

Liebe Eltern,

uns liegt am Herzen, gemeinsam für unsere Kinder einen bestmöglichen Essensservice anzubieten. Die Mahlzeiten der Kinder sollen schmackhaft, abwechslungsreich und gesund sein und in angenehmer Atmosphäre eingenommen werden. Unser Verständnis von "gesund" beinhaltet auch die soziale und ökologische Dimension. Die Nahrungsmittel sollen nachhaltig erzeugt werden, d.h. "die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigen, ohne zu riskieren, daß künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können"

Die beiden für uns tätigen Cateringfirmen haben in den letzten Jahren Verbesserungen hin zu nachhaltigerem Wirtschaften unternommen.

Aramark liefert weltweit jährlich 2 Milliarden Mahlzeiten aus und versorgt unsere Schule schon seit Bestehen der Kantine. Die Firma fördert Nachhaltigkeitsprogramme und arbeitet mit dem Sustainability Institute zusammen, neuerdings auch mit dem Monterey Bay Aquarium's Seafood Watch program. Die Mitarbeiter vor Ort bemühen sich, mehr fair gehandelte, regionale und Bio-Lebensmittel zu verwenden.

Die viel kleinere Firma Kindermenü König aus München beliefert wöchentlich Schulen und Kindergärten der Region mit 60.000 Mittagessen. 30-40% der Zutaten sind "Bio", darunter alles Rindfleisch, Brot-/Nudel- und Milchprodukte. Geflügel stammt aus Rottal in Niederbayern und ist frei von Wachstumshormonen. Das Angebot ist auf die Saison abgestimmt und berücksichtigt die OptimiX Empfehlungen des Forschungsinstitutes für Kinderernährung Dortmund.

Wir freuen uns über das Engagement unserer Cateringunternehmen für mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit. Dies liegt im allgemeinen Trend, der in Deutschland im letzten Jahr zu einem Verkaufsanstieg von Bioprodukten um 15% geführt hat und auch auf europäischer Ebene deren Förderung verstärkt (siehe die neue EU Webseite <http://ec.europa.eu/agriculture/organic>).

Falls Sie Fragen oder Anregungen haben, oder sogar im Kantinen-Team mitarbeiten würden, dann geben Sie uns einfach Bescheid. Jeder ist willkommen.

Wir hoffen, dass Sie alle einen erholsamen Sommer verbracht haben und wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Schuljahr.

Raquel Sommer und das Kanteam

Wir haben beschlossen, ein paar Bäume zu retten, indem wir einen Teil der Menüs und Newsletter per Email verschicken anstatt sie gedruckt zu verteilen. Falls Sie bis Ende September keine solche elektronische Version erhalten haben, geben Sie uns bitte Bescheid (kantine@ev-esm.org).

Dear Parents,

We take to heart the goal of cooperating to bring our children the best quality food service we can. We'd like our children's lunches to be tasty, varied, and healthy, and enjoyed in a pleasant atmosphere. The definition of "healthfulness" which we apply takes into account social and ecological dimensions. We would like the school meals to be produced sustainably, meaning that "the needs of the present are met without compromising the ability of future generations to meet their own needs." Both caterers which we employ have taken steps in the last years to provide a more sustainable service.

Aramark delivers 2 billion lunches worldwide and has been providing meals for our school since the inception of the school lunch program. The company is a partner in the Sustainability Institute's Sustainable Food Lab and has recently formed a partnership with the Monterey Bay Aquarium's Seafood Watch program. In the Munich branches there are efforts underway to introduce more organic, regionally produced, and fairly traded products.

Kindermenü König is a catering company based in Munich which provides over 60.000 lunches weekly to schools and kindergartens in the region. Their meals contain 30-40% organic ingredients, and all beef, dairy and bread/pasta products are organic. The poultry they use comes from the Lower Bavaria Rottal area and is free from growth hormones. Meals vary according to the seasons and are prepared according to the OptimiX guidelines developed by the Research Institute for Child Nutrition in Dortmund.

We welcome the steps which Aramark and Kindermenü König are taking toward increased healthfulness and sustainability. The developments reflect the general trend which has led to a 15% increase in the sale of organic food in Germany last year. It is also reflected in the increasing support for organic production at the European level (see the new EU website <http://ec.europa.eu/agriculture/organic>).

If you have any questions or comments or think you might like to join the Kanteam, please contact us. Everyone's welcome.

We hope all of you had an enjoyable summer and wish you a great start in the new school year.

Raquel Sommer and the Kanteam

We have decided to save some trees and replace the paper menu and newsletter with an electronic version, to be sent to you via email. Please contact kantine@ev-esm.org if you do not receive an electronic version by the end of September.

Chers parents,

Ce qui nous tient le plus à cœur est d'améliorer sans cesse la qualité des repas de nos enfants. Nous voulons des repas qui ont du goût, variés et sains à prendre dans une ambiance agréable. La définition de "sain" telle que nous la comprenons inclut aussi une dimension sociale et écologique. Nous voudrions que les repas scolaires soient produits dans le cadre d'un développement durable, c'est à dire que les besoins présents puissent être assouvis sans compromettre la faculté des générations à venir de répondre aussi à leurs nécessités. Les deux sociétés qui livrent les repas à la cantine ont fait des pas concrets en ce sens dans les dernières années.

Aramark livre chaque année 2 milliards de repas dans le monde et est fournisseur de la cantine depuis son origine. Cette société est partenaire du programme "Sustainable Food Lab" du Sustainability Institute et plus récemment, elle coopère avec le projet "Monterey Bay Aquarium's Seafood Watch". Les filiales de Munich font des efforts pour introduire des produits biologiques, locaux et du commerce équitable.

Kindermenü König est une société qui livre 60.000 repas par semaine dans les écoles et jardins d'enfants de la région. Leurs menus contiennent 30 à 40% de composants biologiques dont tous les produits laitiers, les pâtes, le pain et le boeuf. La volaille provient de Rottal (Basse Bavière) et est élevée sans hormones. Les menus varient selon les saisons et sont préparés selon le concept OptimiX du Centre de recherche pour l'Alimentation des Enfants de Dortmund.

Nous soutenons les initiatives d'Aramark et de Kindermenü König vers un développement durable et une alimentation saine. Cette évolution reflète une tendance générale en Allemagne, où les ventes de produits bio on augmenté de 15% l'année passée. Ceci est aussi visible au niveau européen (voir le site <http://ec.europa.eu/agriculture/organic>).

Merci de nous faire parvenir vos commentaires et vos questions, vous êtes aussi tous les bienvenus à vous joindre à notre Kanteam.

Nous espérons que vous avez pu profiter de vos vacances et nous vous souhaitons une bonne rentrée.

Raquel Sommer et le Kanteam

Nous avons décidé d'épargner quelques arbres et de remplacer le menu imprimé avec une version électronique qui vous sera envoyée par courriel. Si vous n'avez pas reçu de version électronique avant fin septembre, contactez nous svp à l'adresse kantine@ev-esm.org.

Kantinen-Team	Canteen Team	Team Cantine	canteen.team@ev-esm.org
Vorschläge und Beschwerden	Comments/Suggestions/Complaints	Commentaires/Suggest./Critiques	
Abwesenheitsbenachrichtigung / Anmeldung	Reporting Absence/Canteen registration	Notification d'absence, inscriptions	kantine@ev-esm.org
Kantinenvorstand der Elternvereinigung	Canteen PA Representative	Représentante de la cantine auprès du bureau de l'AP	kantine.vorstand@ev-esm.org