

Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen

19. Jahrgang
Ausgabe 4/2024
Heftpreis: 9,50 €

Nachgefragt

Was war?
Was kommt?

Aus der Praxis

Auf die Kleinsten
zugeschnitten





DIE HACCP APP
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

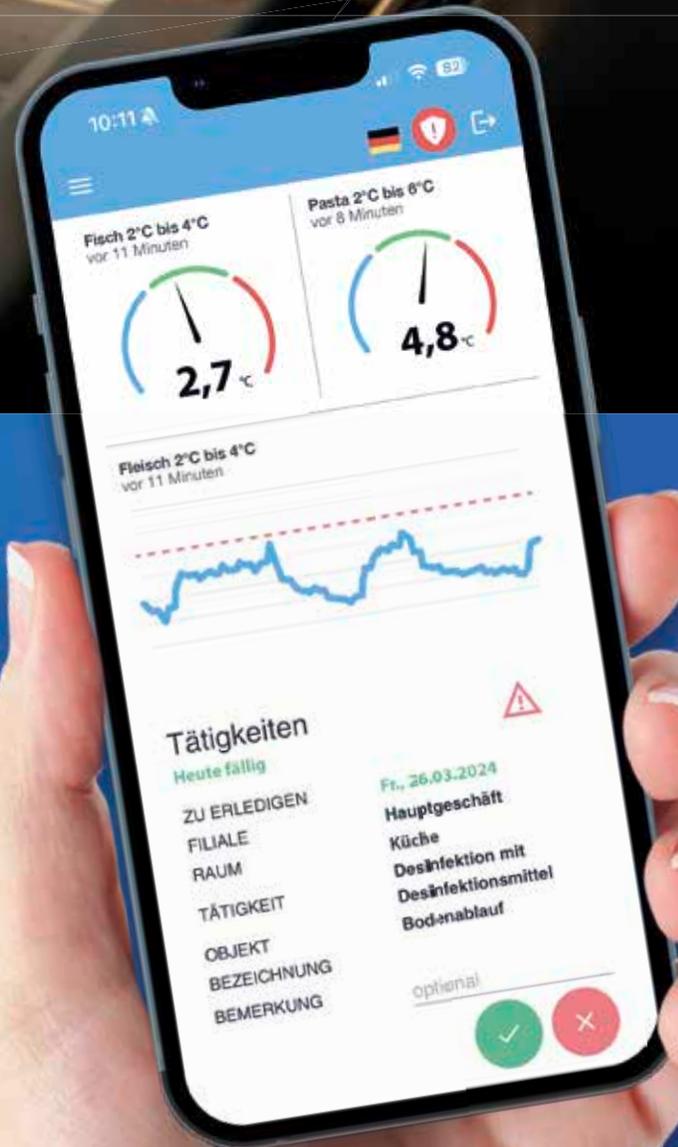


**HACCP
TEMPERATUR
SENSOREN**

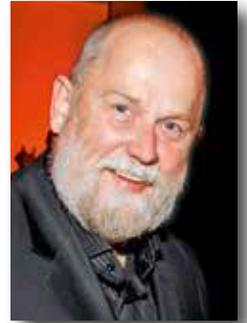
2,7°C

- ✓ Einfachste Installation!
- ✓ Sofort einsatzbereit!
- ✓ Funktioniert überall!

**Automatische
Temperatur-
überwachung und
HACCP-Checklisten
in einer App!**



Kostenlose Beratung & Infos unter:
www.diehaccpapp.de



Essen, was schmeckt!

Das Essen hat seine Unschuld verloren – vor allem das in den Schulmensen. Dieser Teil der Gemeinschaftsverpflegung ist politischer denn je. Wie so Vieles im Leben ist auch die Schulverpflegung letztlich eine Geschmackssache und über die wird gegenwärtig mal wieder heftig gestritten. Fakt ist, ein noch so gut professionell zubereitetes Schulessen verfehlt seine Wirkung, wenn es nicht gegessen wird. Falsch, denn nicht erst seit heute wissen wir, auf die Organisation und Struktur derselben kommt es letztlich an und dies erst Recht beim derzeitigen Umbau des deutschen Schulsystems zur Ganztagschule.

Gutes Essen ist eine Symbiose von Genuss, Wohlfühlen und individueller Gesundheitsförderung, das wir als Gesellschaft alle zu verantworten bzw. zu ermöglichen haben. Die Schulverpflegung in Deutschland ist eine gesellschaftliche Zukunftsaufgabe und auch so zu behandeln. „Jedem Kind ein gutes Essen“ – das muss dafür die Grundprämisse sein, die für alle Schulen Deutschlands eine gesunde und genussvolle Schulverpflegung gewährleistet, die Saisonalität und Regionalität im Speiseplan berücksichtigt, aber auch auf die kulinarischen Schätze in anderen Küchen der Welt aufmerksam macht. Globalität in der Schule kann eine Bereicherung sein und zum gegenseitigen Verständnis beitragen. Die Politik, beim Bund, im Land und in der Kommune, trägt dabei die Verantwortung, die richtigen Rahmenbedingungen zu schaffen, z. B. bei der Einrichtung der Schulmensa und -küche, der Auswahl des Caterers, den konkreten Speisenangeboten, der Qualitätssicherung, der Wirtschaftlichkeit und auch dem Transfer in den Unterricht und eine verpflichtende Zertifizierung aller Bereiche der Schulverpflegung. Um hier Veränderungen herbeizuführen, ist ein grundsätzlicher Paradigmenwechsel notwendig. Wir brauchen pragmatische und wirtschaftliche Lösungskonzepte, die über einzelne „Leuchtturmeffekte“ hinausgehen.

Die Schulverpflegung ist im föderalen System der Republik leider Ländersache. Das Kooperationsverbot muss beseitigt werden, indem zur Regelung aller wesentlichen Fragen zur Schulverpflegung endlich eine Nationale Schulverpflegungs-Verordnung erlassen wird, in der eine kostenfreie tägliche warme Mittagsmahlzeit für alle Schüler in ganz Deutschland fixiert wird. Dies sollte zu einem Grundrecht für alle Kinder erklärt werden. Die Aufnahme dieses Kinderrechtes ins Grundgesetz wäre ein deutliches Signal für mehr Kindergerechtigkeit in Deutschland und würde die Interessen der Kinder in der Rechtsprechung und bei der Gestaltung von Gesetzen in vielen Rechtsgebieten stärken. Der Staat muss hier stärker in die Pflicht genommen werden, um kindgerechte Lebensverhältnisse zu schaffen. Damit könnte so manche Partei im zukünftigen „Winterwahlkampf“ sicherlich bei ihren Wählern punkten.

Andere europäische Länder machen vor, wie kostenfreies Schulessen funktionieren kann und welche Vorteile es bietet. Wobei klar sein sollte, dass optimale Schulverpflegung nur durch die konsequente Förderung der Professionalität auf allen Stufen gelingt, statt dem überwiegenden Ehrenamt, das Schulen, Eltern und alle anderen Beteiligten nur überfordert. Wir müssen uns auf die Systementwicklung konzentrieren. Ein System der Schulmensa, das von allen gewollt ist. Nur so kommen wir weg von der Schul- hin zur Schülerverpflegung: Die Qualität einer Mensa bemisst sich an der Akzeptanz der Schüler, denn Kinder wollen essen, was ihnen schmeckt!

Bleiben Sie gesund und netzwerken Sie fleißig, wir sehen uns zum 15. Deutschen Kongress Schulverpflegung in Berlin.

Ihr Michael Polster
vorsitzender@schulverpflegungev.net



18

Das Familienunternehmen 11er setzt bei der Herstellung seiner TK-Kartoffelprodukte auf einen eigenen Energiekreislauf.



26

In der IGS Gehrden haben die Schüler die Mensa „erobert“ – eine Schülerfirma sorgt für die Mittagsverpflegung.



28

Die Berliner Bildungssenatorin Katharina Günther-Wünsch über aktuelle Herausforderungen der Berliner Schulverpflegung und mögliche Lösungswege.



Bild: Drobot Dean – stock.adobe.com

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?
Sind Sie interessiert an aktuellen Branchennews?
Besuchen Sie unsere Website:
www.schulverpflegung.com

Aktuelles

Kurz notiert5
Aus den Ländern6

Nachgefragt bei Verpflegungsverantwortlichen:
Jahresrückblick & Ausblick auf 202512

Politikerinterview:
Im Gespräch mit Katharina Günther-Wünsch, CDU 28

Aus der Praxis

Mensa der Grundschule am Ravensburger Ring, München:
Auf die Kleinsten zugeschnitten. 8

Mensa der IGS Gehrden, Gehrden:
Schüler kochen für Schüler 26

#spürbargrün

Interview zum Label „Unsere Region“:
Kulinarische Nachbarschaft16

Beilagen:
Kraftpaket Kartoffel18

Food

Beilagen:
Rezeptideen rund um Nudeln, Reis, Knödel & Co. 20

Fleisch, Fisch & Alternativen:
Mal tierisch, mal pflanzlich 22

Management

Hygiene:
Interview: HACCP adé?24

Neues aus dem DNSV

Matthias Grädener, Geschäftsführer von PCA, und Mitveranstalter des 15. DNSV-Kongresses, im Interview:
Potenzial Bestellprozess 30

Rubriken

Termine 33
Impressum 33
Tipps & Trends 34



Deutsche Gesellschaft für Ernährung
Schulfrühstück einführen

Damit alle Kinder die gleichen Chancen haben, gestärkt und aufmerksam am Unterricht teilzunehmen, lohnt sich die Einführung eines Schulfrühstücks. Die neue Broschüre „Frühstücken in der Schule?“ von IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung zeigt die Vorteile eines Schulfrühstücks auf und erläutert, welche Voraussetzungen und Strukturen erforderlich sind. Die Basis der Broschüre bilden Interviews mit Grund- und Förderschulen, die bereits ein Schulfrühstück etabliert haben. Praxisbeispiele, Fragen und Antworten, Arbeitsmaterialien und Literaturhinweise ergänzen den Wegweiser. www.dge.de

BMEL

Kuh-ler Wettbewerb

Beim bundesweiten Schulwettbewerb „Echt kuh-!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) dreht sich dieses Mal alles um Bio-Tierhaltung und das Futter. Unter dem Motto „Tierisch gut! Was kommt in den Bio-Trog?“ können Kinder und Jugendliche die Zusammenhänge von ökologischer Landwirtschaft, Tierernährung und Umweltschutz entdecken und verstehen. „Echt kuh-!“ richtet sich an Kinder und Jugendliche der 3. bis 13. Klassen aller Schulformen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – alles ist möglich: Songs, Filme, Spiele, Projektstage, Ausstellungsexponate und vieles mehr. Einsendeschluss ist der 23. März 2025. www.echtkuh-l.de



NürnbergMesse
Auf zur Biofach

Vom 11. bis 14. Februar 2025 findet die Biofach auf dem Gelände der NürnbergMesse statt und bietet ein vielfältiges Messeprogramm und Produktangebot. Die Messe lädt dazu ein, die Welt der Bio-Lebensmittel mit allen Sinnen zu erkunden. Neu ist im kommenden Jahr u. a. ein umgestaltetes Hallenkonzept, um eine dynamische Atmosphäre in den Messehallen zu schaffen und die Laufwege kurz zu halten. Darüber hinaus wird die Sonderfläche rund um Bio in der Außer-Haus-Verpflegung weiterentwickelt: Dort können Besucher innovative Produkte und Konzepte für den Bereich (Gemeinschafts-)Gastronomie entdecken. www.biofach.de

Laufwege kurz zu halten. Darüber hinaus wird die Sonderfläche rund um Bio in der Außer-Haus-Verpflegung weiterentwickelt: Dort können Besucher innovative Produkte und Konzepte für den Bereich (Gemeinschafts-)Gastronomie entdecken. www.biofach.de



UZAjE
Europäisches Spülzentrum für Mehrweg

Der französische Spezialist für Kreislaufwirtschaft UZAjE hat Anfang Oktober in Straßburg eine industrielle Anlage für die Wiederverwendung von Lebensmittelbehältern eingeweiht. Das neue europäische Spülzentrum kann jeden Tag mehrere 10.000 Behälter und Flaschen reinigen, die z. B. aus der GV stammen. Auch deutschen Unternehmen bietet der Spezialist seine Spüldienstleistungen an, um ihnen den Umstieg auf Wiederverwendung zu erleichtern und ihnen eine alternative Lösung zum externalisierten Spülen zu bieten.

Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung setzen die beiden elsässischen Unternehmen API und Alsacienne de restauration, die zusammen u. a. alle Primär- und Sekundärschulkantinen der Stadt Straßburg beliefern, auf den Dienstleister. Sie lassen die zum Transport und Verzehr gebrauchten Edelstahl-Mehrwegbehälter von UZAjE spülen. Die ehemals genutzten Plastikbehälter zum Kochen, Aufwärmen und Servieren sind in Mensen und Schulkantinen ab 2025 in Frankreich gesetzlich verboten. Zum Reinigen offener Behälter wurde in Zusammenarbeit mit Meiko eine 23 Meter lange Waschstraße konzipiert. <https://uzaje.com/de>

Markenschaufenster

nabuko
Bio Großverbraucher-Service
Von-Estoff-Str. 26-30 • 29525 Uelzen
Tel.: 0581/976180
Fax: 0581/9761818
www.nabuko-biogvs.de
Obst, Gemüse (frisch, ready-cut,TK),
Vollsortiment für Großverbraucher der AHV



Byodo Naturkost

Bio begeistert Schulen

Byodo Naturkost unterstützt mit seiner Förderung BIObegeistert Kitas, Schulen, Hochschulen und Vereine dabei, Projekte rund ums Thema biologische Ernährung und ökologisch erzeugte Lebensmittel zu verwirklichen. Nach der Online-Abstimmung standen drei Gewinner fest: Die Theodor-Heuss-Gemeinschaftsschule in Preetz erhielt 5.000 Euro für ihr Projekt Theos Wiese. Mit diesem möchte die Schule mit den Schülern der Profilklassen des 5. und 6. Jahrgangs nachhaltig und sinnstiftend draußen in und mit der Natur lernen. Den zweiten und dritten Platz belegen die Grundschule Graslitzer in Waldkraiburg und die Weiß-Ferdl-Mittelschule in Altötting (Förderung 3.000 bzw. 2.000 Euro). www.byodo.de



**GEWICHTSGENAUES
PORTIONIEREN & ABWIEGEN
IN DER SCHULVERPFLEGUNG**



NIEDERSACHSEN

Kompetenzzentrum Schulverpflegung/Universität Vechta, Oberschule Emstek

Ernährungsbildung in Theorie und Praxis



Gemeinsam mit Studierenden des Kompetenzzentrums Schulverpflegung an der Universität in Vechta und dem DNSV veranstaltete die Oberschule Emstek erneut einen Tag der Schulverpflegung. Auf der Agenda stand ein gesundes Schulfrühstück.

Die Oberschule Emstek – ausgezeichnet mit dem Goldenen Teller 2023 des Deutschen Netzwerk Schulverpflegung (DNSV) – demonstriert, dass eine erfolgreiche aktive Mitarbeit aller Schüler eine der wichtigsten Grundlagen für einen erfolgreichen Schulalltag und eine optimale Schulverpflegung ist. Am Tag der Schulverpflegung stand die Zubereitung eines gesunden Schulfrühstücks im Mittelpunkt der Arbeit mit den fünften Klassen. Die Rezepte dafür wurden von den Studierenden erstellt.

Für eine moderne und zukunftsichernde Alltags- und Lebensorientierung erfordere die Ausbildung der Studierenden eine stärkere Berufsfeldorientierung. Dies verlange eine Verankerung von Ernährungsbildung in den Lehrplänen, um aktuelle Themen fundiert unterrichten zu können. „Dieser Aufgabe stellt man sich in solchen Praxistagen“, erklärte Prof. Dr. Steffen Wittkowske, Leiter des Kompetenzzentrums Schulverpflegung (KZSV) an der Universität Vechta sowie Professor für Didaktik des Sachunterrichts. In diesem Zusammenhang betonte

der Vorsitzende des DNSV, Michael Polster, dass dies sich mit den Forderungen des DNSV decke, die u. a. die Einführung eines „Unterrichtsfaches Ernährung/Kochen“ für alle Schüler der ersten bis sechsten Klassen beinhalten, denn Praxis geht vor Theorie. Das heißt: Je niedriger die Schulstufe, desto höher sollte der Praxisanteil sein.

Dass die „Gourmet-Pädagogik“ sehr gut bei den Schülern angekommen ist, bewie-

sen die Ergebnisse, die bei einem anschließenden gemeinsamen Essen mit Genuss verkostet wurden und so schwärmte mancher Schüler, dass es, „so gut und noch besser, wie bei Mama geschmeckt“ habe.

Wiederholung erwünscht

In der Mittagspause traf man sich dann auf Einladung der Schulleitung zum gemeinsamen Mittagessen in der Schulmensa. Diese bietet ein vielfältiges Speiseangebot für Schüler und Lehrer. Sie ist ein wichtiger Teil des Schullebens, wo sich Schüler und Lehrer gemeinsam treffen können, um zu essen und zu kommunizieren.

In einem Nachmittagsblock informierte die didaktische Leiterin Heike Kloster über das Ernährungskonzept der Schule und wie dieses gelebt wird. Die Schule möchte jedem Schüler eine möglichst große Lernkompetenz mit auf den Lebensweg geben, wobei eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung zu Mittag sowie ausreichend Bewegung als die beste Gesundheitsprophylaxe angesehen werden. All das, so Heike Kloster, sei Bestandteil der Schulphilosophie, denn an der Oberschule Emstek werde in jeder Hinsicht in Bildung investiert, oder wie es im Leitbild der Schule formuliert wird: „Wir möchten allen Schülerinnen und Schülern eine möglichst große Lernkompetenz im persönlichen, sozialen und fachlichen Bereich mit auf den Lebensweg geben.“

Der Tag der Schulverpflegung machte den Schülern sichtlich viel Spaß, genauso wie den Studierenden der Universität Vechta. Sie konnten ihren Wissenshorizont mit der pädagogischen Praxis erfolgreich abgleichen. Prof. Dr. Steffen Wittkowske sprach dabei von einer Win-win-Situation für beide Seiten. Man kam in der abschließenden Bewertung des Tages gemeinsam mit der Schulleitung zu dem Schluss, auch 2025 einen dritten Tag der Schulverpflegung an der Oberschule Emstek durchzuführen.

