Mittagsverpflegung am AJC-BK

mit Beginn des Schuljahres 2009/10:

- **frisch zubereitet von Schülern** für Schüler und Lehrer
- unter Anleitung der Fachpraxislehrer in unserer neuen großbetrieblichen Lehrküche/Produktionsküche im Rahmen der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), des Infektionsschutzgesetzes und
- der Geschmacksvorlieben, Religionen und Kulturen

eine **abwechslungsreich**e Speisenplangestaltung ...

- mit verschiedenen Komponenten zur Auswahl
- mit Einflüssen internationaler Küche
- unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, ernährungsphysiologischer, qualitativer und insbesondere ökologischer Kriterien

also :

...lecker
...gesund
...saisonal ...

Diese hohe ernährungsphysiologische **Qualität der Speisen** fördert die **Leistungsfähigkeit** unserer Essensteilnehmer.
Hinzu kommt das Angebot unserer Trinkwasserstation.
Hier kann - jederzeit und gratis - gefiltertes **Trinkwasser** mit und ohne Kohlensäure entnommen werden.

Kommunikation **und Esskultur**

- der neu gestaltete Speiseraum verspricht eine angenehme Atmosphäre für das Zusammenkommen von Schülerinnen, Schülern und Lehrkräften

Im Dezember 2008 beginnen hierzu die vielseitigen Baumaßnahmen, um unsere innovativen Pläne zur Mittagsverpflegung am AJC-Berufskolleg mit einer Produktionsküche und einem Speiseraum zu verwirklichen.

Unser Verpflegungsangebot ist ein wichtiger Baustein unserer Teilnahme am Netzwerk „*Bildung und Gesundheit* “ zur Gesundheitsförderung in Bildungseinrichtungen im Landesprogramm NRW .

gesund - geschmackvoll - günstig