

PRESSEINFORMATION

Best Case Rebional-Schulmensa: **Leckeres, kindgerechtes Mittagessen**

Herdecke/Havixbeck, 12.01.2021. Die Kosmos-Bildung Münsterlandschule Tilbeck führt Kinder von der ersten Klasse bis zum Abitur durch eine spannende und glückliche Schulzeit – jahrgangsübergreifend und auf einem traumhaften, parkähnlichen Gelände. Der Schulträger, gleichzeitig Gründerehepaar, hat sich für Bio-Catering von Rebional entschieden. Im Ganztagskonzept dieser besonderen Kombination aus Grund- und Gesamtschule klappt das seit Jahren sehr gut.

Der weitläufige Standort ist von Wiesen, Bäumen, einem Teich und alten Gemäuern geprägt. Die Sandsteingebäude auf dem Gelände der Stift Tilbeck GmbH stehen dort schon viele Jahrzehnte und doch ist das Konzept der privaten Ersatzschule mit staatlicher Anerkennung supermodern: ein Mix aus den Ansätzen von Maria Montessori, dem Marchtaler Plan und weiteren, reformpädagogischen Praxiserfahrungen anderer Schulen. *„Unser Sohn sollte einfach gerne zur Schule gehen, Freude am Lernen haben und die richtigen Dinge fürs Leben mitnehmen. Solch ein Konzept gab es hier nicht, also haben wir so eine Schule gegründet“*, erklärt Susanne Beermann kurz und bündig. Sie und ihr Mann, Dieter Hieke, haben die Schule 2008 eröffnet. Aktuell lernen 355 glückliche Kinder von Klasse eins bis dreizehn in jahrgangsübergreifenden Gruppen. Die 125 Grundschüler*innen und 230 Gesamtschüler*innen sind eine Mischung aus Förder- und Hochbegabten-Kindern, Integrations- und „normal“ lernenden Kindern. Jedes Kind arbeitet nach seinem eigenen Tempo und zu den Themen, die ihm/ihr gerade Spaß machen. *„Wir machen hier keine Kuschelpädagogik. Es geht um Gemeinschaft, Freude und Würde beim Lernen und das Fördern von Selbstbewusstsein und Stärken der Schüler*innen“*, betont Beermann. Insgesamt fünfzig festangestellte Mitarbeiter*innen und zusätzliche Honorarkräfte sorgen für ein angenehmes Leben und Arbeiten in beiden Schulen und für spannenden, lehrreichen Unterricht.

Frisches, leckeres Essen

Zum Ganztagsystem gehört auch ein passender Caterer, der Kinder und Mitarbeitende gesund, frisch und vor allem lecker verpflegt. Sechs Jahre nach Gründung der Schule wurde Rebional ins Boot geholt. Der Bio-Gastronom der Gemeinschaftsverpflegung mit Hauptsitz in Herdecke ist Spezialist für komplexe Anforderungen an Ernährungskonzepte für Schulen, Kindergärten sowie Krankenhäuser, Senioren-/Pflegeheime und Betriebe. Das Unternehmen bereitet täglich rund 17.000 Essen zu, unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands. Von hier werden täglich 390 Essen an die Kosmos-Bildung Münsterlandschule geliefert. *„Wir kochen täglich frisch und beliefern die Schule im Cook & Chill-Verfahren. Das heißt, vor Ort wird fachgerecht erhitzt und ausgegeben“*, erklärt Ingo Grottke, Gastronomiebetriebsleiter der Bio-Küche in Herdecke. *„Es ging uns darum, hochwertige Kost mit Bioanteil einzuführen und den regionalen und saisonalen Ansatz bei der Verpflegung zu beachten. All das*

erfüllt Rebional und liefert uns ein Mittagessen, bestehend aus Hauptgericht, Beilagen, Soßen, Salat und Nachtisch. Und es schmeckt den Kindern immer sehr gut“, erklärt Susanne Beermann.