Michael Polster





Burger von den Miniköchchen

Neuer Schirmherr für Bayerns Europa Miniköche



Zu ihrem 35-jährigen Jubiläum übernahm Bayerns Ministerpräsident Dr. Markus Söder die Schirmherrschaft für alle 15 bayerischen Europa Miniköche-Gruppen. „Kochen begeistert auch den Nachwuchs. Regionales Essen schmeckt dabei einfach am besten. Ich übernehme sehr gerne die Schirmherrschaft für das bayerische Miniköche-Projekt des Dehoga“, erklärte er: „Die Kinder lernen dort, wie wertvoll unsere Lebensmittel sind und wie wichtig das Gastro-Handwerk ist.“

15 Kinder im Alter von zehn bis zwölf Jahren aus der Region Eichstätt-Beilngries hatten als Teil der neuen Gruppe „Europa Miniköche Altmühltal“ die Gelegenheit, ihren Schirmherren Mitte Oktober

in der Bayerischen Staatskanzlei zu treffen. Stellvertretend für 203 bayerische Miniköche überreichten sie ihm die Urkunde der Schirmherrschaft. Vor Ort konnten sie zudem ihr Können unter Beweis stellen und servierten dem Ministerpräsidenten einen frisch zubereiten Burger vom Altmühltaler Lamm mit Kürbis und Feta. Die Europa Miniköche Altmühltal werden in den nächsten zwei Jahren an Kochworkshops im Landhotel Geyer in Pfahldorf sowie im Landgasthof Wagner in Unteremmdorf teilnehmen.

Seit 35 Jahren führen die Europa Miniköche kreative Workshops mit Kindern in Deutschland, Österreich, Schottland und in Kürze auch Südtirol durch. Aktuell beteiligen sich daran fast 1.000 Kinder in 50 Gruppen. Philosophie des Projektes ist es, Kindern durch ortsansässige Gastgeber gastronomisches Handwerk näherzubringen. Dabei spielen auch das Wissen über Ernährung, die Wertschätzung heimischer Lebensmittel und die Umwelt eine große Rolle.

www.minikoeche.eu

Bild: Bayerische Staatskanzlei

Erfolgreich

durch Qualität mit Leidenschaft



Menü
Partner

menuepartner.de

Anforderungen erfüllen wir mit Können und Sicherheit. Wünsche erfüllen wir mit Engagement und Herz. Was uns darüber hinaus so erfolgreich macht? Die **Leckerness**. Zeitgemäßes Kochhandwerk mit hohem Frischegrad **direkt in den Kita- und Schulküchen**. Weil Liebe über den Gaumen geht.

So modern das Äußere der Grundschule am Ravensburger Ring im Münchner Westen erscheint, so zeitgemäß ist auch die Gestaltung der Schulmensa. Um der jungen Zielgruppe gerecht zu werden, gibt es unterschiedlich hohe Sitzbereiche sowie niedrige Ausgabetheken.



Auf die Kleinsten zugeschnitten

Roman, wann gibt es mal wieder Hot Dogs?“ „Kann ich vielleicht lieber einen Apfel statt einer Mandarine als Nachtisch haben?“ „Roman, kannst du die Tomatensauce nächstes Mal noch mehr pürieren?“ ... erst wenige Minuten sind die ersten Schüler der Grundschule am Ravensburger Ring in München-Aubing in der Mensa und schon umringen sie den Küchenleiter Roman Klein, begrüßen ihn und

Antwort. „Schüler, die sich nicht trauen, direkt auf mich zuzukommen, können ihre Wünsche oder Kritik über unseren ‚Lecker-Mecker-Kasten‘ äußern, der am Ein- bzw. Ausgang der Mensa hängt“, berichtet der Küchenleiter. Und soweit möglich, geht er gemeinsam mit seinem sechsköpfigen Team auch darauf ein. So lautet etwa die Antwort auf eine der Fragen: „Hot Dogs mit Pommes gibt es nächsten Dienstag.“ Die Wurst kommt dabei in ein Vollkornbrötchen.

An diesem grauen Novembertag serviert das Küchenteam Spaghetti Bolognese aus Rinderhackfleisch, als vegetarische Alternative eine Tomatensauce. Ergänzt wird das warme Mittagessen um ein vielfältiges Salatbuffet, an dem die Schüler und Lehrer sich individuell einen Teller zusammenstellen können: Zur Auswahl stehen z. B. Fetakäse und Mini-Mozzarella, Mais, Tomaten, Gurken, Rot- bzw. Weißkohl sowie Oliven, Rote Bete und Rucola. „Von den Gurken und Tomaten brauchen wir täglich drei bis vier Einsätze mit jeweils dreieinhalb Kilogramm Inhalt. Lebensmittel wie Rote Bete

und Oliven werden je nach Tagesform mal mehr oder weniger nachgefragt. Bei den Oliven gibt es auch Kinder, die nur die grünen oder schwarzen wollen, und sich die entsprechenden Favoriten herausuchen“, berichtet Roman Klein, selbst Vater von zwei Kindern. Durch die niedrige Höhe der Ausgabetheken ist die Entnahme auch für die kleinsten Tischgäste einfach möglich.

Maßgeschneiderte Ausgabe

„Mit dem bereits existierenden offenen Mittagstisch und dem Beschluss ‚Schule/ Kita is(s)t gut‘ wurde 2013 der Grundstein für die Überarbeitung der Ausgabemethodik gelegt“, berichtet Alain Thouveny, Fachberater für Verpflegungseinrichtung und Konzepte in der Abteilung A4 im RBS, der für Grund-, Mittel- und Förderschulen sowie Tagesheime der Landeshauptstadt München zuständig ist. „Damals stellten wir fest, dass keine Firma eine Selbstbedienungstheke für Kinder im Programm hatte“, blickt er zurück. Doch von der vorherigen Ausstattung aus Tischen und Stühlen sowie Warmhalteplatten wollte man weg.

„Die Schüler lernen ihren eigenen Hunger und Vorlieben kennen. Sie lernen die Portionsgrößen einzuschätzen und können mehrmals an das Buffet gehen und sich einen Nachschlag holen.“

Alain Thouveny, Fachberater für Verpflegungseinrichtung und Konzepte in der Abteilung A4 im RBS, Landeshauptstadt München

„löchern“ ihn mit den für sie drängendsten Fragen. Roman Klein, der die Küche in der neu gebauten und im September 2019 wiedereröffneten Grundschule seit Mai 2020 leitet, ist ein wahrer Glücksgriff für die Kinder. Während der Ausgabezeit steht er den Kindern in der Mensa Rede und



Das Team um Roman Klein (2. v. r.) ist gut aufeinander eingespielt, sodass der Küchenleiter während der Ausgabezeit für die Fragen der Schüler in der Mensa ein offenes Ohr haben kann.

Kurzum musste eine Lösung her, die in Form eines maßgeschneiderten Produktes gefunden bzw. zunächst einmal entwickelt wurde. Günter Hofbauer, Gebietsverkaufsleiter für Süddeutschland bei B.PRO, sei hier federführend von Herstellerseite verantwortlich gewesen. „Gemeinsam haben wir die Junior bzw. Kids Linie für den Bedarf der Kinder im Grundschulalter entwickelt“, erzählt Alain Thouveny. Die Ausgabelinie weist eine Brüstungshöhe von 75 cm auf und ist damit einerseits für die kleinsten Schüler der ersten Klassen gut erreichbar, aber auch von den Mitarbeitenden im Küchenteam sowie Lehrern und Pädagogen noch angenehm im Handling. „Damit schaffen wir eine praktische und kindgerechte Lösung für den Schulalltag, die den Kindern auch noch richtig Spaß macht. Denn ‚Kundenzufriedenheit‘ sollte doch schon bei den kleinsten Gästen unser Anspruch sein“, hebt Günter Hofbauer von B.PRO hervor.

„Vier Jahre nach der Erstentwicklung in 2018 haben wir die Version 2.0 dieser Theken weiterentwickelt und um Teller- und Universalspender ergänzt“, verweist der Fachberater der Stadt München auf die gute und langjährige Zusammenarbeit. Seit 2015 werden alle Grundschulen mit einer zentralen Versorgungsküche mit den entsprechenden technischen Ausgabebelösungen von Junior-Serve ausgestattet. Mittlerweile sind das rund ein Drittel aller Münchener Grundschulen.

Selbst ist das Kind

In der Mensa der Grundschule am Ravensburger Ring sind es zwei Ausgabemodule für die Warmverpflegung mit drei GN-Einsätzen, sowie zwei Ausgabemodule für

„Die Hauptkomponenten werden immer ‚sortenrein‘ und nicht gemischt präsentiert (z. B. Nudeln/ Sauce/Gemüse), da viele Kinder bevorzugen, sich die Komponenten selbst zusammenzustellen.“

Roman Klein, Küchenleitung,
Grundschule am Ravensburger Ring

die Kaltverpflegung – genauer gesagt für das Dessertangebot und ein umfangreiches Salatbuffet. Ergänzt werden diese um je einen Tellerspender und Universalspender. Der größte Vorteil dieser Ausstattung: „Dadurch lernen die Kinder sich selbst zu bedienen und selbst einzuschätzen, was und wie viel sie essen wollen“, betont Alain Thouveny. Zudem sei der offene Mittagstisch in Kombination mit diesen Möbeln für die Schüler eine gute Vorbereitung für die weiterführenden Schulen.

Die ersten Kinder, die zur Mittagspause in die Mensa kommen, laufen zielstrebig auf die in der Mitte angeordneten Ausgabetheken, nehmen sich einen Teller und füllen diese rasch mit Spaghetti und ihrer Wunschsauce oder einer Kombination aus beiden, getoppt mit Parmesan. Kleckerfrei bleibt das nicht immer – insbesondere bei den jüngeren Kindern. Ein Auge darauf haben zwei Pädagoginnen, die in der Pause im Ausgabebereich bereitstehen, bei Bedarf Flecken wegwischen und die Schüler, falls nötig, unterstützen.

Die Küchenmitarbeiterinnen bestücken die Ausgaben mit Spaghetti oder Saucen nach, sodass stets ein attraktives Speisenangebot präsentiert wird. Optisches Highlight ist zudem das Kräuterangebot. Wer mag, pflückt sich Basilikum, Thymian oder Peter-



Seminar

Schulmensa planen, bauen und betreiben

2. April 2025
in München

JETZT ANMELDEN!



**MANAGEMENT
FORUM
STARNBERG**

www.management-forum.de/bildungsbau



Steckbrief

Bei der Gestaltung der Mensa und der Speisenausgabe wurde von den Verantwortlichen an den Blickwinkel der Zielgruppe, die Schüler der ersten bis vierten Klassen, gedacht.

Grundschule am Ravensburger Ring, München

Betreiber/Träger: Stadt München

Küchenleiter: Roman Klein (seit Mai 2020)

Anzahl Mitarbeiter: 6, davon 1 Koch, 5 Hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen, davon eine im Roulierdienst (hilft bei Engpässen an anderen KoGa-Standorten aus)

Produktionssystem: Frisch-/Mischküche, mindestens 50 % Eigenzubereitung

Verpflegungsphilosophie: orientiert an den Empfehlungen der DGE und dem trägerinternen Bewirtschaftungsmodell „Schule is(s)t gut“; 50 % Bio-Anteil, saisonal und regional; abwechslungsreicher Speiseplan, Wünsche werden integriert

Speisenangebot: 1 Hauptgericht (2x pro Woche Fleisch bzw. Fisch), ergänzend vegetarische oder vegane Hauptmahlzeit; Salatbuffet; Nachspeise (Obst oder süße Nachspeise); stilles Wasser und Zitronen-Minze-Wasser als Getränke; Frühstück für einen Teil der Kinder angeboten über Brotzeit e.V.

Essenspreis: 6 € pro Kind als Einheitspreis für alle angebotenen Speisen und Getränke

Essenszahl: 525 Kinder, 50 Erwachsene täglich

Technische Ausstattung (Auswahl)

Kombidämpfer und Multifunktionsgargerät: Rational und MKN

Herd: Berner

Kühlzellen: Viessmann

Spültechnik: Hobart

Tische/Sitzmöbel: ASS Einrichtungssysteme

Ausgabetheken, Tellerspender und Universalspender: B.PRO

Tischen mit Bänken – in unterschiedlichen Höhen – über Zweier-Tische mit Hockern und einer Art Lounge-Ecke ist für jeden der passende (Lieblings-)Platz dabei. Die Mensa mutet durch die unterschiedlichen Sitzgelegenheiten eher wie ein modernes Betriebsrestaurant statt „Schulrestaurant“ an. Frische Blumen auf den Tischen – wöchentlich vom Elternbeirat zur Verfügung gestellt – sowie Grünpflanzen runden das Konzept ab.

Kindgerecht serviert

Die Speiseplangestaltung der städtischen Einrichtungen orientiert sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und dem trägerinternen Bewirtschaftungsmodell „Schule/Kita is(s)t gut“, nach den Qualitätsvorgaben des Stadtratsbeschlusses 2013; mindestens 50 Prozent der eingesetzten Lebensmittel sind dabei in Bio-Qualität – „ein wesentliches Qualitätskriterium“, wie Roman Klein hervorhebt. Pro Woche beinhaltet der Speiseplan zwei Gerichte mit einer Fleisch- oder Fischkomponente. „Jeden Tag wird ebenso eine vegetarische oder vegane Hauptspeise angeboten. Hier steigt die Nachfrage stetig und beziffert sich momentan auf einen Wert von ca. 20 Prozent des Gesamtvolumens“, weiß der Küchenleiter. Als Dessert gibt es drei Mal in der Woche frisches Stückobst, mal Kuchen, mal Naturjoghurt mit zuckerfreiem

Müsli. Als Getränke stehen stilles Wasser und Zitronen-Minze-Wasser in Glaskaraffen zur Auswahl. Über das Mittagsangebot informiert das Küchenteam u. a. am Mensaeingang.

Mittendrin statt nur dabei

„Zur Qualitätssicherung und zum Austausch gibt es ein Verpflegungsgremium, welches sich aus Vertretern der jeweiligen Einrichtungen (Leitungen von Schule, Kooperativer Ganzttag – KoGa, Küche und technische Hausverwaltung) zusammensetzt. Dieses findet einmal im Monat statt und bespricht sich bezüglich Wünschen, Verbesserungsvorschlägen und allgemeinen hauswirtschaftlichen Themen“, antwortet Roman Klein auf die Frage, wie es gelingt die Akzeptanz der Schulverpflegung so hochzuhalten. Wichtig sei aber auch, dass die Schüler eben jederzeit Fragen und (Verbesserungs-)Wünsche äußern können und sich so ein vertrautes Verhältnis einstellt – das, wie anfänglich bereits beschrieben, zwischen Küchenleitung, Team und den Schülern auf alle Fälle besteht und zeigt, dass die Schulverpflegung essenzieller Teil des Schulalltags und das Küchenteam ein beliebtes Mitglied der Schulgemeinschaft ist. **Sarah Hercht**

silie frisch aus dem Topf, die in „ausgedienten“ Mutti-Konserven an der Ausgabe präsentiert werden.

Generell hat die Landeshauptstadt München bei der Gestaltung der Mensa nicht nur auf Funktion, sondern auch auf Optik und eine angenehme Atmosphäre gesetzt: Ein Großteil der Möbel erstrahlt in Weiß, ergänzt um dunkelrote sowie Holz-Elemente, die sich zu einem harmonischen Ganzen zusammenfügen. Von langen

Einem noch umfangreicheren Einblick in die **Mensa Ravensburger Ring** gibt es in der Langversion des Beitrages unter: www.blgastro.de/schulverpflegung/mensa-grundschule-ravensburger-ring

Stefan Marquard *Sterneküche macht Schule* genial einfach - einfach anders



Stefan Marquard und die Krankenkasse **KNAPPSCHAFT** bieten kostenlose Unterstützung für Schulmensen

Gesunde Ernährung, die Kindern und Jugendlichen schmeckt - das geht auch an Ihrer Schule!

„Sterneküche macht Schule“ zeigt Lösungen für die Schulverpflegung - einfach und lecker, frisch und gesund.

- 1 Ihre Schule verfügt über eine Zubereitungs- oder eine Aufbereitungsküche?
- 2 Sie sind an einer dauerhaften und nachhaltigen Qualitätsverbesserung Ihrer Mittagsverpflegung interessiert?
- 3 Sie möchten an Ihrer Schule einen Mittagstisch mit gesundem und leckerem Essen anbieten?

Dann sofort hier bewerben
www.sternekuече-macht-schule.de

 **KNAPPSCHAFT**
für meine Gesundheit!



Was war? Was kommt?

Wie ist es den Verantwortlichen in Kita- und Schulverpflegung 2024 ergangen? Wie starten sie in das neue Jahr? Drei Verantwortliche ziehen ein Fazit und geben einen Ausblick in 2025.

„Wir befinden uns aktuell in einem Change-Prozess: Wir werden uns in vielen Bereichen weiter professionalisieren und verändern, dazu zählen auch weitere Schritte im Rahmen der Digitalisierung.“

*Stefan Lehmann, Geschäftsführer,
Lehmanns Gastronomie*



Herr Lehmann, welche Herausforderung mussten Sie und Ihr Team sich 2024 stellen?

