

# Pressemitteilung

---

18.März 2014

## **DGE zeichnet Schulcatering der Neuerkeröder Werkstätten aus**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat das Schulcatering der Neuerkeröder Werkstätten GmbH an der IGS Volkmarode mit der Zertifizierung „Schule+Essen=Note 1“ ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung“. Jetzt sind die Zertifizierungen eingetroffen.

Eine vollwertige Ernährung ist eine wesentliche Voraussetzung für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen. Die Schulverpflegung kann hier einen wichtigen Beitrag leisten. Um die Qualität der Schulverpflegung langfristig zu sichern, hat sich das Neuerkeröder Schulcatering an der IGS-Volkmarode von der DGE zertifizieren lassen. Im Rahmen der Zertifizierung wurden die optimale Lebensmittelauswahl, die Anforderungen und Gestaltung des Speiseplans sowie die Kriterien zur Herstellung und Planung der Speisen überprüft. Die IGS wurde in der Kategorie „Lebenswelt Schule“ geprüft.

Unter dem Schlagwort „Nachhaltige Schulverpflegung“ achtet das Schulcatering bei der Auswahl der Lebensmittel auf saisonale und regionale Produkte. „Durch die enge Zusammenarbeit mit der von „Bioland“ zertifizierten Hofgemeinschaft Lindenhof in Eilum können wir darüber hinaus ein überdurchschnittlich großen Anteil von Bioprodukten anbieten“, so Küchenmeister Tim Zabel, „und das Fleisch beziehen von einer benachbarten Landschlachtere“. Die Schüler können täglich zwischen vier Essen wählen. Christian Düwel, Schuldirektor der IGS, betonte, dass dadurch den Schülern eine große Flexibilität und Wahlfreiheit geboten wird. Bei dem vorherigen Caterer musste das Essen bereits eine Woche im Voraus bestellt werden. Das Neuerkeröder Catering-Team kocht jeden Tag frisch vor Ort in der Schulküche.

In dem inklusiven Küchen-Team finden auch sechs Menschen mit einer Behinderung ihren festen Arbeitsplatz. Die Neuerkeröder Werkstätten GmbH ist ein Unternehmen der Evangelischen Stiftung Neuerkerode und bietet gesundheitsbewusste Schulverpflegung an Schulen und KiTas in der Region an.

In der Anlage erhalten Sie ein Foto zu Ihrer Verwendung.

Küchenmeister Tim Zabel, Küchenhilfe Ellen Heine, Hauptkoch Thomas Börtel, Schülerin Sarah May und Gesamtschuldirektor Christian Düwel (v.l.n.r.).

## **Kontakt**

Birthe Oelgeklaus

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T (05305) 201 689

F (05305) 201 167

Evangelische Stiftung Neuerkerode

Kastanienweg 3

38173 Sickinge-Neuerkerode

[www.neuerkerode.de](http://www.neuerkerode.de)

[www.facebook.com/neuerkerode](https://www.facebook.com/neuerkerode)

**Viele Menschen. Viele Ideen.**