

Verpflegung in der OGS - Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung

An der Stephanusschule erhalten täglich rund 310 Schülerinnen und Schüler ihr Mittagessen. Da wir möchten, dass unsere Kinder optimal verköstigt werden, haben wir uns den Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gestellt und uns am 15. Mai 2015 für das Zertifizierungsverfahren „Schule + Essen = Note 1“ angemeldet.

Der DGE-Qualitätsstandard setzt sich aus drei Grundbausteinen zusammen, die im Audit genauestens geprüft werden. Der erste Baustein befasst sich mit der optimalen Lebensmittelauswahl und den Anforderungen an den Speiseplan. Der zweite Qualitätsstandard beinhaltet die Speisenzubereitung und Speisenherstellung, bei der unter anderem auf eine fettarme und nährstoffschonende Zubereitung der Speisen zu achten ist und Zucker nur in Maßen eingesetzt werden soll. Der dritte Baustein betrifft die Lebenswelt, in der es um die Rahmenbedingungen, wie zum Beispiel eine ansprechende Gestaltung des Speiseraums oder eine ausreichend lange Pause geht.

Nach der Terminvereinbarung mit dem Auditor erfolgte am 10. November 2015 das Audit. Dieses ist bestanden, wenn mindestens 60 % der Kriterien in jedem Qualitätsbereich umgesetzt werden. Die Stephanusschule bestand das Audit mit 98% und erhielt von Professor Helmut Heseker, Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung am 10. März 2016 das Zertifikat „Schule + Essen = Note 1“ für eine vollwertige Ernährung.

Im Herbst 2016, 2018 und 2021 erfolgte dann jeweils die Re-Zertifizierung. Langfristige Planungen sehen eine Optimierung durch den Bau einer Frischküche vor.