Die größte Herausforderung in 2024 waren die personellen Veränderungen: natürliche Fluktuation, die Weiterentwicklung von Führungskräften sowie die Schaffung und Besetzung neuer Stellen. Erfreulicherweise sind wir auch in diesem Jahr wieder gewachsen, wodurch wir unsere Führungsstrukturen erweitert haben.

Ein Dauerthema in der Kinder- und Schulverpflegung ist das unfaire Preis-Leistungs-Verhältnis. Die stetig steigenden Kosten sind jedes Jahr nur in Teilen auf die Essenspreise umzulegen. Unter dem Strich sind wir als Unternehmen kontinuierlich gezwungen, durch kreative Maßnahmen die Kostensteigerungen aufzufangen. Wir schaffen dies durch gesundes Wachstum und die stetige Optimierung unserer Prozesse.

Wie fällt Ihr Fazit für das Jahr 2024 aus?

Trotz der genannten Herausforderungen war 2024 für uns wieder einmal ein erfolgreiches Jahr – dank unseres großartigen Teams und unserer loyalen Kunden, die wir mit den zwei gängigen Verpflegungssystemen Cook & Hold und Cook & Chill verpflegen. Einen Teil unserer Warmverpflegungskunden haben wir in 2024 auf die innovativen CoolCooking-Boxen um-

gestellt und so die Qualität und Standzeit unserer Speisen weiter optimiert. Bei dieser CoolCooking-Box handelt es sich um einen intelligenten Kühlschrank, der sich zu einer programmierten Zeit, automatisch in einen Heizluftofen verwandelt. Das Ergebnis sind zufriedene Warmverpflegungskunden, deren Speisen im Cook & Chill-System geliefert werden.

Seit vielen Jahren setzen wir uns für unsere Branche ein. Mit dem Ziel, die Kinder- und Schulverpflegung weiter zu verbessern, gründeten wir bereits vor über zehn Jahren das Branchen-Netzwerk PROFITreffen Schulverpflegung, in dem sich familiengeführte Schulcaterer aus ganz Deutschland zusammenschließen. Seit Anfang 2024 sind wir nun auch aktives Mitglied im Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC) und leiten die Landesgruppe NRW. In dieser offiziellen Mission ist es mein Anliegen, mit allen Kolleginnen und Kollegen aus NRW in den Austausch zu kommen. Denn nur wenn wir es schaffen, zusammenzurücken, haben wir die Chance, positiven Einfluss auf Entscheidungsträger zu nehmen.

Wie sehen Sie 2025 entgegen?

Als rheinländische Frohnatur blicken wir immer positiv in die Zukunft. Wir werden im kommenden Jahr unser 20-jähriges Firmenjubiläum feiern und sind schon ein bisschen stolz darauf, wie sich unser kleines Unternehmen über die Jahre entwickelt und verändert hat.

Verändert haben sich jedoch auch der Anspruch und die Herausforderungen, die an unsere Branche gestellt werden. Wir Schul- und Kitacaterer sind heute mehr gefordert denn je: gesund und Bio soll das Essen

sein und im besten Falle regional; doch beim Essenspreis werden die Stimmen leiser. Preis und Leistung stehen in unserer Branche nicht im Verhältnis. Das muss sich zwingend ändern.

Wie lautet Ihr berufliches Motto für das kommende Jahr?

Wir haben in den vergangenen Jahren mit unseren Mitarbeitern einen neuen Claim entwickelt. „Sie werden uns mögen“ ist Motto, Mission und Herzensangelegenheit zugleich. Hinter dieser Doppeldeutigkeit steckt zum einen das Versprechen, unsere Kunden mit richtig gutem Essen zu versorgen. Zum anderen spielt bei uns aber auch das persönliche Miteinander eine große Rolle. Wir sind mehr als ein reiner Essenslieferant und es ist immer wieder schön zu sehen, dass unsere Kunden, Lieferanten und Geschäftspartner das wertschätzen. Beide Bedeutungen sind für uns besonders wichtig und werden auch in 2025 das sein, was uns antreibt.

Welche konkreten Pläne haben Sie für 2025, welche Highlights stehen an?

Wir freuen uns auf ein hoffentlich weiteres erfolgreiches Jahr. Wir befinden uns aktuell in einem Change-Prozess: Wir werden uns in vielen Bereichen weiter professionalisieren und verändern, dazu zählen auch weitere Schritte im Rahmen der Digitalisierung. Die übliche Fluktuation im Bereich Personal, z. B. durch den Einstieg von Kollegen in das Rentenalter, schafft Freiraum und ermöglicht es der nachfolgenden Generation an Führungskräften und jungen Mitarbeitern, sich weiterzuentwickeln. Das 20-jährige Firmenjubiläum im Juli wird sicherlich das Highlight des kommenden Jahres. Wir blicken schon jetzt mit großer Freude auf diesen für uns besonderen Tag.

Herzlichen Dank für das Gespräch!



„Wir konnten uns 2024 einfach mehr auf die Weiterentwicklung des Betriebs konzentrieren, anstatt irgendwelchen Krisen-Verordnungen hinterher zu hecheln.“

Thomas Hus, Geschäftsführer, Mensa Stiftung Minden gemeinnützige GmbH

Herr Hus, welche Themen haben Sie 2024 in Ihrem Betrieb am meisten beschäftigt?

Die Rückgewinnung der Schüler in die Mensa nach Corona hat uns sehr beschäftigt: Während der Pandemie haben sich die Schüler andere Essensmöglichkeiten gesucht. Denn in den Schulmensen wurde ein Riesenbrimborium gemacht und für die Schüler wurde das Essen gehen sehr kompliziert. Das gab es an den Imbissbuden in der Innenstadt nicht. Also hat sich die Schülerschaft dahin verlagert. Sie zurückzugewinnen, war und ist immer noch schwierig: Ein Zahlenbeispiel: Vor der Pandemie hatten wir mittags bis zu 600 Schüler, die am Mittagessen teilnahmen, heute sind es noch 350.

Weiterhin haben wir uns als gemeinnütziger Schulverpfleger um die Herkunft unserer Lebensmittel gekümmert. So sind wir seit kurzer Zeit Bio-zertifiziert und beziehen unser Putenfleisch seit Frühjahr 2024 aus regionaler artgerechter Haltung. Da laufen wirklich große Herden der Tiere im Wald und auf der Wiese umher. Das ist etwas, das uns auch stolz macht.

Ein weiteres großes Thema war die Inflation. Mit den rasant steigenden Preisen Schritt zu halten, hat uns ganz schön in Atem gehalten. Auch wir kamen um Preiserhöhungen nicht herum.

Wie fällt Ihr Fazit für das Jahr 2024 aus?

2024 war gewiss kein schlechtes Jahr. Wir haben uns in puncto Nachhaltigkeit und Lebensmittelqualität deutlich weiter verbessert. Wir konnten uns 2024 einfach mehr auf die Weiterentwicklung des Betriebs konzentrieren, anstatt irgendwelchen Krisen-Verordnungen hinterher zu hecheln. Die Jahre vorher mussten wir immer nur reagieren und konnten kaum agieren.

Wie (optimistisch) sehen Sie 2025 entgegen bezogen auf Ihren Betrieb und die Branche?

Da bin ich sehr positiv gestimmt. Der Bedarf an Schulverpflegung wird eher steigen. Wir werden sicher nicht mehr wachsen können, da wir die Betriebsstätte am jetzigen Standort nicht erweitern können und werden uns bemühen, qualitativ noch besser zu werden. Ich habe hierzu immer noch Visionen. Ich denke, es wird in den nächsten Jahren noch spannend werden, welche Rahmenbedingungen die Politik für die Schul- und Kinderverpflegung steckt. Zurzeit gibt es außer gute Absichtserklärungen gar nichts und bei Vorschriften und Verordnungen wird an völlig falschen Stellen angesetzt. Wir als Caterer können doch nur liefern, was der Kunde wünscht. Derjenige, der das Essen für die Kinder bestellt, ist in der Regel ungeschult und hat noch nie eine Veranstaltung in puncto gesunde Ernährung besucht und will bei der Essensausgabe nur seine Ruhe haben.

Wie lautet Ihr berufliches Motto für das kommende Jahr?

Immer frisch nach vorne. Ich habe noch einige Visionen, die ich gerne vor meinem Ruhestand umsetzen würde.

Worauf freuen Sie sich beruflich im Jahr 2025 am meisten? Welche konkreten Pläne haben Sie?

Ich freue mich darauf, nach etlichen Jahren mal wieder einen Betriebsausflug mit meinen Mitarbeitern machen zu können. Konkrete Pläne für 2025 sind einmal die Ausweitung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln sowie die Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!



Mein Profi-Portal

praxisnah
marktorientiert
informativ



„Trotz der politischen Herausforderungen sehen wir große Chancen für die Branche, insbesondere durch die zunehmende Nachfrage nach Bio-Qualität in der Verpflegung.“

André Adden, Geschäftsführer, Ratatouille Catering

Herr Adden, welche Themen haben Sie 2024 in Ihrem Betrieb am meisten beschäftigt?

2024 haben uns vor allem die Themen Bio und Regionalität intensiv beschäftigt. Unser Ziel war es, unseren gesamten Betrieb vollständig auf biologische Produkte umzustellen – was uns auch gelungen ist. Dabei war es eine zentrale Herausforderung, verlässliche regionale Bio-Produzenten zu finden, die unsere hohen Qualitätsansprüche erfüllen. Besonders stolz sind wir auf die Partnerschaft mit dem Gut Dauelsberg, einem Inklusionsbetrieb, der uns wöchentlich mit einer Tonne Bio-Kartoffeln beliefert. Zudem beziehen wir Molkereiprodukte direkt aus der Region vom Biolandhof Meinen. Diese Erzeuger stehen stellvertretend für unser Bestreben, regionale Bio-Qualität in unser tägliches Angebot zu integrieren und gleichzeitig die lokale Wirtschaft zu unterstützen.

Gemeinschaftsverpflegung weiter fördern wollen. Unser Ziel ist es, die Cook & Chill-Linie für die Erwachsenenverpflegung zu etablieren und dabei noch enger mit bio-regionalen Erzeugern zusammenzuarbeiten. Beispiele, wie die bereits genannten, zeigen, dass es uns gelingt, regionale Betriebe in unser Konzept einzubinden. Etwas, das nicht nur die Qualität unserer Speisen hebt, sondern auch nachhaltige und soziale Strukturen in der Region stärkt. Trotz der politischen Herausforderungen sehen wir große Chancen für die Branche, insbesondere durch die zunehmende Nachfrage nach Bio-Qualität in der Verpflegung. Angesichts der Herausforderungen wünschen wir uns für kleine und mittelständische Unternehmen mehr Unterstützung und Anerkennung von Seiten der Politik und Gesellschaft.

Wie lautet Ihr berufliches Motto für das kommende Jahr?

Mein Motto für 2025 lautet: „Weitermachen“. Dieses Motto hat sich in meinen über 30 Jahren Selbstständigkeit stets bewährt. Es ist wichtig, nicht stehen zu bleiben, sich ständig weiterzuentwickeln und offen für neue Ansichten zu sein, auch wenn Generationen unterschiedliche Perspektiven vertreten.

Worauf freuen Sie sich beruflich im Jahr 2025 am meisten?

Ich freue mich besonders darauf, unsere regionalen Partnerschaften weiter zu intensivieren und die Cook & Chill-Linie in Bio-Qualität für die Erwachsenenverpflegung zu starten. Unser Fokus wird weiterhin darauf liegen, mehr bio-regionale Erzeuger zu gewinnen, um das regionale Bio-Netzwerk auszubauen. Die enge Zusammenarbeit mit diesen Betrieben erlaubt es uns, unseren Kunden nicht nur beste Qualität zu bieten, sondern gleichzeitig soziale und nachhaltige Strukturen in der Region zu stärken.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Sarah Hercht

Welches Fazit ziehen Sie zum Jahresabschluss?

2024 war ein äußerst erfolgreiches Jahr für uns. Mit der vollständigen Umstellung auf Bio-Produkte und der verstärkten Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern konnten wir wichtige Meilensteine setzen. Dank der Erweiterung unserer Produktionsfläche haben wir nun die Kapazitäten, sowohl warme Mittagsmahlzeiten als auch unser Cook & Chill-Angebot weiter auszubauen. Besonders freue ich mich darüber, dass wir durch die Partnerschaften mit Erzeugern wie Gut Dauelsberg und dem Biolandhof Meinen nicht nur hochwertige Bio-Produkte beziehen, sondern auch einen positiven Beitrag zur Förderung der regionalen Wirtschaft leisten. Nachhaltigkeit und Regionalität gehen für uns Hand in Hand.

Wie (optimistisch) sehen Sie 2025 entgegen?

Wir blicken optimistisch auf 2025, da wir den Trend hin zu regionalen Bio-Produkten in der



Kritische Sicht auf die Branche

Im Rahmen einer Umfrage im November 2024 unseres Schwesternmagazins GVMANAGER äußerte sich ein Schulverpfleger anonym so:

„Ausschreibungen auf kommunaler Ebene sind zumeist schlecht organisiert und schlecht umgesetzt. Oder die Vergleichsfähigkeit ist teilweise nicht gegeben: Es werden Äpfel mit Birnen verglichen. Dann sind die Anforderungen hoch, bei gleichzeitiger Preisdrückermentalität. Zudem sind die Verträge sehr einseitig, mit allen Rechten für die Kommune, und nur Pflichten auf der Seite des Arbeitnehmers, bzw. an die Laufzeiten werden Bedingungen geknüpft, oder man muss vorab schon hellseherische Kräfte besitzen, um Schaden vom eigenen Unternehmen abzuwenden – hinsichtlich Faktoren, die innerhalb der Laufzeit den Preis erhöhen könnten.

Man gibt quasi vorab ein Angebot ab, mit Blick auf Kosten, die erst in einem oder zwei Jahren eintreten könnten, z. B. Lohnerhöhungen, die aber als Preisanpassung in der Laufzeit dem Arbeitnehmer nicht gestattet sind, oder eben nur Preisanpassungen anhand des statistisch ermittelten durchschnittlichen Lebensmittelpreises erlaubt sind, oder eben gesenkt werden müssten, wenn nur der Faktor erlaubt ist. Wenn dann ein Caterer nicht Mindestlohn, sondern Tarif zahlt, geht die Schere noch mehr auf und Betriebe sind nicht mehr konkurrenzfähig.

Auch sind die Verträge zunehmend Knebelverträge, der Arbeitnehmer kann i.d.R. nicht vorzeitig aus dem Vertrag raus, die Kündigungsoption liegt einzig beim Arbeitgeber. Die meisten Verträge werden auf zwei Jahre gemacht – mit der Option auf jährliche Verlängerung bis hin zu vier Jahren – bevor neu ausgeschrieben wird. Derartiges Gebaren fegt jedes Jahr weitere Unternehmen, die vormals noch Schulen und Kitas beliefert haben, vom Markt und sorgt zunehmend dafür, dass sich nur noch die Branchenprimusse an Ausschreibungen beteiligen. Aktuelle Ausschreibungen mit all den Anforderungen lassen kleinere Metzgereien, Gastronomen und dergleichen nicht mehr am Markt teilhaben, weil zugleich die Bürokratie steigt, z. B. Bio-Anteile, die nachgewiesen, dokumentiert, zertifiziert werden müssen. Wenn schon in Anforderungen Referenzobjekte mit mehr als 100 Essensteilnehmern gefordert werden, und dann davon zehn zu benennen sind, mit Punkten bewertet wird, um ein Ranking innerhalb der Bewerber abzubilden – allein das schlägt schon kleinere Küchen aus dem Feld. Erst sterben die Kleinen, dann die Mittleren, bis nur noch die Großen im Feld mitmischen. Hurra, die Industrie gewinnt! Schon schaffen es die Kommunen nicht mehr, überhaupt die Ausschreibung allein aufzustellen und holen sich Beraterfirmen dazu. Ob das alles mit rechten Dingen abläuft ...“

Bild: Nuthawut – stock.adobe.com



Perfekte Speisenverteilung mit System. **MenüMobil.**



ClassicLine

- Classic • EcoClassic • Universal

Das kompakte **Transportsystem** sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. Hygienisch. Appetitlich. Ökonomisch.

ClassicLine

- Inducook

Gekühlt transportiert – heiß serviert. Die einfach zu bedienende **Induktionstechnik** erhitzt nur die beschichteten Geschirrtteile, während Salate und Desserts kühl bleiben.

InductLine

- Indock

Innovative **Induktionstechnik** kombiniert mit **Tablett-Transportwagen**. Durch die elektronische Steuerung werden die Speisen minutengenau auf die richtige Temperatur gebracht.

AirLine

- DSRRO-UNITRAY • EVOMULTI Buffet

Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik – alles in einem **Transportwagen**. Mittels elektronischer Steuerung werden Speisen per Heißluft erhitzt und Desserts und Salate getrennt davon gekühlt.

ContactLine

Hier ist die **Kontaktwärmeheizung** mit intelligenter Temperatursensorik **im Tablett** integriert. Über die Heizzonen fließt die Energie gezielt in das Geschirr der Heißkomponenten. Im Servierwagen werden lediglich die genutzten Einschübe mit Energie versorgt.

ProfiLine

Robust, ausgereift und intelligent – mit dem **umfangreichen Programm** an Ausgabewagen, Tellerspendern, Stapelgeräten und Transportwagen, bieten wir Ihnen die **professionelle Ergänzung** für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

menü mobil
FOOD SERVICE SYSTEMS

A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661
office@menu-mobil.com
www.menu-mobil.com

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE

HUPFER
we make work flow

menü mobil
FOOD SERVICE SYSTEMS

RÜTHER
Food-Presentation & Ausgabetechnik

trak
Cleaning Solutions

Kulinarische Nachbarschaft

„Unsere Region“ heißt ein von Transgourmet im Mai 2024 eingeführtes Label, das für mehr Transparenz beim Lebensmitteleinkauf sorgt. Jannik Weiß, Leitung Eigenmarken Management und verantwortlich für den Aufbau des Labels, gibt einen Einblick.

