

# Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung  
von Kindern und Jugendlichen

19. Jahrgang  
Ausgabe 3/2024  
Heftpreis: 9,50 €

Aus der Praxis

## Streetfood in der Schulmensa



Food

## Für Fans von Vanille

# 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](mailto:abo@blmedien.de)  
[www.blmedien.de/sv/miniabo](http://www.blmedien.de/sv/miniabo), Bestellname: Mini-Abo**

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





# Gut gedacht ist nicht immer gut gemacht!

An mehreren Schulen in Berlin gab es nach den Sommerferien massive Probleme mit dem Schulessen – die Liste der Beschwerden, die dem DNSV vorliegt, ist lang. Ein Sprecher der Berliner Schulsenatorin teilte mit, dass man die Situation schnellstmöglich in geordnete Abläufe bringen wolle, zusätzlich schaltete sich auch der Regierende Bürgermeister ein. Die Ursachen sehen Berliner Caterer in den Problemen der Berliner Vergabep Praxis, bei der, so deren Position, nur nach einem schön geschriebenen Blatt Papier vergeben wurde. Hier hat die Politik völlig versagt. Schon bei der letzten Ausschreibung hätten einige gegen die Vergaben geklagt und manche Vertragsverlängerungen erreicht. Das war aber nicht der Grund ihrer Klagen. Man wollte gegen die Art der Ausschreibung – Vergabe an den kreativsten Schreiber eines vegetarischen Speiseplans – insgesamt vorgehen.

Gleichzeitig rumorte es schon seit geraumer Zeit in der Berliner Branche, hatte man doch den kostenfreien Kitabesuch und das Schulessen zur Debatte gestellt; beides sollte dem Sparzwang des Senats zum Opfer fallen. Parteien und Verbände machten mobil dagegen.

Der Ernährungsrat Berlin, der Landesschülerausschuss, der Kinderschutzbund Berlin, die Verbraucherzentrale Berlin, das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung und viele weitere Organisationen und Experten appellieren in einem Offenen Brief an die Landesregierung, die Finanzierung des Schulessens für Grundschüler und Grundschülerinnen in Berlin beizubehalten und auf Kitas auszuweiten. Denn es sei eine Investition, die sich auszahle (vgl. auch S. 30). Seit 2019 ist das Schulmittagessen für Grundschüler von der 1. bis zur 6. Klasse in Berlin kostenlos und dies soll erstmal so bleiben. Das DNSV verlangt, dass eine kostenfreie, tägliche warme Mahlzeit für alle Schülerinnen und Schüler als ein Kindergrundrecht anerkannt wird.

Wie dem auch sei, es gibt hierzulande immer noch eine Diskrepanz zwischen betonter Bedeutung der

Schulverpflegung und der Bereitschaft, dementprechende Maßnahmen umzusetzen. Nicht nur Berlin veranschaulicht dies einmal wieder. Auf Bundesebene wird nicht einmal den Empfehlungen eines vom Parlament einberufenen Bürgerrates entsprochen. Dort sitzen Eltern und Schüler, fast 300 zufällig ausgewählte Menschen aus der Mitte der Gesellschaft. Sie haben Ideen zur Verbesserung der Chancengleichheit im Bildungssystem erarbeitet und vorgeschlagen, dass es in Schulen und Kitas für alle ein kostenloses Mittagessen geben soll. Dieser Vorschlag zielte darauf ab, die Chancen für alle Kinder und Jugendlichen zu verbessern, unabhängig von ihrem sozialen Hintergrund. Wie es scheint, steht die Zukunft der Kinder nicht im Fokus der Politik. Traurig, die Rechnung bekommt die Gesellschaft später präsentiert.

Eine beitragsfreie Schulverpflegung hat der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) in seinem Gutachten „Politik für eine nachhaltigere Ernährung“ bereits 2020 vorgeschlagen. Das Dilemma der vergangenen Wochen zeigt, dass Wunsch und Wille weit auseinanderklaffen und dass es bei einer durchdachten Vergabep Praxis losgehen muss. Was nützt eine gute Idee, wenn die Rahmenbedingungen und Steuerungsmöglichkeiten – Komplettlösung für Mensabetreiber, Schüler und Eltern – nicht klar und transparent fixiert sind? Deshalb lautet das Motto des 15. Deutschen Kongresses für Schulverpflegung im Herbst 2025 „Planung und Organisation optimaler Schul- und Kitaverpflegung – Fragen und Antworten an & von Politik und Gesellschaft“.

Wir freuen uns auf Sie und bis dahin: Netzwerken sie fleißig!

Dr. Michael Polster / Vorsitzender des DNSV  
vorsitzender@schulverpflegungev.net

23

*LebensWert Gastgeber legt großen Wert auf eine nachhaltige Verpflegung: Der Caterer versorgt u. a. zahlreiche Kitakinder in Bochum mit Mittagessen.*



20

*Vanille ist eines der beliebtesten Gewürze für Süßspeisen, kein Wunder also, dass die Geschmacksrichtung auch bei Kindern gut ankommt.*



26

*Der Luxemburger Caterer Restopolis stellt seine Einkaufspolitik um. Künftig entscheidend ist vor allem eines: die Qualität.*



Bild: andreaobzerova – stock.adobe.com

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?  
Sind Sie interessiert an aktuellen Branchennews?  
Besuchen Sie unsere Website:  
[www.schulverpflegung.com](http://www.schulverpflegung.com)

Einem Teil dieser Ausgabe liegt eine Beilage von Kröswang, Grieskirchen/A, bei.

**GOGREEN** Der Umwelt zuliebe: gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier. Der Versand dieses Hefts erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

## Aktuelles

Kurz notiert .....5  
 Aus den Ländern .....6  
**Politikerinterview:**  
 Interview mit Ina Latendorf, „Die Linke“ .....8  
**Management:**  
 Weiterbildung: Ernährungsberater für Kinder ..... 34

## Aus der Praxis

**Mensa des Schulzentrums am Kuhberg, Ulm:**  
 Streetfood in der Schulmensa .....10  
**TSV SportKita Purzelbaum, Mannheim:**  
 Küchentechnik für die Kleinsten .....14  
**Lemabri, Boppard-Buchholz:**  
 Restaurant mit Kitaküche .....18

## Küchentechnik

**Horizontale Gartetechnik:**  
 Garende Multitalente – Marktüberblick .....12  
**Interview:**  
 Kombidämpfer Launch: Alles, was Köche brauchen .....15  
 Kita Summit: Kitaverpflegung ganzheitlich gedacht. ....16

## Food

**Süßspeisen:** Für Fans von Vanille – inkl. Rezeptideen. .... 20  
**Showroom:** Neue und bewährte Convenience-Produkte ... .24

## #spürbargrün

**Zentralküche der LebensWert Gastgeber, Castrop-Rauxel:** Nachhaltig verpflegt ..... 23  
**Restopolis, Luxemburg:**  
 Qualität vor Preis: neue Einkaufspolitik ..... 26

## Neues aus dem DNSV

**Interview:**  
 Steffen Wittkowske, Universität Vechta: Ernährungsbildung als Lern- und Sozialisationsprozesse ..... 28  
**Offener Brief an die Politik:**  
 Eine Investition, die sich auszahlt ..... 30

## Rubriken

Termine .....31  
 Tipps & Trends ..... 32  
 Impressum ..... 34

Bilder: LebensWert Gastgeber, Privatmolkerei Naarmann, B&L MedienGesellschaft/Midjourney



**VDOE**  
**VDOE-Vorstand gewählt**

Nach turnusgemäßer Wahl im Rahmen der Mitgliederversammlung des Berufsverbandes Oecotrophologie e.V. (VDOE) hat sich der neu zusammengesetzte Vorstand im August konstituiert. Dafür kam das ehrenamtliche Gremium mit Geschäftsführerin Dr. Andrea Lambeck (im Bild r.) in Berlin und online zusammen. Dr. Silke Lichtenstein (M.) wurde in ihrem Amt als Vorsitzende bestätigt, Dr. Karin Bergmann (2.v.l.) als rechnungsführendes Mitglied sowie Friederike Fieres-Keller, Charlotte Plesch (l.) und Christine Röger (2.v.r.) als weitere Vorstandsmitglieder gewählt. Nach diesem Startschuss nimmt das Vorstands-Team die Arbeit der zweijährigen Amtsperiode auf. Charlotte Plesch hat das Amt der stellvertretenden Vorstandsvorsitzenden übernommen. Zudem wurden die Zuständigkeiten der Vorstandsmitglieder aufgeteilt. In Tandems werden sich die Vorstandsmitglieder den verschiedenen Aufgabebereichen des VDOE widmen.



