



AIDAluna: Besatzung genießt gesunde Kost

AIDA Cruises hat die Crew-Speisepläne von AIDAluna von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für geprüfte Speisequalität zertifizieren lassen. Die gesundheitsfördernde, ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung für die Besatzung an Bord wird mit dem DGE-Logo „Job & Fit“ ausgezeichnet. Mit der Zertifizierung unterstützt AIDA die Erkenntnisse der DGE rund um eine ausgewogene Ernährung am Arbeitsplatz zur Verbesserung des Wohlbefindens und der Leistungsfähigkeit der Crew an Bord. AIDA Cruises ist das einzige Kreuzfahrt-Unternehmen, mit DGE-Auszeichnung. Insgesamt konnten in Deutschland bislang acht Betriebe die Anforderungen an das Zertifikat „Job & Fit“ erfüllen.

Ziel der Gesundheitsinitiative ist es, die angebotenen Mittagsmenüs für die Crew an Bord auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse ernährungsphysiologisch zu optimieren. Im Rahmen der Überprüfung der Qualitätsstandards für die Verpflegung auf dem Schiff werden die Herkunft von Lebensmitteln, die Speisenplangestaltung und Speisenherstellung, die Zwischenverpflegung sowie die Getränkeversorgung am Arbeitsplatz geprüft. Dazu wurde das Speisenangebot nach den Vorgaben der DGE überarbeitet.

Bei der Erstellung der Speisepläne wird die optimale Zusammensetzung der Gerichte aus Kohlenhydraten, Fetten, Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen besonders beachtet. Weiterhin ist der Warenbestand um neue, fettarme Lebensmittel ergänzt worden, so dass eine noch vielseitigere und ausgewogenere Ernährung nach den so genannten D-A-CH-Referenzwerten gewährleistet ist. Diese Werte sind gemeinsame Empfehlungen der Fachgesellschaften in Deutschland, Österreich und der Schweiz zu Nährstoffmengen.

Die empfohlenen Gerichte sind mit dem DGE-Logo im Crewspeiseplan deutlich gekennzeichnet und enthalten pro Mahlzeit mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert ca. 750 kcal. Die erarbeitete Rezeptdatenbank, inklusive Wochenplänen und Nährwertangaben, stellt ein abwechslungsreiches, internationales Speisenangebot mit vollwertigen und wohlschmeckenden Mahlzeiten sicher - auf allen Schiffen der AIDA Flotte.

Rostock, 25. März 2009

Bildunterschrift v.l.n.r. auf AIDAluna: Frank Meissner, Manager F&B Services AIDA Cruises, Michael Strauss, Hotel Manager AIDAluna, Rüdiger Kaufmann, Executive Chef AIDAluna und Dipl.oec.troph. Roswitha Girbardt von der DGE.