Herr Weiß, mit „Unsere Region“ labeln Sie Produkte in Ihrem Sortiment, die aus der jeweiligen Nachbarschaft der Kunden stammen – wieso sind Sie diesen Schritt gegangen?

Wir haben mit dem Label „Unsere Region“ auf eine wachsende Nachfrage unserer Kunden reagiert, die vermehrt Wert auf Transparenz und Regionalität legen. Unsere Betriebe beziehen bereits seit Jahren – wenn möglich – unsere Produkte bevorzugt regional. Mit „Unsere Region“ erfolgte auch die offizielle Kennzeichnung. Der Zeitpunkt war ideal, weil die Logistik- und Dateninfrastruktur es uns nun ermöglicht, regionale Produkte aus unserem Bestandsortiment effizient zu kennzeichnen und für die Kunden klar erkennbar zu machen. Der Schritt zeigt unser Engagement, regio-

„Der Schritt zeigt unser Engagement, regionale Wertschöpfung zu unterstützen und fügt der umfangreichen Nachhaltigkeitsstrategie von Transgourmet Deutschland einen weiteren Baustein hinzu.“

Jannik Weiß, Leitung Eigenmarken Management, Transgourmet



nale Wertschöpfung zu unterstützen und fügt der umfangreichen Nachhaltigkeitsstrategie von Transgourmet Deutschland einen weiteren Baustein hinzu.

Wie definieren Sie die Region, vor allem ausgehend vom Kunden?

Unsere Definition von Regionalität ori-



entiert sich immer am Kundenstandort. Die Produkte, die das neue Label tragen, stammen aus einem Umkreis von maximal 100 Kilometern um den jeweiligen Lieferstandort des Kunden. Damit garantieren wir kurze Lieferwege und frische Ware, die wirklich aus der Nachbarschaft der Kunden kommt. Hierfür werden Produkte in unserem Sortiment anhand einer Reihe von qualitativen Kriterien geprüft und für das Label klassifiziert. Aus dem Pool aller klassifizierten Produkte werden dem Kunden immer nur diejenigen Produkte mit dem Label angezeigt, die auch wirklich in seiner Region, also in einem 100-km-Umkreis, liegen.

Wie viele Ihrer Produkte tragen seit dem Start im Mai das Label „Unsere Region“?

Im Mai sind wir mit rund 1.000 Produkten gestartet und es kommen kontinuierlich

weitere Artikel hinzu, sodass wir aktuell bereits bei etwa 1.300 Produkten angekommen sind. Besonders stark vertreten sind frische Produkte wie Gemüse, Obst, Brot und auch Fleisch- und Wurstwaren, die in kleinen regionalen Betrieben hergestellt werden. Unsere enge Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern sorgt dafür, dass wir das Sortiment laufend erweitern. In den kommenden Monaten schalten wir weitere Sortimente wie Brot und Backwaren, Getränke und Feinkost für das Label frei, womit die Auswahl an regionalen Artikeln für unsere Kunden noch umfangreicher wird.

Gibt es einen Bedarf von Kunden nach bestimmten regionalen Lebensmitteln, der aber aufgrund von Mengen nicht erfüllt werden kann?

Alle Produkte hinter „Unsere Region“ werden von Transgourmet gehandelt und vertrieben und sind deshalb in den Mengen und mit der Verlässlichkeit verfügbar, die unsere Kunden von uns gewohnt sind und schätzen.

Selbstverständlich sehen wir darüber hinaus großes Interesse an regionalen Produkten, die wir heute noch nicht im Sortiment haben. Hierfür arbeiten wir gemeinsam mit Partnern wie Erzeugergemeinschaften, Bio-Muster-/Öko-Modell-Regionen und Start-ups an innovativen Lösungen, zu denen wir in Zukunft mehr verraten können.

Wie viele Produzenten zählt das „Unsere Region-Netzwerk“ aktuell?

Zum aktuellen Zeitpunkt kennzeichnen wir Produkte aus unserem Bestandssortiment, wenn sie aus der Region unserer Kunden stammen. Das aktuell gelabelte Sortiment stammt von einer hohen zweistelligen Anzahl von Lieferanten – hier konkrete Zahlen festzulegen ist schwierig, da die Anzahl stetig variiert. Für uns entscheidend ist jedoch die Anzahl der Artikel und die Abdeckung mit gekennzeichneten Produkten in den Regionen unserer Kunden.

In welcher Region habe ich als Kunde aktuell die größte Auswahl aus dem „Unsere Region“-Sortiment?

Die größte Auswahl an regionalen Produkten haben unsere Kunden dort, wo auch die Landwirtschaft am stärksten ist – also z. B. in Baden-Württemberg, Bayern, der Pfalz oder in Niedersachsen. Jedoch gibt es hier stets regionale Schwerpunkte: Ein Kunde in der Pfalz wird z. B. viel regionales Gemüse beziehen können, während ein Kunde in Bayern viel regionale Milch, in Baden-Württemberg viel regionales Schweinefleisch oder in Niedersachsen viel regionales Geflügel angezeigt bekommt. Wir arbeiten jedoch konsequent daran, dass jeder unserer Kunden eine gute Auswahl mit regionalen Produkten erhält. Darüber hinaus bauen wir das Sortiment fortlaufend aus und entwickeln weitere Konzepte.

Unterstützen Sie Ihre Kunden dabei, ihr nachhaltiges Engagement an ihre Gäste zu kommunizieren?

Wir unterstützen unsere Kunden aktiv dabei, ihre nachhaltigen und regionalen Konzepte zu kommunizieren. Neben Maßnahmen für die Betriebe vor Ort, wie Icons für die Speisekarte oder Tischaufsteller, haben wir eine „Auf gute Nachbarschaft!“-

Kampagne gestartet, die die Geschichten hinter einigen unserer regionalen Erzeuger aufgreift. Kunden haben so die Möglichkeit, mehr über einige unserer Produzenten zu erfahren und diese Geschichten für ihre Vermarktung am Tischgast zu nutzen. Im Rahmen unserer Marke Transgourmet Ursprung bieten wir auch regelmäßige Erlebnisreisen zu unseren Produzenten an, um die Transparenz und Authentizität hinter den Produkten direkt zu erleben.

Im Zuge der Nachhaltigkeit kommt es u. a. auch auf eine nachhaltige Logistik an. Wie gelingt ein effizienter, ressourcenschonender Transport der Waren?

Neben den kürzeren Lieferwegen, die durch das neue Label automatisch entstehen, haben wir bei Transgourmet das Projekt „Grüne Logistik“ ins Leben gerufen, um auch die weiteren Aspekte der Logistikkette nachhaltig zu gestalten. Dies umfasst beispielsweise eine intelligente Tourenplanung, bei der wir Strecken optimieren, um Leerfahrten zu minimieren und den CO₂-Ausstoß zu reduzieren.

Ein weiterer zentraler Punkt ist der Einsatz moderner, emissionsarmer Fahrzeugflotten, die sukzessive auf alternative Antriebe umgestellt werden. Wir achten zudem auf optimierte Lieferrhythmen, die nicht nur den Bedarf der Kunden berücksichtigen, sondern auch unnötige Fahrten vermeiden. Damit schaffen wir eine effiziente Balance zwischen Nachhaltigkeit und zuverlässiger Belieferung – ein Kernpunkt unserer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie, die weit über den reinen Produktbereich hinausgeht.

Welches Resümee ziehen Sie nach knapp fünf Monaten „Unsere Region“?

Wir sind sehr zufrieden mit dem Start und der Resonanz unserer Kunden. Darüber hinaus erhalten wir auch sehr viel positives Feedback von Branchenverbänden und der Politik – das zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Dennoch ist uns bewusst, dass noch ein weiter Weg zu gehen ist und unsere Ziele sind noch weitaus ambitionierter. Daran arbeiten wir stetig gemeinsam mit unseren Partnern.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Sarah Hercht

#spürbargrün



So wird der Außer-Haus-Markt noch nachhaltiger!

**Nutzen Sie unsere Checklisten, um Ihren Betrieb noch konsequenter nachhaltig auszurichten.
Thematisch gegliedert finden Sie hier Tipps für die Bereiche:**

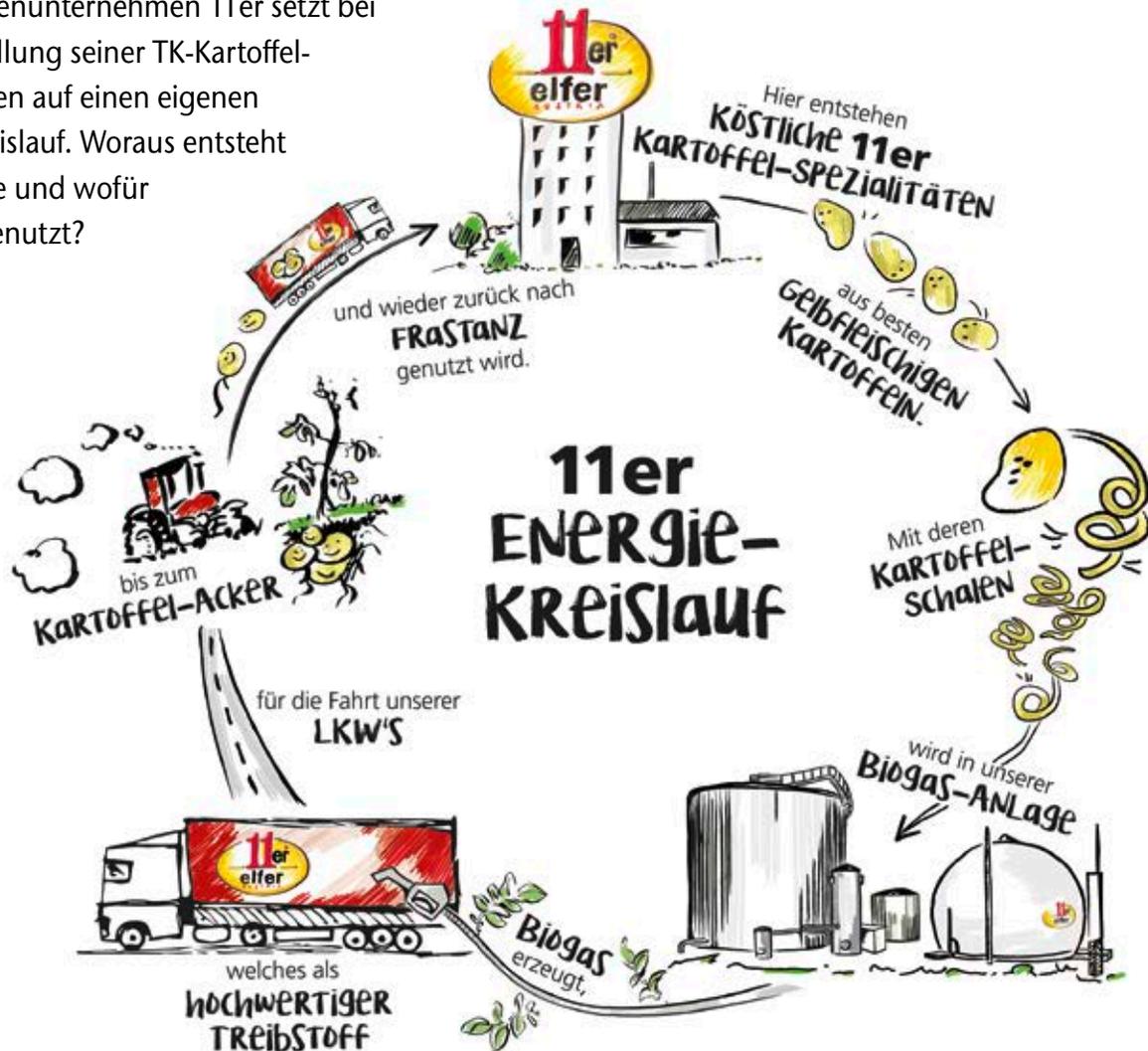
- Unternehmensführung/Management:**
u. a. Nachhaltigkeit im Unternehmensprofil, Mitarbeitergesundheit
- Beschaffung/Einkauf:**
u. a. Regionalität, Bio-Ware, Importprodukte
- Speisenangebot:**
u. a. moderater Fleischanteil, reduziertes Angebot
- Herstellung/Speisenproduktion:**
u. a. Bedienenverhalten, intelligente Leistungsoptimierung
- Gästekommunikation:**
u. a. Ernährungsaufklärung, Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung

Alle Checklisten stehen auf www.schulverpflegung.com zum Download zur Verfügung. In der Rubrik #spürbargrün finden Sie zudem weitere Tipps rund um Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt.



Kraftpaket Kartoffel

Das Familienunternehmen 11er setzt bei der Herstellung seiner TK-Kartoffelspezialitäten auf einen eigenen Energiekreislauf. Woraus entsteht die Energie und wofür wird sie genutzt?



Als Hersteller tiefgekühlter Kartoffelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen setzt das Voralberger Familienunternehmen 11er voll auf Nachhaltigkeit: So ist das Unternehmen aus Frastanz u. a. Mitglied im UN Global Compact sowie im Klimaneutralitätsbündnis 2025 namens „Turn to Zero“ und gründete eine eigene 11er Klimainitiative, die es seit dem 1. Januar 2015 konsequent verfolgt. Weitere Maßnahmen: eine Photovoltaik-Anlage und der eigene Energiekreislauf. Was es mit letzterem auf sich hat, und wie sich die Kartoffeln quasi selbst transportieren, dazu hat uns Mag. Thomas Schwarz, Geschäftsführer bei 11er, einen Einblick gewährt.

Herr Schwarz, wie kam es zu der Überlegung einen Energiekreislauf ins Leben zu rufen?

Die Idee eines Energiekreislaufs bei 11er geht auf unseren Senior-

chef Rudolf Grabher zurück, der schon 2014 den Grundstein dafür legte. Mit der 2016 neu errichteten Biogasanlage setzen wir seither auf eine vollständige Ressourcennutzung der Kartoffel. Und seither fährt sich die Kartoffel quasi von selbst vom Acker in unsere Produktionsstätte. Produktionsabfälle werden in unserer Anlage zu Biomethan in Erdgasqualität umgewandelt und für den Transport unserer Kartoffeln aus dem Lager nach Frastanz genutzt.

Das erzeugte Biomethan könnte etwa 1.400 Pkw mit einer durchschnittlichen Jahreskilometerleistung betreiben. Überschüssiges Biogas wird ins Voralberger Erdgasnetz eingespeist und unterstützt die regionale Energieversorgung.

Unser Energiekreislauf schließt sich direkt vor Ort an unserem Standort in Frastanz/Nenzing: Unsere Biogas-Tankstelle steht neben der Anlage und versorgt nicht nur die Kartoffel-Lkw, sondern auch betriebsinterne Stapler und Firmenfahrzeuge. Auch unsere

Bild: 11er Nahrungsmittel

Mitarbeitenden und Industriepartner nutzen diese nachhaltige Möglichkeit – ein durchdachtes Energiekonzept für die Zukunft.

Sei wann ist die Biogasanlage in Betrieb?

Die heutige Biogasanlage, in der wir Biogas zu Biomethan in Erdgasqualität aufbereiten, wurde 2017 in Betrieb genommen. Durch den Betrieb dieser können wir pro Jahr etwa 3.300 Tonnen CO₂ aus fossilen Quellen einsparen.

Was passierte zuvor mit den Kartoffelschalen?

Bereits Anfang der 1980er-Jahre haben wir eine erste Biogasanlage betrieben, in der die Kartoffelschalen zu Rohgas vergoren wurden, das zur Erzeugung von Strom und Wärme diente. Mit der neuen Anlage ist es uns nun möglich, das Biogas so aufzubereiten, dass es direkt für den Transport unserer Kartoffeln genutzt werden kann und auch in das Vorarlberger Erdgasnetz eingespeist wird.

Wie viele Kartoffelschalen werden pro Woche in der Biogasanlage verarbeitet? Welche Menge Biogas entsteht daraus in dieser Zeit?

Pro Woche verarbeiten wir in unserer Biogasanlage etwa 602 m³ Rohschlamm, in dem alle Produktionsabfälle – darunter auch die Kartoffelschalen – enthalten sind. Dieser Rohschlamm enthält etwa zehn bis elf Prozent Trockensubstanz, was bedeutet, dass rund 90 Prozent daraus Wasser sind. Aus dieser Menge entsteht wöchentlich im Schnitt etwa 27.150 m³ Biomethan, was einer Energieausbeute von etwa 293.000 kWh entspricht.

Wie hoch ist die erzeugte Biogasmenge pro Jahr?

Unsere Biogasanlage erzeugt pro Jahr rund 15 Millionen kWh Biomethan. Diese Energiemenge reicht aus, um mit einem durchschnittlichen Benzin-Pkw (Verbrauch ca. 7,7 l/100 km) etwa 20 Millionen Kilometer zurückzulegen – das entspricht fast 500 Erdumrundungen. Alternativ könnten damit etwa 1.350 Autos mit einer Jahresfahrleistung von 15.000 km ein Jahr lang betrieben werden.

Welche weiteren Maßnahmen ergreift 11er zudem, um sich noch nachhaltiger aufzustellen?

11er verfolgt eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie, die sich in verschiedenen Maßnahmen niederschlägt, um sowohl Umwelt als auch Ressourcen zu schonen. Als innovatives Familienunternehmen in dritter Generation und führender Hersteller von tiefgekühlten Kartoffelspezialitäten in Europa haben wir in den letzten Jahrzehnten bedeutende Schritte in Richtung einer nachhaltigen Unternehmensausrichtung unternommen. Bereits in den 1980er-Jahren mit der ersten Biogasanlage, und seither durch zahlreiche Initiativen und Investitionen.

