AKTUELLES AUS DEM BISTRO 32

BISTRO 32
Freckenhorster Werkstätten

Infobrief 1
November 2017

Das Team des Bistros stellt sich vor:

V.l.n.r.: Küchenleiterin Kadryé Kara und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Lena Vosskötter, Anne Rennemeier, Susanne Wegmeth, Elke Wegener, Stephanie Terwort, Sarah Stuckmann, Andreas Funke, Nina Müller und Gülsah Yesilova. Nicht auf dem Foto sind der Projektleiter Udo Mayer-Wittreck und Anette Minkner (Kiosk 24).

Liebe Leserinnen und Leser,

das Bistro 32 möchte mit Hilfe dieses Newsletters in unregelmäßigen Abständen über die Mensa informieren.

Hier werden Neuerungen vorgestellt, Termine angekündigt oder Anfragen von Eltern, Schülerinnen und Schülern beantwortet.

In der ersten Ausgabe geht es um die langersehnte Einführung von Kartoffelpüree „wie bei Muttern“, einigen Terminen und Vorhaben. Außerdem wird das Thema Lebensmittelreste angesprochen.

Wir freuen uns über Anregungen, Ideen und Themenvorschläge sowohl für das Bistro 32 selbst als auch für folgende Newsletter.

Herzlich willkommen!
Das Bistro 32 - Team

AUS DEM INHALT

Seite 1
Das Team stellt sich vor

Seite 2
Thema Kartoffelpüree

Seite 3
Weihnachtswoche

Neuer Wasserspender im Bistro

Mehr Wahlmöglichkeit bei den Beilagen

Veggie Day

Vermeidung von Abfall

In der Großküche gar nicht so einfach: Kartoffelpüree „wie bei Muttern“.

In der industriellen Fertigung werden geschälte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, kurz vorgekocht und dann gekühlt. Das soll verhindern, dass die Stärke verkleistert. Danach werden die Kartoffeln weich gekocht und zerkleinert. Auf einer Walze trocknet der Brei und zerbröselt zu Flocken.
Bei der Zubereitung reicht dann ein Arbeitsschritt: einfach Pulver mit Flüssigkeit im Topf anrühren und erhitzen - fertig. Geschmacklich kann dieses Kartoffelpüree einem frisch gekochten natürlich nicht das Wasser reichen.

Der Wunsch nach frisch gekochtem Kartoffelpüree wurde oft an das Bistro herangetragen und kann nun durch die Anschaffung eines elektrischen Kartoffelstampfers umgesetzt werden. Bis zu 100 Litern Kartoffelpüree lassen sich maximal in einem Durchgang mit dem leistungsstarken Gerät verarbeiten. Der Kartoffelstampfer lässt sich vom Motor abtrennen und gegen anderes Zubehör austauschen. Ein Schneebesen (bis 900 Umdrehungen pro Minute) und ein Pürierstab wurden ebenfalls angeschafft und erweitern die Möglichkeiten z.B. für Suppen und Desserts.

Ihr dürft gespannt sein!

Kartoffelpüree-Probe-Essen

Am 07.12.17 hatten die Schüler und Schülerinnen des Laurentianum in der Mittagspause (7. Std.) die Möglichkeit das Kartoffelpüree zu probieren ohne das Bistro 32 aufzusuchen. Dank der Unterstützung der Arbeitsgemeinschaft SchmExperten wurde das vom Bistro frisch zubereitete Kartoffelpüree im PZ kostenlos zum Probieren angeboten und fand reißenden Absatz.

Am Dienstag, 21.11.17 gab es im Bistro das erste Mal Kartoffelpüree „wie bei Muttern“. Frau Kara freut sich über die positive Resonanz, die sie bereits erhielt.

Neuer Wasserspender

Der Wasserspender im Bistro hat seinen Dienst getan und ist durch einen weniger reparaturanfälligen Wasserspender ersetzt worden.
Außerdem wird geprüft, ob ein zweiter Wasserspender installiert werden kann, damit es auch im Sommer keine Warteschlangen gibt.

