

Die Küche stellt sich vor

Wohn- und Pflegeheim Lienz



WOHN-&PFLEGE

HEIME
OSTTIROL

Täglich frisch gekocht



Sehr geschätzte Damen und Herren!

Tue Gutes und sprich darüber ...

Dieser Satz war beim Erstellen dieser Broschüre Inspiration und Auftrag zugleich.

Unser Küchenpersonal bemüht sich täglich, die Konsumenten nicht nur zufrieden zu stellen sondern mit den Mahlzeiten willkommene Höhepunkte im Tagesablauf zu schaffen. Der hohe Stellenwert der Gemeinschaftsverpflegung in einem Wohn- und Pflegeheim ist unbestritten und die erforderlichen Leistungen dafür sind vielfältig. Qualität, Wirtschaftlichkeit und Hygiene sind im WPH Lienz nicht nur Schlagworte sondern definierte Parameter, die hohe Ansprüche an die MitarbeiterInnen stellen. Dass unser Küchenteam den Anforderungen mehr als gerecht wird, konnte bei einer externen Überprüfung durch die Firma Gastromed im Jahr 2008 eindrucksvoll bestätigt werden. Die permanente Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung mit einem erfolgsorientierten Konzept führt zu Ergebnissen, die mit Freude präsentiert werden können.

Als wesentliche Partner, im Bemühen über 400 KonsumentInnen täglich mit den frisch zubereiteten Speisen zu verwöhnen, können wir auf unsere regionalen Lieferanten zählen. Ohne die gleich bleibend hohe Qualität ihrer Produkte, die vorwiegend aus der Region stammen, wäre es nicht möglich, für so viele zufriedene Kunden zu kochen.

Wir freuen uns, mit dieser Broschüre einige Einblicke in die Gemeinschaftsverpflegung des WPH Lienz geben zu können und Ihnen damit die Möglichkeit zu bieten, unser Küchenteam in seinem modernen Arbeitsumfeld kennen zu lernen.

Herzlichst

Werner Greil

Wirtschaftsleiter im WPH Lienz

... unser Arbeitsplatz



In unserer modernen, hauseigenen Küche werden täglich neben Frühstück, Jause und Abendessen rund 420 Mittagessen zubereitet. Insgesamt 17 MitarbeiterInnen sind für die Küche, das Service und das Reinigen des Geschirrs zuständig. Unter der Leitung von *Küchenchef Gerhard Heinricher* versucht das gesamte Team auf die Bedürfnisse unserer betagten BewohnerInnen einzugehen.

Bei der Auswahl der Speisen wird besonders Wert auf Abwechslung und schmackhafte Hausmannskost gelegt. Leicht bekömmlich zubereitet und harmonisch angerichtet wird versucht, unsere BewohnerInnen jeden Tag aufs Neue zu begeistern.

Beim Wareneinkauf wird speziell auf Frische und Regionalität der Lebensmittel geachtet.

... Beispiel für einen Tagesspeiseplan

Mittagessen Vollkost

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

* * *

Faschierte Laibchen vom Kalb
in Schwammerlsauce

Kartoffelpüree und Zuckererbsen

* * *

Zwetschkenkuchen



Abendessen Vollkost

Klare Gemüsesuppe

* * *

Gebackene Apfelradl'n
in Zimtzucker
mit Weinschaum



... unser Angebot und unsere Leistungen

Täglich kocht unser Küchenteam für

- 280 HeimbewohnerInnen in Lienz und Sillian
- unsere Mitarbeiter im Haus
- 40 Essen für Schüler der Lienzer Pflichtschulen im Rahmen der Nachmittagsbetreuung
- Catering für Kindergärten
- Senioren-Mittagstisch in Lienz und Sillian
- täglich 90 Essen auf Räder im Umkreis von Lienz und Sillian

sowie auch bei

- internen Fortbildungsveranstaltungen
- verschiedenen Festen für unsere BewohnerInnen

Unser Angebot

täglich stehen unseren Kunden vier verschiedene angepasste Kostformen zur Auswahl

- Vollkost
- Leichte Vollkost
- Diabetes gerechte Kost
- Vegetarische Vollkost

Weitere Informationen und den aktuellen Speiseplan finden Sie auf unserer neu gestalteten Homepage unter www.heime-osttirol.at.



... ein Lieblingsgericht von unseren BewohnerInnen



Osttiroler Kaspessknödel mit knackigem Salat

- 130 g Erdäpfel gekocht
 - 250 g Knödlbrot
 - 50 g Teebutter
 - 50 g fein gehackte Zwiebel
 - 0,25 l Vollmilch
 - 2 Eier
 - 50 g Tilsiter in Würfel geschnitten
 - 50 g Tiroler Bergkäse in Würfel geschnitten
- Butterschmalz
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zwiebel goldbraun rösten. Milch erwärmen und mit Eiern und den Gewürzen mischen. Alles mit dem Knödlbrot vermengen. Kartoffelwürfel, Käse und Petersilie unter die Masse mischen.

30 Minuten rasten lassen und flache Knödel formen.
In Butterschmalz herausbraten.

Dazu kann man einen knackigen Salat mit einem Dressing nach Wahl reichen.

Wir wünschen
gutes Gelingen!



... wir freuen uns besonders über

- unsere langjährigen Mitarbeiter, die sich täglich aufs Neue bemühen, frisch für unsere Kunden und BewohnerInnen zu kochen
- unser Küchenteam, dem es auf Anhieb gelang, 2 Kessel zu erkochen und fleißig dabei ist, diese hohe Qualität zu halten und auszubauen



- unsere regionalen Lieferanten, die es uns ermöglichen, die Milch sowie viele andere Produkte wie Kartoffel, Salat und Saft von heimischen Bauern beziehen zu können
- unsere „Osttiroler Hausmannskost“ Schlipfkrapfen, Tiroler Knödel, „Plente“ und viele andere bekannte und gewohnte Speisen aus unserer Region werden ausschließlich selbst hergestellt
- die Präsenz von viel frischem Gemüse und Obst

im wöchentlich wechselnden Speiseplan. Der Einsatz von Fertigprodukten wird auf das Notwendigste reduziert

- auf unsere hauseigene Patisserie, die täglich hausgemachten Mehlspeisen für die Bewohner, sowie für das Heimcafé herstellt
- die vielen tollen Feiern, die im Jahresreigen für unsere Mitarbeiter und BewohnerInnen stattfinden



IHRE ANSPRECHPARTNER



Heimleiter:

Tel.-Nr.:

e-Mail:

Franz Webhofer

04852 608 400

webhofer@heime-osttirol.at

Wirtschaftsleiter:

Tel.-Nr.:

e-Mail:

Werner Greil

04852 608 802

greil@heime-osttirol.at

Küchenleiter:

Tel.-Nr.:

e-Mail:

Gerhard Heinricher

04852 608 830

gerhard.heinricher@heime-osttirol.at

Homepage:

www.heime-osttirol.at

