Best-Practice-Beispiel

Die Schulmensa Kevelaer des SOS-Kinderdorf Niederrhein

© SOS-Kinderdorf e.V. | Fotos: Mika Volkmann

Das SOS-Kinderdorf Niederrhein betreibt in der Wallfahrtsstadt Kevelaer die Schulmensa. Hier werden im geschützten Rahmen rund 25 junge Menschen mit Handicap in der Lehr- und Produktionsküche ausgebildet, umgeschult oder auf das Berufsleben vorbereitet. Das Team kocht täglich bis zu 650 Essen mit regionalen Lebensmitteln und gibt diese an die Schülerinnen und Schüler der Gesamtschule und des Gymnasiums sowie einer offenen Ganztagsschule aus. Die Agentur für Arbeit Wesel unterstützt und finanziert die beruflichen Bildungsangebote. Als erste Lehr- und Produktionsküche der Öko-Modellregion Niederrhein hat die Schulmensa des SOS-Kinderdorf Niederrhein in der Wallfahrtsstadt Kevelaer die Bio-Zertifizierung 2023 erhalten. Zunächst wurden drei Produktkategorien – Rindfleisch, Nudeln und Reis – auf Bio-Ware umgestellt. Damit gibt es jetzt in der Wallfahrtsstadt Schulverpflegung mit Bio-Siegel.

„In der Schulmensa bilden wir seit über zehn Jahren junge Menschen mit Handicap aus. Dass wir jetzt wieder Maßstäbe setzen und zu den ersten Großküchen zählen, die mit Bio-zertifizierten Produkten kochen, freut uns sehr“, so Peter Schönrock, Einrichtungsleiter des SOS-Kinderdorf Niederrhein.

Im SOS-Kinderdorf Niederrhein hat das Thema Nachhaltigkeit seit jeher einen großen Stellenwert. Denn Aspekte wie Gesundheit, Umweltbewusstsein und Ernährung sind Bestandteile der Bildungsmaßnahmen, die der Sozialträger in der Region anbietet. Insgesamt kümmern sich rund 330 Beschäftigte und 50 ehrenamtlich Engagierte um mehr als 3.000 Betreute, Teilnehmende und Gäste in den vielfältigen Angeboten des SOS-Kinderdorf Niederrhein. Durch die Einführung von Bio-Lebensmitteln gibt es ein stärkeres Bewusstsein und eine größere Sensibilisierung aller Beteiligten – ob Mitarbeitende, Auszubildende oder Mensabesuchende. Das SOS-Kinderdorf Niederrhein hat eine Multiplikatoren-Funktion, die Nachfrage und Wertschätzung von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Region dauerhaft zu steigern.