**Apetito Catering**  
**Nominiert für Nachhaltigkeitspreis**

Apetito Catering freut sich über die Nominierung für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis im Bereich Gastronomie. Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis wird an Unternehmen verliehen, die sich durch ihr besonderes Engagement zur nachhaltigen Transformation hervorheben. Die Auszeichnung wird u. a. getragen von der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis e.V. in Zusammenarbeit mit der Bundesregierung. Das Cateringunternehmen hat sich 2024 nach ZNU-Standard zertifizieren lassen und 2023 ein eigenes Nachhaltigkeits-Siegel entwickelt: das „Für Uns“-Siegel, mit dem nachhaltige Gastronomie messbar wird. Eine Jury kürt den Sieger des Deutschen Nachhaltigkeitspreises Ende November. [www.apetito-catering.de](http://www.apetito-catering.de)

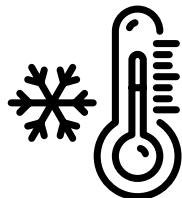
**Rieber**  
**Virtueller Showroom**

Rieber hat seinen Showroom am Firmensitz in Reutlingen als virtuellen 360°-Rundgang digitalisiert – mit zahlreichen Produkt- und Anwenderinfos sowie Bildern, Links und Videos. So können Interessierte das Rieber-Portfolio interaktiv und zeit- und ortsunabhängig erkunden. Der neue 3D-Rundgang bietet ein benutzerfreundliches Erlebnis. Besucher können durch den virtuellen Raum navigieren und die Produkte auf Wunsch per Mausklick heranzoomen. [www.riever.systems/de](http://www.riever.systems/de)



**dti**  
**Geringere TK-Temperatur**

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) unterstützt Anstrengungen in der Tiefkühlwirtschaft, die Auswirkungen einer Erhöhung der in der EU gesetzlich vorgeschriebenen Tiefkühltemperatur von derzeit -18°C zu überprüfen, um signifikante Verringerungen der CO<sub>2</sub>-Emissionen in den Lieferketten für Tiefkühlkost zu erreichen. Der international tätige Lebensmittelkonzern Nomad Foods, zu dem Iglo Deutschland gehört, hat im Juni Ergebnisse einer Studie veröffentlicht, die von dem Institut Campden BRI durchgeführt wurde. Diese zeigt: Schon eine minimale Erhöhung der Temperatur auf -15°C kann die CO<sub>2</sub>-Emissionen um rund 10 Prozent reduzieren, ohne die Sicherheit, die Qualität oder den Nährwert der Tiefkühlprodukte zu verringern.



**ProVeg**  
**Ernährungsteller**


Der Ernährungsteller von ProVeg ist ein praktisches Instrument der Ernährungsbildung. Er veranschaulicht wie ein Tortendiagramm, welchen Anteil an einer Mahlzeit jede Nahrungsmittelgruppe haben sollte.

Die einfache Formel lautet: Auf die Hälfte des Tellers kommen Gemüse und Obst, Vollkornprodukte und Proteinquellen füllen ihn je zu einem Viertel. [www.proveg.org/de](http://www.proveg.org/de)



**Fleischlose Woche**

Die Kampagne „Eine Woche ohne Fleisch“ kommt vom 7. bis 13. Oktober erstmals nach Deutschland. Seit 2018 lädt sie in den Niederlanden, dazu ein, eine fleischreduzierte Ernährung auszuprobieren. Gefördert durch das EU-Projekt LIKE-A-PRO im Rahmen des European Green Deal, wirbt die Aktion für bewussten, flexitarischen Konsum und nachhaltige Ernährungsgewohnheiten. In Deutschland startet die Kampagne mit Apetito, Bonduelle, Iglo, Me-at und Vivera als Partner. Vor-Ort-Aktionen in Kindergärten, Schulen, Gastronomie und Handel sind geplant.



**Markenschaufenster**

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

**RCS** Software aus der Sängerstadt

- Essen auf Rädern
- Schließerverwaltung
- Online-Bestellung
- Ausgabekontrolle
- Produktion
- Kalkulation

83238 Mittern / Profranzose - Tel. 02421 / 79 11 20 - [www.rcs.de](http://www.rcs.de)



**GEWICHTSGENAUES PORTIONIEREN & ABWIEGEN IN DER SCHULVERPFLEGUNG**



Bilder: VDOE, Rieber GmbH & Co. KG / Tomislav Vukosav Architekturgrafik, Colourbox.de, Apetito Catering, ProVeg, Foundation Week Without Meat





## DEUTSCHLANDWEIT

BMEL

### Aktion zum Lebensmittelretten

Gemeinsam mit den Bundesländern und weiteren Partnern ist die bundesweite Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ eine Plattform für zahlreiche Mitmach-Aktionen rund um das Thema Lebensmittelwertschätzung. Sei es in der Außer-Haus-Verpflegung, an Schulen und Kitas oder im landwirtschaftlichen Bereich: Für jeden gibt es Mitmach-Möglichkeiten wie Koch-Workshops, Schulprojekte und Schnippelparties. Bei der diesjährigen Aktionswoche, die noch bis 6. Oktober 2024 läuft, geht es um Tipps und Tricks rund um das Planen von Einkäufen, das Lagern von Lebensmitteln und die Resteverwertung. Die Aktionswoche für mehr Lebensmittelwertschätzung bündelt Aktionsideen aus allen Bundesländern und Sektoren entlang der Lebensmittelversorgungskette und infor-



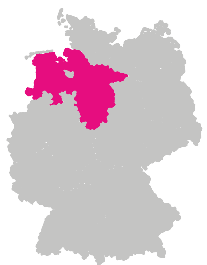
miert bzw. fördert den gegenseitigen Austausch. Die bundesweite Aktionswoche ist Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. [www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.de)



Sarah Wiener Stiftung

### 1,5 Mio. Kinder erreicht

Die Ernährungsinitiative „Ich kann kochen!“ von der Sarah Wiener Stiftung und der Barmer Versicherung hat ein weiteres Etappenziel erreicht: Seit der Gründung im Jahr 2015 haben 30.000 pädagogische Fach- und Lehrkräfte an Fortbildungen teilgenommen, um Kita- und Grundschulkinder im Anschluss an eine gesunde Ernährung heranzuführen. 1,5 Mio. Kinder im Alter bis zehn Jahre hat die Initiative in Deutschland somit bislang erreicht. Da der Grundstein für eine gesunde Ernährung bereits in der Kindheit gelegt wird, setzt die Initiative bei Kita- und Grundschulkindern an. Ihnen wird vermittelt, wie viel Spaß es macht, sich gesund zu ernähren. Künftig sollen pro Jahr weitere 200.000 Kinder hinzukommen. [www.ichkannkochen.de](http://www.ichkannkochen.de)



## NIEDERSACHSEN

Kompetenzzentrum Schulverpflegung an der Universität Vechta

### Studie zur Schulgartenarbeit

Beate Walther hat ihre Dissertationsschrift an der Universität Vechta erfolgreich verteidigt; sie trägt den Titel „Die Entwicklung des Faches Schulgartenunterricht in der Sowjetischen Besatzungszone (SBZ) und in der Deutschen Demokratischen Republik (DDR). Eine historiografische Studie zur Schulgartenarbeit in ihrer Bedeutung für die polytechnische Bildung und Erziehung“. Betreut wurde die Arbeit von Prof. Dr. Steffen Wittkowske, Leiter des Kompetenzzentrums Schulverpflegung an der Universität Vechta und Professor für Didaktik des Sachunterrichts. Die vorgelegte Arbeit schließt eine Lücke in der historischen Forschung und vermittelt interessante Aufschlüsse für die aktuelle Schulgartenarbeit. Die Arbeit zeigt so beispielsweise, dass in der späteren DDR erstmals in der Geschichte des deutschen Schulwesens das Fach Schulgartenunterricht eingeführt wurde, das im Kontext der polytechnischen

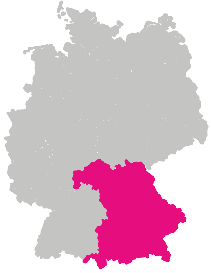


Bildung und Erziehung eine wichtige Rolle spielte. Es wurde seit 1963 an allen allgemeinbildenden polytechnischen Oberschulen eingeführt und bis 1989 weiterentwickelt.

Schulgärten erleben zurzeit ein großes Comeback, denn sie bieten vielfältige Potenziale für die Ziele moderner, zukunftsfähiger Bildung. Hier können Kinder ganz unmittelbar und praktisch Natur erleben und mitgestalten.

