Best-Practice-Beispiel

Mensaverein der Gesamtschule Ronsdorf

Als Andreas Alischewski die Küchenleitung des Mensavereins der Gesamtschule Ronsdorf e.V. übernahm, war viel Pionierarbeit gefragt. Bio-Lebensmittel in ausreichender Menge und Qualität zu beschaffen, war vor 32 Jahren gar nicht so einfach. Damals wie heute lassen sich junge Menschen nicht durch Lippenbekenntnisse und Aufforderungen, sondern vielmehr durch Geschmack und Qualität für gesundes Essen – das gilt auch für Bio – begeistern.

Mit täglich bis zu 3.000 Essen versorgt der Mensaverein heute Schulen und Kindergärten in der Stadt Wuppertal. Etwa 80 % der eingesetzten Lebensmittel haben Bio-Qualität. Dabei kostet das Essen nicht mehr als an anderen Schulen. Aus bis zu sechs Menüs können die Kinder und Jugendlichen jeden Tag wählen. Noch während der Ausgabezeiten wird kontinuierlich frisch nachgekocht.

„Bio funktioniert auch in der Schulverpflegung. Besonders wichtig ist uns der direkte Kontakt zu den Kindern und Jugendlichen“, so Andreas Alischewski.

Ein „gesunder Mix“ ist der Geschäftsführung wichtig. Die Verwendung von regionalen Bio-Lebensmitteln stand dabei außer Frage. Rund 21 verschiedene Lieferanten, darunter ein Biogroßhändler, zu Beginn aber auch kleinere Erzeuger aus der Region, beliefern die Mensa. Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch stammen ausschließlich aus ökologischer Landwirtschaft. Langfristige Lieferantenbeziehungen gehören genauso zum Verpflegungskonzept wie die Veredelung der Waren in den eigenen Räumen. So werden beispielsweise Brötchen und Pizza nicht fertig gekauft, sondern vom Küchenteam selbst hergestellt.

Ohne die Motivation und die Rückendeckung des gesamten Teams sei die Arbeit nicht zu schaffen gewesen, so Alischewski. Über eine Anerkennung des kontinuierlichen Engagements konnte sich der Mensaverein im Jahr 2010 freuen. Als erste Einrichtung für Schulverpflegung in Deutschland wurde er mit dem begehrten Frankfurter Preis der Wirtschaftsfachzeitschrift gv-praxis ausgezeichnet.

Steckbrief:

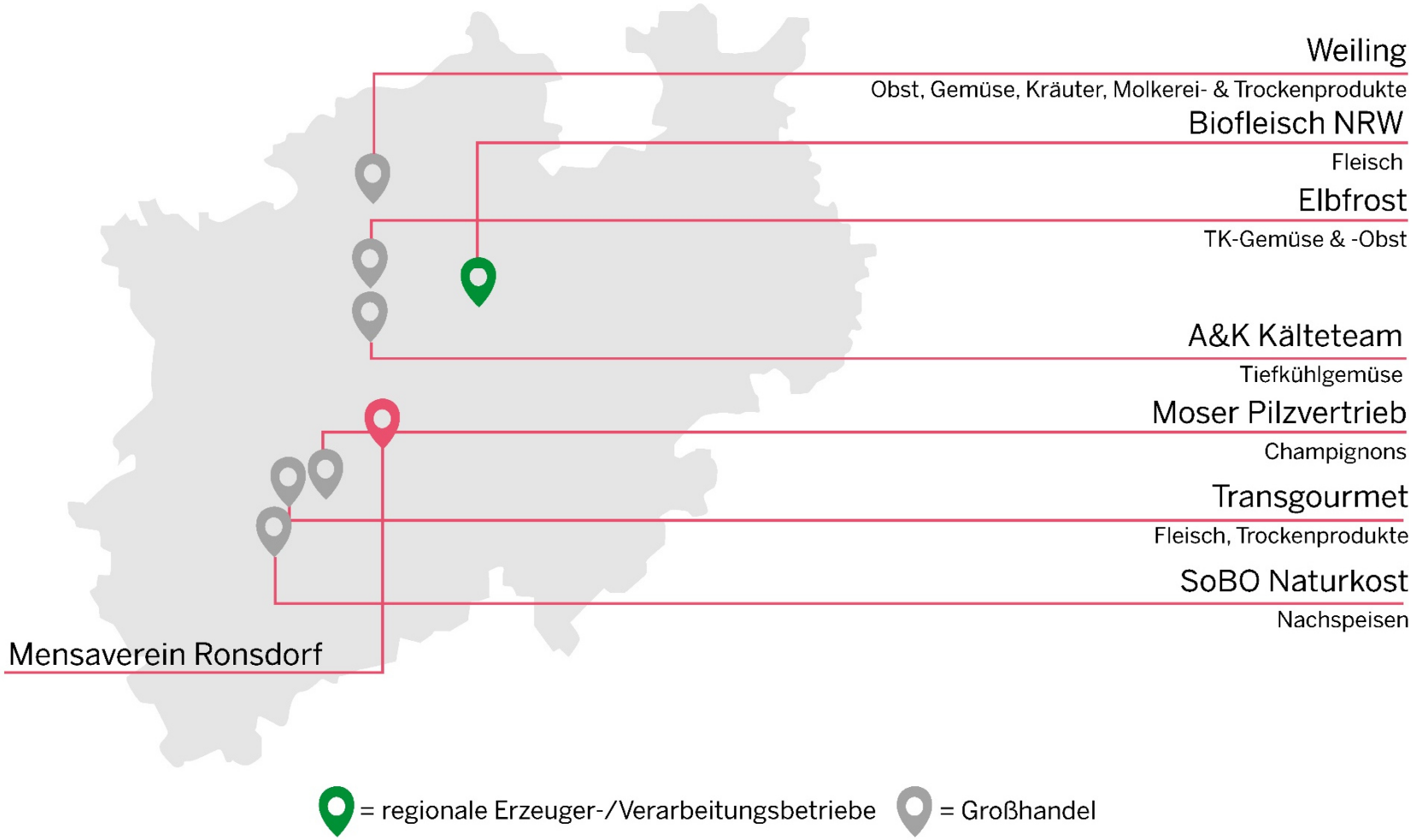
Mahlzeiten/Tag: ca. 3.000 Mittagessen
Gästestruktur: Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene
Küchenteam: 1 Küchenchef, 1 stellv. Küchenchef, 3 Küchenleitungen für zwei Außenstellen, dazu 3 Köche und 7 Küchenhilfen in Teil- und Vollzeit

Bio-zertifiziert seit: 2013
Bio-Angebot: etwa 80 % des Wareneinsatzes
Produktionssystem: Cook & Serve
Kontakt: Dagmar de Groot und Andreas Alischewski, geschaeftsfuehrung@mensaverein-ronsdorf.de, Telefon: 0202 49667812

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

Best-Practice-Beispiel

Mensaverein der Gesamtschule Ronsdorf



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