



PRESSEINFORMATION

21. Oktober 2015

Frisch, lecker und gesund

Die Mensa erlaubt einen Blick hinter die Kulissen

Die Qualität stimmt, das Konzept überzeugt, die Schüler sind begeistert: Die Mensa im Schulzentrum Efringen-Kirchen ist weiterhin auf Erfolgskurs. 100 bis 150 Essen bereitet das Mensa-Team unter der Leitung von Andrea Däublin-Schmid jeweils von Montag bis Donnerstag zu. Dabei kommen überwiegend frische Lebensmittel aus der Region auf den Tisch. Die Preise sind günstig und decken gerade einmal den Wareneinsatz. Am Dienstag konnten sich die Eltern am „Tag der offenen Mensa“ selbst ein Bild von der Qualität der Speisen machen.

Regelmäßig öffnet am landesweiten Tag der Schulverpflegung auch die Mensa im Schulzentrum Efringen-Kirchen ihre Pforten. Mensaleiterin Andrea Däublin-Schmid stellt sich bei diesen Gelegenheiten gerne den Fragen der Eltern und erläutert die Philosophie der Einrichtung. Vor Ort erklärt sie das Ernährungskonzept, die Hygienestandards und die Abläufe in der Küche. Kleine Probierportionen belegen die Frische und Qualität des Essens. Die Kinder der fünften Klassen gehen an diesem Tag gemeinsam mit ihren Lehrern in der Mensa Essen. Für sie ist das Essen am „Tag der offenen Mensa“ kostenlos.

Rote Karte für Geschmacksverstärker

Frische genießt in der Mensa im Schulzentrum Efringen-Kirchen oberste Priorität: In den letzten Jahren ist es dem Mensa-Team gelungen, ein Netz zuverlässiger Lieferanten aufzubauen. Mehr als die Hälfte der Waren stammt von Produzenten aus der näheren Umgebung. Kartoffeln, Gemüse, Milchprodukte, Eier, Fleisch und Wurstwaren kommen aus der Region.

Schulzentrum Efringen-Kirchen
Hauptstraße 30
79588 Efringen-Kirchen

Grundschule
mit Grundschulförderklasse

Werkrealschule

Realschule

Telefon: 07628 / 806-90
Telefax: 07628 / 806-92
E-Mail: schulzentrum@efringen-kirchen.de
Internet: www.schule-efringen-kirchen.de

Ihr Ansprechpartner:
Volker Pietschmann, Rektor

Der Anteil der Bio-Erzeugnisse steigt dabei kontinuierlich und ist vor allem bei Rohkostprodukten sehr hoch. Geschmacksverstärker, synthetische Farb- und Konservierungsstoffe sowie künstliche Aromen wurden längst erfolgreich aus der Küche verbannt. Bei der Wahl der Nahrungsmittel und der Zubereitung der Speisen orientiert sich das Mensa-Team an den Qualitätsstandards der DGE sowie der FKE Dortmund. Nach diesen Standards wird selbstverständlich auch die Pizza gemacht, die regelmäßig auf dem Speiseplan steht und sich stets großer Beliebtheit erfreut.

Ehrenamtliche Helfer sind Willkommen

Viele Eltern und Schüler helfen ehrenamtlich in der Küche. „So können wir die Kosten niedrig halten und die Schüler lernen überdies den Umgang mit frischen Nahrungsmitteln“, sagt Rektor Volker Pietschmann. „Eine echte Win-win-Situation“, freut sich Pietschmann. „Allerdings könnten wir noch mehr Helfer brauchen.“



Rektor Volker Pietschmann weiß das Essen in der Mensa zu schätzen. Foto: textdirekt