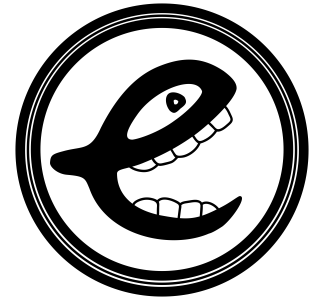


echt.im.biss



Unsere 8 Säulen ganzheitlicher Schulverpflegung

Wie sieht eine genial gute, nachhaltige Schulkantine aus? Diese Frage trieb meinen Mann Paul und mich im Sommer 2015 um - und weil wir vor Ideen und Motivation nur so sprühten, gründeten wir die Firma echt.im.biss. Unsere Vision: Schulverpflegung, die gesund, hochwertig, mit Liebe zubereitet, aus Zutaten von regionalen ProduzentInnen, frei von Kinderarbeit, Palmöl und Plastik und so bio wie möglich ist. Dazu servieren wir Bewusstseinsbildung. Die Schulkantine soll ein Ort zum Entspannen, Spaß haben und Kraft tanken sein.

Seit 2015 versorgen wir im Ingeborg-Bachmann-Gymnasium in Klagenfurt knapp 900 Kinder und Jugendliche mit köstlichen Jausen und warmen Snacks, die vor den Augen der SchülerInnen in unserer Schauküche frisch zubereitet werden. 16 regionale ProduzentInnen beliefern uns mit hochwertigen Zutaten. Zudem veranstalten wir Kochkurse, Filmvorführungen, Workshops für SchülerInnen / Eltern, einen Schul-Bauernmarkt und bieten Exkursionen auf all unsere Zulieferbetriebe an. Wir waren davon überzeugt, dass die SchülerInnen unser Engagement zu schätzen wissen würden. Und sie gaben uns recht! Eigenlob stinkt, daher ein Zitat von Mia, 1b: "Bei euch schmeckt mir einfach ALLES!"

Ganzheitliche Verpflegung, wie wir sie bieten, fußt auf acht Säulen, die Sie in der unten angeführten Tabelle finden. Sie bilden unsere Orientierungspunkte und Ziele. Bestimmte Strategien (im Folgenden fett gedruckt) sind bereits zur Gänze umgesetzt, andere werden in Absprache mit der Schulgemeinschaft Schritt für Schritt implementiert.

| Ziel | Strategie (fett = umgesetzt, normal = in Planung) |
|---|--|
| GESUNDHEIT: Förderung von gesundem Essverhalten | <ul style="list-style-type: none"> → Orientierung an der Leitlinie Schulbuffet des Gesundheitsministeriums (Zertifikat: „Unser Schulbuffet“) → mehr als 50% biologisch produzierte Lebensmittel (Bio-Zertifikat ab 2018) → Unterstützung der Schule bei Implementierung eines Gesundheits-Schwerpunkts (Zertifikat: Gesunde Schule) → Rücksichtnahme auf besondere Bedürfnisse (laktosefrei, etc.) → Preisstaffelung nach Zucker- und Fettgehalt der Lebensmittel („Zucker- und Fettsteuer“) → Workshops und Vorträge zum Thema gesunde Ernährung (mit externen ExpertInnen) → langsame Schwerpunktverlagerung auf vegetarische Produkte, sowie langsame Erhöhung des Vollkornanteils → konstante Steigerung des Bio-Anteils |
| PARTIZIPATION: gemeinsame Gestaltung des | <ul style="list-style-type: none"> → Wunsch-Box für SchülerInnen, SchülerInnen werden ermutigt, Ideen und Kritik beim Buffet einzubringen, Anregungen werden ernst genommen |