Die sechs Mitarbeitenden der Schulküche kommen aus einem Integrationsunternehmen, der Varia GmbH, welches zu fünfzig Prozent Menschen mit Behinderung beschäftigt. Das Credo der Schule „Jeder Mensch ist anders“ wird auch an dieser Stelle klar gelebt. Dies ist unter anderem auch daran zu erkennen, dass die Beziehung zwischen den Menschen mit Behinderungen und den Schüler*innen besonders gut und von einem sehr natürlichen Umgang miteinander geprägt ist.

Klare Entscheidung

Die Entscheidung für Rebional fiel nach einigen persönlichen Gesprächen und dem Probeessen mit Lehrer*innen, Schüler*innen und Eltern – die übrigens alle recht anspruchsvoll gewesen sind. Geschmack, Konzept, Menüauswahl, Bestellsystem und Einsatz von regionalen und saisonalen Lebensmitteln in Bio-Qualität haben alle Beteiligten direkt überzeugt. Und auch nach sechs Jahren ist die Zusammenarbeit von Offenheit, Flexibilität und Kritikfähigkeit geprägt: *„Rebional ist ein Partner, mit dem man reden kann, unsere Kontaktpersonen handeln immer schnell und gehen auf unsere Wünsche gerne ein. Wir sind gemeinsam weitergewachsen und schätzen unsere Verbundenheit.“*

Simpel und klar strukturiert

Das Essen wird in einem Abosystem auf Basis der jährlichen Schultage je Jahr verwaltet. Die Kinder wählen alle drei Wochen aus vier Menülinien plus Salatbar selbst ihre Lieblingsgerichte im Online-Bestellsystem aus und holen sich ihr Essen mittags mit einem Chip an der Ausgabetheke ab. Das Mittagessen ist Teil des Schulvertrags, dem die Eltern bei Anmeldung zustimmen. Die Kosten pro Mittagessen liegen aktuell bei 5,80 Euro, inklusive Mineralwasser-und-Milch-Flatrate. Dabei entfallen auf das Rebionalessen selbst 4,00 Euro. *„Das gemeinsame Mittagessen von Pädagog*innen und Schüler*innen im Festsaal ist ein wichtiger Teil des sozialen Miteinanders, ist verpflichtend und Teil unseres Schulkonzepts. Hier kann man zur Ruhe kommen, sich austauschen, das Essen genießen und Kraft tanken. Außerdem wissen wir mittlerweile sehr gut, was bei den Kids ankommt und richten uns danach. Dank Rebional haben wir viele Gerichte eingeführt, die gut ankommen und trotzdem echt gesund sind“,* so Beermann weiter. Die Küche mit Ausgabetheke wurde 2014 renoviert und hat 24 Quadratmeter plus 40 Quadratmeter Lager, im Keller befinden sich Kühlräume und die Spülküche. Gegessen wird in einem wunderschönen Festsaal mit hoher Decke, prächtigen Kronleuchtern und langen Holztischen. Im Kontrast zu diesem ausgefallenen Harry-Potter-Stil steht die Küche mit ihrer modernen Ausgabetheke.

Essen als Teil des Lehrplans

Ernährung, Nachhaltigkeit und Lebensmittelkunde sind auch Teil des Lehrplans. Die Kinder lernen in Workshops, was Biokost ist, warum Ressourcen geschützt und Müll vermieden werden muss. Besonders gut kommen die aus Sicht der Kinder und Jugendlichen viel zu seltenen Pommes-Tage, die Happy-Linie mit Gerichten wie Bio-Burger, Pfannkuchen oder Reibplätzchen an. Auch hier war und ist Rebional Ideengeber und Partner, dem die Kinder besonders am Herzen liegen. Als das

Schülerparlament beispielsweise darum bat, grundsätzlich zu allen Pasta-Gerichten Parmesan zu bekommen, wurde das innerhalb einer Woche von Rebional umgesetzt. *„Die Flexibilität ist für so einen großen Caterer wirklich bemerkenswert und hat uns sehr geholfen, das Essen für unsere Kids bestmöglich zu gestalten“*, freut sich Susanne Beerman.

Was bedeutet Bio in der Schulverpflegung?

