

Bei **Sinnvoll** gehen frisches Kochen und Inklusion Hand in Hand

Kindern an Düsseldorfer Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen eine gesunde und preiswerte Ernährung bieten – so lautet das Ziel von Sinnvoll in Mönchengladbach. Dabei setzt der gemeinnützige Verein auf Produkte, die möglichst aus der Region stammen.

Backwaren liefert eine Bäckerei aus Düsseldorf. Milch und Milchprodukte sowie Obst und Gemüse stammen entweder von einem regionalen Großhändler oder einem Bauern, wenige Kilometer von Mönchengladbach entfernt. Landen die Produkte schließlich **in der Küche, werden möglichst alle Teile der Pflanzen verwendet**. Das heißt: Möhrenschnitzlinge oder der Strunk eines Blumenkohls verarbeitet das Küchenpersonal zu einer Soße oder Brühe.

„Es hat einige Jahre gedauert, bis wir es Schritt für Schritt geschafft haben, zu 100 Prozent biologisch zu kochen und dabei möglichst viele regionale und saisonale Lebensmittel zu verwenden“, sagt Ria Olsen, Projektleiterin von Sinnvoll. Mittlerweile habe der kleine Verein aber ein gut funktionierendes Konzept. **Auf den Tisch kommen beispielsweise nur vegetarische Gerichte. Verantwortung für Mensch und Natur übernehmen.**



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	150 Portionen
Zielgruppe:	Kindergartenkinder, Schüler, Mitarbeiter
Anzahl Lieferanten:	über 1-5
Belieferungsfrequenz:	2 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

Zusätzliche Arbeit hat positiven Effekt

Zum siebenköpfigen Küchenteam gehören immer zwei bis drei Menschen mit Behinderung. Diese müssen zwar laufend betreut werden, können laut Olsen aber gut integriert werden. Denn durch die Verwendung unbehandelter Produkte würde immer zusätzliche Arbeit anfallen. Beispielsweise müssen Tierchen und Sand gewaschen oder Druckstellen beseitigt werden. „So zu arbeiten, kostet zwar zusätzliche Zeit, doch für uns macht es doppelt Sinn“, sagt Olsen. „Denn zum einen gibt es ein gutes Gefühl, zum anderen beweist es, dass es möglich ist, in Kantinen regional zu kochen – und das auf gesunde Art und Weise.“

Sinnvoll kocht bisher für eine Waldorfschule in Mönchengladbach und eine Kindertagesstätte in Willich „Wir suchen noch einen weiteren Kindergarten, dann ist aber Schluss“, meint die Projektleiterin. Denn nur als kleines Unternehmen sei es ihnen möglich, die eigenen strengen Kriterien zu erfüllen.

Kontakt:

Sinnvoll gGmbH
Krefelder Str. 149, 40549 Düsseldorf
Projektleitung: Ria Olsen

Regionalität bedeutet für uns ...

„Je näher desto lieber! Wir kochen jeden Tag frisch, biologisch, vegetarisch. Trockene und frische Lebensmittel erhalten wir von einem regionalen Großhändler in Hürth, Kartoffeln und Gemüse von einem Biobauern aus Mönchengladbach, Backwaren von einer Bäckerei in Düsseldorf.“