**Michael Polster**

Bilder: BMEL, Sarah Wiener Stiftung/Thomas Panzau, Universität Vechta



## BAYERN

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Schwaben

## Note 1 für gute Verpflegung

Vier Kitas und sechs Schulen aus Schwaben nahmen im Schuljahr 2023/2024 ihr Verpflegungsangebot besonders in den Blick – unterstützt von den Coaches der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Schwaben. In einem Workshop erlernten die Vertreter des Handwerkszeug, um das Angebot zu beurteilen und entsprechend zu gestalten. Ein weiterer wichtiger Punkt: der Bezug von regionalen und biologischen Produkten. Eine Schule wird dabei nun vom Bauernverband unterstützt. Zum Abschluss des Coachings erhielten die Vertreterinnen der Kita Arche Noah in Heimenkirch, der Integrativen AWO-Kita Rappelkiste Vöhringen, dem Kath. Kindergarten St. Gordian und Epimach Stöttwang, der Kita Zwischen Wald und See Zusmarshausen, der Grund- und Mittelschule Kühbach, dem Vöhl-Gymnasium, der Grund- und Mittelschule Altusried und der Mittelschule Friedberg eine Urkunde. [www.aelf-au.bayern.de/ernaehrung/gv](http://www.aelf-au.bayern.de/ernaehrung/gv)



## STMELF

## Klimafreundlich essen lernen

Ernährungsministerin Michaela Kaniber hat neues Unterrichtsmaterial zum Thema Ernährung entwickeln lassen: die „Lernkiste – Ernährung in Zeiten des Klimawandels“. „In Bayern machen wir keine Vorschriften, was Bürgerinnen und Bürger essen und trinken dürfen. Wir wollen aber mit dem neuen Unterrichtsmaterial Schülerinnen und Schüler, die Käufer von morgen, spielerisch zum Nachdenken anregen. Und zum bewussteren Umgang mit Ressourcen“, erklärt sie den Hintergrund. Die Lernkiste zielt darauf ab, dass Schüler sich der Auswirkung ihrer Ernährung auf Natur und Umwelt, auf die Struktur des ländlichen Raumes und ihre Gesundheit gewahr werden. Weitere Informationen zur Lernkiste finden sich unter [www.kern.bayern.de/wissenstransfer/341790/index.php](http://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/341790/index.php) sowie bei den örtlich zuständigen Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Bild: Ulrike Lanwehr



TRANSGOURMET



AUF GUTE NACHBARSCHAFT!

# Unsere Region

## DAS NEUE REGIONAL-LABEL VON TRANSGOURMET

Mit unserem neuen Regional-Label „Unsere Region“ finden Kundinnen und Kunden bei Transgourmet ab sofort Produkte aus ihrer Region. Hierfür kennzeichnen wir handwerklich erzeugte Produkte oder Waren aus traditioneller Herkunft, die aus einem Umkreis von maximal 100 km um den Standort unseres Kunden stammen. Entdecken Sie die Geschichten einiger unserer Lieferanten und Partner.

Erfahren Sie mehr über Regionalität bei Transgourmet.

[www.transgourmet.de/unsere-region](http://www.transgourmet.de/unsere-region)



# „Lösungen gibt es immer!“

Ina Latendorf, ernährungspolitische Sprecherin der Partei „Die Linke“, über die Vorteile von kostenfreiem Schulessen sowie Gegenargumente, die keine sind.



Die Gewährleistung eines kostenlosen Mittagessens stelle eine zentrale Armuts- und Gesundheitspräventionsmaßnahme dar, die umgesetzt werden muss. Man wolle an allen brandenburgischen Schulen endlich ein beitragsfreies Mittagessen für alle Schüler der 1. bis 6. Klasse, so der Aufruf einer Initiative

**„Die beste Erinnerung an meine Schulspeisung ist, dass wir dort Gemüse bekommen haben, das wir selbst im Schulgarten angebaut, geerntet und mit einem kleinen Handwagen am Hintereingang der Küche einen Tag zuvor abgeliefert hatten.“**

aus Brandenburg. Eine beitragsfreie Schulverpflegung hatte der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) in seinem Gutachten „Politik für eine nachhaltigere Ernährung“ bereits 2020

vorgeschlagen. Auch der Bürgerrat zur Ernährungspolitik hatte jüngst einen solchen Vorschlag unterbreitet. Er zielt darauf ab, die Chancen für alle Kinder und Jugendlichen zu verbessern, unabhängig von ihrem sozialen Hintergrund.

Unterstützung für diesen Vorschlag gibt es auch im Deutschen Bundestag durch die Partei „Die Linke“. Sie hat dazu erst kürzlich wieder einen Antrag im Bundestag eingebracht, unter dem Titel „Mittagessen – Kostenfrei, gesund und lecker – In allen Schulen und Kitas“. Die Redaktion Schulverpflegung sprach darüber mit ihrer ernährungspolitischen Sprecherin Ina Latendorf.

**Frau Latendorf, Sie haben jüngst einen Antrag mit dem Titel „Mittagessen – Kostenfrei, gesund und lecker – In allen Schulen und Kitas“ in den Deutschen Bundestag eingebracht. Was ist Ihre Absicht und was wollen Sie erreichen?**

Mit unserem Antrag wollen wir als Linke im Bundestag mehrere Ziele erreichen:

1. Die Förderung gesunder Ernährung bei Kindern und Jugendlichen, verbunden mit Ernährungsbildung, was gute Ernährung ist.
2. Die Förderung der Chancengleichheit für alle Kinder ohne Stigmatisierung.
3. Die Entlastung der Eltern bei gleichzeitiger Förderung der sozialen Entwicklung, denn die Gemeinschaftsverpflegung hat eine soziale Funktion.
4. Die Entlastung des Gesundheitssystems, weil so ernährungsbedingte Krankheiten verhindert werden können.
5. Die Steigerung von Bildungserfolgen generell, da die Studienlage eindeutig ist: Gesunde Ernährung fördert Lernerfolge und verbessert die beruflichen Chancen. Als ernährungspolitische Sprecherin liegt mir vor allem das wichtige soziale Thema

Ernährungsarmut am Herzen. Dies wird von der Bundesregierung nicht angepackt, weder von der aktuellen noch von der vorherigen. Schon 2013 haben wir im Bundestag einen Antrag zur Kita- und Schulverpflegung eingebracht. Die jahrzehntealte Forderung der Linken, allen Kindern und Jugendlichen in Kitas und Schulen ein gesundes und kostenfreies Essen zu garantieren, hat bisher keinerlei Resonanz gefunden – entgegen den Empfehlungen des eigenen wissenschaftlichen Beirats der Bundesregierung.

**Wie schätzen Sie die derzeitige Situation der Verpflegung in den deutschen Schulen und Kitas ein?**

Die aktuelle Situation ist sehr unterschiedlich. Berlin, Hamburg und auch einige weitere Kommunale Träger haben sich schon im Sinne unseres Antrages auf den Weg gemacht und dienen als Beispiel. In anderen Schulen gibt es weder Räume noch ein Angebot, um eine vernünftige Ernährung in den Schulalltag zu integrieren.

Es gibt auch Kitas, in denen die Kinder zur Mittagszeit nach Hause müssen, um Mahlzeiten einzunehmen. Andere haben dagegen ein tolles Angebot und die Kinder werden schon im frühen Alter mit einbezogen. Diese Widersprüche müssen aufgehoben werden und das geht nur durch politischen Willen, der allen bisherigen Bundesregierungen gefehlt hat.

**Wie beurteilen Sie die Ergebnisse des Bürgerrates zu diesem Thema?**

Der Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ hat nun diese Forderung nach einer kostenfreien Kita- und Schulverpflegung – mit dem Blick aus wissenschaftlicher Expertise – mit großer Priorität an den Bundestag gerichtet. Bisher gibt es keine erkennbare Reaktion oder gar parlamentarische Initiative der Koalitionäre.



Ich hatte in meiner Rede am 14. März bereits gesagt: „Es wird höchste Zeit, dass sich die Bundespolitik diesem Thema annimmt – eine Bundesfinanzierung ist möglich. Unser politischer Wille ist da. Die Bundesregierung darf dieses wichtige Anliegen nicht mehr auf die lange Bank schieben, ein entsprechender Antrag der Linken kommt sonst ganz sicher!“

**Als Gegenargument werden immer die Finanzen ins Feld geführt, wie lautet denn Ihr Vorschlag zur Finanzierung?**

Aus unserer Sicht ist eine Beteiligung des Bundes an der Finanzierung unumgänglich, wie auch im Antrag gefordert. Wir wollen, dass die Kinder in der ganzen Bundesrepublik gleiche Chancen haben. Mit politischem Willen ist das auch möglich, wie man ja bei anderen Themen auch gesehen hat. Wenn Bildung eine Investition in die Zukunft unseres Landes ist, wie ja von allen Parteien regelmäßig in Wahlkämpfen postuliert wird, dann muss hier auch endlich eine zukunftsfeste Finanzierung her. Als es um die Aufrüstung der Bundeswehr ging, waren plötzlich 100 Mrd. Euro da. Wir haben im gleichen Atemzug 100 Mrd. Euro für die Bildung gefordert, doch das wurde von allen anderen Fraktionen abgelehnt. Wenn Sie mich fragen, so sehe ich in der Bildung und Ernährung unserer Kinder und Jugendlichen eine deutlich gewich-

tigere Zukunftsfrage, als darin, sie teuer militärisch auszustatten.

Wir haben hierzu noch einmal beim wissenschaftlichen Dienst des Bundestages nachgefragt. Aus meiner Sicht ist die Forderung ja nicht als Bildungsthema zu reduzieren und damit an die Länder zu schieben. Soziale und gesundheitliche Aspekte spielen mindestens ebenso wichtige Rollen dabei. Man sollte aus meiner Sicht den Kampf gegen Ernährungsarmut als eine Gemeinschaftsaufgabe nach dem Grundgesetz in Betracht ziehen.

