

TU Dortmund sagt's: OGS-Essen an Pfalz- und Ketteler-Schule lecker, gesund und wertvoll

Die TU Dortmund hat es wieder bescheinigt: Das Essen an den Offenen Ganztagschulen an der Pfalzscheule in Weddinghofen und der Freiherr-von-Ketteler-Schule in Rünthe ist lecker, gesund und wertvoll.



Die Mitarbeiterinnen aus den OGS-Küchen dürfen weiterhin mit dem Zertifikat „Gut und lecker“ für die Mahlzeiten in ihren Schulen werben. Die Zertifikate überreichte Prof. Dr. Eissing (3.v.l.) im Beisein von OGS-Koordinator Michael Klimziak (r.)

Bereits vor zweieinhalb Jahren wurde den Offenen Ganztagschulen in Trägerschaft des Evangelischen Kirchenkreises bescheinigt, dass dort das Essen nicht nur lecker und gesund sei, sondern auch, dass sie besonderen hygienischen Anforderungen gerecht werden. Diese Einschätzung ist jetzt bestätigt worden: sieben Schulen unterzogen sich erfolgreich der Rezertifizierung. Das Verfahren leitete, wie

auch das Erstverfahren, Prof. Dr. Günter Eissing von der TU Dortmund, Bereich Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung. Die Standards wurden in Anlehnung an die Qualitätskriterien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) entwickelt.

Der Evangelische Kirchenkreis Unna will zu einem rundum guten Essen beitragen – vor allem durch Schulung ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. »Qualität von Essen macht sich ja an vielen Dingen fest: Hygiene, Ernährungsplan, Qualität und Art der Lebensmittel aber auch der Umgang mit diesen. Deshalb schulen wir die Mitarbeitenden“, so Michael Klimziak, Koordinator der OGS beim Kirchenkreis.

Durch das Zertifikat wird erneut ausgewiesen, dass die Eltern auf eine gute und hygienisch einwandfreie Ernährung ihrer Kinder in der OGS vertrauen können. Zugleich werden auch die Mitarbeiterinnen im Hauswirtschaftsbereich für ihr hohes Engagement in der OGS belohnt. In einem nächsten Schritt wollen einige Schulen in Zusammenarbeit mit der TU Dortmund ein Zertifikat für die Erstellung von Essen nach muslimischen Anforderungen anstreben.

Weitere Infos:

Insgesamt ca. 500 Kinder nehmen in den zertifizierten Einrichtungen täglich eine warme Mahlzeit ein. Obwohl das Mittagessen sehr verschieden zubereitet wird, als Warmverpflegung, im Cook-and-Chill-Verfahren oder vor Ort zubereitet, alle Mitarbeiterinnen tragen für eine qualitativ gute Verpflegung Sorge und Verantwortung.

Diese Schulen haben an der Zertifizierung teilgenommen: Astrid-Lindgren-Schule (Kamen), Freiherr-v.-Ketteler Schule (Bergkamen), Friedrich-Ebert-Schule (Kamen), Südschule (Kamen), Schillerschule (Unna), Katharinenschule (Unna), Pfalzschule (Bergkamen).