



Verbandsgemeinde **Betzdorf-Gebhardshain**

Verbandsgemeindeverwaltung Betzdorf-Gebhardshain • 57517 Betzdorf

RATHAUS BETZDORF
Fachbereich Zentrale Dienste
Hellerstraße 2
57518 Betzdorf

Pressemitteilung der Verbandsgemeindeverwaltung Betzdorf-Gebhardshain

Unser Zeichen:
Auskunft erteilt: Janine Dietershagen

Telefon: 02741 291-131
Fax: 02741 291-119
E-Mail: janine.dietershagen@vg-bg.de

Betzdorf, 24.05.2022

Mittagessen für Martin-Luther-Grundschule Betzdorf gleich doppelt zertifiziert



Bildunterschrift: V.l.n.r.: Bürgermeister Bernd Brato, Christoph Fischer von der Firma Fischer CateringService und Schulleiter Jörg Pfeifer freuen sich gemeinsam über die Auszeichnungen zum Schulesen.

Öffnungszeiten Rathäuser Öffnungszeiten Bürgerbüros Bankverbindungen

Mo - Fr 09:00 bis 12:00 Uhr
Mo - Mi 14:00 bis 16:00 Uhr
Rathäuser
Do 14:00 bis 18:00 Uhr
sowie nach Vereinbarung
hardshain

Bürgerbüro Betzdorf
siehe Öffnungszeiten

Bürgerbüro Geb-
Do 09:00 bis 12:00
14:00 bis 18:00

Sparkasse Westerwald-Sieg
BIC MALADE51AKI
DE11 5735 1030 0006
0003 01 DE14 5735 1030
0011 0000 15

Volksbank Gebhardshain
BIC GENODED1GBS
DE40 5736 1476 0000 1000
60

Westerwaldbank eG
BIC GENODE51WW1
DE31 5739 1800 0045 2273
08

Elektronische Kommunikation



Homepage:
www.vg-bg.de

E-Mail:
poststelle@vg-bg.de

E-Rechnung
www.vg-bg.de/e-rech-

Rechtsverbindliche

„Ich gebe dem Essen hier 1.000 Punkte!“, so lautet die Wertung eines Schülers der Klassenstufe 2 in der Martin-Luther-Grundschule in Betzdorf, auf die Frage von Bürgermeister Bernd Brato wie gut das Essen hier denn sei. Auch dem Rest der Klassenstufe schmeckt das Mittagessen sehr gut. Das beweisen auch die leeren Teller und Schalen auf den Tischen. Zufrieden blicken Bernd Brato, Schulleiter Jörg Pfeifer und Christoph Fischer von der Firma Fischer Cateringservice auf die Tische. „Ein leerer Teller ist die beste Bestätigung unserer Arbeit.“, schmunzelt Fischer. Dass es den Kindern schmeckt ist gut; wenn das Essen zugleich auch noch gesund, nahrhaft und nachhaltig ist, dann ist das noch viel besser!

Bereits seit Beginn der Ganztagschule am neuen Standort in der Schützenstraße, ist das Unternehmen Fischer Cateringservice aus Siegen treuer Partner für die Verpflegung der Kinder. „Wir, aber vor allem die Kinder, sind sehr zufrieden mit dem Essen. Es gibt jeden Tag ein anderes tolles Gericht und es schmeckt allen vorzüglich. Das Mittagessen ist schon das kleine Highlight des Tages – natürlich auch wegen der Gemeinschaft.“, schmunzelt Schulleiter Jörg Pfeifer. Kürzlich hat das Mittagessen der Kinder nun gleich zwei Zertifizierungen erhalten. Zum einen wurden die Speisen mit dem BIO-Zertifikat durch die GfRS ausgezeichnet. Neben den, für die Auszeichnung mindestens geforderten 20% BIO-Lebensmitteln, ist Fischer Cateringservice bestrebt den Anteil an BIO-Lebensmitteln weiter kontinuierlich zu erhöhen. „Bereits bei der Ausschreibung wurde darauf geachtet, dass mindestens 20% des monetären Wareneinsatzes aus biologischer Landwirtschaft stammen muss. Diese Kriterien wurden für uns daher bereits vor der Zertifizierung festgesetzt. Ebenso dürfen bei uns einige Produkte nur aus fair angebaute oder gehandelte Herkunft stammen. Gerichte mit Fisch müssen mit dem MSC, oder einem vergleichbaren, Siegel versehen sein.“, so Claudia Barton, Sachbearbeiterin für die Schulen in der Verbandsgemeinde, über die Kriterien der Mittagsverpflegung.

Darüber hinaus hat Fischer Cateringservice in diesem Jahr von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) die Zertifizierung des vorgestellten Speiseplans erhalten. Hier werden Kriterien für die ernährungsphysiologische und ausgewogene Mittagsverpflegung genauer untersucht und bewertet. Die DGE kommt zu dem Ergebnis, dass für die verwendeten Lebensmittel, der Speiseplan und auch die Hygieneaspekte den geforderten Richtlinien entsprechen. So gibt es z.B. einen acht Wochen Zyklus des Speiseplans. Das bedeutet, dass sich der Speiseplan erst frühestens nach acht Wochen wiederholt. Dabei wird der Speiseplan immer wieder saisonal angepasst und durch Aktionstage ergänzt. Somit ist genügend Abwechslung für alle Kinder garantiert. Durch die DGE-Zertifizierung ist gewährleistet, dass die Kinder täglich ihren Gemüsebedarf decken, einmal pro Woche Fleisch erhalten (mind. zweimal pro Monat hochwertiges Muskelfleisch) und zudem fett- und zuckerarme Lebensmittel verarbeitet werden. Dabei steht selbstverständlich jedem Kind immer eine vegetarische Alternative zur Verfügung.

Bernd Brato, Jörg Pfeifer, Christoph Fischer und Claudia Barton sind sich einig, dass man mit diesem Essensangebot auf dem richtigen Weg ist und die Kinder so eine gesunde, nahrhafte und vollwertige Verpflegung bekommen. „Wenn es allen Kindern schmeckt und sie sich gleichzeitig noch gesund ernähren, dann ist das für uns ein voller Erfolg.“, resümiert Brato. Auch Jörg Pfeifer kann dem nur zustimmen: „Die Kinder lieben das Mittagessen und sind immer schon gespannt was es morgen zu essen gibt.“

Bildunterschrift: V.l.n.r.: Bürgermeister Bernd Brato, Christoph Fischer von der Firma Fischer CateringService und Schulleiter Jörg Pfeifer freuen sich gemeinsam über die Auszeichnungen zum Schulessen.