**Auch die Länderhoheit in Sachen Bildung wird als Argument ins Feld geführt, gerade bei dem Thema Ernährungsbildung habe der Bund keine Möglichkeiten. Nun fordern Sie, dass das Thema noch stärker in den Lehrplänen verankert werden soll. Wie soll das gehen?**

Ich bin fest davon überzeugt, mit politischem Willen kann und muss hier von der Bundesebene eine Signalwirkung an alle Bundesländer ausgehen, die dann über die Bildungsministerkonferenz in die Länder hineinwirken kann. Es ist auch davon auszugehen, dass dies bei einer geklärten Finanzierung von den Ländern positiv aufgenommen wird.

**Das bundesweite, einmalige Vorzeigeprojekt in Berlin droht zu scheitern,**

**hier denkt man intensiv darüber nach, die Kosten-Befreiung für das Schulessen wieder abzuschaffen. Wie ist Ihre Meinung dazu?**

Ich halte es für einen absoluten Rückschritt, wenn in Berlin diese Errungenschaft dem Rotstift der Berliner Landesregierung zum Opfer fallen würde. Mit einer bundespolitischen Regelung würde das Land hier

„Die jahrzehntealte Forderung der Linken, allen Kindern und Jugendlichen in Kitas und Schulen ein gesundes und kostenfreies Essen zu garantieren, hat bisher keinerlei Resonanz gefunden.“

keine Streichungen vornehmen. Insofern wäre ein Erfolg unseres Antrages umso wichtiger.

**Welche positiven Erinnerungen haben Sie selbst an Ihre Schülerspeisung?**

Die beste Erinnerung an meine Schulspeisung ist, dass wir dort Gemüse bekommen haben, das wir selbst im Schulgarten angebaut, geerntet und mit einem kleinen Handwagen am Hintereingang der Küche einen Tag zuvor abgeliefert hatten. Was nicht gleich frisch auf den Tisch kam, etwa weil es zu viel war, wurde konserviert. So mag ich heute noch besonders gerne süß-sauer eingelegten Kürbis.

**Herzlichen Dank für das Gespräch!**

Michael Polster



winterhalter®

**MTF | GAMECHANGER.**  
The best decision for today. And for tomorrow.

Die leistungsstarke MTF setzt einen neuen Standard. Sie meistert bis zu 8.000 Teller pro Stunde und zeichnet sich durch ein modulares System aus. Damit kann die Maschine exakt auf die Anforderungen von heute und auf die von morgen zugeschnitten werden. Durch die Möglichkeit der flexiblen Um- und Nachrüstung passt sich die MTF jeder Situation an und garantiert maximale Investitionssicherheit.



[www.winterhalter.de/mtf-serie](http://www.winterhalter.de/mtf-serie)



## Streetfood in der Schulmensa

Für eine Stärkung in der Mittagspause geht es für die Berufsschüler des Schulcampus „Oberer Kuhberg“ in Ulm in die Mensa am Kuhberg. Häufig fällt dabei die Wahl auf die Gerichte am Streetfood-Counter, den apetito catering Education mit der Stadt Ulm entwickelte.

Zwei Menüs – eines davon vegetarisch, ein Streetfood-Gericht sowie ein Standardgericht plus Beilagenteller, Vorspeisen, Suppe, Salatbar und zweierlei Desserts – aus diesem breiten Angebot können die Berufsschüler und Lehrer des Schulcampus „Oberer Kuhberg“ in Ulm, einem Schulzentrum für Elektro-, Fahrzeug-, Informations- und Metalltechnik, täglich wählen. Das Mensateam empfängt diese wochentags von 11.30 bis 14 Uhr – verantwortlich für die Verpflegung vor Ort ist apetito catering Education.

Zur Auswahl stehen dann z. B. Schwäbische Linsen mit Spätzle und Geflügel-Wiener, freitags stets Fisch wie Seelachsfilet in Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und grünen Bohnen; das zweite, vegetarische Menü sind grüne Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und Blattspinat, als Streetfood gibt es Caesar Salad mit Hähnchen, Cherrytomaten, Croutons und Parmesan-Dressing.

**„Wir achten für den Bereich Education generell darauf, dass die Gerichte einen geringen Salzgehalt und wenig Zucker enthalten, aber dennoch schmackhaft sind.“**

*Danny Hruby*



*Florian Watzlawek finalisiert die Ramen-Bowl an der Speisenausgabe.*

### Run auf Ramen

Punkt 11.30 Uhr füllt sich die Mensa mit den ersten Gästen. An diesem Tag ganz hoch im Kurs bei den Schülern: die Ramennudeln mit Hühnchen und eingelegtem Ei in Kokos-Currysauce – getoppt mit einer Chilischote, Frühlingslauch, Nori und Koriander – für diejenigen, die es mögen. Betriebsleiter Florian Watzlawek lässt die Schüler-Schlange nach und nach kürzer werden, indem er eine Portion nach der anderen fertig stellt.

Die hartgekochten Eier hat er bereits am Vortag in Sojasauce mariniert, sie werden nur noch halbiert, der Kokos-Currysud steht im Topf bereit und die Ramen werden portionsweise, nach Bedarf, im Pastakoher gegart. Vor den Augen der Essensteilnehmer entsteht so eine warme Schüssel „Ramenglück“ nach der anderen – mal mit Chili, mal ohne; mal mit Koriander, mal ohne. „Mir ist natürlich bewusst, dass nicht jeder Koriander mag. Deshalb kommt er auch nicht klein geschnitten in die Brühe, sondern erst zum Schluss im Ganzen oben auf“, berichtet der Betriebsleiter.

Pro Portion zahlen die Schüler im Durchschnitt 4,50 Euro – wobei das vegetarische Menü mit 4 Euro am günstigsten ist, teilweise enthält dieses bereits einen kleinen Blattsalat. Kosten für Getränke wie Schorlen oder Mineralwasser kommen noch dazu – ausgenommen das Wasser aus dem Wasserspender, dieses kann kostenlos und jederzeit gezapft werden.

Seit 2013 – als sich die rund 300 m<sup>2</sup> große Küche inklusive der Mensaräumlichkeiten noch in der Planung bzw. im Bau befand – ist apetito catering Education für die Verpflegung mit an Bord, und konnte entsprechend an manchen Entscheidun-

Bilder: Hercht



gen, hauptsächlich die Küchentechnik betreffend, nachjustieren. Eröffnet wurde die Mensa offiziell am 1. Februar 2014.

### Über die Mensaküche hinaus

Zusätzlich zu den Essen für die Campus-Schüler bereitet das Küchenteam auch einen Teil der Mittagessen für das auf dem Campus befindliche Anna-Essinger-Gymnasium zu, wo zwei Menüs in der Gymnasium-eigenen Mensa an die Schülerschaft und Lehrer ausgegeben werden. Die kritischen Komponenten wie Fisch bereitet das Team der Schulmensa selbst wenige Meter entfernt vor Ort zu, die Hauptkomponenten das Team um Betriebsleiter Florian Watzlawek. „Tatsächlich ist der Mensabetrieb im Gymnasium autark möglich, neben der Mittagsverpflegung gibt es dort einen in die Mensa integrierten Kiosk für die Zwischenverpflegung, Lagerkapazitäten und auch eine Spülküche sind vorhanden“, berichtet Danny Hruby, Bereichsleiter apetito catering Education. Der Grund dafür: Die Mensa gab es schon vor dem Bau der Mensa am Kuhberg.

Darüber hinaus kommen auch noch ca. 400 Essen für Krippen- und Kitakinder hinzu. „Die Zubereitung dieser Essen erfolgt vor der Mittagessenproduktion für die Mensa am Kuhberg, da die Auslieferung schon bis 11 Uhr erfolgt“, berichtet Marcel Debach, Vertriebsleiter apetito catering Education. Ganz anders wird für die Kitakinder der elf belieferten Einrichtungen dann nicht gekocht, die Speisen sind an den Schul-Speiseplan angelehnt. „Man kann sagen: so gleich wie möglich, so unterschiedlich wie nötig“, konkretisiert Kai Schlegel, Regionalleiter bei apetito catering Education, das Vorgehen. Für die Kitas würden die einzelnen Komponenten so beispielsweise sortenrein geliefert, damit die Kinder eher zugreifen. Zudem sind die Gerichte weniger stark gewürzt als für die jungen Erwachsenen. „Wir achten für den Bereich Education generell darauf, dass die Gerichte einen geringen Salzgehalt und wenig Zucker enthalten, aber dennoch schmackhaft sind“, betont Danny Hruby.

