

# Newsletter

## IN VIA Schulgastronomie

Handwerkliches Essen für schlaue Köpfe



Nr. 1-2017

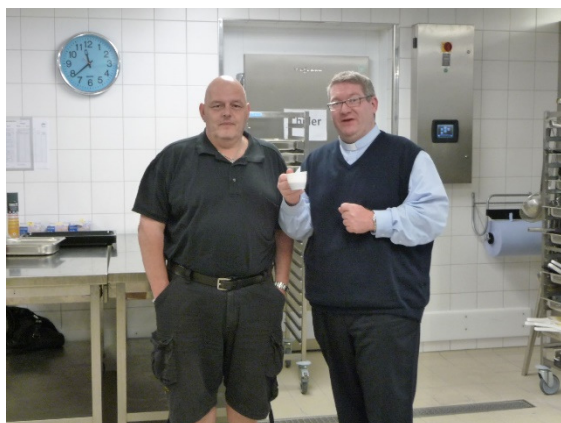
### Tag der offenen Tür

Am 1. Juli 2017 war die Zentralküche der IN VIA Schulgastronomie für ihre Kunden ein Tag geöffnet. Eltern, Kinder, Lehrer konnten sich ein Bild von den Gerätschaften, den Abläufen und den Arbeitsprozessen machen. Vor allem konnten sie die vielfältigen Speisen probieren



und mit den Mitarbeitern das Gespräch suchen.

In einer eigenen Podiumsdiskussion wurden Fragen rund ums Mittagessen mit Fachleuten aus dem Schulcatering, der Betreuung am Nachmittag und der Behörden erörtert. „Es bedarf schon großer Anstrengung aller, damit Kinder auch gesunde Speisen zu sich zu nehmen“, so Frau Klokemann von alraune-Schulgastronomie.



Elternratsvorsitzender Christian König im Gespräch mit Diakon Edenhofer.

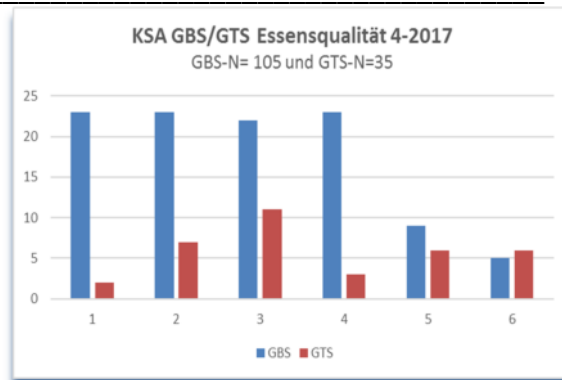
Das besondere Essenskonzept der IN VIA Schulgastronomie – cook&chill mit der Teilproduktion von Frischeprodukten vor Ort – wurde vielfach gelobt. „Das Essen wird von unseren Kindern sehr gut angenommen“, so Sandra Müller von der kath Schule Wandsbek. Elternratsvertreter Monji Khiari von der kath Schule Altona betonte: „Zu eng gefasste Kriterien für gesundes Essen in der Schulverpflegung gehen zu Lasten von Attraktivität und Schmackhaftigkeit des Essens“. „Gesundes Essen und gesundes Ernährungsverhalten sollte Bestandteil des Unterrichtes werden, um Essstörungen sowohl bei Mädchen als auch jungen vorzubeugen,“ so Schulsozialarbeiterin Shary von Pless von IN VIA Hamburg e.V.



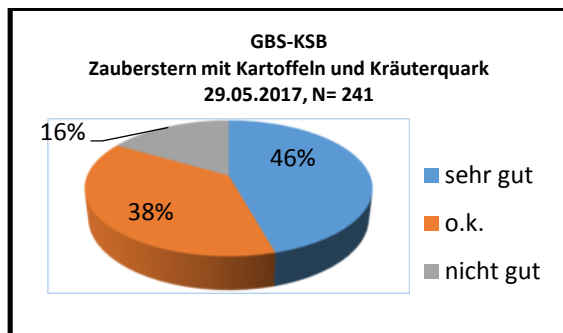
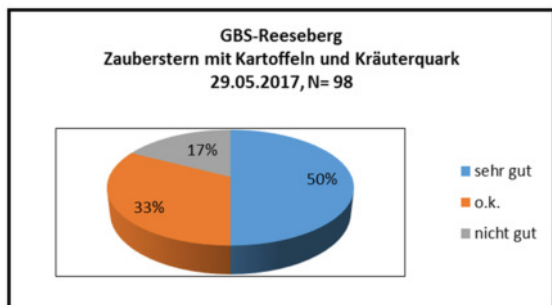
Nach nunmehr 2jähriger Produktion weihte Diakon Florian Edenhofer im Rahmen eines Gottesdienstes die Räume der neuen Zentralküche. „Die wundersame Brotvermehrung zeigt, dass der Mensch nicht allein vom Brot lebt,“ so der Diakon.

### Kundenbefragung

Ende Mai bis Anfang Juni wurde in der kath Schule Harburg/Standort Reeseberg und kath. Schule Bergedorf eine parallel Tagesbewertung der Essen durch die Schüler vorgenommen. In 14 Tages-Bewertungen fiel die Bewertung an beiden Schulen vergleichbar aus. Die durchschnittliche Bewertung mit „sehr gut“ und „o.k.“ lag bei 85%. Durchschnittlich fanden 15% der Kinder das Essen „nicht o.k.“. Der Spitzenwert wurde bei Spaghetti Bolognese mit 96% erreicht.



In den konkreten Verbesserungsvorschlägen wurden uns eine ganze Reihe von Hinweisen gegeben. Beide Befragungen sind für uns Anlass, sowohl an der Menüzusammensetzung als auch der Speisengestaltung Verbesserungen vorzunehmen.



In einer umfangreicheren Befragung im April 2017 an der Kath Schule Altona zeigte sich ein differenzierteres Bild. Während die Grundschüler dem Essen die durchschnittliche Schulnote 2,8 geben wird das Essen der Sekundarschüler mit Durchschnittsnote 3,6 bewertet. Das Küchenpersonal erhält von beiden Schülergruppen eine Durchschnittsnote von 2,5. Die Eltern bewerten unsere Dienstleistung rund ums Essen mit einer Note von 2,8.

### Zertifizierung

Bis Anfang 2018 wird IN VIA Schulgastronomie das Essenskonzept nach dem einem anerkannten Verfahren zertifizieren lassen. In diesem Zuge werden wir auch die Menülinie umgestalten.

Wir werden auf vielfachen Wunsch Schweinefleisch mit in den Speiseplan aufnehmen, um noch mehr Vielfalt zu bekommen. Wer kein Schweinefleisch mag, kann uns das als Unverträglichkeit kenntlich machen. Der Kunde erhält dann eine entsprechende Ersatzkomponente.

Bis November 2017 werden wir in unseren Speisen BIO-ware im Umfang von 20% einsetzen. Hiermit wollen wir der größer gewordenen Verantwortung gegenüber der Umwelt Rechnung tragen. Die Kontrolle erfolgt über die Zertifizierung.