

Ob Trendgetränk, Gemüse-Challenge, Elternseminare oder Ernährungspraktika und aktuelle Ernährungsworkshops der Verbraucherschutzzentrale: Die Prämienfeier und das breit aufgefächerte Praxiskonzept der gastgebenden Schule boten den Gästen reichlich Anregung für die Einbindung verschiedenster Akteure.

Bei der Vergabe der Sterne gab es in diesem Jahr ein Novum: Erstmals haben drei Schulen ihre fünfte und damit höchstmögliche Auszeichnung erhalten. „Einen fünften Stern vergeben zu können, ist sehr selten. Umso erstaunlicher ist es, dass in diesem Jahr gleich drei Schulen diese besondere Auszeichnung gesammelt haben“, erklärte Kathrin Bratschke, Koordinatorin von „Schule auf EssKurs“. Sie gratulierte den Schulen zu diesem

außerordentlichen Engagement und zu den guten Beispielen für Nachhaltigkeit in der Schulpflegung. Neben Emstek hat auch Bakum einen fünften Stern bekommen. Neuenkirchen-Vörden hat nun den vierten Stern.

Mehr Frische und Kreativität beim Obst- und Gemüseangebot, attraktive Schulgartenprojekte oder die Einführung nachhaltiger Mehrwegsysteme – die durchgeführten Maßnahmen unterscheiden sich von Schule zu Schule, da sie individuell auf die Situation vor Ort abgestimmt sind.

Zu den Top-Themen der aktuellen Runde gehörten etwa auch eine größere Vielfalt an Snacks und Beilagen, die Lebensmittelrettung durch Resteverwertung und Gästebefragungen sowie eine intensive Einbindung von Schülern in Konzeption, Herstellungs-



**Prost auf den Erfolg:** Mit alkoholfreien und erfrischenden Cocktails wurde nach der Feierstunde angestoßen. Foto: Vorwerk