### Erfahrungswerte entscheiden

Zu welchem Gericht die Schüler am jeweiligen Tag greifen, entscheiden sie erst in der Mittagspause – eine Vorbestellung



gibt es nicht. Bei der Speisenplanung und Mengenkalkulation verlässt sich das Team auf die Erfahrungswerte vergangener Wochen und Monate. „Ab und zu können wir natürlich mal daneben liegen“, weiß Kai Schlegel, der ergänzt: „Dann muss man schnell reagieren und schauen, welches attraktive Alternativmenü sich aus den vorhandenen Lebensmitteln kreieren lässt.“ Dadurch, dass auch gelernte Köche im Team sind, sei diese schnelle Reaktion möglich. 24 Mitarbeiter von apetito catering Education sind im Schulzentrum am Kuhberg für das leibliche Wohl der Schüler im Einsatz, darunter vier Fachkräfte in der Küche und auch das Personal für die fünf vom Caterer betriebenen Kioske.

### Akzeptanz hoch

Generell kann man für den Standort sagen, dass die Akzeptanz der Schüler, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, recht hoch ist. Allein durch das angebotene Trendgericht am Streetfood-Counter steigt die Nachfrage der im Schnitt 18-jährigen Schüler. Gerade weil sich im Umkreis ein Supermarkt, eine Bäckerei, eine Dönerbude, ein Asia-Imbiss und Pizza to go befinden, holt das Streetfood die Schüler ab, die sonst vielleicht auswärts essen würden. „Wir müssen mit unserem Angebot so attraktiv sein, dass die Schüler nicht auf andere Angebote ausweichen“, weiß Marcel Debach. „Und das gelingt uns hier.“

Etwas, das für die Akzeptanz der Schulverpflegung noch mit hineinspielt: die Mensarunde. „Zweimal im Jahr setzen wir uns mit den Schulleitern und Schülervertretern

## Steckbrief

### Mensa des Schulzentrums am Kuhberg

**Eröffnung:** 1. Februar 2014

**Pächter:** apetito catering Education

**Betriebsleiter:** Florian Watzlawek

**Gastronomische Einheiten:** Mensa am Kuhberg, ergänzend dazu Zubereitung von Hauptkomponenten für das benachbarte Anna-Essinger-Gymnasium, 5 Kioske zur Zwischenverpflegung auf dem Campus

**Öffnungszeiten der Mensa:** 11.30 bis 14 Uhr

**Speisenangebot (Mensa):** 1 Fleisch-Menü (freitags: Fisch), 1 vegetarisches Gericht, 1 Streetfood-Gericht (Mo-Do), 1 Standard-Angebot mit/ohne Fleisch (wechselt wöchentlich), Beilagenteller, dazu Suppe, Salatbar, 2 Desserts; Getränke, kostenfreier Wasserspender

**Essenspreis:** Durchschnittsbö 4,50 Euro, Salat von der Salatbar nach Gewicht (99 ct pro 100 g)

**Mitarbeiterzahl:** 24 in Küche, davon 4 Fachkräfte, sowie für Kioske und Auslieferung

**Essenzahl:** 400 Essen (intern), 400 (extern, für 11 Kitas)

zusammen und diskutieren über das Verpflegungsangebot“, berichtet Kai Schlegel. „Die Schüler sind schließlich unsere Kunden, daher sollen sie in solch einer Runde auch zu Wort kommen – Wünsche, Anregungen – aber auch Kritik äußern.“ Nur so könne sich das Küchenteam verbessern.

**„Wir müssen mit unserem Angebot so attraktiv sein, dass die Schüler nicht auf andere Angebote ausweichen – und das gelingt uns hier.“**

Marcel Debach

Die Eltern würden eher über die Schulleitung mit ins Boot geholt. Die einen oder anderen konnten sich vom Können des Caterers aber bereits überzeugen, denn hin und wieder käme es vor, dass das Team beispielsweise die Feiern anlässlich des bestandenen Abiturs kulinarisch ausrichtet – ebenso wie weitere Veranstaltungen der Stadt; zehn bis 15 kommen pro Jahr zusammen. Dann weicht für kurze Zeit der Mensabetrieb, der am nächsten Werktag um 6 Uhr wieder beginnt. Sarah Hercht



**Mensa am Kuhberg:** Auch die Zwischenverpflegung am Campus erfolgt durch apetito catering Education – mehr dazu unter: [www.blgastro.de/schulverpflegung/mensa-am-kuhberg](http://www.blgastro.de/schulverpflegung/mensa-am-kuhberg)

# Garende Multitalente

Multifunktionale horizontale Gartechnik ist nicht mehr aus Profiküchen wegzudenken. Ein Marktüberblick.



**B**raten, Schmoren, Kochen, Sautieren, Dämpfen, Pochieren, Frittieren, Druckgaren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Grillen – sogenannte Multifunktionsgargeräte, die innovative Weiterentwicklung des traditionellen Kippers, sind wahre Multitalente. So haben sie längst ihren Platz neben dem Kombidämpfer in Großküchen behauptet und werden bei der Planung vermehrt auf Kosten einstiger Klassiker wie Kessel und Fritteuse

**„Der reaktionsfreudige, kratzfeste Tiegelboden des iVario Pro ist optimal auf die extremen Temperaturschwankungen und die physischen Beanspruchungen ausgelegt, damit es nicht zu Verformungen und ungleichmäßiger Energieverteilung kommt.“**

*Michaela Jedelhauser, Rational*

vorgesehen. Moderne Micro Kitchens setzen gar nur noch auf Kombidämpfer und multifunktionale Gargeräte. Grund genug für einen Marktüberblick der aktuell gängigsten Alleskönner.

## Von 17 bis 150 Litern

Das von der Kapazität her kleinste multifunktionale Gargerät kommt aus dem Hause Rational. Der iVario 2 XS ist mit 2x17 Liter Fassungsvermögen erhältlich und punktet entsprechend auch mit dem geringsten Anschlusswert am Markt von 14 kW. Je nach Hersteller sind im Portfolio zwei (Hobart, Phoenix), drei (Ambach), vier (Rational), fünf (MKN), sechs (Elro, Convothem) Gerätegrößen erhältlich. Die gängigste Variante umfasst rund 150 Liter und ist im Portfolio jedes der genannten Hersteller außer Phoenix. Mit einer Kapazität von 200 Litern ist der Convothem flexx pro 201 die größte Variante. Die MetaTherm-Kochsysteme von Elro punkten im Vergleich mit sehr geringen Anschlusswerten; so kommt das 150-Liter-Modell mit 23,5 kW aus.

## Was können die Tiegel?

Besonderheiten in puncto Beheizung weisen die Geräte von drei Herstellern auf. So können die Tiegelböden der Precipan von Hobart, des FlexiChef von MKN und des iVario Pro von Rational in mehrere Heizzonen eingeteilt und mit unterschiedlichen Temperaturen betrieben werden. Im iVario Pro können die Zonen sogar in Größe, Position und Form individuell gestaltet werden.

Um die Tiegelböden möglichst robust zu konstruieren, hat jeder Hersteller sein eigenes Erfolgsrezept. „Dank einer verschleißfesten, 3 mm dicken Chrom-Nickel-Stahl-Schicht, ist der Tiegel des FlexiChef besonders robust. Durch den darunterliegenden 12 mm dicken Stahl wird die Wärme besonders gut gespeichert, die zuvor durch eine 15 mm dicke, flächenbündige Aluminiumplatte gleichmäßig verteilt wird“, konkretisiert Thore Wolf, Produktmanager von MKN. Hobart setzt bei der Precipan auf einen 15 mm dicken Hochleistungsboden mit kratzfester Dickschicht-Isolierung und wärmeleitfähiger Speziallegierung für schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung. Bei Elro spricht man von einem robusten Mehrschicht-Wärmeleitboden mit hoher Wärmespeicherefähigkeit. Die Modelle IQ850 und IQ900 von Ambach verfügen über Duplex-Compoundplatten, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Ecken gewährleisten. Die multifunktionalen Kippbratpfannen FEP 650 und FEP 950 von Phoenix punkten mit Duplex-Antihaf, einem Vier-Schicht-Verbundwerkstoff mit patentiertem Anbrennschutz.

Michaela Jedelhauser von Rational betont: „Der reaktionsfreudige, kratzfeste Tiegelboden des iVario Pro ist optimal auf die extremen Temperaturschwankungen und die physischen Beanspruchungen ausgelegt, damit es nicht zu Verformungen und ungleichmäßiger Energieverteilung kommt.“



Damit die Alleskönner möglichst schnell auf Temperatur sind, verbirgt sich in ihnen oft ausgeklügelte Heiztechnologie. Im iVario Pro von Rational z. B. sind patentierte Keramik-Heizelemente verbaut, die in weniger als zweieinhalb Minuten gleichmäßig den gesamten Tiegelboden auf 200°C aufheizen. Bei Phoenix sorgt eine Schnellaufheizfunktion dafür, dass die multifunktionale Kippbratpfanne innerhalb von viereinhalb Minuten eine Temperatur von 230°C erreicht. Convotherm verfügt bei flexx pro über die JPX 17 Flächenheizung. Mit Dickschicht-Heizkörpern versehen, sorgen sie für eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der ganzen Fläche. Hier verspricht der Hersteller, dass das Vorheizen des Bodens von Raumtemperatur auf 180°C in drei Minuten passiert.