| | |
|---|--|
| <p>Buffet-Angebotes</p> | <ul style="list-style-type: none"> → Zusammenarbeit mit LehrerInnen, Elternverein, Direktion und SchülervereinerInnen → Vorstellung der Hintergründe und Vorhaben des neues Schulbuffets in sämtlichen Klassen → Gemeinsame Entwicklung einer Strategie zur effizienten Umsetzung der Essensausgabe → Ziel 18/19: Ausweitung der pädagogischen Arbeit mit Schulklassen, direkten Kontakt zwischen SchülerInnen und ProduzentInnen herstellen (Schul-Bauernmarkt, Exkursionen) |
| <p>BILDUNG: Pädagogische Begleitung und Bewusstseinsbildung für gesunde, nachhaltige Ernährung</p> | <ul style="list-style-type: none"> → großes Netzwerk an externen ExpertInnen, welche Workshops, Vorträgen in Schulen anbieten → Auswahl von Kooperationspartnern, die Exkursionsbetriebe sind und Schulklassen empfangen → Ziel 18/19: persönliche Verbindung zwischen SchülerInnen und ProduzentInnen, Information zu regionalen, saisonalen Produkten und LieferantInnen (schwarzes Brett, facebook, instagram, snapchat) → Beantragung von Förderungen für pädagogische Arbeit |
| <p>ÖKOLOGIE: Schutz von Umwelt und verantwortungsbewusster Umgang mit natürlichen Ressourcen</p> | <ul style="list-style-type: none"> → Verzicht auf Plastikgeschirr und -verpackungen, Glas-Pfand-System → Vermeidung von Abfall und Lebensmittelverschwendung, übrig gebliebene Jausen werden nach 14 Uhr verschenkt → Reduktion des Fleischanteils auf maximal 50% der Jausen sowie Reduktion der Fleischportionen zugunsten von Gemüse und Obst → Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen in der Umgebung → Kooperation bei der Erlangung des ÖKOLOG-Zertifikats für Schulen → min. 50% der Zutaten direkt von Kärntner Bauern und Bäuerinnen, min. 80% aus Österreich → Ziel 2018: der erste Gemeinschaftsverpfleger Österreichs mit über 50% Bio-Anteil |
| <p>REGIONAL, SAISONAL: Kooperation mit Kärntner ProduzentInnen</p> | <ul style="list-style-type: none"> → Wurst- und Fleischsortiment: 100% Nockfleisch aus Kärnten → Milch und Käsesortiment: ca. 60% Bio aus Kärnten, restl. 40% aus Österreich → Brot: 100% von regionalem Bäcker aus Kärntner Getreide → Obst und Gemüse: regionale Bio-ProduzentInnen, saisonales Angebot, im Winter teilweise aus Italien → Honig & Eier: 100% Bio aus Kärnten → Tee, Kaffee, Gewürze: 100% Bio und fair / direct trade von österreichischen Firmen → Ziel 18/19: Ausweitung der regionalen Kooperationen, Suche nach geeigneten Produkten und LieferantInnen |

| | |
|--|--|
| <p>LOGISTIK: Effiziente Essensausgabe in den Pausen, zu Mittag und zwischen durch</p> | <ul style="list-style-type: none"> → täglich warme und kalte Snacks, vegetarisch, auf Wunsch auch vegan → Geld-Zurück-Garantie, wenn's mal nicht schmeckt → Milchautomat von Sonnenalm, Getränkeautomat mit Bio-Limonaden und Wasser → Jausen-Automat für Versorgung nach 14 Uhr → Ziel bis 2021: Aufrüstung der Schauküche (Abluft, Starkstrom, Gastrogeräte) für Mittagsverpflegung, hohe Investitionskosten |
| <p>GENUSS: Jause, die SchülerInnen und LehrerInnen schmeckt</p> | <ul style="list-style-type: none"> → Verwendung qualitativ hochwertiger Produkte → Jausen werden frisch zubereitet → Rezepte werden in Kooperation mit einer Köchin und einer Ernährungsberaterin erstellt → ein Großteil des Sortiments ist selbstgemacht → wir legen Augenmerk auf Abwechslung in unserem Sortiment |
| <p>SOZIALES: faire Preise, nachvollziehbare Wertschöpfungskette</p> | <ul style="list-style-type: none"> → faire Bezahlung von Lieferanten → faire Preise für SchülerInnen → fairer Lohn für unsere MitarbeiterInnen und für uns → Unterstützung von fairem Handel → Bevorzugung von MitarbeiterInnen, die Schulkinder haben, da die Arbeitszeiten sehr familienfreundlich sind → Kooperation mit einer Sozialeinrichtung (Sozialpsychologisches Zentrum Pro Mente, Spittal, Kärnten) → Verzicht auf Produkte von internationalen Konzernen (z.B. Mars, Nestlé, Coca Cola, etc.) → Ziel 18/19: Kooperation mit AsylwerberInnen und Klimabündnis (interkulturelles Kochen in der Schulkantine) |