



„Natur genießen“



Mir iessen regional, bio a fair“

7 beispielhafte  
„Maison relais“



## Herausgeber

SICONA Ouest und  
SICONA Centre

2, rue de Nospelt  
L-8394 Olm  
Tél.: 263036-25

[www.sicona.lu](http://www.sicona.lu), E-mail: [administration@sicona.lu](mailto:administration@sicona.lu)



## Einleitung

Unsere Nahrungswahl hat Auswirkungen auf unsere Gesundheit, die Gesellschaft und die Umwelt. In der heutigen Gesellschaft essen immer mehr Kinder täglich in Schulkantinen, so dass diese eine wichtige Rolle in der ausgewogenen Ernährung und Esskultur ihrer jungen Gäste spielen. Diese Broschüre stellt 7 Beispiele schulischer Gemeinschaftsverpflegung vor, die mit ganz verschiedenen Strukturen und Methoden, eine gesunde, qualitativ hochwertige und nachhaltige Ernährung sicherstellen. Wir hoffen so andere Strukturen anzuregen auch diesen Weg einzuschlagen.

### Regionale und saisonale Produkte:

- Um lokale Produzenten zu unterstützen
- Um Transportwege zu mindern und so auch den Treibhausgasausstoß
- Um nach dem Rhythmus der Jahreszeiten immer frische Produkte zu genießen

### Biologische Produkte:

- Um eine Landwirtschaft zu unterstützen, die auf Pestizide, chemisch-synthetische Düngemittel und GMO verzichtet und respektvoll mit Tieren umgeht
- Um Böden, Grundwasser und Umwelt zu erhalten
- Um gesunde Lebensmittel zu genießen, die frei von Pestizidrückständen sind und mit natürlichen Methoden produziert wurden

### Fair gehandelte Produkte:

- Um einen gerechten Welthandel zu unterstützen
- Um anständige Einkommen und sachgemäße soziale Bedingungen in den südlichen Produzentenländern zu garantieren
- Für gerechte Preise auch im Norden



Gemüseküche

Esszimmer

## Maison relais Bascharage

Die Maison relais der Gemeinde Bascharage empfängt die Kinder der Gemeinde in einer zentralen Struktur auf dem Gelände „Op Acker“. Die Küchendienstleistungen werden jährlich ausgeschrieben. Die Gemeinde schätzt die Benutzung von frischen Produkten regionaler Herkunft und wählt die gleiche Firma, die regionale, biologische und fair gehandelte Produkte von hoher Qualität einsetzt, seit bereits 3 Jahren.

Die Chefköchin, die trotz dem Dienstleisterwechsel vor Ort bleiben konnte, gibt ihre Bestellungen bei lokalen Lieferanten auf, die mit der Verpflegungsgesellschaft einen Kollaborationsvertrag abgeschlossen haben: die Eier stammen von der Stiftung APEMH (Association des Parents d'Enfants Mentalement Handicapés), das saisonale Gemüse von Colabor, das Brot vom lokalen Bäcker und die Nudeln vom Luxemburger Fabrikanten Maxim.

Marie-Louise kennt ihre Lieferfristen gut und plant ihre Menüs im 6-Wochen-Takt. Um die frischen Produkte und die 30.000 jährlichen Mahlzeiten vorzubereiten verfügt das Küchenpersonal über eine geräumige Küche, große Lagerräume und sogar einen Gemüsewasch- und -schneideraum.

### Steckbrief

Träger	Gemeinde
Eröffnungsjahr Maison relais	2005
Anzahl Mahlzeiten lange/ kurze Schultage	250/180
Alter der Kinder	4-12 Jahre
Küche	Verpflegungsgesellschaft vor Ort
Anzahl Standorte	1
Anzahl Küchen	1
Schwerpunkte Projekt	Regionaler Einkauf bei kleinen Lieferanten
Initiator Projekt	Chargé de direction und Gemeinde
Anfang Projekt	2005, derzeitige Firma seit 2008

Die Maison relais will eine gesunde, abwechslungsreiche und nachhaltige Esskultur vermitteln, während den täglichen Mahlzeiten, sowie während pädagogischen Besichtigungen. Die Kinder essen in 12er-Gruppen unter der Aufsicht von jeweils einem Erzieher. Dieser achtet darauf dass die Kinder von allem schmecken was auf dem Teller liegt und so neue Gerichte entdecken.