Meist sind die Tiegel (doppelwandig) isoliert oder können optional mit einer speziellen Verkleidung und Hitzeschutz ausgestattet werden. Die Kippbratpfannen von Phoenix weisen z. B. serienmäßig doppelwandige Decckel auf, die für hohe Energieeffizienz sorgen.

### Kippbar

Ausgenommen das MetaTherm-Kochsystem von Elro sind alle genannten Multifunktionsgeräte kippbar. Bei den Elro-Kochsystemen kann der Kunde wählen zwischen nicht kippbarer und motorisch oder manuell kippbarer Variante. Die Precipan von Hobart lässt sich sogar auf bis zu 90 Grad elektrisch kippen.

Die Entleerung der Geräte erfolgt Großteils über einen in den Tiegelboden integrierten Wasserablauf. Beim FlexiChef von MKN ist das Bodenablassventil motorisiert und programmierbar, um die vollständige Entleerung zu erleichtern. Die multifunktionalen Kippbratpfannen von Phoenix müssen durch Kippen entleert werden. Der Inhalt der MetaTherm-Kochsysteme von Elro lässt sich durch Kippen und/oder den optionalen externen Auslaufhahn ablassen.

Besonderheit bei Ambach und Phoenix: Die Tiegel können in herstellereigene Gerätezeilen oder -blöcke integriert werden, bei Phoenix auch in Anlagen mit durchgehender Oberplatte. Beide Hersteller setzen zudem, ebenso wie Elro, auf ein hochgesetztes Bedienpanel; das von Ambach ist individuell höhenverstellbar.

Als Zubehör bieten die meisten Hersteller Schöpfschaufeln und Schaber, Siebe, Körbe, einen Bodenrost und passende Korbwagen. Kerntemperaturfühler sind teils serienmäßig, teils optional und abnehmbar.

Claudia Kirchner



**Marktüberblick Multifunktionsgargeräte:** Mehr zu den Punkten Reinigung, Vernetzung sowie Einweisung und Schulung in die Geräte lesen Sie in einem Online-Beitrag unter: [www.blgastro.de/schulverpflegung/multifunktions-gargerate](http://www.blgastro.de/schulverpflegung/multifunktions-gargerate)

**HÜLSHORST**

SEIT 1989



DE-ÖKO-006

NATÜRLICH  
ohne



**Bio-Bolognese**  
Personal? Convenience einstellen!

✓ 100 % Bio,  
75 % Rindfleisch

✓ Lose rollend

✓ 40 % Energie sparen

♥ Tierwohl ♥  
CONVENIENCE

Hier gibt's mehr



Hülshorst GmbH  
☎ +49 5247 4043-122  
✉ [bestellungen@huelshorst.de](mailto:bestellungen@huelshorst.de)



*Holger Diekmann, Geschäftsführer der TSV SportKita Purzelbaum, und die Küchenchefin Ricarda Dombrowski (Bild l.) konnten während der fast dreijährigen Projektdauer auf die Unterstützung und Beratung des zuständigen Gebietsverkaufsleiters Heiko von Jutrzenka (im Bild o. M.) vertrauen.*

# Küchentechnik für die Kleinsten

Das Küchenteam der TSV SportKita Purzelbaum in Mannheim sorgt bei den Kindern für die nötige Energie für den Bewegungsdrang. Die im Herbst 2023 umgebaute Küche macht die Zubereitung zum Kinderspiel.

**S**port und gesunde Ernährung spielen eine Schlüsselrolle in der Mannheimer TSV SportKita Purzelbaum, deren hundertprozentiger Gesellschafter der Sportverein TSV Mannheim von 1846 e.V. ist. Die Einrichtung bietet den Kindern unzählige Möglichkeiten, ihren Bewegungsdrang auszuleben. Die Energie dafür liefern u. a. die täglich frisch gekochten Mahlzeiten, die von der Küchenchefin Ricarda Dombrowski und einer Mitarbeiterin zubereitet werden.

Bevor im Herbst 2023 ein umfangreicher Erweiterungsbau der Kita eröffnet wurde, produzierte das Duo Speisen für bis zu 150 Essensteilnehmer. Inzwischen kochen die beiden bis zu 400 Mahlzeiten pro Tag. Damit die hohe Qualität und Frische der Speisen auch bei einer deutlich höheren Zahl an Essen sichergestellt ist, wurde für das kleine Küchenteam in den neuen

Räumlichkeiten eine professionelle Küche installiert, die auf Effizienz ausgerichtet ist. Sie wurde von Electrolux Professional gemeinsam mit Transgourmet konzipiert und eingerichtet. Die Anordnung der einzelnen Bereiche erfolgte im Hinblick auf optimale Arbeitsabläufe, damit die Wege der Mitarbeiterinnen kurz sind.

## Kundennahe Umsetzung

Auch die Auswahl der Küchentechnik wurde genau geplant. Sie muss die tägliche Zubereitung der frischen Gerichte und gleichzeitig reibungslose, hygiesichere Prozesse sicherstellen. Neben moderner und effizienter Spül- und Küchentechnik wurde die Kitaküche mit einer Kipp-Druckgarbrasiere, einem Induktionsherd, einer Elektro-Bain-Marie zum Warmhalten fertiger Speisen auf Serviertemperatur und einer elektronischen Fritteuse aus dem

Hause Electrolux Professional ausgestattet. Eine besondere Rolle nehmen die beiden miteinander kommunizierenden SkyLine-Kombidämpfer ein, in denen nachts die Speisen für den nächsten Tag schonend vorgegart oder Zutaten aus Schockkühler und -froster vitalisiert werden können. Dass bei diesem Verfahren die Inhaltsstoffe erhalten bleiben, ist für die Küchenchefin Ricarda Dombrowski ein Vorteil des damit verbundenen Cook & Chill-Prozesses. Holger Diekmann, Präsident des TSV Mannheim von 1846 und Geschäftsführer der SportKita Purzelbaum, zeigt sich zufrieden mit der Küche, die mittlerweile seit rund einem Jahr ihren Dienst erfüllt. Bei der Planung habe es zwei wesentliche Anforderungen gegeben – zum einen die Anpassung der Küche an die örtlichen Gegebenheiten, zum anderen ein definiertes Budget. „Electrolux Professional hat beide Vorgaben in vorbildlicher Weise eingehalten“, so sein Resümee. „Wir konnten jederzeit auf unseren Ansprechpartner zählen. Heiko von Jutrzenka hat uns kompetent beraten und während der dreijährigen Projektphase mit großem Verständnis begleitet.“ Diese hohe Kundennähe und -orientierung wisse er zu schätzen.

Den vollständigen Beitrag sowie weitere Bilder zur Küche der TSV SportKita Purzelbaum gibt es online unter: [www.blgastro.de/schulverpflegung/kueche-sportkita-purzelbaum](http://www.blgastro.de/schulverpflegung/kueche-sportkita-purzelbaum)



# Alles, was Köche brauchen

Mit dem neuen Chef's Combi präsentiert Hobart einen Kombidämpfer, der alles bietet, was man in der Profiküche braucht. Markus Bau, Director Food Service, gewährt einen Einblick in das Gerät.

## Herr Bau, Hobart kennt man vor allem als Spültechnikhersteller – seit wann widmen Sie sich der Garteknik?

Die Marke Hobart steht schon immer für innovative Technik, die für Höchstleistungen in der Profiküche sorgt. Auch wenn Spültechnik traditionell das Hauptgeschäft ausmacht, ist Gar- und Zubereitungstechnik schon seit Jahrzehnten Teil des Produktportfolios.

Der GTP Trockendampfschnellgarer ist beispielsweise seit 1969 verfügbar und zu einem Klassiker geworden, der fast in keiner Profiküche fehlt. In der Vergangenheit gab es zudem immer wieder Produkte im Bereich Garteknik, die Hobart anbot. In den 1980er-Jahren waren etwa Mikrowellen ein großer Trend – die gab es auch von uns. Später kamen Kombidämpfer der Marke Hobart ins Sortiment, 2022 erstmals ein Multifunktionskochgerät, die Precipan.

## Wie hebt sich Ihr Kombidämpfer von anderen auf dem Markt befindlichen Geräten ab?

Der Chef's Combi zeichnet sich durch einfache Bedienung, leistungsstarke Garprogramme, effiziente Reinigung und geringe Betriebskosten aus – und all das zu einem sehr attraktiven Preis. Je nach Produkt variieren die Anschlusswerte: der kleinste Kombidämpfer hat 10,5 kW, der größte 35,9 kW. Zudem punktet er neben vielen Funktionen mit drei besonderen Features, die es so auf dem Markt bisher nicht gibt:

- ▀ Combi OS: Die Bedienung mit einem leistungsfähigen Prozessor via Touchscreen lässt sich individuell auf die Bedürfnisse des Nutzers anpassen, intuitiv und reaktionsschnell.
- ▀ Auto Climate: Manuelles Kochen ist dank dieses Features präzise, schnell und einfach in der Handhabung.
- ▀ Core Probe Assistant: Die perfekte Kerntemperatur wird vom Gerät vorgeschlagen und muss nicht manuell eingegeben werden.



