

## New Canteen \* neue Mensa \* nouvelle cantine

Human beings grow when they are fed and when they conquer resistance met on their way. This is what we have done!

27 years with the same catering contract, no measurable quality and quantity targets and lunches being served in increasingly crowded and noisy conditions. This was the starting point.

Our motivation, nourished by the desire to offer the best to our kids in an environmentally friendly approach, made us sink our teeth into this ambitious project. Thanks to the modern building to be inaugurated soon, the time of rations kept warm for hours will soon be over. We contemplated the whole chain, starting from the sustainable production of the basic ingredients to the recycling of unavoidable wastes. By helping to make conscious food choices, we want to promote respect and care for the environment and for each other. Far more than what will be on our kids' plates!

With this in mind the tender document was written, using expert support from persons with practical experience in implementing sustainable, healthy food concepts in schools and fostering the mandate of the Parent Association to outsource the lunch services. We were lucky: this is an expanding field in Germany where many schools are setting up canteens. Healthy nutrition for kids and teens is not a specific issue of the ESM...

Ten companies made valid offers, and these were compared according to agreed criteria. Five bidders were invited to explain their concepts in more detail, to introduce the proposed chef and to answer questions. For the best two, we made visits to their school canteens with representatives of pupils, of parents and of the school – all with wide open eyes, ears and palates.

We finally unanimously decided for a regional caterer who will provide the new service for the school. This company is run by people who are experienced, motivated, passionate, flexible and committed. Their purpose is to provide quality, fresh, tasty, nutritious and sustainable food for children. They cook "normal food," like

Überwinden von Widerständen und Nahrung sind die zwei wesentlichen Komponenten, damit ein Mensch wachsen kann.

27 Jahre mit ein und demselben Mensavertrag, keine messbaren Qualitäts- oder Quantitätsziele und ein Mittagessen in einer immer chaotischer und lauter werdenden Kantine. Das war die Lage am Anfang.

Um das Beste für unsere Kinder zu erzielen, haben wir uns mit größter Motivation auf dieses anspruchsvolle Projekt konzentriert. Dank des neuen Gebäudes, welches in Kürze eingeweiht wird, ist die Zeit der aufgewärmten Mahlzeiten vorbei. Wir haben die ganze Kette in Betracht genommen, von der nachhaltigen Produktion der Zutaten bis zur Verwertung der unvermeidbaren Abfälle. Durch unsere Unterstützung hin zu einer bewussten Entscheidungen bei der Essensauswahl, möchten wir Achtung und Sorgfalt gegenüber Umwelt und Menschen fördern. Dies ist viel umfassender, als was die Kinder auf dem Teller bekommen werden!

In diesem Sinne wurde die Ausschreibung vorbereitet. Berücksichtigt wurde der Wunsch der Elternvereinigung, für diese Dienstleistung die Unterstützung eines in gesunder Schulernährung erfahrenen Experten hinzuzuziehen. Wir hatten Glück: es ist ein wachsender Markt in Deutschland; gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche ist kein spezifisches ESM Thema...

Zehn Firmen haben ein gültiges Angebot eingereicht, wir haben sie mit den vereinbarten Kriterien verglichen. Fünf Caterer wurden eingeladen, um ihr Konzept detailliert zu erläutern, den vorgeschlagenen Chef vorzustellen und Fragen zu beantworten. Von den zwei besten Anbietern haben wir die Schulkantinen besichtigt. Vertreter der Eltern, der Schüler und der Schule haben mit offenen Augen, Ohren und Gaumen begeistert mitgemacht.

Die einstimmige Entscheidung ist gefallen: ein regionaler Caterer wird den neuen Service in der Schule anbieten. Diese Firma wird von Menschen geleitet, die erfahren, motiviert, voller Leidenschaft, flexibel und engagiert sind. Deren Engagement heißt es, frisch gekochte, gut schmeckende und nachhaltige Qualitätsnahrung auf den Tisch zu bringen.

L'être humain grandit lorsqu'il est nourri et qu'il vainc les résistances sur son chemin. C'est ce que nous avons fait!

27 années d'un contrat avec le même traiteur, aucune assurance de qualité, pas de quantités à respecter et les repas servis dans des conditions chaotiques et bruyantes. C'était la situation de départ.

