

# Lecker(es) Essen

## Peene Werkstätten kochen für Schüler



Die Mahlzeiten für die Kinder der Evangelischen Schule werden direkt bei den Peene Werkstätten in Demmin zubereitet, sodass lange Transportwege entfallen. Auch bezüglich der Mengen gibt es Absprachen, um unnötige Abfälle zu vermeiden. Foto: Peene Werkstätten

**Demmin/pb/ej.** Schon lange herrschte an der Evangelischen Grund- und Regionalschule Demmin der Wunsch nach einer Veränderung im Bereich des Verpflegungskonzeptes. Gerade während der Pandemie haben die Verantwortlichen gemerkt, wie wichtig eine abwechslungsreiche, altersgerechte und ausgewogene Ernährung und die gemeinschaftliche Esskultur mit Zeit zum Austausch sind. So hat eine neugegründete Arbeitsgruppe schließlich ein individuelles Ernährungskonzept ausgearbeitet und konnte für dessen Umsetzung die Peene Werkstätten als Partner gewinnen. Und der kürzlich erfolgte Wechsel ist bereits

jetzt ein voller Erfolg: Nun bekommen die Kinder ein frisches und vielseitiges Mittagessen, haben dabei täglich zwei Mahlzeiten zur Auswahl (teilweise auch vegetarisch) und auch spezielle Wünsche werden berücksichtigt. Die Eltern wählen die Speise(n) einfach per individuellem Online-Bestellsystem aus und die Schüler füllen sich – je nach eigenen Bedürfnissen – die Teller am Tisch selbst auf, erledigen (mit Unterstützung) zudem die Tischdienste und bringen sich auch hauswirtschaftlich mit ein. Die täglich bis zu 140 bestellten Mittagessen zeugen davon, dass das Konzept ein Gewinn für alle Beteiligten ist.