

Ihr Weg zur Grünen Küche ...

Die Grüne Küche steht für
vollwertig | vegetarisch | täglich frisch gekocht



Wir machen Ihre Qualität sichtbar!

www.styriavitalis.at/marken-guetesiegel/gruene-kueche



Was ist die Grüne Küche?

Die Grüne Küche steht für **vollwertig | vegetarisch | täglich frisch gekocht**. Ihre Kriterien entsprechen den zeitgemäßen und nachhaltigen Standards der Vollwerternährung nach der [Gießener Formel](#). Sie stehen für genussvolle, bekömmliche Speisen bei allen Hauptmahlzeiten, die aus gering verarbeiteten, saisonal-regionalen Lebensmitteln zubereitet sind. Die Grüne Küche gewährleistet eine rein vegetarische Menülinie oder vegetarische Gerichte, den Verzicht auf Fertigprodukte und Frittiertes sowie verpflichtende Fortbildungen für KüchenmitarbeiterInnen. Die eindeutige Kennzeichnung der Grüne Küche-Gerichte bzw. -Menüs führt zu deren besserer Sichtbarkeit und erleichtert EsserInnen die gesunde Wahl. Die vegetarische Ausrichtung der Grünen Küche ist eine ovo-lacto-vegetabile, d.h. Ei und Milch sowie verarbeitete Produkte aus bzw. mit Ei und Milch sind erlaubt. Auf Lebensmittel tierischen Ursprungs wie beispielsweise Gelatine oder Fisch wird verzichtet. Die Vollwertigkeit steht für die breite Nutzung der Getreidevielfalt und den Einsatz von mindestens 30 % Vollkornmehl in hausgemachten Teigen und Getreideprodukten.

Die vollwertig-vegetarischen Kriterien, der Einsatz von gering verarbeiteten, saisonal-regionalen Lebensmitteln aus dem Umkreis von max. 150 km und die Bevorzugung von Bio und fairem Handel macht die Grüne Küche zu einer nachhaltigen Marke.

Die Grüne Küche trägt zu vier der insgesamt 17 „Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen bis 2030“ (SDGs) bei. Diese definieren globale und nachhaltige Ziele.



Ziel 2 Hunger beenden, Lebensmittelsicherheit und verbesserte Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern

Ziel 3 Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern

Ziel 12 Nachhaltige Konsum- und Produktionsstrukturen sichern

Ziel 13 Vordringlich Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen

Der Weg zur Grünen Küche

1. Telefonischer Erstkontakt

Ihre Ansprechperson bei Styria vitalis ist Sura Dreier: 0316 | 82 20 94 – 72

2. Anmeldeformular

Das Anmeldeformular stellt Ihnen Styria vitalis im Abschluss an den Erstkontakt zur Verfügung.



3. Eingangsprüfung Grüne Küche

Die kostenpflichtige Eingangsprüfung startet mit einem **Speiseplancheck** inklusive ausführlichem Feedback. Das **Erstgespräch** dient Ihrer individuellen Beratung. Sie erhalten Rückmeldung zu Ihrem Angebot und möglichen Potentialen, außerdem Tipps und Optimierungsvorschläge zur Umsetzung der Nutzungskriterien. Eventuell eingeforderte Veränderungen sind innerhalb von sechs Monaten umzusetzen. Eine betriebsinterne Fortbildung ist kostenpflichtig möglich.

Den abschließenden Teil der Eingangsprüfung bildet die **Erstkontrolle**. Sie prüft die Erfüllung der Grüne Küche-Kriterien, nimmt Einblick in Ihre Räumlichkeiten vor Ort sowie in den aktuellen Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde. Eine Testkonsumation ergänzt gegebenenfalls die Kontrolle.

4. Lizenzvertrag und Lizenzkosten

Der Lizenzvertrag regelt die Zusammenarbeit zwischen Styria vitalis und Ihrem Betrieb, indem er jederzeit nachlesbar die Rechte und Pflichten von Lizenznehmer und -geber anführt. Einstiegsgebühr und Lizenzkosten werden verrechnet, nach der Bezahlung erhalten Sie das Logo der Grünen Küche zugesendet.

4. Verleihung

In einer individuell gestaltbaren Feier verleiht Styria vitalis Ihrem Betrieb die Gewährleistungsmarke Grüne Küche. Sie erhalten ein Werbepaket bestehend aus der Grüne Küche-Tafel, vier Aufklebern und einer Urkunde. Wir unterstützen Sie gerne bei der Erstellung von Pressetexten etc. und heißen Sie als Grüne Küche-Lizenznehmer herzlich willkommen.

