



## Kantine der Landesschulen NRW: Die Gäste tragen die Idee der Regionalität weiter

**Bereits zwei Mal wurde die Kantine der Landesschulen NRW als Pionierkantine im 100 Kantinen-Programm ausgezeichnet. Neben Kartoffeln, Getreide- und Milchprodukten bezieht sie auch Rind- und Schweinefleisch aus dem Umland – von der Erzeugergemeinschaft Biofleisch. NRW. Das kommt gut an bei den Gästen.**

Rund 700 Auszubildende, Lehrpersonen und Gäste sind es, die täglich in der Kantine der Landesfinanzschule und der Justizvollzugsschule von Nordrhein-Westfalen zu Mittag essen. Seit Küchenleiter Rafael Platzbecker die Auszeichnungen als Pionierkantine ausgehängt hat, fragen die Schüler – Auszubildende der Justiz und der Finanzen – noch genauer nach: Was heißt Regionalität? Wie lang sind die Wege, die die Lebensmittel zurückgelegt haben? Fragen, die Rafael Platzbecker gerne beantwortet. „Unsere Schüler sind immer drei Monate am Stück bei uns, da ändert sich bei vielen die Einstellung“, sagt er. „Danach gehen sie in ihre Ämter und Justizvollzugsanstalten und tragen die Idee der Regionalität weiter.“ Auch für ihr privates Einkaufsverhalten nehmen die Azubis Inspirationen und Denkanstöße mit.

### Regionaler Schwerpunkt auch bei öffentlicher Finanzierung möglich

Eine Herausforderung für die Kantine ist die öffentliche Finanzierung: Rafael Platzbecker und sein Team können nicht jederzeit ihre Lieferanten wechseln, sondern sind gesetzlich verpflichtet, ein Mal im Jahr eine Ausschreibung durchzuführen – europaweit. Seit Januar hat die Kantine neue Lieferantenbeziehungen. Dennoch konnte sie ihren Ansprüchen an die Herkunft der Lebensmittel treu bleiben. Wie sie das schafft? „Es hängt viel von der Kommunikation ab“, sagt Rafael Platzbecker. „Bei Eiern kann ich zum Beispiel ganz genau sagen, welche ich will.“ So bringt es die Kantine bei Eiern auf einen regionalen Anteil von 80 Prozent. Bei Kartoffeln ist ihre Bestellmenge so klein, dass sie nicht ausschreiben muss und die Knollen vom acht Kilometer entfernten Bauernhof liefern lassen kann.

Ein weiterer Tipp von Rafael Platzbecker: Saisonales bevorzugen. „Das kommt oft aus der Region“, so der Küchenleiter. Um flexibel auf das saisonale Angebot reagieren zu können, gibt es in der Kantine der Landesschulen NRW keine rotierenden Speisepläne – und viel Frischküche.

### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

**700 Portionen**

Zielgruppe:

**Bildung**

Anzahl Lieferanten:

**sechs bis zehn**

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

**nein**

### Regionalität bedeutet für uns ...

„...die nächste Möglichkeit, ein gewünschtes Produkt zu beziehen.“

### Kontakt:

**Kantine der Landesschulen NRW**  
Herr Rafael Platzbecker  
Am Schmalenhof 4  
42369 Wuppertal