Schaufenster Wolfenbüttel - 26.05.2013

Aktuelles aus der B

CJD-Küche jetzt schwarz auf weiß:

„Schule + Essen = 3x Note 1“

Braunschweig. Die Schulverpflegung am Gymnasium Christophorusschule, der Hans-Georg-Karg-Schule und International School Braunschweig-Wolfsburg erfüllt die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit 92 %.

Heike Evers mit Urkunden. Foto: CJD

Seit nunmehr 21 Jahren leitet Heike Evers den Küchenbetrieb für das Gymnasium Christophorusschule, die Grundschule Hans-Georg-Karg-Schule und International School Braunschweig-Wolfsburg sowie das Internat. Zusammen mit ihren 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bereitet sie an jedem Schultag jeden Mittag rund 950 Mahlzeiten für die Schüler und Mitarbeiter der Ganztagsschulen im CJD Braunschweig zu. „Allen jeden Tag eine vollwertige, gesunde und natürlich hoffentlich wohlschmeckende Mahlzeit mit Salat und Dessert anbieten zu können, inkl. Wahlmöglichkeiten, ist eine schöne aber auch rein logistisch sehr anspruchsvolle Aufgabe. Doch glücklicherweise bekommen wir viel positives Feedback.“

Im Rahmen des Qualitätsmanagements in den Einrichtungen des CJD Braunschweig hat sich 2013 erstmals auch die Schulküche entschlossen, sich zertifizieren zu lassen. Denn besonders für neue Schüler und ihre Eltern ist dies „generell ein wichtiges Vertrauenssignal. Nicht nur, wenn sie auf eine anspruchsvolle verlässliche Ernährung angewiesen sind, etwa aus konfessionellen oder gesundheitlichen Gründen“, fasst die Leiterin der Schulküche die Beweggründe zusammen. „Die DGE ist im Bereich der Großküchen dabei führend und ihr Zertifikat das anspruchsvollste.“

Geschieht eine solche Zertifizierung bei Sternerestaurants eher im Verborgenen, so erfolgte dies im CJD Braunschweig offiziell in Form eines Audits. Schließlich werden nicht nur die Qualität und Ausgewogenheit der Speisen sondern auch der Platz, die Hygiene sowie logistische Prozesse bei der Essensausgabe und Zubereitung bewertet. Das Zertifikat „Schule + Essen = Note 1“ wurde danach für alle drei Schulen erteilt, denn die DGE-Kriterien sind zu 92 % erfüllt. Eine erneute Zertifizierung erfolgt 2015.

„Die erfolgreiche Beurteilung hat uns alle natürlich sehr gefreut. Die Richtlinien waren uns aber auch vorab bekannt und schlussendlich richten wir uns schon immer danach“, resümiert Heike Evers. „Viele Verbesserungsvorschläge der DGE waren aber sehr hilfreich für uns.“

Hochkarätige Podiumsdiskussion im Kunstverein:

„Wohin treibt die Kunst?“

Braunschweig. „Wohin treibt d Kunst?“, lautet der Titel der d ten und letzten Podiumsdisku sion im Rahmen des Themenja 2013 am morgigen Montag, Mai, um 19 Uhr im Kunstver Braunschweig (Haus Salve H spes, Lessingplatz 12). Wie beiden vorangegangenen ist au diese Expertenrunde hochkarä besetzt. Es diskutieren: Matth Flügge, Rektor der Hochsch für Bildende Künste Dresd Durs Grünbein, Schriftsteller; M Hollein, Direktor der Frankfur Schirn; Prof. Dr. h. c. Peter Weib Vorstand des ZKM | Zentrum Kunst und Medientechnolog Karlsruhe. Die Moderation übe nimmt Dr. Christine Eichel, Pub zistin und Kunstkritikerin.

„Wohin treibt die Kunst?“, frag der Kunsthistoriker und Schri steller Julius Meier-Graefe 1913 einem berühmt gewordenen Au satz. Darin ging es um die Rel vanz von Kunstströmungen d Moderne. Seitdem hat sich d Kunstbegriff erweitert. Im heut gen Nebeneinander unterschied lichster Stile, Medien und Genre werden andere Themen debat tiert. Die Diskussion „Wohin treib die Kunst?“ beleuchtet einerseits die historische Situation: das Aufbruchspathos von 1913, die Kämpfe um Deutungshoheit, die Entgrenzung des Künstlers. Andererseits bietet 1913 als Referenzjahr der künstlerischen Moderne einen Anlass, die heutigen Diskurse zu betrachten.

BZ p.25 28.05.2013

Aus Schulen und Kindergärten

Schulessen ausgezeichnet

Im CJD Braunschweig hat es die Küche jetzt schwarz auf weiß: Die Schulverpflegung am Gymnasium Christophorusschule, der Hans-Georg-Karg-Schule und International School Braunschweig-Wolfsburg erfüllt die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Seit nunmehr 12 Jahren leitet Heike Evers den Küchenbetrieb an diesen Schulen. Zusammen mit ihren Mitarbeitern bereitet sie an jedem Schultag 950 Mahlzeiten. Im Rahmen des Qualitätsmanagements des CJD hat sich nun auch die Schulküche entschlossen, sich zertifizieren zu lassen. Denn besonders für neue Schüler und ihre Eltern ist dies „generell ein wichtiges Vertrauenssignal. Nicht nur, wenn die Schülerinnen und Schüler auf eine anspruchsvolle verlässliche Ernährung angewiesen sind, etwa aus konfessionellen oder gesundheitlichen Gründen,“ fasst die Leiterin der Schulküche die Beweggründe zusammen. Geschieht eine solche Zertifizierung bei Sternerestaurants eher im Verborgenen, so erfolgte dies im CJD Braunschweig offiziell in Form eines Untersuchungsverfahrens.

Die Leiterin der Schulküche des CJD, Heike Evers, freut sich über die Zertifizierung. Foto: CJD

Untersucht wurden nicht nur die Qualität und Ausgewogenheit der Speisen, sondern auch der Platz beim Essen, die Hygiene sowie logistischen Prozesse bei der Essensausgabe und Zubereitung. An den drei Schulen wurden die Kriterien zu 92 Prozent für das Zertifikat „Schule + Essen = Note 1“ erreicht. Eine erneute Zertifizierung erfolgt 2015. „Die erfolgreiche Beurteilung hat uns alle natürlich sehr gefreut, aber war keine große Überraschung. Viele Ideen der DGE waren aber sehr hilfreich und wir können sie in unser Verbesserungsmanagement einbauen“, so Evers.