

Statements Mitglieder der Essenkommission

Yannik Palm

Hallo,

Mein Name ist Yannick Palm, ich bin im 13.Jahrgang und war Schwimmer.

Der Grund, warum ich in die Essenkommission wollte, war das Projekt für die pflanzenbasierte Ernährung. Ich ernähre mich jetzt seit drei Monaten vegan und habe mich dadurch mit dem Thema etwas auseinandergesetzt.

Außerdem bin ich der Meinung, dass Ernährung ein sehr, sehr wichtiges Thema im Leistungssport ist. Deshalb freue ich mich über die Essenkommission das Essenangebot bei uns an der Schule mit zu verbessern.

Tim Kungel

Ich bin Tim Kungel

Ich bin 14 Jahre alt

Und bin in der Klasse 9b1.

Ich betreibe Wasserspringen

**Ich bin in der Essenskommission, denn ich bin für
sportlergerechte,
gesunde und gleichzeitig auch leckere Ernährung auf
unserer Schule
der SLZB.**

Frau Dr. Neuendorf

"Die Verpflegung in einer Eliteschule des Sports muss den speziellen, individuellen Bedürfnissen der jugendlichen Leistungssportler gerecht werden und trotz der komplexen Anforderungen an die sportgerechte Ernährung für den Caterer wirtschaftlich sein.

Deshalb sind eine gute Vernetzung und regelmäßige, konstruktive Diskussionen zwischen Küchenleitung, Athlet*innen, Schul- und Internatsleitung, Eltern und OSP Ernährungsberatung wichtig. "

Frau Thoms

Ich engagiere mich in der Essenkommission, weil zwischen Essen und Ernähren Welten liegen (können) und ein Lorbeerblatt manchmal wichtiger ist als ein Lorbeerkranz.

Frau Gotthardt

Ich arbeite in der Essenkommission mit, um die Interessen unserer Internatsschüler*innen insbesondere in Bezug auf das Frühstück und das Abendessen zu vertreten und um konstruktiv an Problemlösungen mitzuwirken.

Widynski&Roick GmbH

Kinder lieben leckeres Essen. Wir auch.

Die Schule sollte ein besonderer Ort für die Ernährung sein. In erster Linie muss den Kindern das Essen schmecken, aber auch gesund, abwechslungsreich und kreativ sein. Unsere Köche möchten gern das Wissen über den richtigen Umgang mit den Lebensmitteln und die Leidenschaft für die schmackhafte Zubereitung der Speisen vermitteln.

Unser Anspruch ist es, dass mit der Ernährung dauerhaft eine stabile Gesundheit, eine hohe Leistungsbereitschaft und eine konstant hohe Trainingsleistung möglich wird. Die Frischproduktion am Standort sowie die Ausgabe der Speisen im Free Flow bleiben zwei wichtige Säulen für eine weiterhin hohe Akzeptanz bei allen Essenteilnehmern.

Regionale Lieferanten, ein hoher Anteil an BIO-Produkten, die verstärkte Integration von vegetarischen und veganen Gerichten auf dem Speiseplan sowie eine gesteuerte Abfallminimierung bieten gute Voraussetzungen für den Erhalt der Natur sowie unserer Umwelt und leisten einen wichtigen Beitrag zum Schutz des Klimas.

Frau Götze

Eine sportlergerechte Ernährung ist für den sportlichen Erfolg das Salz in der Suppe und damit eine Säule in der Gestaltung einer erfolgreichen dualen Karriere. Es lohnt sich daher für uns alle, hier leidenschaftlich für ein Top-Essenangebot am SLZB zu sorgen.