Lizenznehmer der Grünen Küche

Wahrung der Gewährleistungsmarke

Einmal jährlich findet eine angekündigte Prüfung der Kriterien statt. Dazu fordern wir Ihren Speise- oder Menüplan über vier Wochen an und führen einen **Speiseplancheck** durch. Wir vereinbaren mit Ihnen einen **individuellen Kontrolltermin** zur Qualitätssicherung. Bei diesem Check vor Ort prüfen wir die restlichen Kriterien sowie den jüngsten Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde. Sie erhalten eine **Fachberatung** zu Speisenangebot und -zusammenstellung, zur Speisendeclaration und -zubereitung, zur Herkunft der Lebensmittel, zur Speisekartengestaltung, zu Fragen gesunder Ernährung etc.

Als Lizenznehmer müssen Sie jedes Jahr eine **Fortbildung** nachweisen. Ein/e MitarbeiterIn des Lizenzbetriebes kann jährlich kostenlos an einer Veranstaltung aus dem Fortbildungsprogramm von Styria vitalis teilnehmen. Wir erkennen Fortbildungen anderer Anbieter an, sofern sie einschlägige, fachspezifische Themen behandeln. Wird in einem Jahr keine Fortbildung absolviert, sind im darauffolgenden Jahr zwei Fortbildungen nachzuweisen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen kostenpflichtig auch maßgeschneiderte, betriebsinterne Fortbildungen an.

Ihr Betrieb profitiert von der regelmäßigen Zusendung von Newslettern und Fachinformationen, vom angebotenen Fortbildungsprogramm und wird auf der Website www.styriavitalis.at dargestellt und verlinkt.



Kosten

Kosten im Einstiegsjahr

Dreiteilige Eingangsprüfung: € 85,- pro Stunde exkl. 10% MwSt. sowie Testkonsumation

Einstiegsgebühr: € 650,- exkl. 10% MwSt.

Lizenzkosten: 357,- € pro Jahr exkl. 10% MwSt., anteilig verrechnet ab dem Einstiegsmonat

Benutzungsentgelt für Werbepaket: € 270,- exkl. 10% MwSt., enthält die Grüne Küche-Tafel, die gerahmte Grüne Küche-Urkunde und vier Grüne Küche-Aufkleber

Kosten in den Folgejahren

Jährliche Lizenzkosten: € 357,- exkl. 10% MwSt. sowie eine Testkonsumation

Bei einer ungenügenden Erfüllung der Grüne Küche-Kriterien sind die Kosten für die zusätzliche/n (Nach-)Kontrolle/n vom Betrieb zu tragen: € 85,- pro Stunde exkl. 10% MwSt. und Testkonsumation.

Ein zusätzlicher oder gewünschter Speiseplancheck kostet € 190,-. Wird die jährliche Fortbildungspflicht über zwei Jahre nicht erfüllt, erfolgt eine kostenpflichtige Fortbildung vor Ort.

Ablauf jährliche Kontrolle

Die Kontrolle umfasst den **Check** von vier Wochen **Speise- bzw. Menüplänen** sowie den **Check vor Ort**. Im Vorfeld des individuellen **Kontrolltermins** fordern wir die Speise- oder Menüpläne von vier Wochen an und analysieren diese mittels eines standardisierten Speiseplanchecks. Beim Termin vor Ort prüfen wir, aufbauend auf dem Speiseplancheck, die restlichen Kriterien. Die Kontrolle vor Ort beinhaltet eine individuelle Fachberatung und eine Testkonsumation.

**Haben Sie Interesse, ein Grüne Küche-Betrieb zu werden? Nehmen Sie Kontakt mit uns auf:
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!**

Kontakt

Styria vitalis

Sura-Maria Dreier, BSc

Koordination Grüne Küche und Grüne Haube

Tel: +43 | 316 | 82 20 94 -72

Fax: +43 | 316 | 82 20 94 -31

gruenekueche@styriavitalis.at



Impressum

Medieninhaber: Styria vitalis

Marburger Kai 51, 8010 Graz

Tel: +43 | 316 | 82 20 94-10

Fax: +43 | 316 | 82 20 94-31

gesundheit@styriavitalis.at, www.styriavitalis.at

ZVR: 741107063