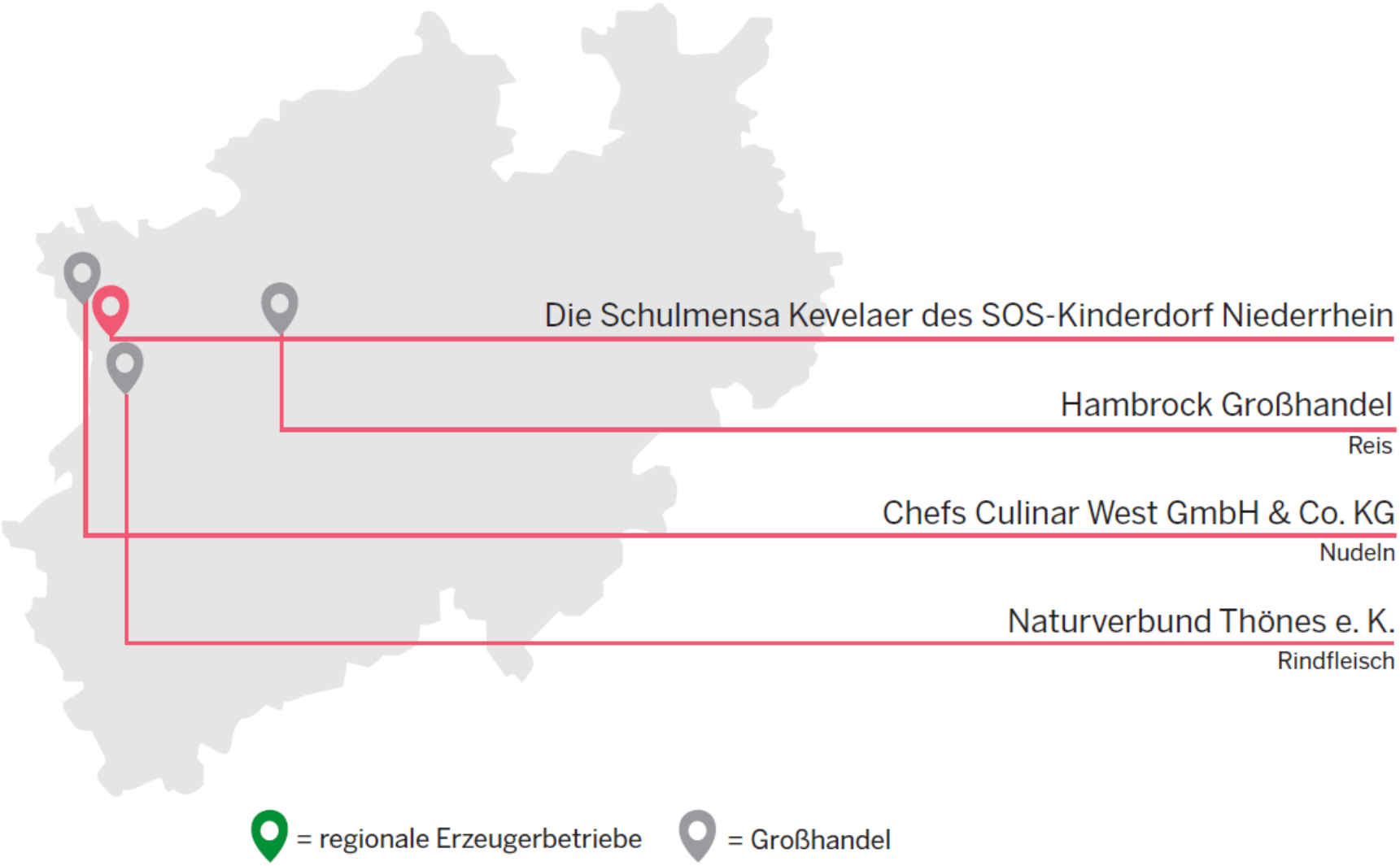
Mit der Einführung der Bio-Lebensmittel in der Schulmensa wurde die Menü-Planung neu strukturiert. Dadurch konnten trotz höherer Kosten im Einkauf die Menü-Preise für die Schülerinnen und Schüler stabil gehalten werden. Gelingen konnte dies auch durch die Teilnahme am Bio-Coaching im Rahmen der Initiative NRW kocht mit Bio. Die Anleiter:innen und Auszubildenden in der Küche freuen sich, dass sie mit den hochwertigen Bio-Waren kochen dürfen – und den Schülerinnen und Schülern schmeckt’s.

Steckbrief:

Mahlzeiten/Tag: **ca. 650**
Gästestruktur: **Schülerinnen und Schüler**
Küchenteam: **4 Anleiter:innen, 1 Psychologin, 2 pädagogische Fachkräfte, rund 25 Menschen mit Handicap in Ausbildung, Umschulung oder Berufsvorbereitung**

Bio-Zertifiziert seit: **2023**
Bio-Angebot: **ca. 20 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Cook & Serve**
Kontakt: **Peter Schönrock (Einrichtungsleiter), peter.schoenrock@sos-kinderdorf.de, 02821 / 7507-49**

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Best-Practice-Beispiel

Die Schulmensa Kevelaer des SOS-Kinderdorf Niederrhein