Eine zentrale Maßnahme ist der Bau einer eigenen Photovoltaikanlage auf den Dächern unserer Tiefkühlhäuser. Diese Anlage, die zu den fünf größten in Vorarlberg zählt, generiert über 1 MW Peak Sonnenenergie, die direkt für die Tiefkühlung unserer Produkte verwendet wird. Dies deckt den Strombedarf von etwa 230 Vier-Personen-Haushalten pro Jahr.

Darüber hinaus unterstützt eine Wärme-Rückgewinnungsanlage



Die 11er PV-Anlage umfasst auf einer Grundfläche von 9.200 m² über 2.500 PV-Paneele und zählt zu den fünf größten in Vorarlberg.



Die 11er Kartoffelspezialitäten, z. B. „Rösti wie hausgemacht“, bereichern jeden Mittagstisch; verarbeitet werden dafür ausschließlich gelbfleischige Kartoffeln aus der Alpenregion.

die Produktion, indem sie die beim Frittieren erzeugte Hitze nutzt, um täglich bis zu 70.000 Liter Brauchwasser zu erwärmen. Zusätzlich haben wir eine interne Abwasser-Aufbereitungsanlage implementiert, die den Wasserverbrauch signifikant reduziert, indem das aufbereitete Wasser direkt in der Produktion wiederverwendet wird. Wir sind uns der Verantwortung gegenüber der Umwelt bewusst und setzen uns aktiv für CO₂-Vermeidung und -Reduktion entlang der gesamten Wertschöpfungskette ein. Auch die Optimierung unserer Verpackungs- und Lieferprozesse, einschließlich der Nutzung



„Durch kontinuierliche Investitionen in nachhaltige Technologien und innovative Lösungen wollen wir auch in Zukunft einen positiven Beitrag zur Umwelt leisten und eine lebenswerte Welt für kommende Generationen sichern.“

Mag. Thomas Schwarz, Geschäftsführer, 11er

von Mehrweg-Großgebinden sowie die Reduktion von Verpackungen, ganz nach dem Motto: so viel wie nötig, so wenig wie möglich, sind Teil unseres Engagements, um Abfall zu minimieren und Ressourcen effizient zu nutzen.

Durch kontinuierliche Investitionen in nachhaltige Technologien und innovative Lösungen wollen wir auch in Zukunft einen positiven Beitrag zur Umwelt leisten und eine lebenswerte Welt für kommende Generationen sichern.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Sarah Hercht

Mildes Kinder-Chili

Zutaten (für 10 Portionen):

je 250 g Red Kidney-Bohnen und Parboiled Langkornreis (beides von Müller's Mühle), 100 g Zwiebelwürfel, 200 g Möhrenwürfel, 300 g Rinderhackfleisch, 30 ml Pflanzenöl, 300 g stückige Tomaten (Konserven), 1 l Fleischbrühe, 100 g Tomatenmark, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker

Kidney-Bohnen nach Packungsanweisung über Nacht einweichen und zubereiten.

Zwiebeln, Möhren und Hackfleisch in erhitztem Öl anbraten. Tomaten und Brühe angießen, Tomatenmark zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 30 Min. garen.

Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Bohnen in die Hack-Tomatensauce geben und kurz mit erhitzen. Chili mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, mit Reis auf Tellern anrichten.



Kreativ mit Kohlenhydraten

Klassiker wie Nudeln mit Tomatensauce oder Hühnerfrikassee mit Reis sind bei Kindern beliebt. Pasta, Reis, Gnocchi und Co. kommen mit diesen kreativen Rezeptideen in der Kita- und Schulverpflegung aber noch einmal mehr groß raus.

Tortellini Pomodoro Mozzarella mit Gemüse-Konfetti-Sauce



Zutaten (für 10 Portionen):

2,5 kg Tortellini Pomodoro Mozzarella (von Bürger Profiküche), ca. 150 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 2 Dosen passierte Tomaten (je 850 ml), je 250 g Karotten, Sellerie und Lauch, 1,5 TL Oregano, 1,5 TL Basilikum, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 TL Zucker

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und beides bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. unter Rühren andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Die passierten Tomaten hinzufügen, aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze 30 bis 40 Min. offen einkochen lassen, bis die Sauce leicht dicklich ist.

Nach 20 Min. Oregano und Basilikum zur Sauce geben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Konfetti Karotten, Sellerie und Lauch waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Das Gemüse kurz blanchieren, damit es knackig bleibt, und dann in die Tomatensauce einrühren.

Die fertigen Tortellini vorsichtig in die Sauce mischen, sodass sie gleichmäßig mit Sauce und Gemüsestückchen bedeckt sind.

Tipp:

Die Gemüse Mischung kann je nach Saison angepasst werden, um Abwechslung und Frische in die Speisen zu bringen.

Kartoffel-Gemüse-Waffeln

Zutaten (für 10 Portionen):

1 kg Gastro-Kloßteig, 500 g Reibekuchenteig (beides von Burgis Knödel-*liebe*), je 100 g Karotten, Sellerie und Lauch, etwas Butter, 150 ml Vollei, 100 ml Sauerrahm, 250 g Quark, frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskat

Das Gemüse waschen und in Streifen schneiden, anschließend in Butter leicht andünsten.

Den Kloßteig mit dem Reibekuchenteig und dem Gemüse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einen Teil der Kräuter und das Vollei unterheben und im Waffeleisen ausbacken.

Für den Kräuterquark Sauerrahm und Quark vermengen und mit den restlichen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Die fertigen Kartoffel-Gemüse-Waffeln mit Kräuterquark auf einem Teller anrichten. Als Beilage eignet sich z. B. ein Eisberg-Gurken-Salat.



Bilder: Burgis Knödel-*liebe*, Just Taste



Butternut-Kürbis-Pasta

Zutaten (für 1 Portion):

50 g Kürbispüree, 120 g gekochte Kichererbsennudeln (von Just Taste), 1 Knoblauchzehe, 100 g Pilze, 1 EL Öl, 10 g Parmesan, Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Die Kichererbsen-Fettuccine im Salzwasser entsprechend der Packungsanweisung garen.

In einer heißen Pfanne Öl erhitzen und zunächst die Champignons und den Knoblauch anbraten. Anschließend das Kürbispüree hinzugeben und erwärmen.

Die Sauce mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und über die Gemüsepasta geben.



Noch mehr Inspiration gefällig? Weitere Rezeptideen der Industriepartner haben wir online zusammengestellt – von veganem Tortellini-Linsenbolognese-Auflauf bis Quarkkeulchen. Dorthin gelangen Sie über den QR-Code oder über den Link:

www.blgastro.de/schulverpflegung/rezepte-beilagen

KLEINES SCHNITZEL, GANZ *groß!*



Bereits gegart und jetzt **NEU!**
auch in ungegartem Variante
erhältlich!

Unsere
Mini Hähnchen-Knusper-Schnitzel,
mit einer super knusprigen
Muschelcornflakes-Panade, lassen
sich für verschiedenste
Anwendungen vom Snack bis zum
Tellergericht verwenden.



Mal tierisch, mal pflanzlich

Proteinquellen in der Mittagsverpflegung von Schul- und Kitakindern können sowohl tierisch als auch pflanzlich auf die Teller kommen. Welche Produkte sind besonders beliebt und wie lassen sie sich servieren?

Die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Schul- bzw. Kitaverpflegung sieht beim Mittagessen je einmal pro Woche das Angebot eines Fleischgerichtes bzw. Fischgerichtes vor – das dann von den Verpflegungsverantwortlichen gerne Rennergerichte für die Kinder zubereitet werden, steht außer Frage. Wie die Küchenteams dabei durch Convenience-Produkte einen Handlingsvorteil erlangen und wie sich die Highlight-Produkte vielfältig einsetzen lassen, haben wir erfragt.

„Die größte Herausforderung und das höchste Ziel ist natürlich, dass es den Kindern schmeckt. Ich habe selbst zwei Kinder und weiß, auch als ausgebildeter Koch: das ist nicht immer einfach.“

Gerrit Baumert, Produktentwicklung, Hanna Feinkost

So lassen sich die Bio-Hähnchenkeulastreifen aus dem Hause Hülshorst Feinkost beispielsweise besonders einfach und vielfältig in den Speiseplan integrieren. Aus der frischen Hähnchenkeule gemacht sind

die saftigen, aromatischen Streifen z. B. Hauptbestandteil eines klassischen Rahmgeschnetzelten, Zutat in asiatischen oder mediterranen Gerichten oder Topping eines Salates. „Gerade wenn es um Convenience für Kinder geht, achten wir schon bei der Entwicklung darauf, dass das Produkt fett- und salzarm ist. Die Bio-Hähnchenkeulastreifen beispielsweise werden bei uns deshalb immer ohne Fett gebraten“, gibt Nina Waterbör, Produktentwicklerin bei Hülshorst, einen Einblick. „Statt viel Salz oder Geschmacksverstärker einzusetzen, würzen wir gerne mit Kräutern und Gewürzen“, ergänzt sie.

Besonders beliebt bei Kindern sind auch die Mini Hähnchen-Knusper-Schnitzel von Hanna Feinkost, die von einer knusprigen Cornflakes-Panade umhüllt werden. Das Stückgewicht von ca. 55 bzw. 50 Gramm in der gegarten Variante ist ideal zur Portionierung für Kinder aller Altersklassen. Der Verzicht auf künstliche Farbstoffe, Aromen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe ist genauso Teil der Produktqualität des Unternehmens wie die

Halal-Zertifizierung des ganzen Sortiments. „Die größte Herausforderung und das höchste Ziel ist natürlich, dass es den Kindern schmeckt. Ich habe selbst zwei Kinder und weiß, auch als ausgebildeter Koch: das ist nicht immer einfach. Zum Glück kann man mit leckeren Hähnchengerichten nur wenig falsch machen“, weiß Gerrit Baumert aus der Produktentwicklung von Hanna Feinkost. Die Mini Hähnchen-Knusper-Schnitzel lassen sich variantenreich als Mittagessen servieren: klassisch als Fleischkomponente auf dem Teller. „Bei uns zu Hause kommen Süßkartoffel-Sellerie-Stampf und Karotten-Apfel-Salat zusammen mit den Schnitzeln immer gut an. Für etwas Variation lassen sich die Schnitzelchen auch super mit einer Tomatenscheibe, Ananas oder Ähnlichem und Käse gratinieren“, nennt er ein Beispiel. Eine weitere Idee sind kleine Chicken-Burger, entweder fertig belegt in der Schulmensa oder, je nach Konzept, auch zum selbst belegen. „Das lässt sich gut vorbereiten und sorgt in der Pause bestimmt für leuchtende Augen“, ist er sich sicher.

Pflanzlich punkten

Die Schulverpflegung ist ein wichtiger Baustein, wenn es um die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen geht. Dabei stehen heute nicht mehr nur Fleisch und Fisch auf dem Speiseplan, sondern zunehmend auch pflanzliche Alternativen. Verdino Green Foods bietet eine breite Palette an pflanzlichen Proteinalternativen, die speziell darauf ausgelegt sind, die Bedürfnisse von Kindern in einer gesunden und ausgewogenen Schulverpflegung zu erfüllen; zum Einsatz kommen bei Verdino hauptsächlich Erbsen-, Ackerbohnen und Weizenprotein, die reich an Ballaststoffen sind. Die Alternativprodukte bieten laut Alexandru Jeican, Geschäftsführer von Verdino Green Foods Deutschland, „eine gesunde, umweltfreundliche und zugleich leckere Lösung, die ideal für die Anforderungen der modernen Schulverpflegung ist“. Zudem seien die pflanzlichen Produkte oft leichter verdaulich als tierische, enthalten weniger gesättigte Fette und liefern Ballaststoffe, die für eine gesunde Verdauung sorgen. Hinzu kommt, dass immer mehr Kinder unter Lebensmittelunverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz leiden. Hier bieten pflanzliche Alternativen eine willkommene Lösung, da sie diese Unverträglichkeiten umgehen. „Unsere Produkte sind nicht nur nährstoffreich und leicht bekömmlich, sondern auch eine perfekte Lösung für Kinder mit Unverträglichkeiten“, erklärt Pascal

Wuttke, Key Account Manager bei Verdino Green Foods Deutschland. „Die einfache und schnelle Zubereitung unserer veganen Alternativen spart den Küchenkräften viel Zeit, da sie nicht mehrere Gerichte für unterschiedliche Bedürfnisse vorbereiten müssen.“

Erhältlich von Verdino sind u. a. Plant-Based Veggie Balls, die eine tolle Basis für eine klassische Spaghetti-Variation bieten. Serviert mit einer fruchtigen Tomatensauce und Vollkornnudeln, entsteht ein Gericht, das Kindern schmeckt. Der hohe Anteil an Erbsen- und Ackerbohnenprotein macht das Gericht zum idealen Energielieferanten für aktive Schultage.

Pflanzliche Lebensmittel gibt es auch von Creativeaty – als Proteinquellen kommen dabei Erbsen-, Reis-, Hanf-, Lein- und Ackerbohnenproteine zum Einsatz. Ohne das Ziel, Fleisch im Geschmack zu imitieren, lassen sich mit den Produkten eine Vielzahl an Gerichten, Geschmacksrichtungen und Rezepten erschaffen. Beispielsweise sind bereits vegane Patties und Bällchen in den Geschmacksrichtungen wie italienische Kräuter oder Ras-El-Hanout verfügbar.

Optik & Geschmack

„Bei Neuprodukten für Kinder achten wir immer auf gute Nährstoffquellen im Sinne einer ausgewogenen Ernährung“, erklärt Stefan Bernbacher, Geschäftsführer von Frosta Foodservice. Zudem gelte das

unternehmenseigene Reinheitsversprechen „OK Plus“ und damit der Verzicht auf Zusatzstoffe wie Hefeextrakt, Aromen, Geschmacksverstärker etc. Highlight-Produkt im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ist nach wie vor das Fischstäbchen. Im Sortiment des Unternehmens gibt es neben den klassischen Fischstäbchen auch vegane Plant Based-Fischstäbchen auf Basis von hellem Gemüse wie Blumenkohl und

„Da gerade bei den Jüngsten das Auge besonders aufmerksam mitisst, ist auch immer ein appetitliches Aussehen und eine angemessene Portionsgröße von großer Bedeutung.“

Stefan Bernbacher, Geschäftsführer, Frosta Foodservice

Schwarzwurzel. Beide Varianten können etwa mit Kartoffelpüree, Gurkensalat, Erbsen, Karotten oder mit Kartoffelsalat bunt, vielfältig und kreativ variiert werden. Eine weitere Möglichkeit sind Fischstäbchen-Brötchen. „Da gerade bei den Jüngsten das Auge besonders aufmerksam mitisst, ist auch immer ein appetitliches Aussehen und eine angemessene Portionsgröße von großer Bedeutung“, weiß Stefan Bernbacher.

Sarah Hercht



Wie wichtig sind Optik & Geschmack bei Fleisch, Fisch und Alternativen? Mehr dazu: www.blgastro.de/schulverpflegung/proteinquellen

BIO-PASTA FÜR PROFIS.

Wir widmen uns seit über 35 Jahren mit viel Leidenschaft italienischer Pasta. Ob helle Nudeln, Vollkornnudeln oder glutenfreie Nudeln – die 21 Pastasorten der Byodo CateringLine überzeugen durch 100% Bio-Qualität, ein intensives Geschmackserlebnis und beste Kocheigenschaften für die Großküche.



UNSERE BIO-PASTA

- 100% biologisch italienischer Hartweizengrieß
- perfekt geeignet für alle Verfahren der Gemeinschaftsverpflegung
- köstlich im Geschmack und mit perfektem al dente-Biss



**ITALIENISCHE PASTA TOMATENPRODUKTE ÖL
ESSIG WÜRZIGE FEINKOST GEMÜSEBRÜHE
DESSERTS**

Entdecken Sie unsere Sortiments-Vielfalt: www.byodo.de/cateringline/





im Umfang mehr als verdoppelt. Darüber hinaus gibt es über 30 DIN-Normen im Bereich Lebensmittelhygiene, die thematisch aufgebaut sind, z. B. Temperaturen, Rückstellproben, Reinigung und Desinfektion. Parallel dazu wurden 2020 und 2022 die EU-Leitfäden zum Thema „Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit“ veröffentlicht, die u. a. Anforderungen an PRP und HACCP aufzeigen.

Die genannten EU-Leitfäden zielen auf eine Art neues Konzept der Lebensmittelsicherheit ab, das über das bisherige HACCP-Konzept hinausgeht. Gesetzliche Pflicht oder „nur“ Empfehlung?

Genau genommen ist ein EU-Leitfaden eine Kann-Regelung, ähnlich wie eine Hygiene-Leitlinie oder DIN-Norm. Aber die rechtlichen Vorgaben bestehen weitgehend aus Zielvorgaben wie: „Nicht sichere Lebensmittel dürfen nicht in Verkehr gebracht werden“. So kommt diesen „Hilfsnormen“ große Bedeutung zu.

Da Änderungen im EU-Recht oft Jahre von der Idee bis zu Realisierung brauchen, geht man oft den einfacheren und schnelleren Weg, wie hier über Leitfäden.

Rechtlich verpflichtend sind die Hilfsnormen aber nicht – im Gegensatz zum HACCP-Konzept und der Pflicht zur Guten Hygienepraxis. Diesen liegt die europäische Lebensmittelhygiene VO 852/2004 zugrunde.

Im Fall des Falles greift die Rechtsprechung aber – sofern es keine rechtlichen Vorgaben gibt – im zweiten Schritt auf Leitlinien, DIN-Normen und die EU-Leitfäden zurück, wenn es vor Gericht geht. Die Lebensmittelkontrolle empfiehlt die Leitlinien und DIN-Normen schon seit einer Weile. Künftig werden auch die beiden EU-Leitfäden eine große Bedeutung bekommen. Und spätestens in zehn Jahren wird es ganz normal sein, dass die Betriebe einen Managementansatz haben (müssen).