Laut dem „Chargé de direction“ Luc Speller sind die Eltern sich der hohen Qualität der Mahlzeiten bewusst und geben ihre Kinder gerne in die Maison relais. Zum Beispiel werden luxemburgische, biologische und fair gehandelte Produkte auf dem Menüplan mit kleinen Logos gekennzeichnet, um die Eltern für die Bemühungen der Maison relais zu sensibilisieren. Luc Spellers Ziel für die kommenden Jahre ist das kulinarische und pädagogische Konzept immer weiter zu entwickeln und die Qualität des Essens noch weiter zu verbessern.

- Regionale, biologische und faire Produkte
- Bestellungen bei lokalen Lieferanten die von Verpflegungsgesellschaft ausgewählt wurden
- Gemüseraum um frisches Gemüse zu waschen und zu schälen
- Kennzeichnung von luxemburgischen, biologischen und fairen Produkten auf dem Menüplan

### Kontakt:

Luc SPELLER  
Tel. : 500552-650  
E-Mail : luc.speller@bascharage.lu



Gemüsefeld



Küche



Gemüsehochbeet der Maison relais

## Maison relais der Gemeinde Beckerich

Die Gemeinde Beckerich ist im ganzen Land bekannt für ihr Engagement für die Umwelt. So macht die Maison relais „Dillendapp“ keine Ausnahme und verwertet ein Maximum an biologischen, wie auch regionale und faire Produkte. Diese Richtlinien sind explizit von der Gemeinde erwünscht und die entsprechende finanzielle Unterstützung wird bereitgestellt.

Die Menüs werden in 6-Wochen-Blocks geplant, was es dem Küchenpersonal ermöglicht weit im Voraus (1-3 Wochen je nach Produkt) die Bestellungen zu machen. Das 100% biologische Fleisch, wenn möglich aus der Region, wird beim Metzger Quintus bezogen. In der Saison kommt das frische Biogemüse von den Feldern einer in Beckerich etablierten Biogärtnerin. Anderes Obst und Gemüse, sowie biologische Trockenprodukte werden zweimal wöchentlich von Colabor über das „Grenge Kuerf“-System geliefert. Schließlich bestellen die Köchinnen biologische Milchprodukte und Eier, wenn immer möglich von der luxemburgischen Marke BIOG, bei der Provençale. Laut der „Chargée de direction“ Nicole Gorza ist es noch schwierig biologischen Fisch zu finden, so dass oft darauf verzichtet werden muss.

### Steckbrief

Träger	Gemeinde
Eröffnungsjahr Maison relais	1997
Anzahl Mahlzeiten lange/ kurze Schultage	100/80
Alter der Kinder	4-12
Küche	Eigene Küche
Anzahl Standorte	1
Anzahl Küchen	1
Schwerpunkte Projekt	Maximum an Biokost
Initiator Projekt	Gemeinde
Anfang Projekt	Seit der Eröffnung, verstärkt ab 2009
Nahrungsmittelpreis pro Mahlzeit	Bis zu 12€

In der Regel werden die Kinder mit einem ausgewogenen Hauptgericht satt. Eine Vor- oder Nachspeise wird serviert wenn das Hauptgericht weniger reichhaltig ausfällt. Um eine gesunde und ausgewogene Diät zu sichern, werden 2 vegetarische Mahlzeiten (1 ohne Ei, 1 mit Ei) pro Woche angeboten.

Die Gemeinde verfügt über 2 Parzellen in den Feldern der Biogärtnerin Thessy Klein. Hier lernen die Kinder das Gemüse anzubauen um es danach in der Schulkantine zu genießen. Auch haben sie ein Hochbeet, ein Bohnen-Tipi und einen Erdbeeren-Tunnel bei der Maison relais angelegt.

Back- und Kochaktivitäten werden regelmäßig während der freien Nachmittage und der Ferien angeboten. Die Maison relais ist bemüht eine gesunde und abwechslungsreiche Esskultur in einem ruhigen und strukturierten Umfeld zu vermitteln. Laut Nicole Gorza, werden die Bemühungen der Maison relais, frische Produkte von hoher Qualität zu verwerten, besonders von den Eltern geschätzt.