Avec une grande motivation, nourrie par le désir de donner le meilleur à nos enfants tout en respectant l'environnement, nous nous sommes concentrés sur ce projet ambitieux. Grâce au bâtiment moderne qui sera inauguré très bientôt, le temps des rations tenues au chaud des heures durant se termine. Nous avons tenu compte de la chaîne complète, depuis la production des ingrédients de base jusqu'au recyclage des déchets inévitables. En favorisant des choix conscients quant à la nourriture nous voulons promouvoir le respect de l'environnement et de notre prochain, pour le bien de notre santé à tous. Voilà bien plus que ce que nos enfants trouveront dans leur assiette!

L'appel d'offres a été construit dans cet esprit, en harmonie avec le souhait de l'association des parents d'externaliser ce service et avec l'aide de spécialistes ayant une expérience pratique de la mise en place de cantines scolaires saines dans le cadre d'un développement durable. Nous avons eu de la chance: ce marché est en pleine expansion en Allemagne où beaucoup d'écoles créent leur cantine. Une alimentation de qualité pour les enfants et les adolescents n'est pas une spécificité de l'ESM...

Dix sociétés ont soumis une offre valable et celles-ci ont été comparées selon des critères prédéfinis. Nous avons invité cinq traiteurs à exposer leur concept en détail, à présenter le chef qui dirigerait la cantine et à répondre à nos questions. Pour les deux meilleurs, nous avons visité des cantines scolaires avec des représentants des élèves, des parents et de l'école - les yeux, les oreilles et le palais bien ouverts.

Finalement le choix unanime s'est porté sur un traiteur local qui fournira ce nouveau service à l'école. Cette société est gérée par des personnes expérimentées, motivées, passionnées, flexibles et engagées. Leur but premier est d'offrir des aliments frais de qualité, qui ont du goût et correspondent aux critères diététiques

one might eat at home, in which the natural tastes of the ingredients are respected and the nutrients are preserved.

The cost for the lunch is expected to be 4,40 EUR based on a subscription, with 3 different menus proposed each day. The increase of 55 cents is mainly due to the difference of VAT (7 to 19%), the dropped financing of the school (cleaning, serving), the local fresh cooking without convenience products and the higher quality.

With this, Phase One is complete – thank you to all participants and supporters for this fantastic job. The contract will be signed and in the coming months the new caterer "Il Cielo" will become familiar with the school. Integration and participation will continue with enthusiasm, giving the canteen and the new cafeteria a more central role in the ESM and changing the relation to food. A new era has started...

Sie bereiten traditionelle Mahlzeiten, wie man sie von zu Hause kennt, vor, wo der natürliche Geschmack und die Nährstoffe unbelastet bleiben.

Die Kosten für ein Mittagsessen mit täglich 3 verschiedenen Menüs zur Auswahl wird im Aboverfahren 4,40 EUR betragen. Der neue Steuersatz (19 statt 7%), das Ausfallen des Beitrags der Schule (Reinigung, Bedienung), die frische Küche ohne Convenience Produkte und die höhere Qualität begründen den Aufpreis von 55 Cents im Vergleich zu heute.

Somit ist die Phase Eins zu Ende - ein Dank schön von Herzen an alle die mitgemacht und zu dieser fantastischen Arbeit beigetragen haben. Der Vertrag wird unterschrieben und der neue Caterer "Il Cielo" wird sich mit der Schule anvertrauen. Integration und Beteiligung werden mit Begeisterung weitergehen, mit einer in der ESM viel zentraleren Rolle für die Kantine, der neuen Cafeteria und einem neuen Verhältnis zur Nahrung. Eine neue Ära hat begonnen...

et de développement durable. Ils proposent des plats traditionnels, comme chacun peut préparer chez soi, respectant le goût naturel et les qualités nutritives des ingrédients.

Le coût pour un repas sera de 4,40 EUR pour les abonnés, avec le choix entre 3 menus différents chaque jour. L'augmentation de 55 cents est surtout due au nouveau taux de TVA (de 7 à 19%), à l'arrêt du financement par l'école (nettoyage, service), à la préparation sur place sans produits industrialisés et au saut de qualité.

Cette première phase s'achève donc - grâce au support de nombreux participants bénévoles qui ont fait un excellent travail. Le contrat sera signé et, dans les prochains mois, le nouveau traiteur "Il Cielo" se familiarisera avec l'école. Intégration et participation se poursuivront avec enthousiasme, donnant à la cantine un rôle plus central au sein de l'ESM, ouvrant la porte à un changement dans la relation à la nourriture. Une nouvelle ère se profile...

Paul Giroul, 21.10.2009  
paul@giroul.net