Abgesehen davon geht es bei den Hygienevorgaben ja nicht nur darum, die rechtlichen Anforderungen zu erfüllen, sondern ein Mindestmaß an Prävention und den Schutz der Gesundheit und des Lebens zu leisten – das sollte nicht vergessen werden.

Was sind zusammengefasst die wichtigsten Neuerungen?

HACCP adé?

Seit über 25 Jahren sind Großküchen verpflichtet, ein HACCP-Konzept für ihren Betrieb zu haben. Was für viele noch immer abstrakt ist, wird künftig noch herausfordernder. Stefan Vornehm gibt einen Rückblick, ein Update und einen Ausblick auf das neue Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Herr Vornehm, fast alle Regelwerke zur Lebensmittelhygiene in Großküchen haben sich in den vergangenen drei Jahren geändert – können Sie kurz die wichtigsten ansprechen?

Seit den Nullerjahren etwa folgt das deutsche Lebensmittelrecht dem EU-Recht. EU-seitig sind das eigentlich relativ schlanke Zielvorgaben. Daraus wurden in Deutsch-

land schließlich 40 branchenspezifische Leitlinien, z. B. für soziale Einrichtungen, die Gastronomie, den Einzelhandel, das Trinkwasser usw. Branchenrelevant für die Gemeinschaftsgastronomie ist u. a. die Leitlinie für soziale Einrichtungen und Dienste, herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft der Hauswirtschaft. Diese wurde 2022 komplett aktualisiert und hat sich

Im Grunde gibt es vier wichtige Änderungen. Zum einen muss die sogenannte Lebensmittelsicherheitskultur nachgewiesen werden. Gemäß der europäischen Lebensmittelhygieneverordnung (EU-VO 852/2004) muss seit 2021 schriftlich festgehalten werden, wer im Betrieb welche Verantwortlichkeiten hat. Das ist gut für sämtliche Küchenleitungen. Denn es wurde klargestellt, dass die Hauptverantwortung als Lebensmittelunternehmer nicht bei ihnen liegt, sondern bei den Geschäftsführungen – die sich dessen nicht bewusst sind.

Als zweites gibt es eine neue Regelung für die „Umverteilung von Lebensmitteln“. Werden Lebensmittel gespendet, z. B. an die Tafel, gibt es dafür neue Mindestanforderungen – sowohl für die Spender als auch für die Betriebe, die Lebensmittelspenden entgegennehmen.

Die letzten zwei Neuerungen sind eine Vereinfachung – zumindest für einen Teil.

Vereinfachung klingt prima! Worum geht es und wer profitiert davon?

Für Betriebe mit sogenannter Einzelhandelstätigkeit, worunter laut der EU-Leitlinie auch gastronomische Betriebe und die CV fallen, gilt künftig ein vereinfachter Ansatz für ein Managementsystem. Die Begründung: Verpflegungsbetriebe verfügen oft nicht über die „wissenschaftlichen Kenntnisse und Ressourcen, um im Rahmen ihrer Verpflichtung zur Anwendung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit eine Gefahrenanalyse durchzuführen“. Das heißt im Klartext, dass von Großküchen weniger erwartet wird als von z. B. einem industriellen Lebensmittelproduktionsbetrieb, der ganz andere Strukturen und Fachkräfte hat, etwa Mikrobiologen. Sie müssen folglich keine Risikobewertung vornehmen. Zudem können sie Gefahrengruppen (z. B. biologisch) anstatt einzelner Bakterienarten betrachten.

Bezieht sich das auf die klassische Analyse biologischer, chemischer und physikalischer Gefahren wie im HACCP-Konzept gefordert?

Ja, generell ist zu unterscheiden zwischen Gefahr und Risiko. Gefahr ist der Umstand an sich, also die Möglichkeit, dass bei-



Unser Experte

Schon als Kind hat Stefan Vornehm gerne gekocht und gebacken, weshalb ihm seine Eltern eine Koch-Karriere prophezeiten. Statt einer Kochlehre startete er ein BWL-Studium, schwenkte dann aber doch um und studierte Oecotrophologie. Aufgrund seines Faibles für Unternehmensberatung landete er im Anschluss bei der Betriebsberatung von Jomo (heute Chefs Value Consult), wo er Excel-gestützte Berechnungen und Analysen durchführte. 1996 kam er zur Hygiene. „Damals arbeiteten die großen Hygienekoryphären sehr mit Angstmasche. Dagegen wollte ich gastronomische Betriebe wappnen“, erinnert er sich und machte sich daran, Fachbücher aufzusetzen. 1997 konzipierte er erste Hygieneseminare und Beratungen für die Praxis. Für die Zukunft wünscht er sich, dass Kontrolleure mehr zu einem Miteinander mit Großküchen finden. „Gute Köche sollten nicht gleich dichtmachen müssen, nur weil sie hygienisch etwas falsch dokumentiert haben.“

spielsweise Listerien in den Speisen sind, und Risiko ist die Wahrscheinlichkeit, wie oft eine Gefahr vorkommt und seit Kurzem auch die Auswirkung einer Gefahr auf die Gesundheit der Menschen. Listerien kommen sehr selten vor, haben aber die höchste Todesfallrate. Solche Daten zu berücksichtigen und vor allem richtig zu bewerten, fällt dem Koch natürlich schwer, weil er nicht über diese Informationen verfügt. Und da das für die Praxis auch nicht so relevant ist, wie klare Grenzwerte und stimmige Korrekturmaßnahmen, hat man das für Verpflegungsbetriebe vereinfacht. Ein Tipp für die nächste Kontrolle: Unbedingt gleich vorne ins Konzept schreiben, dass es nach dem vereinfachten Managementansatz gemäß EU-Leitfaden „Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit“ von 2020 aufgebaut ist!

Was hat es mit den Gefahrengruppen auf sich?

Es reicht aus, die Gefahrenart zu benennen, also im Falle von mikrobiellen Belastungen wäre das „biologische Gefahr“. Das Konzept muss nicht unterscheiden zwischen Listerien, Salmonellen usw., da die vorbeugenden Maßnahmen im Prinzip dieselben sind. Diese Ansage von EU-Ebene ist eine große Erleichterung für Betriebe. Gleichwohl muss ein Konzept natürlich auch Schutzmaßnahmen gegen Listerien enthalten. Dafür ist aber nicht entscheidend, explizit eine Analyse von Listerien vorzunehmen, sondern dass die Basishygiene im Betrieb von allen wirklich gelebt wird.

Und was ist die zweite große Neuerung?

Der „flexible Ansatz“, dem zufolge nicht

mehr alle Betriebe ein HACCP-Konzept benötigen. Schon mit Einführung der einst starren Verpflichtung wurde kritisiert, dass das gar nicht für alle Lebensmittelbetriebe Sinn macht, etwa die Pommesbude oder die Kneipe. Das wurde jetzt auch schriftlich in einem EU-Leitfaden festgehalten. Für kleinere Küchen reicht fortan ein PRP-Konzept aus. Je nach Risikopotenzial unterscheidet man dabei vier Stufen mit unter-

„Es reicht aus, die Gefahrenart zu benennen, also im Falle von mikrobiellen Belastungen wäre das ‚biologische Gefahr‘. Das Konzept muss nicht unterscheiden zwischen Listerien, Salmonellen usw.“

Stefan Vornehm

schiedlichen Anforderungen, die auch in der deutschen Leitlinie für soziale Einrichtungen schön dargestellt sind.

Und für wen ist dann das noch komplexere Managementsystem für Lebensmittelsicherheit empfehlenswert?

Ein solches macht für Betriebe ab einer bestimmten Größe Sinn, z. B. den großen Schul- und Kitacaterern, Zentralküchen, die andere beliefern – und damit auch der EU-Zulassungspflicht unterliegen; Klinikküchen, Küchen in Senioreneinrichtungen und Küchen in Einrichtungen für Menschen mit Beeinträchtigungen. Zum einen werden mehr Menschen versorgt, zum anderen haben wir es hier mit Menschen zu tun, die ein geschwächtes Immunsystem haben können und deswegen eines besonderen Schutzes bedürfen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

Schüler kochen für Schüler

Schülerfirmen gibt es viele. Solche, die den Schritt in die Mensa wagen, aber wenige. Eine der Schulen, in der Schüler die Mensa aktiv „erobert“ haben, ist die IGS Gehrden. So funktioniert das Konzept.



reichen Weg geht die IGS Gehrden, eine Gesamtschule mit Inklusion und gymnasialer Oberstufe, an der das Thema „Schüler für Schüler“ als integraler Bestandteil der Schulphilosophie behandelt wird. Mit dem eigenen Mensakonzept ist die Schule weiter über die allseits beliebte Cafeteria – die es natürlich auch gibt – hinaus gegangen. Schulleiter Carsten Hüge hat dafür ein besonderes berufsorientiertes Konzept für die Schulmensa aufgestellt: Die Schüler kochen für Schüler unter der Betreuung der Pro Beruf gGmbH aus Hannover, die diesen Auftrag über eine Ausschreibung erhalten hat.

Von 150 bis zu 1.200 Essen

Der Mensabetrieb an der IGS Gehrden setzt sich für Inklusion ein und bietet eine inklusive Umgebung für alle Schüler. Diese Ausrichtung ist ein besonderes Alleinstellungsmerkmal für den Gehrden Schulstandort. Das Mensakonzept an der IGS, hat damit indirekt auch Auswirkungen auf die Berufswahl und weitere Karriere der Schüler.

Die Leitung der Küche und des gesamten Mensateams liegt in den Händen von Stephanie Kruska, der Betriebsstättenleitung. Produziert wird täglich frisch, aktuell etwa 150 Essen pro Tag. Doch die Küchenchefin ist zuversichtlich, dass es bald 1.000 bis 1.200 Essen werden – auf diese Kapazität ist die moderne Großküche ausgelegt, die künftig auch andere Schulen und Kindergärten mitversorgen soll.

Die IGS bietet ein erweitertes Ganztagsangebot, das dienstags Nachmittagsunterricht und drei weitere Tage mit Arbeitsgemeinschaften (AGs) umfasst. Der Mensabetrieb ist in mehrere Schichten aufgeteilt. Die Klassen 5 und 6 essen in der ersten Schicht mit etwa 300 Kindern, gefolgt von den Jahrgängen 7 bis 9.

Die Schülerfirma, die für die Verpflegung verantwortlich ist, bezieht ihre Produkte von regionalen sowie handwerklichen Be-

Über Schülerfirmen wurde und wird viel berichtet, wobei der Fokus immer auf den Slogan „Lernen für das Leben“ gelegt wird, als Bestandteil einer nachhaltigen und verlässlichen Bildung. Dabei wird gerne die „Geschäftsidee“ als das ausschlaggebende Moment fixiert. Wobei klar ist, dass durch Gesetze und Verordnungen der Rahmen fixiert ist. Um eine Geschäftsidee für Schülerfirmen zu finden, ist es naheliegend und erfahrungsgemäß am erfolgreichsten, wenn man den Weg

„Schüler für Schüler“ beschreitet. Sehr beliebt ist dabei immer wieder „Das gesunde Frühstück“, bei dem belegte Brötchen, Obst und Getränke angeboten werden. Das Thema Mensa wird letztlich meistens ausgeklammert. Die häufigsten Gegenargumente sind die gesetzlichen Rahmenbedingungen, fehlendes Fachpersonal und nicht vorhandene finanzielle Mittel. Nachhaltigkeit und optimale Umsetzung hängen dabei immer von zahlreichen Faktoren ab, die nicht immer in ihrer gan-

zen Komplexität erfasst werden und durch den Wechsel der Schülerjahrgänge zum Aus der gut gemeinten Ideen führen.

Einen anderen und sehr erfolg-

„Wenn ein Schüler ein bestimmtes Gericht nicht essen kann, können wir ein alternatives Gericht anbieten oder die Zutaten anpassen, um sicherzustellen, dass das Essen für den Schüler verträglich ist.“

Stephanie Kruska, Leitung Betriebsstätten an der IGS Gehrden, Pro Beruf Service gGmbH



Steckbrief



trieben. Aufgrund des nachhaltigen Konzeptes wird auf Einweggeschirr und Plastikverpackungen verzichtet.

Praxisorientiertes Konzept

Die Schüler der siebten Klassen und das Mensateam versorgen die gesamte Schüler- und Lehrerschaft jeden Tag mit Frühstück. Alle Schüler arbeiten, verteilt auf das gesamte Schuljahr, mindestens viermal je eine Woche lang in einem Team von zehn bis zwölf Schülern in der Mensa. Für diese Schüler findet währenddessen kein Unterricht nach Plan statt.

Die Betreuung der Mensagruppe erfolgt durch die Klassenlehrer. Das Mensateam ist dabei nicht nur verantwortlich für die Verpflegung, sondern auch für die Betreuung der Schüler während der Pausen. Gemeinsam mit den Lehrern erarbeitet das Mensateam fachlich passende neue Unterrichtsinhalte, wiederholt oder festigt bestehenden Unterrichtsstoff. Denn die Arbeit im Mensateam soll Einblick in verschiedene Berufsfelder geben, beispielsweise gastronomische und wirtschaftliche Bereiche, den Umgang mit Kunden, Hygienevorschriften, die Bedeutung korrekter Lagerung, die Planung von Großbestellungen und die Anfertigung von hausinternen Cateringbestellungen.

Darüber hinaus profitieren die Schüler an der IGS Gehrden von einem starken Gemeinschaftsgefühl, das durch die Mischung

von Schülern aus verschiedenen Bildungsgängen und Altersgruppen entsteht. Das Mensateam ist ein wichtiger Teil dieser Konzeption und trägt dazu bei, dass die Schüler eine umfassende und praxisorientierte Ausbildung erhalten.

Insgesamt kann das Mensakonzept an der IGS Gehrden zu einer breiteren Palette an Berufswahlmöglichkeiten und Karrierechancen führen, indem es Schülern hilft, ihre Interessen und Fähigkeiten zu erkennen, praxisnahes Lernen ermöglicht, Inklusion und Gemeinschaftsgefühl fördert und Flexibilität bietet.

Kommunikation als Schlüssel

„In Sachen Nachhaltigkeit setzen wir auf klimaneutrale Partner und Zulieferer, wir bevorzugen regional produzierte Lebensmittel für die Mensaküche und der Schulserver der IGS wird sogar zu 100 Prozent mit physikalisch grünem Strom betrieben“, hebt Stephanie Kruska hervor. Auch setzt sie sich für eine reduzierte Verwendung von Einwegprodukten ein und bevorzugt umweltfreundliche Alternativen, wie Becher und Bestecke aus recycelten Materialien. Es gelingt, einen großen Teil des Abfalls zu recyceln, darunter Papier und Glas. Die Mensa bietet ein ausgewogenes Mittagessen an, das täglich frisch zubereitet wird. Um an der Mittagsverpflegung teilnehmen zu können, muss ein Chip für

Mensa der IGS Gehrden

Betreiber: Stadt Gehrden

Architekten/Planer: amsg Gesellschaft für Architektur und Sige-Koordination mbH

Eröffnung: August 2024

Pächter: Pro Beruf Service gGmbH

Betriebsstättenleitung: Stephanie Kruska

Gastronomische Klientel:

- ▶ seit August 2024: OGS/IGS Gehrden (Mensa mit 300 Plätzen, Kiosk)
- ▶ seit November 2024: Mitarbeiter der Stadt Gehrden und der umliegenden Schulen
- ▶ ab Schuljahr 2025/2026: MCG Gehrden (Gymnasium; Anlieferung und Ausgabe inkl. Kiosk)
- ▶ Ausschreibung für Mittagessenverpflegung /Anlieferung der Kindergärten der Stadt läuft aktuell
- ▶ ab Schuljahr 2026/2027: Grundschule am Castrum (Anlieferung und Ausgabe)

Produktionsform: Frischküche

Öffnungszeiten: 11.50-15 Uhr (Mensa), 7.30-15 Uhr (Kiosk)

Speisenangebot (Mensa): 3 Menüs, davon eines als Salatbuffet zur Selbstbedienung mit täglich wechselndem Angebot, und Toppings, z. B. mit gebackenem Schafskäse, Falafel mit Dip

Essenszahlen: durchschnittlich 150 pro Tag (Stand: 11/24)

Küchenkapazität: 1.000 bis 1.200 Essen pro Tag

Essenspreise: 4,50 € (Schüler), 5 € (Lehrer)

Mitarbeiterzahl: 7 Mitarbeiter, zzgl. 1 Auszubildende Fachpraktikerin Küche, 2 Mitarbeiter der Schule für den Verkauf im Kiosk

5 Euro erworben werden; die Bestellung erfolgt über das Mensa-Maxsystem.

Die wöchentlichen Speisepläne werden auf Aushängen oder der Homepage der Schule angezeigt. Essenbestellungen für den Folgetag müssen bis 12 Uhr erfolgen. Die Schüler können vegetarische Optionen wählen, wenn sie keine tierischen Produkte essen möchten. Man bietet kostenlose Beratung für Schüler mit speziellen Ernährungswünschen oder -bedürfnissen an. „Wenn ein Schüler ein bestimmtes Gericht nicht essen kann, können wir ein alternatives Gericht anbieten oder die Zutaten anpassen, um sicherzustellen, dass das Essen für den Schüler verträglich ist. Kommunikation ist das Zauberwort der Arbeit des Mensateams“, betont Stephanie Kruska und das ist der Schlüssel zum Erfolg.

Fazit: Die IGS Gehrden zeigt anschaulich wie professionelles Mensamanagement dazu führt, dass das Thema „Schüler für Schüler“ in Verbindung mit dem Thema Inklusion von Erfolg gekrönt sein kann.