- Maximum an Biokost
- Regionale und faire Produkte
- Entsprechendes Budget
- 2 vegetarische Mahlzeiten die Woche (1 ohne Ei, 1 mit Ei)
- Kleiner Garten bei der Maison relais und Parzellen auf Gemüsefeldern für pädagogische Aktivitäten

### Kontakt:

Nicole Gorza,  
E-Mail: [dillendapp@beckerich.lu](mailto:dillendapp@beckerich.lu)



## Maison relais Feulen «Am Kuebebongert»

Die Maison relais „Am Kuebebongert“ in Feulen hat vor einigen Monaten beschlossen biologische und regionale Produkte in der Versorgung ihrer Küche zu bevorzugen.

In der Saison werden Obst, Gemüse und Eier bei Bauern der Region eingekauft, dank der Zusammenarbeit mit dem Obst- und Gemüsegrossisten ACIF s.a. luxembourgeoise. Dieser nimmt die Bestellungen des Kochs in Empfang und übernimmt die Beschaffung der Waren bei den Produzenten. Wenn das Angebot besteht, werden regionale biologische Produkte bevorzugt, ansonsten werden importierte biologische Produkte bezogen um das Sortiment zu vervollständigen.

Der Koch hat sich auch in einen ersten Biofleisch-Großeinkaufsversuch lanciert: ein Kalb (160 kg Fleisch) wird geschlachtet und nach dem Bedarf der Maison relais zerschnitten. Die Maison relais verfügt über den nötigen Lagerraum um das eingefrorene Fleisch aufzubewahren und der Koch rechnet damit das Fleisch über 2 Monate zu verarbeiten und danach eine nächste Bestellung abzugeben. Der regelmäßige Einkauf von luxemburgischen Biohähnchen ist auch geplant.

### Steckbrief

Träger	Association Enfants, Jeunes, Familles asbl
Eröffnungsjahr Maison relais	2009
Anzahl Mahlzeiten lange/ kurze Schultage	150/90
Alter der Kinder	3 Monate -12 Jahre
Küche	Eigene Küche
Anzahl Standorte	1
Anzahl Küchen	1
Schwerpunkte Projekt	Biologische und regionale Produkte
Initiator Projekt	Direktion der asbl und Gemeinde
Anfang Projekt	Februar 2011
Nahrungsmittelpreis pro Mahlzeit	3,00-3,50 €

Küche

Maison relais «Am Kuebebongert»

Frank Wies, „chargé de direction“, schätzt dass der Anteil an biologischen Nahrungsmitteln über ein Jahr bis zu 30-40% der totalen Einkaufsquantitäten einnehmen könnte. Dazu kommt noch eine große Proportion an konventionellen regionalen Produkten. Laut Herrn Wies, haben die Änderungen zur Verbesserung der Qualität und des Geschmacks der Speisen geführt.

Die Speisepläne werden wöchentlich geplant um sie möglichst an das saisonale Angebot von Obst und Gemüse anzupassen. Die Speisen bestehen in der Regel aus einem Hauptgericht und einer Vor- oder einer Nachspeise. Ein vegetarisches Gericht wird mindestens einmal die Woche angeboten.

Die Ernährung ist ebenfalls regelmäßig im Mittelpunkt von pädagogischen Projekten. In die letzten Ferien haben die Kinder alles zum Thema Milch erfahren. Auf dem Programm: Besuch des Luxlait-Museums „Vitarium“, Butter selber machen und Besuch auf dem Bauernhof. Wenn die Möglichkeit sich bietet, zögert auch der Koch nicht an diesen pädagogischen Projekten mitzuwirken.

