



Pressecommuniqué 07.10.24

Nohalteg a gesond lessen an eise Schoukantinnen

Fir d'Rentrée 2024/2025 setzt Restopolis, déi fir d'*Restauration scolaire* zoustänneg Administratioun vum Ministère fir Educatioun, Kanner a Jugend, weiderhin op eng nohalteg an innovativ Restauratioun an de Schoulen, mat neien Initiativen, déi den Engagement fir d'Gesondheet vun de Schüler an d'Ëmwelt ënnersträchen.

An enger gemeinsamer Pressekonferenz sinn de Minister fir Educatioun, Kanner a Jugend, Claude Meisch, an d'Ministesch fir Landwirtschaft, Ernährung a Wäibau, Martine Hansen, op déi nohalteg Offer vu Produiten, de verstärkten Asaz vu Produite vun eise landwirtschaftleche Betriber an d'Andämme vun der Liewensmëttelverschwendung an de Schoukantinne genee wéi op weider Investissementer fir eng gesond Ernährung vun eise Schüler agaangen.

Generaliséierung vun der Akafsplattform „Supply4Future by Restopolis“

Nom Erfolleg vun enger Testphas am Schouljoer 2023/2024 generaliséiert Restopolis säi System „Supply4Future“ fir all d'Lycéeën an d'Uni Lëtzebuerg. Dës innovativ an dynamesch Online-Plattform erlaabt de Lëtzebuenger Produzenten e méi einfachen Zougang zu der Schoulrestauratioun. Esou gi Lëtzebuenger Betriber encouragéiert hir Offer vun de lokalen a bio-lokale Produiten auszebauen an ze diversifizéieren.

Säit dem 1. September 2024 ginn dofir sämtlech lessensakeef an alle Restauranten a Cafeteriae vu Restopolis iwwer dës nei digital Plattform ofgewéckelt. Eng digital Ausschreiwung am Aklang mam Gesetz iwwer d'*Marchés publics*, gëtt all Produzent eng Chance, fir seng Produite kënnen u Restopolis ze verkafen. Bei der Attributioun vum Marché spillt de Präis eng ënnergeuerdent Roll, well d'Gewiichtung haaptsächlech op biologeschen, regionalen an nohaltege Krittäre läit. En Investissement an d'Gesondheet vun eise Kanner an d'Diversitéit vun de Landwirtschaftsbetriber, wéi de Claude Meisch betount: „*Andeems mer de lokalen a besonnesch de biologesche Produiten eng Prioritéit ginn, stärke mer eis Lëtzebuenger Landwirtschaft an ënnerstëtze se souwuel an der Diversifikatioun vun hire*

Produiten, wéi och an der Transitioun zu enger nohalteger Produktioun. Mir fërderen d'Gesondheet an eng bewosst Consummation vun eise Schüler an Enseignanten.“

D'Landwirtschaftsministesch Martine Hansen begréisst déi nei Gewiichtung vu regionalen a biologesche Krittäre bei der Attributioun vum Marché an d'Potenzial vun der neier Akafsplattform fir déi Lëtzebuerger Landwirtschaft: „*Mat dëser neier Approche an der Erweiterung vun der Supply4Future-Plattform vu Restopolis ginn nei Dieren an Ofsazméiglechkeete fir eis Lëtzebuerger Produzenten op, souwuel fir déi konventionell wéi och fir d'Biobauern, a mir kommen den Ziler vun eiser Regierung méi no. De regionale Krittär ass mir dobäi enorm wichteg. Esou setze mir d'Weichen, fir datt e Maximum vu Produiten aus eiser Landwirtschaft iwwer kuerz Weeër, souzese vum Aker a vum Feld op den Teller kënn, an eis Schüler an de Genoss vun eisen exzellente Produite wéi Mëllec, Fleesch, Uebst a Geméis, mee och neie Spezialkulture kommen.“*

Erweiterung vun der glutenfräier Offer

Restopolis passt d'Offer vu senger Kantine reegelméisseg un d'Nofro vun de Schüler un. Dofir huet Restopolis seng glutenfräi Offer fir d'Schouljoer 2024/2025 vergréissert. Nei um Menu sinn e glutenfräie Sandwich a glutenfräie Müsli. De Müsli steet ouni Precommande zur Verfügung, während de glutenfräie Sandwich op Reservatioun ugebuede gëtt. Donieft ginn och glutenfräi Platen am Dagesmenu proposéiert, déi mat engem spezifische Piktogramm markéiert sinn.

AntiGaspi: De Wäert vun de Liewensmëttel zesumme respektéieren

Zënter 2016 huet Restopolis mat verschiddene Moosname säin Engagement géint d'Liewensmëttelverschwendung intensivéiert. An all Schoulrestaurant gëllt d'Recommandation, Reservatiounen fir d'lesse fréizäiteg online ze maachen, fir esou d'Quantitéit besser ze plangen a Gaspillage ze vermeiden. No enger Pilotphas gouf d'Konzept „Antigaspi 2 go“ säit Januar 2024 an alle Lycéeë generaliséiert fir Produkter, déi net verkaf goufen an den Dag duerno net méi kënnen zerwéiert ginn, gratis un d'Schoulcommunitéit ze verdeelen.

Manner Offall, méi Nohaltegkeet

Restopolis mécht sech och op de Wee fir kontinuéierlech Verpackungsoffall ze reduzéieren: Mat der Initiativ „Zéro Déchets“ wäert Restopolis an dësem Kontext Projeten ausschaffen, fir d'Schüler weiderhin ze encouragéieren, an de Kantinnen op eemoleg Verpackungen ze verzichten an op reutilisabel Produiten zeréckzegräifen.