Michael Polster

Von zentraler Bedeutung

Die Berliner Bildungssenatorin Katharina Günther-Wünsch im Gespräch über aktuelle Herausforderung in der Berliner Schulverpflegung, Lösungswege und die Zukunft der Kita- und Schulverpflegung.

Das neue Schuljahr 2024/25 begann an Berliner Schulen mit einigen Turbulenzen in puncto Schulverpflegung; es gab ein Debakel um Tausende nicht gelieferte Schulmittagessen, weil der zuständige Caterer nicht die notwendigen Kapazitäten hatte. Nun scheint etwas Ruhe eingekehrt zu sein. Die Berliner Bildungssenatorin Katharina Günther-Wünsch (CDU), verantwortlich für Bildung, Jugend und Familie, seit April 2023 im Amt, hatte im Berliner Abgeordnetenhaus dazu erklärt, dass eine Veränderung der Zuständigkeiten beim Schulessen nur im Zuge einer Verwaltungsreform möglich sei. Schulverpflegung traf sich mit ihr zu einem Gespräch und wollte von ihr erfahren, wie sie das Thema Schulverpflegung einschätzt.

Frau Günther-Wünsch, welche Bedeutung messen Sie als Senatorin dem Thema Schulverpflegung bei?

Das Thema Schulverpflegung ist von zentraler Bedeutung für mich. Gesunde und ausgewogene Ernährung legt den Grundstein für die Entwicklung, das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit unserer Kinder. Gerade in einer Lernumgebung ist es wichtig, dass Kinder Zugang zu gesunden Mahlzeiten haben, die ihnen Energie geben. Von daher ist das Schulessen auch ein wichtiger Bestandteil unseres schulischen Ganztagsangebots. Wir dürfen nicht vergessen, dass für viele Kinder das Essen in der Schule eine der wichtigsten Mahlzeiten des Tages ist. Es liegt auch an uns, sicherzustellen, dass diese Mahlzeiten ankommen, qualitativ hochwertig und abwechslungsreich sind. Deshalb muss das Berliner Schulessen auch die strikten Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erfüllen. Das ist längst nicht überall in Deutschland der Fall.

Wo sehen Sie gegenwärtig bei diesem Thema die wichtigsten Stellschrauben?

Die wichtigsten Stellschrauben liegen in der Optimierung der Prozesse und der Verbesserung der Organisation. Nach den Herausforderungen zu Beginn des Schuljahres, die durch den Caterer-Wechsel an vielen Schulstandorten verursacht wurden, muss sichergestellt werden, dass solche Engpässe nicht wieder auftreten. Der aktuelle Prozess ist überreguliert und unübersichtlich – wir brauchen klarere, transparentere Abläufe. Mit der geplanten Verwaltungsreform haben wir die Möglichkeit, effizientere und nachvollziehbare Prozesse zu schaffen, mit klaren Zuständigkeiten und natürlich im Einvernehmen mit den Bezirken. Wir sollten gemeinsam beraten, wie wir eine bessere, gesamtstädtische Steuerung erreichen können. Falls nötig, werden

Bild: Dllak – stock.adobe.com

wir auch gesetzliche Anpassungen vornehmen, um die Schulverpflegung langfristig zu verbessern. Um die Essensmengen besser kalkulieren zu können, haben wir nun das Online-Bestellsystem eingeführt. Das wird zur Müllvermeidung beitragen. Darüber hinaus haben wir in Berlin mit der Qualitätskontrollstelle eine Einrichtung, die die

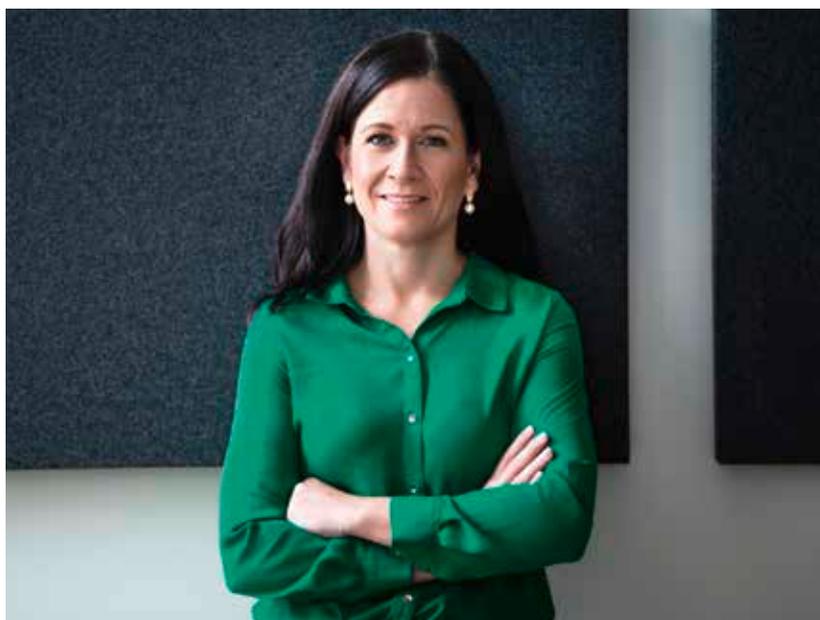
bereits als fächerübergreifende Themen festgelegt.

Eine Petition des DNSV erreichte bereits mehr als 37.000 Unterschriften. Ist es nicht an der Zeit, die Schülerspeisung als Kindergrundrecht im Grundgesetz zu verankern?

Bundesebene diskutiert werden. In Berlin sind wir hier schon weiter.

Wie gehen Sie privat mit dem Thema Ernährung um? Kochen Sie, wenn es Ihre Zeit erlaubt? Welches ist Ihr Lieblingsgericht aus Ihrer Schulzeit?

Ernährung ist auch im privaten Bereich für



„Nach den Herausforderungen zu Beginn des Schuljahres, die durch den Caterer-Wechsel an vielen Schulstandorten verursacht wurden, muss sichergestellt werden, dass solche Engpässe nicht wieder auftreten.“

Katharina Günther-Wünsch, Bildungsministerin, CDU

mich von großer Bedeutung. Wann immer es meine Zeit erlaubt, koche ich selbst und achte darauf, dass die Mahlzeiten ausgewogen und gesund sind – vor allem für meine Kinder. Es ist mir wichtig, ihnen einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln und sie an eine abwechslungsreiche, gesunde Ernährung heranzuführen. Ein Gericht aus meiner Schulzeit, das mir besonders in Erinnerung geblieben ist, sind gefüllte Paprikaschoten – zudem eine schöne Erinnerung an gemeinsame Familienessen.

Was wünschen Sie sich im Zusammenhang mit dem Thema Schul- und Kita-verpflegung für die Zukunft unserer Gesellschaft?

Der Grundstein für eine gesunde Lebensweise wird im Kindesalter gelegt – zuhause, bei der Familie, aber auch in den Betreuungs- oder schulischen Angeboten: In diesem Zusammenhang gewinnt ein ausgewogenes Essensangebot zunehmend an Bedeutung. Angesichts dieser Entwicklung wird es immer wichtiger, dass im schulischen Umfeld ein zuverlässiges und qualitativ hochwertiges Essensangebot bereitgestellt wird, das den Bedürfnissen der Kinder gerecht wird und ihre gesunde Entwicklung unterstützt. Gleichzeitig ist es wichtig, die Kinder aktiv in das Thema einzubeziehen, sie für gesunde Ernährungsgewohnheiten zu sensibilisieren und ihnen die Möglichkeit zu geben, verantwortungsbewusst mit ihrer Ernährung umzugehen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Michael Polster

Einhaltung der hohen Qualitätsstandards prüft und mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung einen gemeinnützigen Verein, der die Schule praxisnah berät.

Wie sollte aus Ihrer Sicht das Thema Ernährungsbildung in den Schulen umgesetzt werden? Brauchen wir für alle Schüler ein Fach Hauswirtschaft?

Ein spezielles Fach wie „Hauswirtschaft“ oder „Kochen“ für alle Schülerinnen und Schüler einzuführen, ist nicht erforderlich. Vielmehr sollten wir das Thema Ernährung fächerübergreifend und praxisnah im Schulalltag integrieren. Kochen, gesundheitsbewusste Ernährung und die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln können in Fächern wie Biologie, Sachunterricht oder auch in Projektwochen eingebunden werden.

Es geht darum, den Kindern und Jugendlichen ein Gefühl für gesunde Ernährung zu vermitteln, sie aktiv einzubinden und für das Thema zu begeistern. In unseren gültigen Rahmenlehrplänen sind Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung

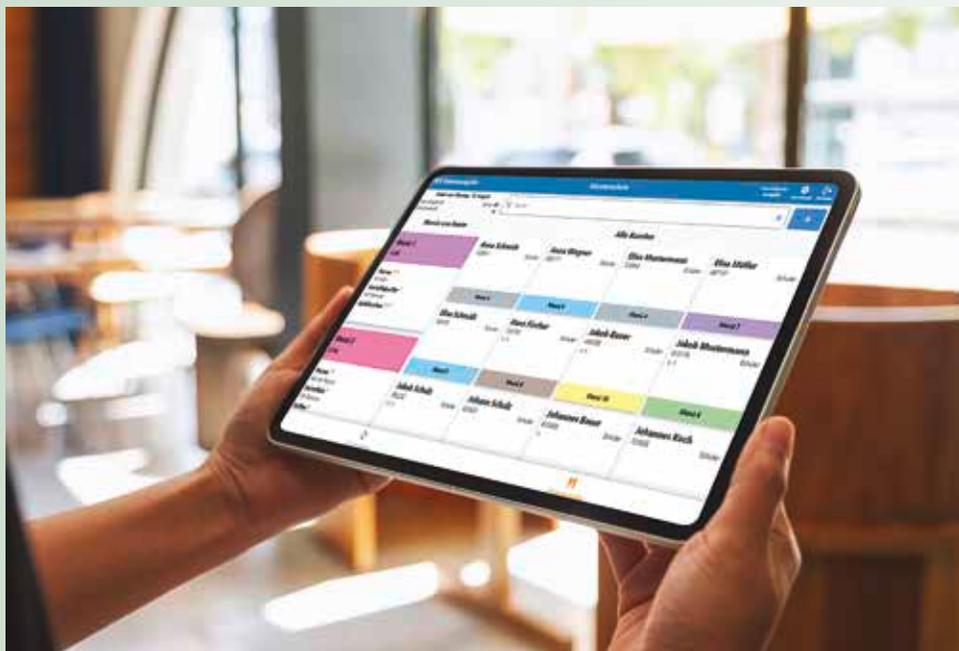
Wie schon angesprochen, ist die Schulverpflegung ein Thema, das uns sehr am Herzen liegt, da gesunde Ernährung einen erheblichen Einfluss auf das Wohlbefinden und die Lernfähigkeit unserer Kinder hat – gerade im Ganztagsbetrieb. Die Forderung, die Schülerspeisung als Kindergrundrecht im Grundgesetz zu verankern, ist nachvollziehbar, da sie sicherstellen soll, dass jedes Kind in der Schule Zugang zu einer ausgewogenen Mahlzeit hat.

In Berlin gibt es bereits seit dem 1. August 2019 das kostenfreie Mittagessen für alle Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 1 bis 6. Die Kosten dafür werden vollständig vom Land Berlin übernommen – und zwar nicht nur an öffentlichen Schulen, sondern auch an Schulen in freier Trägerschaft sowie an grundständigen Gymnasien für die Jahrgangsstufen 5 und 6.

Diese Regelung stellt sicher, dass jedes Kind, unabhängig von seiner Herkunft oder dem Einkommen der Eltern, Zugang zu einer gesunden Mahlzeit hat. Eine grundgesetzliche Verankerung muss auf

„Gutes Essen allein reicht nicht“

Schulverpflegung umfasst nicht nur ein gutes Essen, sondern auch einfache Prozesse in der Abwicklung – von der Bestellung bis hin zur Bezahlung, davon ist Matthias Grädener, Geschäftsführer von Professional Card Administration, überzeugt. Mehr dazu im Interview.



den eigenen Kindern sind wir auf den Bereich der Bestell- und Abrechnungssysteme gekommen und haben uns vor einigen Jahren vorgenommen, ein wirklich komplettes und gleichermaßen vielseitiges wie einfaches System zu entwickeln, das für Eltern, Kinder, Caterer und Schulen bestens funktioniert.

Warum ist Schulessen in Ihren Augen weit mehr als ein Geschäftsbereich?

Es geht hier um Kinder und dabei auch um Lösungen für diejenigen, die es aus verschiedenen Gründen nicht leicht haben, z. B. Reservierungen zu tätigen oder auch Leistungsbescheide einzureichen. Wir haben dazu eine 15-sprachige App entwickelt, eine Mehrkinderverwaltung, wir übernehmen die Abrechnungen mit den Eltern oder auch Ämtern und vieles mehr. Dabei freuen wir uns sehr, dass dies dazu führt, dass im Sinne der Konzentration und auch der Gesundheit der Kinder dann die Teilnahme an der Schulverpflegung steigt.

Wo gibt es Verbesserungsbedarf?

Es gibt noch viel Potenzial in allen Bereichen. Insgesamt fehlt gerade im Bereich der Abrechnung für uns als bundesweit tätiges Unternehmen mit den Ämtern Einheitlichkeit und bis auf wenige Ausnahmen auch die dringend erforderliche Digitalisierung. Die Prozesse sind langsam, Eltern erhalten zu spät Bescheide, auch die Abrechnungen kommen für die Caterer oft zu spät. Die Eltern müssen bestmöglich über die Möglichkeit der Verpflegung ihrer Kinder informiert werden – da ist dann auch ein Zusammenspiel mit den Schulen notwendig, um dann auch die Angebote zu nutzen. Wir sehen durch Auswertungen z. B. im Kioskbereich, dass gute Ernährung natürlich auch immer eine Frage der Erziehung ist.

Sie haben eine Komplettlösung für

Das Unternehmen Professional Card Administration (PCA) aus Hamburg ist seit jeher auf die Kunden- und Mitgliederverwaltung sowie die Durchführung des Forderungsmanagements und der Zahlungsabwicklung für Dritte spezialisiert. Gestartet Mitte 2016, als man an einem Gymnasium mit 1.200 Schülern ein erfolgreiches Pilotprojekt in Sachen Bestell- und Bezahlmodalitäten evaluierte, betreut das mittelständische Unternehmen heute mehr als 100 Partner, darunter Schulträger von Kommunen und die verschiedensten Schulen im ganzen Bundesgebiet.

Doch nach wie vor erhalten Organisatoren der Kita- und Schulverpflegung teilweise schlechte Noten für das Mittagessen. Noch läuft nicht alles optimal, um so wichtiger

ist es, sich den Strukturen zu stellen. Aus diesem Grund wird sich der 15. Deutsche Schulverpflegungskongress 2025 in Berlin genau diesen Themen stellen – PCA, seit geraumer Zeit auch Förderpartner des DNSV, tritt dabei als Mitveranstalter auf. Matthias Grädener, Geschäftsführer von PCA, erzählt im Gespräch, wie man sich den aktuellen Problemen stellen kann.

Herr Grädener, was waren Beweggründe in die Schulverpflegung einzusteigen?

Das Thema Schulverpflegung ist von elementarer Bedeutung, gerade in Zeiten der Ganztagsbetreuung. Gutes Essen allein ist dabei aber nicht ausreichend, es bedarf auch immer einfachere Prozesse, damit die Eltern die oft guten Angebote auch wahrnehmen.

Durch ganz persönliche – leider eben nicht positive – Erfahrungen unseres Teams bei

Jetzt Termin vormerken!
Der 15. Deutsche Kongress Schulverpflegung findet am 15. November 2025 in Berlin statt.
www.dnsv.eu

Mensabetreiber und Schüler entwickelt. Was kann man sich unter dieser Kantinenlösung vorstellen?

Unser Portal bietet über ein Berechtigungskonzept für alle Beteiligten wie Eltern, Schüler, Caterer und Schulen die Möglichkeit, die vielfältigen Funktionen des Systems – natürlich immer unter Beachtung der Anforderungen des Datenschutzes – zu nutzen. Eltern können sowohl das Portal und die App in 15 Sprachen nutzen, mehrere Kinder unter einem Konto verwalten, Essen reservieren oder stornieren, Zahlungen leisten (z. B. auch über Lastschriftzug mit automatischer Guthabenaufladung), Allergene hinterlegen, u. v. m. Die Caterer können Speisepläne einstellen, Einkaufslisten erstellen, erhalten eine Vielzahl von Auswertungen wie Bestellübersichten und haben auch die Möglichkeit, die Funktionen einer Massenbearbeitung zu nutzen (z. B. eine E-Mail an alle Eltern). Die Essensausgabe erfolgt über eine sogar offline-fähige Ausgabe-App. Die Legitimation dabei kann vielfältig sein, z. B. über Chips, Karten oder QR-Codes. Die Zahlungsverkehrsabwicklung und dabei auch die Abrechnung mit den Ämtern entlastet unsere Kunden im höchsten Maß. Und wenn doch einmal Fragen auftauchen, hilft unser erfahrenes Team im Kundenservice.



„Gutes Essen allein ist nicht ausreichend, es bedarf auch immer einfachere Prozesse, damit die Eltern die oft guten Angebote auch wahrnehmen.“

Matthias Grädener, Geschäftsführer, Professional Card Administration

Schulessen. Was sollten Schulen und Kommunen tun, um Schulverpflegung optimal umzusetzen?

Wir sind in Bezug auf die Geschehnisse in Berlin natürlich Außenstehende, auch wenn wir über unsere Catering-Kunden einiges erfahren haben und auch die letzte Ausschreibung kennen. Insgesamt fehlt hier sicherlich eine Orientierung an der Umsetzungspraxis, Vergaben erfolgen zu

spät und auf Basis von vermutlich diskussionswürdigen Kriterien und führen dann zwangsläufig dazu, dass ein Caterer überlastet ist, während ein anderer seine Geschäftsgrundlage verliert. Am Ende leiden dann auch die Kinder unter einer eingeschränkten Versorgung. Die Ausschreibungen sollten gut vorbereitet sein und einen ausreichenden Vorlauf ermöglichen. Nur dann können Schulen, Caterer, Abrechner und Eltern rechtzeitig miteinander kommunizieren und gerade die Anfangsphase besser planen.

