Best-Practice-Beispiel

Landesschulen NRW in Wuppertal

Seit dem Zusammenschluss der Justizvollzugsschule und der Landesfinanzschule zu den Landesschulen NRW im Jahr 2015 sind Bio-Lebensmittel ein fester Bestandteil im Speiseplan der dortigen Mensa. Ein wichtiges Merkmal der Küche ist die gute und erfolgreiche Zusammenarbeit mit lokalen Bio-Produzenten und Bio-Großhändlern, denn inzwischen machen Bio-Lebensmittel etwa 65 % des Wareneinsatzes aus.

Verantwortlicher Küchenleiter ist der gelernte Koch, Konditor und Küchenmeister Rafael Platzbecker. Mit seinem Team verpflegt er täglich etwa 800 angehende Finanzbeamt:innen und Justizvollzugsanwärter:innen sowie die Lehrkräfte und Bediensteten. Die Anwärter:innen wohnen immer drei Monate am Stück von Montag bis Freitag in der Schule. Seit 2018 gibt es noch eine Außenstelle in Bad Godesberg, die ebenfalls unter die Verantwortung Platzbeckers fällt. Dort werden weitere 150 Anwärter:innen und Bedienstete versorgt.

Auf der Suche nach einem passenden Konzept für die Vollverpflegung hospitierte Platzbecker im Jahr 2014 in der Kantine der Talanx-Versicherung in Köln. Die dortige Betriebskantine setzt zu etwa 85 % Bio-Produkte ein. Danach stand für ihn fest, dass er seinen Gästen in Zukunft ebenfalls eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung bieten wollte. Mit dem Einsatz von Bio-Produkten – so die Idee – kann er dem hohen Qualitätsanspruch, den er an seine Verpflegung stellt, noch besser gerecht werden.

„Ich verpflege meine Gäste morgens, mittags und abends. Da ist es umso wichtiger, was täglich auf dem Teller landet.“, sagt Platzbecker.

Durch die Rückendeckung von allen beteiligten Akteuren, etwa der Schulleitung und der Verwaltung, konnte innerhalb weniger Wochen die notwendige Bio-Zertifizierung umgesetzt werden. Mittlerweile kommen etwa 65 % der Waren aus ökologischer Erzeugung, der Anteil wird stetig ausgebaut. Wichtig: Es gibt keine gesonderten Bio-Speisen, vielmehr werden einzelne Lebensmittel(-gruppen) ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft. Welche das sind, kann man auf einem Plakat im Eingangsbereich nachlesen.

Steckbrief:

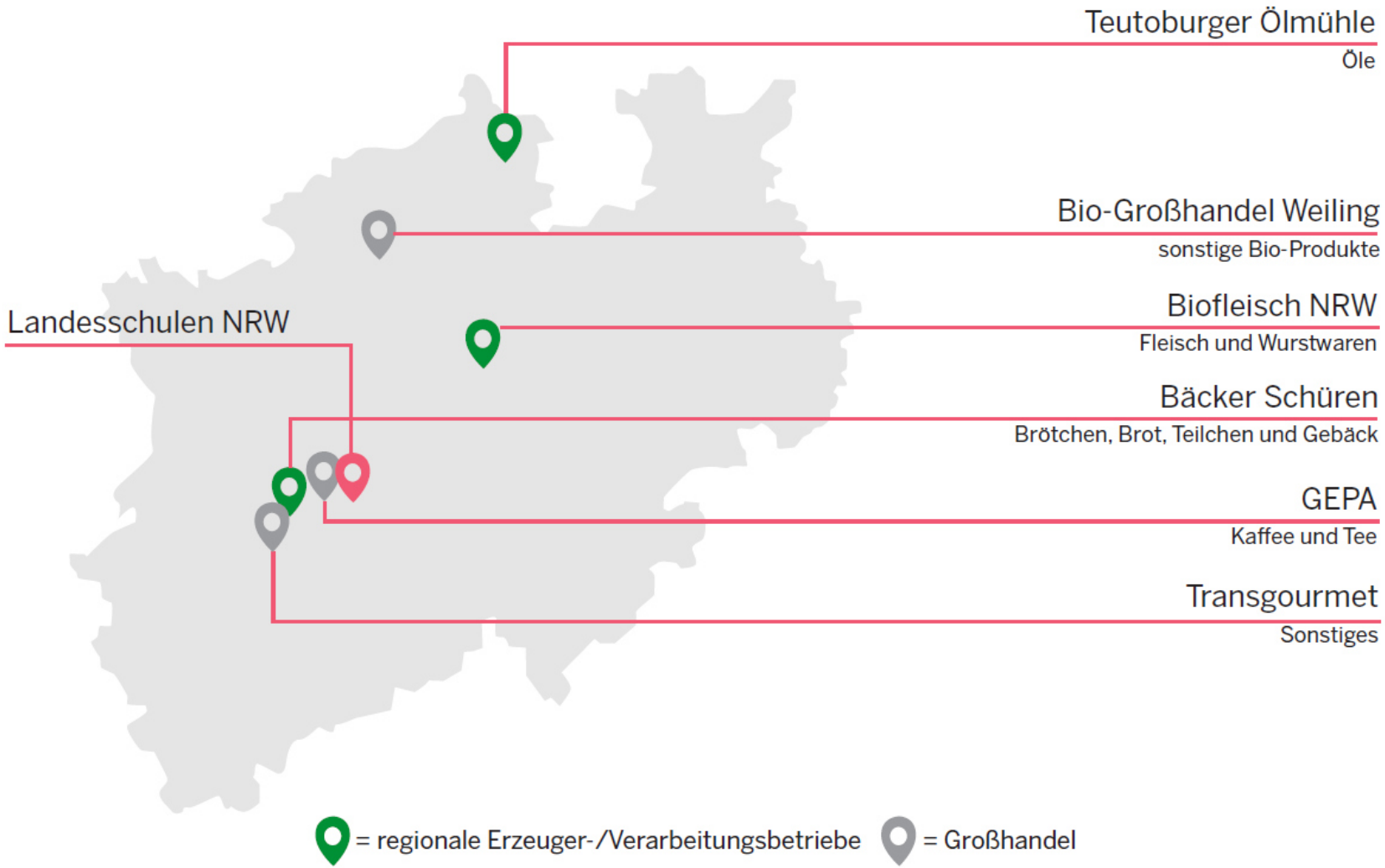
Mahlzeiten/Tag: **etwa 800 Frühstück, 900 Mittagessen, 670 Abendessen (an zwei Standorten)**
Gästestruktur: **Anwärter:innen der Landesfinanzschule NRW und der Landesjustizschule NRW**
Küchenteam: **1 Küchenleiter, 1 stellv. Küchenleiter, 3 Köche, 17 Küchenhilfen und 5 Azubis (an zwei Standorten)**

Bio-zertifiziert seit: **2015**
Bio-Angebot: **etwa 65 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Cook and Chill/ Cook and Serve**
Kontakt: **Rafael Platzbecker, rafael.platzbecker@fv.nrw.de, Telefon: 0202 698275-2434**

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

Best-Practice-Beispiel

Landesschulen NRW



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