozess unterzogen und darf jetzt das Zertifikat „Gut zu wissen“ stolz präsentieren.

Die Gewährleistung von Qualität in der Ernährung ist heutzutage wichtiger denn je, besonders im schulischen Umfeld. Seit September 2023 müssen in der Gemeinschaftsverpflegung Herkunftsangaben für Lebensmittel wie Fleisch, Milch und Eier gemacht werden. Mit dem Zertifikat der Landwirtschaftskammer Österreich wird den Gästen der HLW Lienz eine transparente Auskunft über die Lebensmittel gegeben, die im Bistro verwendet werden. So können die Schülerinnen und Schüler, sowie deren Familien, informierte und bewusste Entscheidungen über ihre Mahlzeiten treffen.

Ein Schritt zur Nachhaltigkeit

Die HLW Lienz hebt sich als eine der wenigen Schulen in Tirol hervor, die aktiv an der Förderung von regionalen und nachhaltigen Produkten arbeitet. Diese Unternehmenskultur

spiegelt sich in dem Bestreben wider, sowohl das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schärfen als auch den verantwortungsvollen Genuss zu fördern. Die Schulleitung betont, dass „Transparenz und Regionalität für uns keine leeren Versprechen sind, sondern gelebt wird“. Dieses Bekenntnis zur Qualität und Regionalität könnte beispielgebend für andere Schulen in der Region sein.

Das Engagement der HLW Lienz für höhere Standards in der Gemeinschaftsverpflegung zeigt, dass Bildungseinrichtungen eine aktive Rolle bei der Gestaltung eines bewussteren Essverhaltens spielen können. Die Entscheidung, sich für das Zertifikat „Gut zu wissen“ zu qualifizieren, dient nicht nur dem unmittelbaren Nutzen der Schüler, sondern auch als Vorbild für andere Institutionen. Diese Maßnahme fördert ein Umfeld, in dem gesunde und nachhaltige Ernährung als Standard gelten.

Mehr Informationen zu dieser Initiative und den Einzelheiten des Prüfprozesses sind **in dem Artikel von www.dolomitenstadt.at nachzulesen.**

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at