Sie arbeiten mit Schulen und Kommunen zusammen, welche Erfahrungen machen Sie dabei?

Fast immer sehr gute Erfahrungen! Wir können unser System sehr weit auf die Wünsche der Kommunen und Schulen zuschneiden. Wir helfen bei der Information der Eltern und Schulen sowie natürlich auch der Mitarbeiter unserer Auftraggeber, damit schnell stabile Abläufe und damit auch Effizienzgewinne eintreten. Schon nach wenigen Wochen sind dann kaum noch Fragen zu klären. Bei unseren bisherigen Kunden hatten wir immer das Glück, dass sehr engagierte Projektverantwortliche in den Kommunen unsere Ansprechpartner waren und so beste und vertrauensvolle Zusammenarbeit möglich wurde.

Kennen Sie Beispiele, die zeigen, wie die gute Organisation der Abläufe zu einer guten Verpflegung führt?

Wir haben in unserem Kundenkreis viele gute Beispiele von engagierten und professionellen Caterern, Kommunen und Schulen, vor allem immer dann, wenn alle sich einig sind, dass ein gutes Zusammenspiel am Ende allen hilft. In der Schulverpflegung erschien vor einigen Ausgaben ein Bericht über die Stadt Hildesheim, dort durften wir eine hervorragende Einführung begleiten, ganz ähnlich läuft es aktuell auch z. B. in Ludwigshafen ab. Und auch im Catering-Bereich gibt es viele hervorragende Betriebe mit großem Anspruch an gesunde, gute Verpflegung und Mitarbeiter, die helfen, dass alle Abläufe schnell Routine im besten Sinne werden.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Michael Polster

Fördermitglieder des DNSV

Schulverpflegung muss gesünder, nachhaltiger und attraktiver werden

Frische, gesunde und leckere Mahlzeiten, die zudem bis zu 30 Prozent weniger Kosten für Wareneinkauf und Energie verursachen und zeitsparend zubereitet werden können – Stefan Marquard zeigt, wie es geht.



KNAPPSCHAFT
für meine Gesundheit!



Mit ihrem Präventionsprojekt „Sterneküche macht Schule“ unterstützen Stefan Marquard und die KNAPPSCHAFT Schulen in ganz Deutschland in ihrem Bemühen, Schülerinnen und Schülern ein gesundes, qualitativ hochwertiges und leckeres Mittagessen in der Mensa anzubieten.

Was für Mensabetreiber erstmal klingt, wie ein Märchen, ist bei mehr als 150 Schulen in Deutschland bereits Realität. Denn über 80 Prozent der in den vergangenen sieben Jahren von „Sterneküche macht Schule“ besuchten Schulen haben, laut Evaluation der Universität Flensburg, nach der Teilnahme an dem Projekt ihre Garprozesse umgestellt und ihren Wareneinkauf erheblich optimiert. In den besuchten

Schulen ist die Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die an der Pausen- und Mittagsverpflegung teilnehmen, gestiegen – ein Zeichen für die gewachsene Qualität und Attraktivität der Mahlzeiten.

Schmecken muss es

Bei allen Bemühungen, die Schulverpflegung nachhaltig zu verbessern, wird das Ernährungsangebot auf Dauer nur angenommen, wenn es von hoher Qualität, lecker, abwechslungsreich und kostengünstig ist. Im Rahmen des Projektes „Sterneküche macht Schule“ bringt Stefan Marquard sein Know-how vor Ort ein und zeigt der Küchencrew, wie sie lecker kochen, effizienter einkaufen, ohne Gewichts-

verlust garen, Gemüse schonender zubereiten, und so frisches und gesundes Essen mit 50 Prozent weniger Fleisch auf den Mensatisch bringen kann.

Dabei bindet er die gesamte Schulfamilie ein und sorgt damit für eine bessere Akzeptanz. „Wir haben vor einigen Jahren alles in Frage gestellt und ganz neue Garmethoden entwickelt. So haben wir heute fast keinen Gewichtsverlust mehr bei den teuren Komponenten wie Fleisch, Fisch und Geflügel“, erklärt Stefan Marquard.

„Schulen haben ein großes Potenzial, ein gesellschaftlicher Ort für Veränderung zu sein. Durch eine gesunde und nachhaltig ausgerichtete Schulverpflegung wird die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen gestärkt“, betont Dr. Rainer Wilhelm, Geschäftsführer der KNAPPSCHAFT, und ergänzt: „Mit Stefan Marquard und unserem Projekt ‚Sterneküche macht Schule‘ bieten wir engagierten Schulen und Kitas ein praktikables und nachhaltiges Konzept zur Verbesserung ihres Verpflegungsangebotes direkt vor Ort.“

Für die Teilnahme bewerben

Interessierte Schulen und Schulträger, die zukünftig eine qualitativ hochwertigere und gesunde Kost auf den Mensatisch bringen wollen, können sich ab sofort für eine Teilnahme bewerben: www.sternekueche-macht-schule.de oder per E-Mail an sternekueche@allrights.de. Die Teilnahme ist kostenlos.

TERMINE

Praxisaustausch: Speiseabfälle vermeiden, Ressourcen schützen

16.12.2024
Online

Thema: Wer das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und die Reduktion von Lebensmittelverschwendung bereits eigenständig oder mit dem Verpflegungsteam vorangetrieben hat, kann sich in diesem Praxisaustausch mit anderen Einrichtungen vernetzen oder hat die Möglichkeit, Fragen an die Referierenden aus dem Kantinenprogramm NRW zu richten.
Zielgruppe: Träger, Einrichtungsleitungen, Küchenpersonal/-leitungen, Hauswirtschaftskräfte, weitere Beteiligte der Gemeinschaftsverpflegung

Termin: 16.12.2024, 15 bis 16 Uhr
Ort: online via Zoom
Veranstalter: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen
Kosten: kostenfrei
Weitere Informationen und Anmeldung:
www.kita-schulverpflegung.nrw

Konzeptveranstaltung Kinderverpflegung

14.01.2025
Gelsenkirchen

Thema: Zeit-, Platz- und Fachkräftemangel erschweren das Erfüllen der immer weiter steigenden Ansprüche der Kunden. Außerdem möchten Verpflegungsverantwortliche auch bei großen Mengen für eine gleichbleibend hohe Speisenqualität an all ihren Standorten sorgen. Gerade Küchen für die Kinderverpflegung benötigen ganzheitliche Lösungen für unterschiedliche Versorgungsformen und Einrichtungsgrößen, damit eine optimale Auslastung, Wirtschaftlichkeit und effiziente Abläufe gewährleistet werden können. Teilnehmer erleben in der Veranstaltung die Synergien von iCombi Pro und iVario Pro und erfahren, wie sie ihre Küche mit ConnectedCooking in das Zeitalter der Digitalisierung führen. Die Veranstaltung ist auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden zugeschnitten.

Zielgruppe: Verpflegungsverantwortliche in Kitas und Schulen, Cateringbetriebe und Speisenanbieter
Termin: 14.01.2025, 12 bis 15 Uhr
Ort: FC Schalke 04, Arena-Ring 1, 45891 Gelsenkirchen
Veranstalter: Rational AG
Kosten: kostenfrei
Weitere Informationen und Anmeldung:
www.rational-online.com

Workshop Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung

14.01.2025
Fürstentfeldbruck

Thema: Der Workshop sensibilisiert die Teilnehmer für die Bedeutung einer nachhaltigen Verpflegung und zeigt praxisnahe Ansatzpunkte auf. Er behandelt das Thema regionale und ökologische Lebensmittel sowie deren Einsatz in der Kita- und Schulverpflegung. Außerdem erhalten die Teilnehmer Informationen, wie sie Lieferanten in ihrer Nähe finden und lernen ein Hilfsmittel zur Erfassung der regionalen und ökologischen Lebensmittel kennen. Auch Speiseplangestaltung und Speisereste werden in den Blick genommen.
Zielgruppe: Verpflegungsbeauftragte von Kitas und Schulen und Speisenanbieter

Termin: 14.01.2025, 14.30 bis 17 Uhr
Ort: AELF Fürstentfeldbruck, Kaiser-Ludwig-Str. 8a, 82256 Fürstentfeldbruck
Veranstalter: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürstentfeldbruck
Kosten: kostenfrei
Weitere Informationen und Anmeldung:
www.weiterbildung.bayern.de, Petra Ertlmaier, Tel. (08141) 32 23 13 44, petra.ertlmaier@aelf-ff.bayern.de

Bedarfsgerechte Kita- und Schulverpflegung

12.02.2025
Köln

Thema: In puncto Schulverpflegung sollte es nicht nur darum gehen, die Tischgäste satt zu bekommen, sondern auch ein Angebot zu haben, das ausgewogen ist, die Ernährungskompetenz steigert und das zudem möglichst nachhaltig ist. Die Teilnehmer erhalten deshalb Hilfestellungen bei der Planung einer kinder- und schülerzentrierten Speisenzusammenstellung und bekommen neue Inspirationen, wie die Akzeptanz von einer ausgewogenen Ernährung gesteigert werden kann.
Zielgruppe: Küchenleiter, Köche, Küchenmitarbeiter, Pflege- und Hauswirtschaftspersonal, Diätassistenten

Termin: 12.02.2025, 10 bis 15 Uhr
Ort: Transgourmet Köln, Ernst-Abbe-Str. 3, 50769 Köln
Veranstalter: Transgourmet
Kosten: 95 Euro (für Kunden), 125 Euro (für Nicht-Kunden)
Weitere Informationen und Anmeldung: www.transgourmet.de/akademie/seminare-und-workshops

Impressum Schulverpflegung 19. Jahrgang

vereint mit

KiSchuMe

Offizielles Organ des DNSV



Redaktioneller Partner
des VDOE



Redaktioneller Partner vom
Verband der Fachplaner
Gastronomie – Hotellerie –
Gemeinschaftsverpflegung e.V.



Medienpartner von



Medienpartner von



Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Verlagsniederlassung München
Postadresse: Postf. 21 03 46, D-80673 München
Hausadresse: Garmischer Straße 7
D-80339 München

Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de, www.schulverpflegung.com
E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:
Bernd Moeser -200
Basak Aktas (Stellvertretung) -270

Chefredakteurin:
Sarah Hercht (verantwortlich i.S.d.P.) -125

Redaktion:
Claudia Kirchner -155
Dr. Michael Polster (030) 513 92 14 -155

Anzeigenverkauf:
Sebastian Lindner (verantwortlich) -215
Gerhild Burchardt -205
Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240
Rocco Mischok -220
Bernd Moeser -200
Kilian Roth -246

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 17 vom 1.1.2024

Anzeigenabwicklung:
Felix Hesse -261

Layout:

Liane Rosch -258

Rita Wildenauer -254

Abonnementbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) -270

E-Mail: b.aktas@blmedien.de

Roland Ertl -271

E-Mail: r.ertl@blmedien.de

Bezugspreis:

Erscheint 4 x im Jahr.

Abonnementpreis: Deutschland jährlich 32 €,

Ausland jährlich 38 €; Einzelpreis: Deutschland 9,50 €,

Ausland 11,50 €

Jahrespreis im Koppelabonnement mit:

GVMANAGER: 108 €

first class: 72 €

24 Stunden Gastlichkeit: 48 €

(alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.)

Der Abopreis für Verbandsangehörige des DNSV,

des VdF und des VDOE ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Bestellungen direkt an den Verlag.

Kündigungsfrist:

Schriftlich vier Wochen vor Ablauf des Bezugsjahres.

Druck:

Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2, 84160 Frontenhausen

Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden

IBAN DE58 3004 0000 0652 2007 00

BIC COBADE33XXX

Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der

Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge

geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder.

Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen,

auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlags

erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen

durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt

der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft

mbH & Co. KG, 40724 Hilden:

Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 1863-0375



Pflanzliche Bällchen

Die Myconfino veganen Jackfruit-Bällchen aus dem Sortiment von BestCon Food sind eine pflanzenbasierte Alternative zu Fleischbällchen. Die tiefgekühlten Bällchen mit einem Stückgewicht von etwa 15 g basieren auf der „unreifen“ Jackfruit, deren faserreiches Fruchtfleisch für eine fleischähnliche Struktur sorgt. Das enthaltene Sonnenblumenprotein gibt den Bällchen einen leicht nussigen Charakter. Zwiebeln, Karotten und verschiedene Gewürze runden den Geschmack ab. Ein Vorteil im Alltag: Die Bällchen sind vorfrittiert und lassen sich einzeln entnehmen. Sie sind im Karton à 2,025 kg erhältlich. Für jüngere Tischgäste passen die Jackfruit-Bällchen hervorragend zu Spaghetti in einer milderer Tomatensauce oder in Kombination mit Rahmsauce und Preiselbeeren zu Kartoffeln. www.bestcon-food.de



Saubere Sache

Neu im Portfolio von Ecolab ist die Produktlinie Maxx Synbiotic, die mit Maxx Brial Synbiotic u. a. einen leicht schäumenden Allzweckreiniger und mit Maxx Magic Synbiotic einen Bodenreiniger für wasserfeste Böden bereithält. Jedes Produkt der Reihe besteht aus einer Mischung von Pro- und Präbiotika sowie biologisch abbaubaren Tensiden. Die Produkte enthalten rund 50 Milliarden Probiotika pro Liter, die Enzyme produzieren und damit gezielt Verschmutzungen abbauen, sowie auch Präbiotika, die als Aktivator und Energiequelle für die Probiotika dienen. Diese Zucker ermöglichen es den Mikroorganismen, sofort und anhaltend zu reinigen. Alle Produkte der Linie sind vollständig biologisch abbaubar und sorgen dafür, dass Substanzen abgebaut werden, die in Zukunft unangenehme Gerüche verursachen können. www.ecolab.com



Sparsam spülen

Hobart hat fast alle Modelle seiner Einsteigerlinie Ecomax weiter optimiert und zwei neue Modelle entwickelt, um das Spülen in der Küche noch einfacher und effizienter zu gestalten. Die extra tiefe Untertischspülmaschine F515 L sowie die Haubenspülmaschine H615 runden das Ecomax Plus Portfolio ab. Mit dem allseitigen Maschinengriff und der Ein-Knopf-Bedienung der Haubenspülmaschine ist die Bedienung ganz einfach und intuitiv. Auch der Wasserverbrauch kann sich sehen lassen: mit nur 2,2 Liter laut Spültechnikhersteller ist sie sehr sparsam. Alle Ecomax-Modelle sind standardmäßig mit drei Spülprogrammen für jeden Verschmutzungsgrad ausgestattet. Optionale Sauglanzen sorgen für eine genaue Dosierung von Reiniger und Klarspüler. www.ecomaxbyhobart.de

Dips auf Haferbasis

Dass Plant-based Joghurtalternativen nicht nur für süße Anwendungen geeignet sind, sondern jede Menge Potenzial für einen herzhaften Einsatz bieten, beweist Frischli mit einem innovativen Food-Konzept: In Kooperation mit dem Partner QuornPro wurden zehn Rezepturen von Klassikern bis hin zu stylischen Gerichten entwickelt, bei denen selbst gezauberte Dips auf Basis der Frischli Joghurtalternativen Hafer Natur, Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja eine zentrale Rolle spielen. Mit Gewürzen und wenigen weiteren Zutaten verfeinert, wird aus diesen mit nur wenigen Handgriffen beispielsweise eine rein pflanzliche Dönersauce, eine schmackhafte Burgersauce, ein Erdnuss-Dip oder ein exotisches Mango-Chutney. www.frischli-foodservice.de



Digitale Dokumentation

Kern der Zukunftsoffensive META cooking von Küchentechnologie-Spezialist Rieber ist das digitale Handling der unterschiedlichen Aufgaben der Gemeinschaftsverpflegung. Teil dessen sind die Plattform „Check Cloud“ für die DSGVO-konforme Informationsspeicherung sowie die App „Check HACCP“, mithilfe derer sich die aufwändige HACCP-Dokumentation qualitätsrelevanter Faktoren komplett digital, schnell und einfach umsetzen lässt. Für den Anwender bedeutet



das nicht nur die korrekte, transparente und in Echtzeit ausgeführte Dokumentation, sondern zeitgleich eine enorme Vereinfachung: Die Zeitersparnis liegt bei rund 80 Prozent gegenüber der konventionellen Papierdokumentation, hinzu kommen eingespartes Papier, Druckkosten und Lagerkapazitäten. www.riber.systems

Schulverpflegung

Fachmagazin für professionelle Verpflegung von
Kindern und Jugendlichen



Bild: Sunny Studio - stock.adobe.com

**Tipps, wie Sie Ihr Verpflegungsangebot gestalten, damit
Kinder ihren Alltag heldenhaft meistern, haben wir.**

Fordern Sie Ihr Mini-Abo an!

**Sie erhalten 2 Ausgaben unseres Fachmagazins Schulverpflegung für 9 €.
Bestellen Sie das Mini-Abo unter: (089) 370 60-271 | abo@blmedien.de
www.blmedien.de/sv/miniabo, Bestellname: Mini-Abo**

Das Mini-Abo endet nach Erhalt der 2. Ausgabe automatisch. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht.



SIE WOLLEN AUCH MIT BIO WERBEN?

DANN LASSEN SIE SICH AUSZEICHNEN.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Auf Bio setzen lohnt sich. Lassen Sie sich auszeichnen und zeigen Sie Ihren Gästen mit dem neuen **Bio-AHV-Logo**, wie hoch der Bio-Anteil Ihres Angebots ist.



bio-ahv.de