

„Dorfner menü GenussVital“: Mit allen Sinnen genießen

Gesundes Geschmackserlebnis im Betriebsrestaurant: Nach „Dorfner menüVital“ für Seniorenverpflegung und „Dorfner menü RehaVital“ für die Versorgung von Patienten in Reha-Einrichtungen hat der Catering-Dienstleister mit „Dorfner menü GenussVital“ ein innovatives Ernährungskonzept für Betriebsrestaurants entwickelt.

Gesund, schmackhaft und abwechslungsreich sollte sie sein, die neue Menü-Linie für Betriebsrestaurants von Dorfner menü. Entstanden ist das GenussVital-Konzept, das all diese Ansprüche erfüllt. Im März 2010 wurde es in allen von Dorfner menü bewirtschafteten Betriebsrestaurants erfolgreich eingeführt. Wird täglich das GenussVital-Menü verzehrt, ist eine optimale Mittagsversorgung mit allen wichtigen Nährstoffen gewährleistet.

Erarbeitet wurden die theoretischen und praktischen Bausteine des neuen Ernährungskonzepts von einem interdisziplinären Team, bestehend aus Ernährungsfachkräften, Küchenleitern und operativen Mitarbeitern, auf der Basis ernährungsphysiologischer Erkenntnisse.

Die Idee hinter Dorfner menü GenussVital

Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch Teil unseres gesellschaftlichen Lebens. Daher ist es besonders wichtig, es mit Freude zu tun – die Qualität der Speisen ist dabei ein entscheidender Faktor für den Essensgenuss. Doch was bedeutet Genuss? Er geht stets mit einer positiven Sinneswahrnehmung einher und hat körperliches oder geistiges Wohlbefinden zur Folge. Gut geschulte Sinne sind die wichtigste Voraussetzung zum Genießen.

Was bedeutet „vital“?

Dorfner menü assoziiert damit Eigenschaften wie lebendig, dynamisch und aktiv. Übertragen auf Lebensmittel bedeutet es auch Frische und eine gesundheitsfördernde Wirkung. Als vitale Speisen werden Gerichte

bezeichnet, die aus vitamin- und mineralstoffreichen Lebensmitteln nährstoffschonend zubereitet werden. Durch den regelmäßigen Verzehr von vitalen Speisen wird das Wohlbefinden gesteigert und die Gesundheit positiv beeinflusst.

Die Säulen des GenussVital-Konzepts

Der Hauptbestandteil des Konzepts ist eine gesunde, ausgewogene und abwechslungsreiche Menü-Linie. Alle Dorfner menü GenussVital-Gerichte müssen folgende Kriterien erfüllen:

- mindestens 50 Prozent Gemüse- bzw. Obstanteil
- schonende Garmethoden, um wichtige Nährstoffe weitestgehend zu erhalten
- Einsatz hochwertiger Fette, wie zum Beispiel Rapsöl, Olivenöl und Sesamöl
- mindestens einmal wöchentlich Fisch
- leicht bekömmlich, keine schwer verdaulichen Speisen
- ausgefallene, farbenfrohe Gerichte

Mehr Abwechslung durch Aktionen und Informationen

Abwechslungsreichtum ist ein wichtiger Aspekt des GenussVital-Konzepts. Deshalb werden einmal pro Woche an Frontcooking-Stationen mit Wok vor den Augen der Gäste frische, internationale Gerichte zubereitet. Außerdem sind vier Aktionswochen im Jahr geplant. Neues rund ums Thema Gesundheit erfahren die Gäste von Dorfner menü bei den zweimal jährlich im Betriebsrestaurant stattfindenden Gesundheitstagen.

Frank Raufer, Geschäftsleiter von Dorfner menü, bringt die Intention des neuen Ernährungskonzepts auf den Punkt: „Die Ansprüche an das GenussVital-Konzept sind hoch. Wir möchten nicht nur die Mittagspause zum Erlebnis machen, sondern unseren Gästen auch ein Stück mehr Lebensqualität bieten.“



Dorfner menü
Küchenmitarbeiterin Maria Cavallera zaubert in der Landesgewerbeanstalt Bayern in Nürnberg eine Blumenkohl-Reis-Pfanne süß-sauer mit Gorgonzolawürfeln und Koriander.

Bild: Dorfner menü



GenussVital mit Fisch: Feine Seelachs-Spießchen auf gehobeltem Fenchel mit Kümmelkartoffeln

Bild: Dorfner menü

Kurzprofil Dorfner Gruppe

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 161 Millionen Euro im Jahr 2009 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt etwa 8.800 Mitarbeiter in Krankenhäusern, Kliniken, Senioren- und Pflegeheimen sowie Verwaltungen und Unternehmen. Das Leistungsspektrum umfasst die drei Geschäftsfelder **Gebäudereinigung** mit den Spezialgebieten Reinraumreinigung und Zentrale Sterilgutversorgung, **Catering** für die Segmente Kliniken, Seniorenheime und Betriebsrestaurants sowie **Gebäudemanagement**, zu dem Wirtschafts-, Wartungs- und Instandhaltungs- sowie Sicherheitsdienste zählen. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird.

Weitere Informationen:

Dorfner menü Catering-Service +
Organisations GmbH & Co. KG
Sarina Weiher
Willstätterstraße 73
D-90449 Nürnberg
Telefon +49(0)911-6802-250
Telefax +49(0)911-6802-255
E-Mail sweiher@dorfner-gruppe.de

Medienservice:

KONTEXT public relations GmbH
Wiebke Dreckmann
Kaiserstraße 168 – 170
D-90763 Fürth
Telefon +49(0)911-97478-0
Telefax +49(0)911-97478-10
E-Mail: info@kontext.com