

erstellt: 17.03.2010

Sterne Koch Johann Lafer forscht zum Thema "Gesunde Schülerverpflegung"

O-Ton: Johann Lafer, Sterne Koch

Länge: 4:17 (9 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Lokalredaktion

Info: Büffeln, Pauken und Schularbeiten - unsere Schüler haben's oft nicht leicht. Was dabei nicht vernachlässigt werden sollte, ist die richtige Verpflegung.

Wissenschaftler der Hochschule Fulda und der Justus-Liebig-Universität Gießen haben sich das Ziel gesetzt, ein zukunftsweisendes Konzept für ein funktionierendes Schulrestaurant zu entwickeln. Hierzu wurde an der Hochschule Fulda ein einzigartiges wissenschaftliches Zentrum für Catering – Management – Kulinaristik eingerichtet, das unter dem Beiratsvorsitzenden Johann Lafer für eine ideale Schülerverpflegung forscht und entwickelt. Das Ergebnis: take54you – das Schulbistro – ein ganzheitlicher Ansatz für moderne Schülerverpflegung.

Lafer antwortet auf folgende Fragen:

1. Was steckt hinter take54you (ausgesprochen: take five for you)?
2. Wie verändert sich denn die Schülerverpflegung?
3. Wie soll das Konzept Take54you in Schulen tatsächlich umgesetzt werden?
4. Wie kindergerecht ist das, was Sie anbieten wollen?
5. Wie sehen Sie denn den IST-Zustand in deutschen Schulen, was die Schülerverpflegung angeht?
6. Sie sind auch Unternehmer - wie kann so etwas finanziert werden?
7. Wie viel müssten denn Eltern konkret zahlen?
8. Was können Eltern darüber hinaus tun, was ist besonders wichtig, wenn es um die Ernährung von Kindern, von Schülern geht?
9. Ein Stückchen Schokolade ist in der Butterbrotdose erlaubt?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

didacta10_Lafer_OTN.mp3