

|                                  |   |  |  |                   |
|----------------------------------|---|--|--|-------------------|
| Tag und Zeichen Ihres Schreibens | Unser Zeichen)<br>(Bitte bei Antwort angeben<br>DUE/BUR | Unsere Durchwahl<br>Tel. 0531/120 450-0<br>Fax 0531/120 450-40 | E-Mail<br><a href="mailto:info@igsvolkmarode.de">info@igsvolkmarode.de</a> | Tag<br>28.02.2014 |
|----------------------------------|---|--|--|-------------------|

## Pressemitteilung DGE zeichnet IGS Volkmarode für Schulcatering aus

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bitten Sie, folgende Nachricht zu veröffentlichen:

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat die Schulverpflegung der Neuerkeröder Werkstätten GmbH an der IGS Volkmarode mit der „Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung“ ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung“. Damit wird sichergestellt, dass die Verpflegung für die Schülerinnen und Schüler nach den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zubereitet wird.

Viele Schülerinnen und Schüler haben ein ungesundes Essverhalten. Neben zu wenig Obst und Gemüse, zu viel Fleisch und Fleischprodukten werden häufig zu viele Knabberartikel, Süßwaren und zuckerhaltige Limonaden verzehrt. Eine vollwertige Ernährung steigert kurzfristig durch die Bereitstellung ausreichender Energie in Form von Kohlenhydraten Aufmerksamkeit, Erinnerungsvermögen und Konzentrationsfähigkeit. Langfristig haben die Menge und Zusammensetzung der Mahlzeiten Einfluss auf die Entstehung von chronischen Krankheiten wie Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislauf-Krankheiten. Eine bedarfsgerechte Ernährung kann somit das Risiko für ernährungsbedingte Krankheiten senken und einen Beitrag für den Erhalt der Gesundheit leisten.

Um die Qualität der Schulverpflegung langfristig zu sichern, hat sich die IGS Volkmarode mit dem Schulcatering der Neuerkeröder Werkstätten 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. Auch die „Lebenswelt“ wurde begutachtet. Dieses beinhaltet einen separaten Raum für Ausgabe und Verzehr der Speisen sowie Pausenzeiten von mindestens 60 Minuten.

Das Schulcatering der Neuerkeröder Werkstätten achtet bei der Auswahl der Lebensmittel auf nachhaltige saisonale und regionale Produkte. Durch die enge Zusammenarbeit mit der von Bioland zertifizierten Hofgemeinschaft Lindenhof in Eilum kann darüber hinaus ein überdurchschnittlich großer Anteil von Bioprodukten angeboten werden.

Mit freundlichen Grüßen



Christian Düwel  
Schulleiter