Veggie-Day

Das Bistro bietet fast täglich neben der Nudelbar und der Salatbar zwei Menüs an, eines davon mit Fleisch und eines vegetarisch.
Aus Respekt vor der Umwelt möchte das Bistro versuchsweise einen Veggie-Day einführen, an dem beide Menüs fleischlos sind. Mal sehen, wie das bei euch ankommt?

Weihnachtsstimmung

Vom 11. bis 14. Dezember soll es im Bistro 32 festlich werden. Auf dem Menüplan stehen festliche Gerichte und die Räume sind weihnachtlich geschmückt.

Beilagenwahl

So wie bei der Nudelbar unterschiedliche Soßen ausgesucht werden können, soll es zukünftig auch bei den Beilagen zu den Menüs Wahlmöglichkeiten geben.

Lebensmittelverschwendung

1/3 der Speiseabfälle in Schulmensen könnten vermieden werden.

7 Behälter mit Speiseabfällen fallen an einem durchschnittlichen Tag im Bistro 32 an, die weggeschmissen werden müssen.
Damit steht das Bistro nicht alleine: In einem Forschungsprojekt wurden an elf Schulen die Speiseabfälle gemessen: Rund 25 % der Produktionsmenge wird durchschnittlich entsorgt.

In der Schulverpflegung gibt es drei verschiedene Arten von Lebensmittelresten, die auch gleichzeitig etwas über den Entstehungsort aussagen. Es gibt Lebensmittelverluste, die z.B. beim Schälen und Putzen von Kartoffeln und Gemüse anfallen. Diese **Produktionsverluste** sind unvermeidbar. Erwähnenswerter sind die vermeidbaren Ausgabe- und Tellerreste, die direkt vor Ort in der Mensa entstehen.
Die **Ausgabereste** sind meist die Folge von Überproduktion in der Küche bzw. von einer falsch kalkulierten Menge. Durch das Bestellsystem im Bistro 32 ist genau bekannt, wieviele Essen produziert werden müssen. Nicht immer werden die Essen jedoch abgeholt, z. B. wenn der Unterrichtstag früher als üblich endet und vergessen wird, das Essen abzubestellen.
Die **Tellerreste** sind die Lebensmittel und Speisen, die von den Schülerinnen und Schülern nicht gegessen wurden.

In dem Forschungsprojekt wurden durch einfache Maßnahmen in vier Schulküchen im Durchschnitt 30 % der Speiseabfälle eingespart.

Warum ist es wichtig, Abfälle zu vermeiden?

Der Geldbeutel ist eine Sache, aber die ökologischen Auswirkungen im Hinblick auf den Klima- und Ressourcenschutz sind mindestens genauso wichtig. Es beginnt beim Anbau in der Landwirtschaft, geht über die Verarbeitung, den Transport, den Handel und den Konsum bis hin zur Entsorgung. Auf allen Stufen wird Wasser und Energie verbraucht und es fallen Emissionen an, die die Umwelt belasten. Aber auch ethische Aspekte, wie z.B. Tierwohl und fairer Handel, gewinnen eine immer größere Bedeutung in unserer Gesellschaft, also auch in der Schule.
Lebensmittel sind auch aus dieser Hinsicht zu wertvoll, um sie einfach wegzuschmeißen.

Kleinere Portionen (natürlich nicht zu klein), Menüs, die Kindern und Jugendlichen schmecken und Kontrolle der Essensreste: Mit diesen einfachen Mitteln können viele Speiseabfälle vermieden werden.

Wundert euch deshalb nicht, wenn wir nachfragen, wenn ein fast voller Teller in den Tablettwagen gestellt wird: „Hat es heute nicht geschmeckt?“ oder „War die Portion zu groß, die dir gegeben wurde?“ Dann kann direkt darauf reagiert werden, die Menge anders kalkuliert werden oder die Ausgabekraft kann beim nächsten Mal die Portion besser an deinen Hunger anpassen.

Verantwortlich für den Inhalt:
FreDi - Freckenhorster Werkstätten
Dienstleistungsservice GmbH
Von-Ketteler-Straße 32
48231 Warendorf
Tel.: 02581-7898582
E-Mail: bistro32-warendorf@kcv-waf.de