



## Regionales „Essen für Kids“ in Essen und Umgebung

**An 40 Kitas und Schulen kocht die Initiative „Essen für Kids“ der Diakonie Essen jeden Tag rund 2.500 Mittagessen. Die Gäste sind zwischen einem und neun Jahre alt. Das erfordert laut Küchenchef Andreas Bußmann einen großen Spagat, denn die verschiedenen Altersgruppen stellen sehr unterschiedliche Anforderungen.**

Wenn der Küchenchef aus dem Fenster blickt, sieht er die Stände seiner Lieferanten, denn dort befindet sich der Essener Großmarkt. Regionale Produkte gibt es somit direkt vor der Tür. Dennoch steht Andreas Bußmann vor einigen Herausforderungen: Um alle 2.500 Mäuler satt zu kriegen, braucht der Caterer große Mengen an Obst und Gemüse – und die sind eben nicht zu jeder Jahreszeit regional zu bekommen.

Trotzdem verwendet er in seiner Küche so viele regionale Produkte wie möglich. Und seine Großlieferanten, mit denen er in engem Austausch steht, sind bemüht, ihm diesen Wunsch zu erfüllen. „Da wir große Mengen abnehmen, haben die Lieferanten ein Interesse daran, uns als Kunden zu behalten und sind deswegen gerne bereit, sich bei den Erzeugern zu erkundigen“, sagt Andreas Bußmann.

### Führungen für die Kids

Um die Kinder an das Thema Regionalität heranzuführen, bietet das Küchenteam der Initiative Motto-Wochen zu regionalen Produkten wie Kartoffeln oder Kürbissen an. Auch das Angebot von Führungen durch die Großküche wird von Schulen wie Kitas gerne angenommen. Die kleinen Gäste lernen hierbei, wie aus den heimischen Produkten Köstliches auf ihren Tellern landet.

Die kurzen Transportwege waren für das Unternehmen der wichtigste Grund, auf Lebensmittel aus der Region umzusteigen, erläutert Andreas Bußmann. Und nicht nur umweltpolitisch ist das Unternehmen engagiert, auch arbeitsmarktpolitisch ist der Betrieb aktiv. Die berufspraktische Zielsetzung der gemeinnützigen GmbH ist es, Langzeitarbeitslose wieder an das Berufsleben heranzuführen. Zudem hat das Unternehmen kürzlich ein Projekt für Flüchtlinge begonnen. „Innerhalb von Praktika bieten wir eine Kombination von Sprachkurs und praktischer Arbeit an. So versuchen wir, den Menschen den Start ins Arbeitsleben zu erleichtern“, sagt der Küchenchef. »

### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

**2.500 Portionen**

Zielgruppe:

**Bildung**

Anzahl Lieferanten:

**sechs bis zehn**

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

**nein**

### Regionalität bedeutet für uns ...

„Die Region Niederrhein, Rheinland, Münsterland und das Bergische Land zählen für uns zu den regionalen Produktquellen.“

### Kontakt:

„Essen für Kids“

Herr Andreas Bußmann

Lützowstr.28a

45141 Essen

## Mensen in Essen und Umgebung betrieben durch **Essen für Kids**

- » Reformschule Montessori
- » Antoniuschule
- » KiTa Vogelweide
- » KiGa Kunterbunt (ev.)
- » Sternschule
- » Bardenleben Schule
- » David Bloch Schule
- » OGS Nordviertel
- » Ggs an der Filchnerstraße
- » OGS Burgaltendorf
- » St. Kilian Schermbeck
- » KiTa Regenbogen/Sonnenscheinchen
- » Altfriedschule
- » Friedrich-Fröbel-Schule
- » Christophorusschule
- » Kiga Bunte Welt (ev.)
- » Leither Schule
- » Internationale School Ruhr
- » Kita Corneliusstraße
- » Hövelschule
- » HTG Uhlenkrug intensiv
- » OGS Schermbeck
- » Astrid-Lindgren-Schule
- » Städt. Kath. Josefschule
- » Bergmannsfeld OGS
- » Kiga Ernst-Moritz-Arndt-Haus (ev.)



- » Erich-Kästner-Schule MH
- » Kindervilla Laurentiusweg
- » Ev.Kita Regenbogen
- » Kita Kettwig auf der Höhe
- » Kita Haus der kleinen Leute/RÜ
- » KiTa Regenbogen
- » Schönebeck Tagesgruppe
- » Bonifaciusschule
- » Tuttmannschule
- » Kindertagesgruppe Abenteuerland
- » Kita Lummerland
- » Internationale School Ruhr
- » Ev. Kindergarten Weserstr.
- » Schule an der Schwanenbuschstr.
- » Uhlenkrug Heilpädagogische Tagesgruppe