- Biologische Produkte wenn möglich aus der Region und konventionelle regionale Produkte
- Kollaboration mit Grossisten um Bestellungen direkt bei Produzenten einzusammeln
- Erster Versuch Großeinkauf von Biofleisch
- Wöchentliche Planung der Menüs um eine bessere Anpassung an die Marktsituation zu ermöglichen

### Kontakt:

Frank Wies  
Tel.: 81240481  
E-Mail: maisonrelais@feulen.lu



Mit regionalen Produkten kochen

## Maison relais Junglinster «Päiperlék»

Seit einem Jahr engagiert sich die Maison relais von Junglinster für eine Schulverpflegung von hoher Qualität. Ein erster Schritt in diese Richtung war die Einrichtung der Küche der Maison relais in 2009, die es ermöglichte vor Ort zu kochen.

Herr Claude Pütz ist Besitzer des Hotel Restaurant Parmentier in Junglinster und kümmert sich um die Schulverpflegung seit der Eröffnung der Maison relais. Er vertritt die gleichen Qualitätswerte wie die Verantwortlichen der Maison relais und bevorzugt regionale Produkte.

So hat Claude Pütz ein System eingerichtet das es ihm ermöglicht ein ganzes Rind von luxemburgischen Bio-Höfen (Heedhaff in Junglinster und Jekelshaff in Pétange) zu einem vorteilhaften Preis zu kaufen. Das Zerschneiden wird von einem Metzger im Restaurant oder auf dem Hof durchgeführt. Danach werden die Fleischstücke zur Konservierung vakuumverpackt und eingefroren. Während die teureren Edelstücke im Restaurant serviert werden, können die anderen Stücke in der Kantine verarbeitet werden. Sogar die Würste auf der Basis dieses Qualitätsfleischs sind köstlich! Alle 2-3 Monate wird ein neues Tier geschlachtet.

Gemüse und Obst werden nach Jahreszeit direkt bei einem deutschen Hof an der luxemburgischen Grenze

### Steckbrief

Träger	Lënster Päiperlék a.s.b.l.
Eröffnungsjahr Maison relais	2006
Anzahl Mahlzeiten lange/ kurze Schultage	195/100
Alter der Kinder	4-12
Küche	Küche vor Ort
Anzahl Standorte	1
Anzahl Küchen	1
Schwerpunkte Projekt	100% biologisches Rindfleisch
Initiator Projekt	Maison relais und Koch
Anfang Projekt	2010



Workshop «Bio Inside»



Verkostung fairer Produkte

bezogen. Schokoauflauf und andere Fairtrade-Produkte kommen beim Nachmittagsimbiss zum Einsatz.

Die Menüs sind 2-gängig, jeweils mit einem Hauptgericht und einer Vor- oder Nachspeise. Die Kinder essen sich satt und diese Methode ermöglicht es, mehr regionale Produkte zu vergleichsweise günstigen Preisen einzusetzen.

Die Kinder, die in der Maison relais eingeschrieben sind, werden über ein ganzes Jahr in Gruppen von 15 eingeteilt, was ihnen ermöglicht besonders während den Esszeiten gesellige Bande zu knüpfen.

Jedes Jahr wird ein pädagogisches Projekt von mehreren Wochen zum Thema Essen durchgeführt; beim letzten Mal „Dem lessen op der Spur“. Im Lauf dieser Aktion wurden die Kinder mit Fragen wie „Wo kommt die Milch her?“ konfrontiert und testeten das Wissen ihrer Mitbürger durch Interviews auf der Straße. Laut dem „Chargé de direction“ Chris Thill, gelingt es besonders während solchen Projekten die Jugend für die Nahrungsmittel, die sie verzehren, zu sensibilisieren. Herr Pütz und Herr Thill sind der Ansicht dass die Kollektivküche ein gutes Qualitäts-Gleichgewicht erreicht hat, das sie erhalten wollen.

- 100% Biorindfleisch
- Zusammenarbeit zwischen Maison relais und Restaurant um ganzes Tier zu verarbeiten
- Qualitäts-Gemüse und Obst von Freilandkultur an der deutschen Grenze (saisonal)
- Faire Produkte für Nachmittagsimbiss
- Pädagogische Projekte über mehrere Wochen

### Kontakt:

Chris Thill  
Tel.: 26782667  
E-Mail: [chris.thill@paiperlek.lu](mailto:chris.thill@paiperlek.lu)



Kinder beim Essen in der Maison relais

## Maison relais Mamer / Capellen "Kinneksbond"

Die Maison relais der Gemeinde Mamer engagiert sich seit 2 Jahren dafür, durchschnittlich 15% Lebensmittel aus biologisch erzeugter Produktion in ihrer Küche zu verwenden.

