

Presseaussendung 04.06.2014

„Grüner Teller“: Auszeichnung für MecFAB von Styria vitalis

Kürbisrisotto mit Maronen und Parmesan dazu Salat und ein Stück Obst oder gekochter Tafelspitz auf Kürbis-Dillgemüse mit Röstkartoffeln – was diese Gerichte gemeinsam haben? Sie sind köstliche Grüner Teller-Gerichte, die ausgewogen sind, Abwechslung in den Speiseplan bringen und eine gesunde Wahl ermöglichen. Der von Styria vitalis seit 2011 vergebene „Grüne Teller“ kennzeichnet bei Kantinen, warmen Buffets & Co die gesunde Wahlmöglichkeit, also jene Angebote, die den Kriterien einer ausgewogenen Küche entsprechen. Beispielsweise ist saisonales Gemüse ein fixer Bestandteil des Grüner Teller-Gerichtes. Darüber hinaus gibt es frische Salate oder Obst. Anfang des Jahres wurde auch an MecFAB in Kapfenberg der „Grüne Teller“ vergeben, die Übergabe der Auszeichnung erfolgte am 3. Juni.

MecFAB ist ein - vom Sozialministeriumservice (vormals Bundessozialamt), Landesstelle Steiermark, geförderter - sozialökonomischer Betrieb im Bereich Gastronomie, der Menschen mit Beeinträchtigung dabei unterstützt, einen geeigneten Arbeitsplatz zu finden. „MecFAB erarbeitet gemeinsam mit den TeilnehmerInnen persönliche und berufliche Möglichkeiten, findet Stärken heraus, begleitet die Planung der beruflichen Zukunft und setzt die ersten Schritte um“ erklärt Projektleiterin Helga Schmartschan. Die TeilnehmerInnen werden als TransitmitarbeiterInnen beschäftigt und für die Integration in die Wirtschaft trainiert und ausgebildet. Die Förderung der TeilnehmerInnen erfolgt mittels gezielter Ausbildungsmaßnahmen und mit laufender Unterstützung am Arbeitsplatz. „Ich freue mich, dass MecFAB das Qualitätssiegel „Grüner Teller“ erhalten hat. Für mich eine weitere Bestätigung, dass im Rahmen unseres Beruflichen Bildungs- und Rehabilitationszentrums sowohl für MitarbeiterInnen als auch TeilnehmerInnen Ganzheitlichkeit groß geschrieben wird“ so Mag. Andreas Schröck, Regionalleiter des BBRZ/FAB Region Süd.

MecFAB betreibt das Buffet des BBRZ am Standort Paula-Wallisch-Platz in Kapfenberg sowie die interne Kantine der Firma Pankl in Kapfenberg. Dazu kommen Kooperationen unter anderem mit der Teamsportakademie und dem BRG Kapfenberg. Zusätzlich kann auf Kundenwunsch ein Cateringservice mit kalten und warmen Speisen in Anspruch genommen werden.

Bild: Übergabe der Auszeichnung am 3. Juni durch Mag.^a Sabine Wallner, Styria Vitalis, an Mag. Andreas Schröck, Hermann Theußl und Helga Schmartschan vom BBRZ/FAB Kapfenberg.

Styria Vitalis

Der Grüne Teller wird von Styria vitalis vergeben. Styria vitalis ist ein seit über 40 Jahren tätiger Verein im Bereich Gesundheitsförderung, Prävention und Public Health. Das Leitungsorgan von Styria vitalis besteht aus dem Präsidenten der Ärztekammer Steiermark, dem Landesrat für Gesundheit sowie der Obfrau der Steiermärkischen Gebietskrankenkasse. Der Grüne Teller steht für eine ausgewogene Speiseplangestaltung in der die Hauptkomponenten Kohlenhydrate, Fett und Eiweiß in einem gesunden Verhältnis zueinander stehen. Damit wird dem Essensgast in Gemeinschaftsküchen die gesunde Essenswahl ermöglicht. Grüner Teller-Betriebe bieten diese Speisen täglich und für den Essensgast gut sichtbar gekennzeichnet mit dem Grünen Teller-Logo an.



MecFAB wird gefördert von



Landesstelle Steiermark