## Für welche Bereiche des Außer-Haus-Marktes eignet sich dieser besonders?

Der Chef's Combi ist mit einer Kapazität von 6x1/1 GN-Schalen bzw. 6x2/1 GN-Schalen bis hin zu 10x1/1 GN-Schalen bzw. 10x2/1 GN-Schalen verfügbar und ist somit für alle Betriebe – vom kleinen Bistro über das Familienrestaurant oder die Bäckerei bis hin zum großen Cateringbetrieb – geeignet. Sein Einsatz lohnt sich bereits ab 30 Essen pro Tag.

Für größere Kapazitäten bei gleichem Platzbedarf lassen sich die Modelle aufeinander stapeln.

Im Bereich Kita- und Schulverpflegung ist das Gerät ein wertvoller Helfer bei der Vorbereitung eines abwechslungsreichen Frühstücksangebots sowie beim Mittagstisch. Dank Mischbeschickung und gleichmäßiger Temperaturverteilung können verschiedene Komponenten für Mittagsmenüs parallel zubereitet werden und gelingen immer.

## Wie unterstützt das Gerät auch ungelernete Kräfte im Alltag?

Dank intuitivem Display und Combi OS Steuerung ist die Bedienung kinderleicht. Die Nutzung ist in etwa mit der Bedienung eines Handys vergleichbar, auf dem jeder individuell seine Anwendungen platzieren kann und nur das sichtbar ist, was für ihn bei seiner täglichen Arbeit relevant ist. Unser neuer Kombidämpfer kann somit wirklich von jedem Mitarbeitenden be-



**„Auch wenn Spültechnik traditionell das Hauptgeschäft ausmacht, ist Gar- und Zubereitungstechnik schon seit Jahrzehnten Teil unseres Produktportfolios.“**

*Markus Bau, Director Food Service, Hobart*

dient werden, auch wenn keinerlei Küchenerfahrung vorhanden ist. Auf dem Display wird genau angezeigt, welche Produkte wo in den Ofen geschoben werden sollen. Der integrierte Kochassistent Combi Guide erkennt die Speisemenge im Gerät und signalisiert, sobald die Produkte fertig gegart sind.

**Herzlichen Dank für das Gespräch!**

**Sarah Hercht**

**Bereit für die Zukunft**

Denn schon morgen gibt es eine neue Herausforderung



Le... gesunde Speisen bei  
den... Kinder zugreifen

(P) 108 2024 Kita summit 2024

31

RATIONAL

leuchtete das Kita Summit die entscheidende Rolle der Kindertagesstätte als Ort der Ernährungsbildung, an dem der Grundstein für gesunde Essgewohnheiten gelegt wird. Dabei wurde deutlich: Für eine gute, nachhaltige und qualitativ hochwertige Verpflegung in den Einrichtungen müssen die Rahmenbedingungen stimmen – vor allem in den Küchen.

Ein zentraler Schwerpunkt lag auf der Küchenplanung: von der Bedarfsermittlung über die sinnvolle technische Ausstattung bis hin zu effizienten Arbeitsabläufen, wie sie Rational bietet. Moderne Küchenkonzepte müssen ganzheitlich gedacht, energetisch sinnvoll und für alle nutzbar sein. Dazu gehört auch die digitale Dokumentation, die das zeitraubende Ausfüllen von Formularen überflüssig macht. Abgerundet wurde das Programm durch Best Practice-Beispiele, u. a. zur DGE-Zertifizierung für Kindertagesstätten, und praxistaugliche Lösungen für Trägerkonzepte. Es wurde aufgezeigt, welchen Mehrwert Zertifizierungen bieten und wie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erfolgreich in diese Prozesse eingebunden werden können.

**Warum sehen Sie gerade in diesem Bereich des Außer-Haus-Marktes Handlungs- bzw. Aufklärungsbedarf?**

Häufig stellen wir fest, dass die Versorgungs- und Produktionsbereiche in vielen Kindertageseinrichtungen noch nicht den Stellenwert haben, den sie verdienen. Viele Küchen sind nicht mehr auf dem neuesten Stand und entsprechen nicht mehr den heutigen Anforderungen. Oft besteht der Irrglaube, dass eine erfolgreiche Versorgung nur mit einer umfangreichen technischen Ausstattung möglich ist. Wichtiger als eine Überfrachtung mit Technik ist jedoch die Anpassung der Küchen an die tatsächlichen Bedürfnisse.

Ein weiteres zentrales Thema ist die Finanzierung. Bundesweit gibt es noch erhebliche Unterschiede in der Kinderverpflegung: Während in einigen Bundesländern eine kostenfreie Verpflegung angeboten wird, ist dies in anderen nicht der Fall. Wenn wir nachhaltig arbeitende Küchen und damit ein qualitativ hochwertiges und ernährungsphysiologisch wertvolles Essen sicherstellen wollen, brauchen wir ein einheitliches Vorgehen. Alle Eltern sollten die

# Kitaverpflegung ganzheitlich gedacht

Im Juni 2024 rückte Rational bei seinem zweitägigen Kita Summit die Kitaverpflegung in den Fokus. Alexander Frühauf, Key Account Manager Gemeinschaftsverpflegung, zieht ein Fazit dazu.

**Herr Frühauf, im Juni hat Rational sein erstes Kita Summit veranstaltet. Welches Resümee ziehen Sie?**

Das erste Kita Summit war ein voller Erfolg. Im Mittelpunkt des zweitägigen Events im Juni standen die täglichen Herausforderungen der Zielgruppe, die intensiv beleuchtet und diskutiert wurden. Die Teilnehmer

bewerteten die Veranstaltung durchweg positiv und äußerten großes Interesse an einer Fortsetzung. Aus diesem Grund ist bereits eine Neuauflage des Summits für das Jahr 2026 geplant.

Schon ab September 2024 werden regionale Konzeptveranstaltungen (s. Kasten) zum Thema Kinderverpflegung starten, bei denen die Schwerpunktthemen im Fokus stehen werden.

**„Für eine gute, nachhaltige und qualitativ hochwertige Verpflegung in den Einrichtungen müssen die Rahmenbedingungen stimmen – vor allem in den Küchen.“**

Alexander Frühauf



**Was waren die inhaltlichen Schwerpunkte des Summits?**

Unter dem Motto „Von der Planung auf den Teller“ be-

Bilder: Rational



Möglichkeit haben, ihre Kinder an einer qualitativ hochwertigen Verpflegung teilhaben zu lassen. Ein effizienter Weg, dies zu erreichen, ist, die Verpflegung möglichst im eigenen Haushalt zu organisieren. Dies führt zu kürzeren Wegen, weniger Steh- und Wartezeiten und einer besseren Qualität durch punktuelle Produktion. Deshalb muss die Küche bei der Planung von Kindertagesstätten eine zentrale Rolle spielen.

### Welche Arten von Küchenkonzepten sind empfehlenswert?

Auf dem Kita Summit wurden den Teilnehmern verschiedene Küchenkonzepte und Produktionslösungen mit dem iCombi Pro und iVario Pro vorgestellt, von der Frischküche über die Ausgabeküche bis hin zur warmen Produktionsküche und Cook & Chill. Insbesondere die vorgestellten Kochsysteme sorgten für Aha-Effekte: In einer Küche einer Kindertagesstätte, die täglich 120 Essen produziert, reichen heute ein iVario Pro, zwei iCombi Pro und ein kleiner Herd aus. Das zeigt nicht nur die Effizienz

## Konzeptveranstaltung Kinderverpflegung

Bei der Konzeptveranstaltung Kinderverpflegung von Rational werden die Synergien der beiden Gerätearten Kombidämpfer (iCombi Pro) und Multifunktionsgargerät (iVario Pro) aufgezeigt. Unter anderem geht es darum wie sich trotz Zeit-, Platz- und Fachkräftemangel die immer weiter steigenden Ansprüche der Kunden erfüllen lassen und wie auch bei großen Mengen eine gleichbleibend hohe Speisenqualität an allen Standorten möglich wird. Gerade Küchen für die Kinderverpflegung benötigen ganzheitliche Lösungen für unterschiedliche Versorgungsformen und Einrichtungsgrößen, damit eine optimale Auslastung, Wirtschaftlichkeit und effiziente Abläufe gewährleistet werden können. Zudem wird auch das Vernetzungstool ConnectedCooking vorgestellt, welches die Digitalisierung der Produktion bzw. des ganzen Betriebs erleichtert. Die Veranstaltungen finden in Präsenz an verschiedenen Standorten in ganz Deutschland statt (Termine, s. QR-Code).



enz der modernen Kochsysteme, sondern auch, wie sich die geringere Geräteanzahl positiv auf die Luftmengen und damit auf die Kostensituation auswirkt. Daher spielt die exakte Bedarfsermittlung eine entscheidende Rolle, bei der wir bereits umfassende Unterstützung bieten.