Nachdem er Jean-Paul Jauds Film „Nos enfants nous accuseront“ (Unsere Kinder werden uns beschuldigen) sieht, beschließt Alain Thoma, der „Chargé de direction“, diesen Weg auch einzuschlagen. Der Film erzählt wie die Schulkantine von Barjac in Frankreich wegen der schweren pestizidbedingten Erkrankungen in der Gegend auf Bio umstellt.

Die Gemeinde Mamer ist von der Idee begeistert, zieht mit und unterstützt das Projekt „Bio für Kids“ finanziell.

Biologische Produkte (Obst, Gemüse, Milch und Trockenprodukte) werden über Linkgel, Provençale, Luxlait und besonders Biogros bezogen. Lokale Lieferanten werden bevorzugt: das luxemburgische Fleisch wird beim Dorfmetzger bestellt, das Brot beim Dorfbäcker, manches Obst kommt (saisonal) von der HMC (Ligue Luxembourgeoise pour le Secours aux Enfants, aux Adolescents et aux Adultes mentalement ou céré-

### Steckbrief

Träger	Nouvelle Association Enfants, Jeunes, Familles asbl
Eröffnungsjahr Maison relais	2007
Anzahl Mahlzeiten lange/ kurze Schultage	400/250
Alter der Kinder	3-12 Jahre
Küche	Eigene Küche
Anzahl Standorte	4
Anzahl Küchen	2
Schwerpunkte Projekt	15% Bio und regionaler Einkauf
Initiator Projekt	Chargé de direction
Anfang Projekt	2009/2010
Nahrungsmittelpreis pro Mahlzeit	3,00-3,50 €



Kinderworkshop in der Küche



Die Kinder backen Kekse

bralement handicapés) im Nachbardorf Capellen. Die Koordination der Bestellungen und die Anpassung an den neuen Produkte stellen Herausforderungen dar, denen sich das Küchenpersonal jedoch gerne stellt. Um die Ausgewogenheit des Speiseplans zu garantieren werden auch regelmäßig vegetarische Mahlzeiten angeboten.

Die Kinder werden durch verschiedene Aktivitäten für eine gesunde Ernährung sensibilisiert: Koch- und Backaktivitäten, Entdeckung der Küche anderer Kulturen, Besuch auf den Bauernhof, Luxlait, Rosport ... Auch dürfen die Kinder den Speiseplan teilweise mitbestimmen.

Der „Chargé de direction“ und der Koch erhielten auch wertvollen Ratschläge vom deutschen Spezialisten Rainer Röhl, Initiator der Kampagne „10% Bio kann jeder“ dank einer finanziellen Unterstützung im Rahmen des Aktionsplans für die biologische Landwirtschaft der ASTA (Administration des Services Techniques de l'Agriculture). Herr Thoma möchte in Zukunft das Projekt weiterentwickeln und biologische Produkte bevorzugen. Vorgesehen ist ebenfalls der vermehrte Einsatz von Vollwertprodukten sowie Transfairprodukten.

- Zwischen 10% und 20% biologische Produkte je nach Jahreszeit
- Bevorzugung von regionalen und saisonalen Produkten
- Regelmäßig vegetarische Mahlzeiten
- Ratschläge von Rainer Röhl
- Kinder bestimmen Speiseplan teilweise mit
- Einführung von Vollwert- und Transfairprodukten

[www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)

### Kontakt:

Alain Thoma  
Tel.: 26395-200  
E-mail : [maisonrelais@mamer.lu](mailto:maisonrelais@mamer.lu)



Kräuter im Hochbeet

## Maison relais der Gemeinde Sanem

Im Jahr 2007 beschließt die Gemeinde Sanem in eigene Küchen zu investieren, um die Qualität der Mahlzeiten zu verbessern. Im Rahmen dieser Umstellung fordert der Gemeinderat die Maison relais auch auf, einen Teil biologischer, regionaler und fairer Produkte zu verwenden.

