

# DIE «GRÜNE GABEL» GEHT ANS ALTERSWOHNHEIM HUNGACHER IN BECKENRIED



Gut, gesund, ausgewogen und schmackhaft sowie bedarfs- und bedürfnisgerecht wurde schon längst im Alterswohnheim Hungacher gekocht und gegessen. Nun wurde das unablässige Streben des Hauses nach stetiger Optimierung von Lebensqualität und bestmöglicher Betreuung seiner Bewohnenden hinsichtlich Gastronomie und Verpflegung belohnt.

## Das «Grüne Gabel»-Label für ausgewogene Ernährung

Seit November vergangenen Jahres hat man seitens des Hungacher Menüpläne, Rezepte und Lieferantenlisten an die Zertifizierungskommission von Fourchette verte, eines in 1993 geschaffenes Qualitätslabel, mit dem unter Einhaltung bestimmter Kriterien Verpflegungsbetriebe ausgezeichnet werden können, eingeschickt und zu Testessen eingeladen.

## Tofu, Quorn & Co.

Der anspruchsvolle Spagat zwischen Traditionellem und Innovation unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeits- und Ökologieaspekten ist dem Team hervorragend gelungen. Neben Älplermagronen und Rindsvoressen stehen künftig vermehrt vegetarische und Vollkorngerichte auf der Speisekarte sowie Kost mit ausreichender Proteinversorgung – übrigens auch für Gäste.

Für den Einsatz und die Bemühungen im Sinne von Gesundheit und Wohl der Bewohnenden durfte Heimleiter Olaf Vornholz stellvertretend für sein sympathisches Team am vergangenen Mittwoch zu Recht und mit Stolz die «Grüne Gabel», gefertigt aus Holz von der Stiftung Weidli in Stans, von Ernährungs- und Kommissionsberaterin Yvonne Sommer sowie Carlo Sigris, Gesundheitsförderung und Integration Kanton Nidwalden, entgegennehmen.

Herzlichen Glückwunsch und immer guten Appetit!

Bianca Kemke



v.l.: Carlo Sigris, Yvonne Sommer, Daniel Amacher (Leitung Gastronomie), Olaf Vornholz (Heimleitung)



Vizepräsident des Stiftungsrats Dr. Heinz Klausler lauscht der Laudatio



Verdiente Auszeichnung



Feiner Apéro ganz im Sinne von Fourchette verte



Gemütliches Beisammensein

