

Hier kommt Qualität auf den Teller

Schulverpflegung mit Zertifikat

In unseren Schulküchen wird frisch gekocht. Schon seit vielen Jahren ist „DDM Dietzel Dienstleistungen und Management GmbH“ unser professioneller Partner in Sachen Schulverpflegung. Heute sprechen wir mit dem Geschäftsführer Udo Dietzel.



Foto: Paul Zehe

Als Schulcaterer für die Don-Bosco-Schule Rostock und die Niels-Stensen-Schule Schwerin tragen Sie seit vielen Jahren das Zertifikat der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Was bedeutet das konkret und wie erreichen Sie konstant die hohen Standards bei der Speisenqualität?



Die DDM GmbH ist der erste Dienstleister, der sich in Mecklenburg-Vorpommern im Jahr 2012 zertifizieren lassen hat. Über die Zertifizierung wird sichergestellt, dass täglich gesundes Essen für unsere Schülerinnen und Schüler bereitgestellt wird. Konkret bedeutet das wenig Fleisch und reichlich Obst, Gemüse und Vollkornprodukte.

Auf Produkte mit einem hohen Zucker-gehalt wird verzichtet. Beim Einkauf achten wir darauf, dass Lebensmittel mit wenig oder keinen Zusatzstoffen ausgewählt werden.

Aufgrund der Tatsache, dass die Anzahl an Schülerinnen und Schülern mit Unverträglichkeit zugenommen hat, versuchen wir, Speisen anzubie-

ten, die alle essen können, ansonsten bieten wir bei Allergien gesondertes Essen an – bei Kreuzallergien gelingt es uns leider noch nicht immer. Als zweite Menülinie bieten wir täglich vegetarische Kost an. Zweimal in der Woche besteht zusätzlich die Möglichkeit, sich einen Salatteller zu bestellen.

Als wesentliche gesundheitsfördernde Maßnahme stellen wir der gesamten Schülerschaft kostenfrei Trinkwasser über einen Wasserautomaten zur Verfügung.

Die DDM GmbH betreibt ein nachhaltiges Abfallmanagement. Dadurch konnte der Nassmüll in den letzten beiden Jahren um 30 % reduziert werden.

Bio ist in aller Munde. Wie viel Bio steckt in Ihrem Mittagessen für unsere Schülerinnen und Schüler in Rostock und Schwerin?

Seit Januar 2025 haben wir schrittweise den Bioanteil unseres Essens auf ca. 20 Prozent ausgebaut. Bio sind bei uns zum Beispiel Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gewürze sowie teilweise das Gemüse.

„Hier wird gegessen, was auf den Tisch kommt“ – auch bei Ihnen? Oder können sich die Schülerinnen und Schüler an der Menügestaltung beteiligen?

Uns ist es wichtig, die Schülerinnen und Schüler mit Essen zu versorgen, das ihren Vorstellungen entspricht. Deshalb sind wir selbstverständlich immer offen und ansprechbar für Anregungen der Kinder und Jugendlichen, der Schülervertretungen und auch der Eltern.

Im Rahmen unserer Qualitätsbausteine sind wir ständig bestrebt, Optimierungen in unserer täglichen Arbeit einzubeziehen.

Ausgewogene Ernährung hat viele positive Effekte auf das Lernen (u. a.):

- bessere Konzentration und Aufmerksamkeit
- stabilerer Blutzuckerspiegel, weniger Heißhunger
- weniger Müdigkeit nach der Pause
- Unterstützung der allgemeinen Gesundheit und Lernbereitschaft