Die Köche nutzen vor allem die luxemburgische und biologische Produktpalette großer Lieferanten wie Provençale und Grosbusch. Zum Beispiel wird jetzt die faire luxemburgische Milch „D’fair Mellëch“ verwendet. Das luxemburgische Fleisch wird bei einem Metzger bezogen und in der Saison kommen Äpfel und Birnen von einem Bauernhof aus dem Nachbardorf. Das Erziehungspersonal besorgt die 16 Uhr-Imbisse regelmäßig über die biologischen Supermärkte Naturata.

Während der guten Jahreszeit bekommt die Maison relais frisches Bioobst und -gemüse aus einem Gemeindegarten der vom „Service Écologique“ der Gemeinde geleitet und durch Colabor bewirtschaftet wird. Die Aussaat richtet sich nach dem Bedarf der Schulverpflegung, was eine gründliche Vorplanung voraussetzt, es aber ermöglicht frisches Gemüse in den nötigen Quantitäten über die ganze Saison zu erzeugen. Die Kinder der

### Steckbrief

Träger	Gemeinde
Eröffnungsjahr Maison relais	2001
Anzahl Mahlzeiten lange/ kurze Schultage	500/300
Alter der Kinder	4-12
Küche	Eigene Küche
Anzahl Standorte	15
Anzahl Küchen	2
Schwerpunkte Projekt	Bioobst und -gemüse vom Gemeindegarten
Initiator Projekt	Gemeinde
Anfang Projekt	2007 (Anfang Eigenküche)
Nahrungsmittelpreis/ Mahlzeit	±2.50€



Mittagessen in der Maison Relais

Maison relais dürfen regelmäßig an der Gartenarbeit im Gemeindegarten oder in den Hochbeeten hinter einem der Heime teilnehmen.

Aktionen wie „Fair Breakfast Weekend“ oder der „Gesond iessen, méi bewegen“ Tag sensibilisieren Kinder und Eltern zur gesunden und bewussten Ernährung.

Marcel Belche, der stellvertretende „Chargé de Direction“, würde gerne den Anteil an regionalen und biologischen Produkten in den kommenden Jahren erhöhen.

- Regionale, biologische und faire Produkte
- Biologischer Gemeindegarten
- Pädagogische Gartenaktivitäten
- Aktionen: „Gesond iessen, méi bewegen“-Tag, „Fair Breakfast Weekend“

### Kontakt:

Marcel Belche,  
Tel.: 26591228  
E-Mail: marcel.belche@maison-relais-sanem.lu



Sammelküche

## Schulheime der Stadt Luxemburg

Die Schulheime der Stadt Luxemburg werden von Großküchen unter Leitung einer großen Verpflegungsgesellschaft beliefert. Seit einigen Jahren hat die Gemeinde die Qualitätsvorschriften im Lastenheft verstärkt: die Produkte müssen frisch und von regionaler Herkunft sein, wenn im Angebot vorhanden. Außerdem müssen 10% des Obsts, Gemüses, Fleisches und Fisches und 100% der Getreide und Eier aus biologischem Anbau stammen. Die Nachmittagsimbisse sind ebenfalls zu 100% biologisch. Schließlich stammen verschiedene Produkte, etwa Reis aus fairem Handel.

Regelmäßige Audits in den Küchen ermöglichen die Kontrolle über die Einhaltung der Normen. Laut Liz Mersch, Ernährungswissenschaftlerin bei der Stadt Luxemburg, ist es wesentlich, Verpflegungsfirmen mit ausführlichen Lastenheften und regelmäßigen Kontrollen zu konfrontieren, um die Qualität der Nahrungsmittel zu sichern.

Die angebotenen Menüs folgen den Jahreszeiten mit einem Winter- und einem Sommerzyklus. Aus ernährungswissenschaftlichen und Umweltgründen, können die Verantwortlichen der Schulheime täglich eine vegetarische Mahlzeit als Alternative zu der fleisch- oder fischhaltigen auswählen.

