

## Eine Hospitation führt bei den **Landesschulen NRW** zur regionalen Küche

Seit einem guten Jahr setzt die Kantine der Landesschulen NRW in Wuppertal auf regionale Lebensmittel. Seither hat sie ihr Küchenkonzept komplett geändert. „Hinter uns liegt ein langer und arbeitsintensiver Prozess, der noch längst nicht abgeschlossen ist. Doch inzwischen sind regionale Lebensmittel fester Bestandteil unseres Speiseplans. Wir kochen frischer, leichter und qualitativ hochwertiger“, sagt Kantinenleiter Rafael Platzbecker.

Angefangen hat alles mit dem Zusammenschluss der Justizvollzugsschule und der Landesfinanzschule zu den Landesschulen NRW im Januar 2014. Damals hat sich Platzbecker mit seinem Team auf die Suche nach einem passenden Konzept für die **volle Verpflegung von Schülerinnen und Schülern** gemacht, die immer drei Monate am Stück von Montag bis Freitag in der Schule wohnen. Nach einer Hospitation in der Küche der Talanx-Versicherungen in Köln, die täglich über 1.000 Essen verkauft, sei ihnen klar gewesen: Ihren Gästen wollten sie in Zukunft ebenfalls eine gesunde und nachhaltige Ernährung bieten – und das sei nur mit regionalen Produkten möglich.



### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	500 Portionen
Zielgruppe:	Fortbildungsgäste, Schüler/innen, Personal
Anzahl Lieferanten:	1-5
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Chill/ Cook and Serve

### Unzureichende Definition

Passende Lieferanten zu finden, ist – so der Küchenleiter – allerdings oft nicht einfach. Das liege unter anderem an der **unzureichenden Definition des Begriffs „regional“**. Da Holland näher an Wuppertal liegt als Bielefeld stellt sich für ihn beispielsweise die Frage, ob nicht das Nachbarland eher zur Region zählt als die weiter entfernte Stadt im gleichen Bundesland. Schlussendlich hat er sich mit seinen Kollegen aber darauf geeinigt, Produkte aus NRW als regional zu definieren.

Um sicher zu gehen, was die Produzenten und Lieferanten als regional bezeichnen, steht Platzbecker in engem Kontakt mit ihnen und schaut sich genau an, wo seine Lebensmittel herkommen. Das sei zwar aufwendig und würde Zeit kosten, sich aber lohnen. „So haben wir vollstes Vertrauen und können uns auf gute Qualität verlassen“, sagt der Küchenleiter.

### Kontakt:

Landesschulen NRW  
Am Schmalenhof 4, 42369 Wuppertal  
Küchenleitung: Rafael Platzbecker

### Regionalität bedeutet für uns ...

“Produkte aus NRW und saisonaler Einkauf von Frischwaren.”