

Gesunde Schulverpflegung: Frischküche am Rhön-Gymnasium startet durch

Neue Mittagsverpflegung am Rhön-Gymnasium Bad Neustadt: Bio-Gerichte, regionale Produkte und digitale Bestellungen ab Schuljahr 2024.

Im Landkreis Rhön-Grabfeld gibt es neue Entwicklungen in der Mittagsverpflegung am Rhön-Gymnasium Bad Neustadt a. d. Saale. Seit dem Schuljahr 2020/2021 wird hier bereits auf eine gesunde und frische Ernährung Wert gelegt. Nun hat der Kreistag im Juli 2024 eine grundlegende Überarbeitung der Essensversorgung beschlossen, die für alle Beteiligten eine positive Veränderung verspricht.

Angesichts der Entscheidung des Kreistags ist es wichtig, dass die Eltern informiert werden, dass keine Bedenken hinsichtlich der Qualität oder der Versorgungsbedingungen bestehen müssen. Landrat Thomas Habermann hat während der Sitzung betont, dass sie mit einem erfahrenen Caterer zusammenarbeiten werden, der das Angebot am Gymnasium übernehmen wird.

Der neue Caterer

Marcus Beran, ein Caterer aus Hammelburg, übernimmt die Verantwortung für die neue Mittagsverpflegung. Bei seiner Vorstellung im Landratsamt dankte Habermann Beran für die Bereitschaft, eine herausragende Verpflegung für Schüler und Lehrer sicherzustellen. Beran ist nicht nur Koch, sondern auch Fleischermeister und bringt viel Erfahrung mit, da er bereits

zahlreiche Schulen und Kindergärten im Landkreis Bad Kissingen mit gesunden Mahlzeiten beliefert.

Das neue Menü wird vier Tage pro Woche angeboten und orientiert sich an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Schüler freuen sich auf ein tägliches Salatbuffet und die Auswahl aus zwei von vier wöchentlich wechselnden Menüs. Dabei wird immer eine vegetarische Option bereitgestellt, zusammen mit einem Standardgericht, das viele Kinder anspricht. Im Preis ist zudem ein Getränk sowie die Möglichkeit für einen Nachschlag bei Hunger enthalten.

Ein Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit

Ein besonders bemerkenswerter Aspekt der neuen Mittagsverpflegung ist der hohe Anteil regionaler Lebensmittel, der bei etwa 70 Prozent liegt. Diese Initiative ist Teil einer größeren Strategie des Landkreises, Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu etablieren und das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schärfen. Marcus Beran plant, diesen Bio-Anteil in Zukunft weiter zu erhöhen und arbeitet bereits erfolgreich mit lokalen Bauern zusammen.

Anstatt die Mahlzeiten direkt vor Ort im Rhön-Gymnasium zuzubereiten, wird das Essen zentral in Münnerstadt vorbereitet. Diese Methode, bekannt als „Cook & Chill“, sorgt dafür, dass die Speisen frisch und in hoher Qualität angeboten werden können.

Die Zubereitung erfolgt vorab, sodass die Speicherung und der Transport der Gerichte optimal gestaltet sind. Am Abend vor dem Servieren werden die Gerichte gekühlt gelagert und dann in der Schulküche aufgewärmt, was für ein frisches und schmackhaftes Essen sorgt.

Um den Bestellprozess so unkompliziert wie möglich zu gestalten, wird der gesamte Bestell- und Bezahlvorgang digitalisiert. Die Eltern können die Mahlzeiten im Voraus

auswählen und den Betrag über einen aufladbaren Chip bargeldlos bezahlen. Dadurch wird der Verpflegungsprozess für Schüler und Lehrkräfte effizient gestaltet.

Außerdem bietet Beran mit seinem Team täglich etwa 100-120 geplante Gerichte an, zusätzlich zu „Spontanessen“ für Lehrer und Mitarbeiter, die diese ebenfalls in der Mensa genießen können. Die Essensversorgung wird nicht nur qualitativ hochwertig, sondern auch abwechslungsreich sein.

Ein zusätzlicher pädagogischer Ansatz wird beim Essen verfolgt. Anstatt eines Tablettwagens, werden die Schüler aktiv in die Sortierung von Geschirr und Besteck eingebunden. Marcus Beran möchte, dass die Kinder ein Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung entwickeln, indem sie erleben, wie viel Essen tatsächlich weggeworfen wird.

Die neuen Maßnahmen könnten Vorbildcharakter haben und möglicherweise auch in anderen Schulen oder dem neuen Schülerwohnheim im Bau Anwendung finden. Diese innovativen Ansätze zur Mittagsverpflegung heben das Bewusstsein für gesunde Ernährung und regionale Produkte und zeigen, wie gemeinschaftliche Verpflegung nachhaltig gestaltet werden kann.

Die Initiative des Landkreises, zusammen mit dem Engagement von Marcus Beran, unterstreicht die Wichtigkeit von gesundem Essen und könnte einen positiven Einfluss auf die Essgewohnheiten der Schüler haben. Die Umstellung der Mittagsverpflegung am Rhön-Gymnasium ist somit ein Schritt in die richtige Richtung, hin zu mehr Regionalität, Bio-Qualität und einem besseren Verständnis für Ernährung bei den Jugendlichen.

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de