### Steckbrief

Träger	Gemeinde
Eröffnungsjahr Schulheime	1993 (erste Schulkantinen)
Anzahl Mahlzeiten lange/ kurze Schultage	3000
Alter der Kinder	4-12 Jahre
Küche	Verpflegungsgesellschaft mit Lastenheft
Anzahl Standorte	18 (Gemeinde) + 3 (Inter-Actions a.s.b.l.)
Anzahl Küchen	5 + 2 in Planungsphase
Schwerpunkte Projekt	Biologische, regionale und faire Produkte
Initiator Projekt	Gemeinde und Direktion der Schulheime
Anfang Projekt	Seit einigen Jahren



Einkaufen im Miniladen



Küchenworkshop

Für die letzteren sind die Fleisch- und Fischportionen den realen Bedürfnissen der Kinder angepasst. Leitungswasser in Karaffen wird als Getränk angeboten.

Die luxemburgischen, biologischen und fair gehandelten Produkte sind mittels kleinen Logos auf dem wöchentlichen Speiseplan gekennzeichnet. Dies ist ein wichtiges Informationsinstrument und vereinfacht die Kommunikation mit den Eltern.

Die Kinder der Stadt Luxemburg werden mithilfe der folgenden Projekte zu einer gesunden, ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung sensibilisiert:

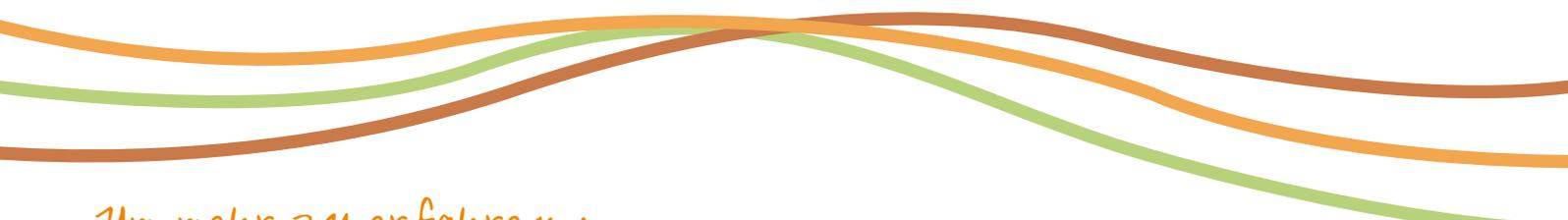
- „Richtig akafen – Gudd lessen“ – vom CAPEL : Während einem Tag lernen die Schüler die richtige Esswahl zu treffen bezüglich der Diätetik und der Umwelt (saisonal, weniger Verpackung), kaufen in einem Mini-Supermarkt ein und kochen zusammen !
- Die Ausstellung „L'alimentation saine, partie intégrante d'un encadrement de qualité“ („Gesunde Ernährung als ganzheitlicher Bestandteil einer Qualitätsbetreuung“): Diese vom „Service des Foyers scolaires“ zusammen gestellte Wanderausstellung wird in allen Heimen während 2 Monaten ausgestellt (und danach auf Anfrage) und

ist ein Kommunikationsmittel für Eltern und Kinder über die Themen der gesunden Ernährung und der Verpflegung in den Schulheimen.

- 10% Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch und 100% Getreide und Eier aus biologischem Anbau
- Regionale Produkte wenn vorhanden
- Nachmittagsimbiss 100% bio
- Saisonale Speisezyklen (Winter und Sommer)
- Detailliertes Lastenheft und strenge Kontrollen
- Logos auf Wochenspeiseplänen

### Kontakt:

fs-secretariat@vdl.lu



### Um mehr zu erfahren :

- ECOlogique Gesunde Ernährung, 1/2011, Ville de Luxembourg, verfügbar unter <http://publications.vdl.lu>
- Klimaschutz geht durch den Magen, Klima-Bündnis Lëtzebuerg
- Kulinaresche Klimaschutz an der Gemeng, Oekozynter Lëtzebuerg a.s.b.l., Klima-Bündnis Lëtzebuerg
- L'agriculture biologique, Guide d'achat, 2011, Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Administration des Services Techniques de l'Agriculture
- Mehr bio ist machbar, praktische Erfahrungen aus vier Modellvorhaben, Zur Ausserhausverpflegung an Schulen und Kindertagesstätten, BÖL Bundesprogramm Ökologischer Landbau
- Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises, Fondation Nicolas Hulot