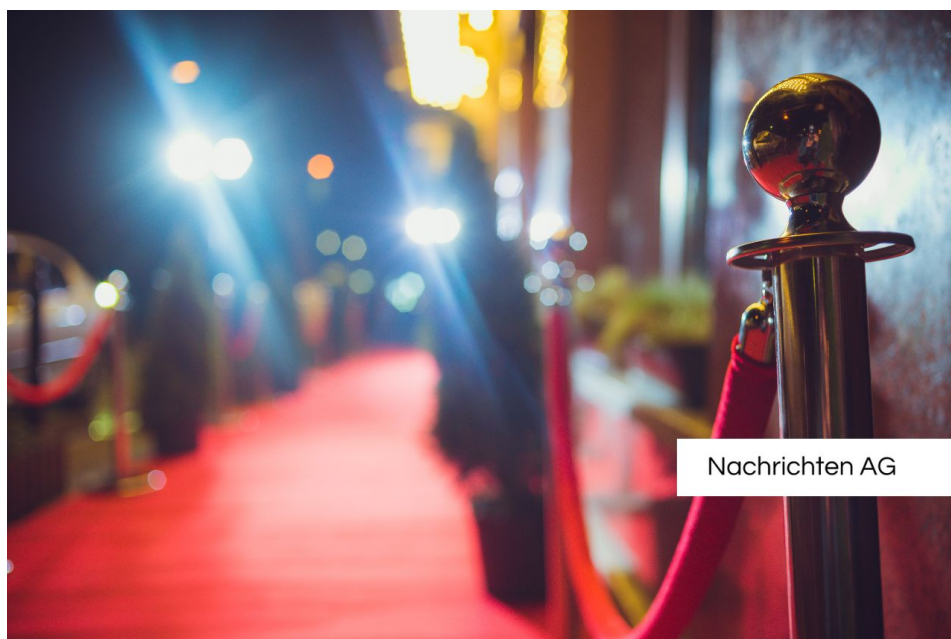


Neue Großküche in Bassum eröffnet: Frische Kost für 750 Kinder täglich!

Am 9. Mai 2025 wurde die neue Großküche in Bassum eröffnet, um gesunde Mahlzeiten für Schulen bereitzustellen.



Bramstedter Kirchweg, 27211 Bassum, Deutschland - Am Freitagnachmittag wurde die neue Großküche in Bassum offiziell eröffnet. Das moderne Küchengebäude, das am Bramstedter Kirchweg angesiedelt ist, wird vor allem für die Verpflegung von Kindergärten und Grundschulen genutzt. Geplant sind bis zu 750 Portionen täglich, um den steigenden Bedarf bis zum Schuljahr 2027/28 zu decken. Dies berichtete die **Kreiszeitung**.

Küchenchefin Heidrun Brinkmann zeigte sich begeistert über die neue Einrichtung. Aktuell werden bereits rund 420 Portionen pro Tag zubereitet, während die Umbaukosten sich auf 1,8 Millionen Euro belaufen. Bürgermeister Christian Porsch erläuterte während der Eröffnungsfeier die Entstehungsgeschichte der

Küche, die ihren Ursprung in der Vorbeifahrt an einem leerstehenden Objekt hatte. Die Bauarbeiten begannen im vergangenen Jahr und verliefen größtenteils reibungslos.

Besichtigung und Einblicke in die Arbeitsabläufe

Besucher und Gäste durften während der Eröffnungsfeier die Küche besichtigen, die normalerweise nur für das Personal zugänglich ist. Das Team der Küchen-Crew beantwortete Fragen zu den Abläufen und betonte die Frische und Regionalität der verwendeten Zutaten. Auch die letzten Restarbeiten im Außenbereich stehen kurz vor dem Abschluss, und in Kürze wird ein Logo der Großküche an der Front angebracht. Bei einem Besuch des Veterinäramtes am Eröffnungstag gab es keine Beanstandungen.

Die Bedeutung einer guten Ernährungsumgebung, wie sie in dieser neuen Großküche geschaffen wird, kann nicht unterschätzt werden. Laut den Informationen von **Bzfe** umfasst der Begriff der Ernährungsumgebung physische, soziale und politische Aspekte, die Einfluss auf die Ernährung haben. Besonders in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) besteht die Möglichkeit, gesundes und nachhaltiges Essen für viele Menschen zugänglich und attraktiv zu machen.

Nachhaltigkeit in der Verpflegung

GV-Betriebe haben die Chance, gesunde, klimafreundliche Gerichte anzubieten und die nachhaltige Wahl zu fördern. Essentscheidungen, insbesondere bei Schülerinnen und Schülern, werden durch unbewusste Einflüsse und Gewohnheiten geprägt. Prinzipien wie Nudging, das verhaltenspsychologische Systeme nutzt, können helfen, gesunde und nachhaltige Gerichte hervorzuheben. Beispiele hierfür sind die prominente Platzierung gesunder Optionen oder farblich markierte Ausgabestationen.

Einbindung und Partizipation, insbesondere im schulischen Kontext, sind entscheidend für den Erfolg solcher Maßnahmen. Es ist wichtig, alle an der Verpflegung Beteiligten einzubeziehen, damit die Essensangebote von den Nutzern angenommen werden. In Bassum wird mit der neuen Großküche ein wichtiger Schritt in Richtung gesunde und nachhaltige Verpflegung für die nächsten Generationen gemacht.

Details	
Ort	Bramstedter Kirchweg, 27211 Bassum, Deutschland
Schaden in €	1800000
Quellen	• www.kreiszeitung.de • www.bzfe.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de