Bio bedeutet, zu produzieren, ohne Ressourcen, Ökosysteme und die Umwelt unnötig zu belasten. So wurden neue Lieferanten aus der Region gesucht, geprüft und eingebunden. Bäckereien und eine Fleischerei aus dem Umland liefern frisch und auf kurzen Wegen. Auch Gemüse und Obst kommen aus NRW. Rebional ist biozertifiziert und verarbeitet folgende Lebensmittel aus biologischem Anbau:

- Gewürze
- Reis, Mehl, Stärke, Kartoffeln, Schmelzflocken, Zwieback, Müsli, Nudeln, Hülsenfrüchte, Getreide, Vollei
- Milchprodukte wie Quark und Joghurt
- Obst und Gemüse
- Rindfleisch

Wie wird gekocht?

„In Deutschlands modernster Bio-Küche bei uns in Herdecke stellen wir inzwischen rund 9.000 Gerichte täglich mit einer so hohen zertifizierten Bio-Quote her, wie sie nur ganz selten in der Gemeinschaftsverpflegung überhaupt angeboten wird. Wir kochen frisch, Soßen und Brühen werden selbst angesetzt und Desserts wie Pudding oder Fruchtojoghurts eigenhändig zubereitet. Convenience-Produkte kommen nur bis Stufe zwei von fünf zum Einsatz. Das bedeutet, es sind ungewürzte, kochfertige aber nicht gegarte Lebensmittel. Gemüse, Salat, frische Kräuter und Obst werden täglich frisch geputzt, geschnitten und verarbeitet“, erklärt Klaus Richter.

Nachhaltigkeit im Blick

Die Schule betreibt einen eigenen Garten, ein Tiergehege und legt viel Wert auf ressourcenschonenden Umgang. Überschussware von Rebional wird am nächsten Tag verwendet oder sofort eingefroren, übriggebliebenes Obst kommt nachmittags in die Klassen, geeignete Salat-Reste zu den Tieren. Sind Schüler*innen oder ganze Gruppen nicht da, wird Rebional darüber informiert. Das Essen wird zwar bezahlt, aber nicht geliefert, um Verschwendung zu vermeiden. Wenn viel Essen auf den Tellern bleibt, wird das direkt an Rebional kommuniziert und nach einer Lösung gesucht. Das ist absolut im Sinne des Caterers, der ebenfalls eine intensive Nachhaltigkeitsstrategie fährt.

Unterm Strich ist es eine Win-win-Situation für beide Seiten. Das Fazit nach sechs Jahren ist durchweg positiv und auch zukünftig werden die Lernenden und Lehrenden der Kosmos-Bildung Münsterlandschule Tilbeck in den Genuss von frischen Mittagsgerichten in saisonaler, regionaler Bioqualität kommen.

(Zeichen: 8.703)

Kompakte Infos: Küche Kosmos-Bildung Münsterlandschule Tilbeck

Eröffnung: 2008

Schüler*innen insgesamt: 355 (Grundschule und Gesamtschule)

Tischgäste: Schüler*innen, Lehrkräfte, externe Gäste

Mitarbeiter*innen: 6 (3 davon sind Menschen mit Behinderung)

Produktionssystem: Cook & Chill

Bio-Anteil: 70 Prozent

Speisenangebot: Tagesmenüs aus vier Linien (DGE/Happy/Pasta Veggie/Pasta Basic), täglich wechselndes Salatbuffet, Desserts

Festsaal: circa 280 Plätze auf 406 Quadratmetern

Preise: 5,80 Euro pro Mittagessen inklusive Mineralwasser-Milch-Flatrate und Küchenservice

Bestellung/Abrechnung: fester Monatsbeitrag ohne Spitzabrechnung mit Online-Bestellsystem

Die **Rebional GmbH** ist Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität und wurde 2010 mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Das Unternehmen mit rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht sich als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- oder Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe. Das Unternehmen bereitet täglich rund 17.000 Essen zu, unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands. Weitere Dienstleistungen sind Küchenkonzepte, Trainings sowie die Übernahme und Bewirtschaftung kompletter Gastronomien. 2013 wurde Rebional zum Caterer des Jahres gewählt. Weitere Informationen unter www.rebional.de.