

Spitzenqualität mit regionalen Produkten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Sonos / Schweizerischer Verband für Gehörlosen- und Hörgeschädigten-Organisationen**

Band (Jahr): **108 (2014)**

Heft 10

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Spitzenqualität mit regionalen Produkten

Am 19. August 2014 wurde dem haus vorderdorf in Trogen AR offiziell das Culinarium-Zertifikat überreicht. Somit bekennt sich nun auch dieses Alters- und Pflegeheim zur Verwendung von regionalen Produkten in seiner Küche. Das haus vorderdorf ist bereits der fünfte Betrieb aus der Gemeinschaftsgastronomie des Appenzellerlandes, welcher bei Culinarium beigetreten ist.

Text: Medienmitteilung des Trägervereins Culinarium, 20. August 2014

Am Dienstagnachmittag wurden verschiedene Lieferanten, Mitarbeitende, externe Gäste sowie die interessierten Bewohner des haus vorderdorf von der Geschäftsleitung herzlich begrüsst. Nach den Ansprachen des Stiftungsratspräsidenten Bruno Schlegel und des Geschäftsführers vom Trägerverein Culinarium, Urs Bolliger, ergriff auch der Heimleiter Ilir Selmanaj kurz das Wort. Er bedankte sich bei seinen Mitarbeitenden für den geleisteten Einsatz. Bei der anschliessenden offiziellen Übergabe des Culinarium-Zertifikats gratulierte Urs Bolliger den Verantwortlichen des haus vorderdorf herzlich zur bestandenen Zertifizierung. Diese wird von einer externen Zertifizierungsfirma durchgeführt, damit sich die Gäste, Kunden und Konsumenten sicher sein können, dass überall wo die Culinarium-Krone drauf steht, auch wirklich regionale Spitzenqualität drin steckt.

Die Philosophie von Culinarium passt demnach auch hervorragend zum haus vorderdorf und seinem Küchenteam. Die Speisen werden unter hohen Qualitätsanforderungen zubereitet und schmecken den Gästen hervorragend. Dies beweist auch die konstante Zahl an externen Gästen, die gerne zum Mittagessen hierher kommen. Neben dem haus vorderdorf sind seit längerer Zeit bereits die Spitäler Heiden und Herisau, das psychiatrische Zentrum Appenzell Ausserrhoden sowie das Betreuungszentrum Risi Culinariumzertifiziert.



Urs Bolliger übergibt Elisabeth Maissen (Leitung Hotellerie), Hans Gufler (Leitung Verpflegung) und Ilir Selmanaj (Heimleitung) das Culinarium-Zertifikat.