### Inwieweit konnten Sie Aha-Erlebnisse bei den Teilnehmern hervorrufen?

Mit einer der wichtigsten Erkenntnisse war, dass auch mit einer begrenzten Anzahl an

Kochsystemen eine hohe und vor allem konstant reproduzierbare Qualität erzielt werden kann. Auch der Kostenrahmen überraschte viele.

### Herzlichen Dank für das Gespräch!

Sarah Hercht



Wie arbeiten die Rational-Geräte Hand in Hand mit den Küchenteams? Das **ganze Interview** mit Alexander Frühauf gibt es online unter:

[www.blgastro.de/schulverpflegung/rational-kita-summit](http://www.blgastro.de/schulverpflegung/rational-kita-summit)

Genuss für  
die Kleinsten.  
Jetzt entdecken!

Neu



**BÜRGER**  
PROFIKÜCHE



Tortellini Pomodoro-Mozzarella, vegetarisch

Einfach zubereitet mit  
abwechslungsreichen  
Füllungen.  
Jetzt probieren!



Neu



Tortellini vegetale, vegan



Tortellini Carne di Manzo





# Restaurant mit Kitaküche

Betriebsgastronomie, Kitaküche und Restaurant – all das vereint das familienfreundliche Konzept Lemabri in Boppard-Buchholz.

**W**ährend viele Gastronomen Mehrwertsteuer, fehlende Gäste und Personalmangel beklagen, trotzen andere den Widernissen und wagen den Schritt in die Selbstständigkeit.

**„Je nach Mittagessen schicken wir einen passenden Warenkorb zu den Kindern, z. B. mit Mehl, Eiern, Salz und Wasser – alles Zutaten, die in einer Pasta verarbeitet werden.“**

Das Ehepaar Christian Eckhardt und Sarah Henke entschied sich dafür, mutig zu sein und eröffnete Anfang Dezember 2023 das Lemabri. Der Neubau steht in einem Industriegebiet in Boppard-Buchholz und



beherbergt im Obergeschoss eine Kindertagesstätte.

Mit der EPG stärkt den Pächtern eine Softwarefirma den Rücken, die eine wirtschaftliche Einheit mit dem Restaurant bildet. Marco Ehrhardt, Inhaber der EPG, wünschte sich ein Betriebsrestaurant für den Hauptsitz seines internationalen Unternehmens in Boppard. Er errichtete den Neubau und schrieb die Küche zur Pacht aus. „Eigentlich hatten wir nie vor, in die Gemeinschaftsverpflegung zu gehen“, sagt Sarah Henke. „Aber wir kamen zur Besichtigung und sahen, dass das Konzept weit entfernt ist von einem klassischen Betriebsrestaurant. Also ließen wir uns überzeugen.“ Nun

Bilder: BFOUND GmbH





Wer das Lemabri betritt und dort zum Essen kommt, der vermutet nicht, dass das Team auch Kinder einer ansässigen Kita mitverpflegt.



betreiben sie mit dem Lemabri ein Restaurant, das externe Gäste empfängt, mittags dazu die Angestellten der EPG verköstigt und die Verpflegung der Kita im Obergeschoss stemmt. Auch Eventcatering und Tagungsräume für Business-Veranstaltungen werden angeboten.

### Alles übers Essen lernen

Apropos Kita: Neben Mittagstisch und regulärem Restaurantbetrieb kommt im Lemabri als Standbein noch die Kitaverpflegung hinzu. „Wir haben eine separate Küche, in der wir für die Kita im Obergeschoss kochen. Dort ist Platz für bis zu 80 Kinder“, sagt Sarah Henke. Die Wochentage sind nach Themen sortiert. Montags gibt es Heimatküche, dienstags Kochen nach Farben, am Mittwoch Gemüsevielfalt, donnerstags Länderküche und freitags stehen die Lieblingsessen der Kinder im Mittelpunkt.

Die Pächter haben sich für einen pädagogischen Ansatz mit Ernährungsbildung entschieden: „Je nach Essen schicken wir einen passenden Warenkorb zu den Kindern. Wenn es z. B. Pasta gibt, beinhaltet der Warenkorb Mehl, Eier, Salz und Wasser – alles Zutaten, die in einer Pasta verarbeitet werden“, erklärt Sarah Henke. Zwei Mitar-

beiterinnen kümmern sich um die Kitaverpflegung, bevor sie beim Mittagstisch unterstützen. Den Pächtern war es wichtig, dass die Kinder nicht nur gutes Essen bekommen, sondern dass sie auch etwas über Ernährung lernen. Generell wird vorwiegend vegetarisch gekocht, Fleisch oder Fisch gibt es einmal alle sechs Tage. Auch sonst achten die Köche auf eine kindgerechte Ernährung: Zucker wird etwa durch Ahornsirup oder Honig ersetzt, Salz wird möglichst wenig verwendet. Besonders beim Einkauf von Gemüse und Trockenwaren achten Sarah Henke und Christian Eckhardt auf Bio-Qualität.

Auch das Restaurant Lemabri selbst ist betont familienfreundlich: Es gibt ein Spielzimmer und ein eigenes Bad für Kinder. Die Wand im Kinderbad ziert ein Bild mit Safari-Tieren von der Künstlerin Catharina Baldauf, die unter dem Namen „Die Wandillustratorin“ selbstständig ist.

### Für und mit Kindern

Auch nach kurzer Öffnungszeit zeigt sich der Erfolg des Konzepts: „Wir mussten schon Anfragen ablehnen, weil wir ausgelastet sind“, sagt Christian Eckhardt. Ausgerechnet die Lage abseits der Innenstadt hat sich als Pluspunkt entpuppt: Neben den Gästen, die der Kindergarten und die EPG ins Lemabri führen, kommen viele Anwohner. „Etwa 90 Prozent der Gäste sind aus der Umgebung“, erklärt Christian Eckhardt. „Hier in der Region gibt es kaum Restaurants mit Mittagstisch, daher haben wir ein Alleinstellungsmerkmal. Und manche Gäste, die mittags zu uns kommen, sehen wir auch zum Dinner wieder.“

Die Kombination von Lunch und Dinner erreicht eine breite Zielgruppe. Auch den Mitarbeitern kommen die Öffnungszeiten entgegen: Weil das Lemabri mittags und abends geöffnet hat, haben die Mitarbeiter flexible Arbeitszeiten, was besonders Eltern entgegenkommt, die nach der Elternzeit wieder in den Beruf einsteigen. Das betrifft nicht nur die Mitarbeiter, sondern auch Sarah Henke und Christian Eckhardt selbst: Sie sind 2021 Eltern eines Sohnes geworden. Mit dem Lemabri haben sie für Besucher, Mitarbeiter und sich selbst ein familienfreundliches Konzept entwickelt, das nicht nur Familien mittags und abends willkommen heißt.

Denise Kelm

## Die Zukunft is(s)t JETZT – Rieber GN-Mehrweg

GNauto



60%

- + **Platzeinsparung** bei der Lagerung
- + einfaches & automatisiertes Entstapeln ohne Verkeilen

Fresh-Membran



2x länger haltbar & frisch

- + kompatibel mit allen Rieber GN-Behältern
- + Für Rohkost (Gemüse/Obst), Schnittsalate, Kaffeebohnen



- + gelasertes QR-Code für digitale CHECK TRACE Mehrwegorganisation und mit Ihrem Logo individualisierbar

- + mit **GS1 Digital Link** – verknüpft alle Informationen über den Food-Supply-Chain

**Rieber**  
M E T A cooking



# Für Fans von Vanille

So unscheinbar die schwarz-braunen Schoten doch sind, so intensiv ist doch ihr Inhalt, der ganz klassisch häufig in Süßspeisen auftaucht: Vanille.

**F**ruchtig mit Apfel oder Mandarine oder in Kombination mit der ebenfalls beliebten Schokolade – die Kombinationsmöglichkeiten für Desserts mit Vanille sind schier grenzenlos. Saisonale Abwandlungen sind daher einfach möglich und bringen trotz eines Grundprodukts

Milchwerke, die ihre Vanille-Puddinge wahlweise etwa mit Zwetschgenkompott, Himbeergrütze oder Kiwi und Granola kombinieren. Warum Desserts mit Vanille schon bei den Kleinsten beliebt sind? „Vanille zählt mit ihrem eher lieblichen, leicht süßlichen Geschmack zu einem der ersten Gewürze, die schon kleinste Kinder im Rahmen der Milchnahrung oder Breikost kennenlernen“, erklärt Kaja Schnell und ergänzt: „Gerade in Deutschland gilt Vanille als eine der liebsten Geschmacksrichtungen, und entsprechend ist seit Jahren Vanille ein Top-Favorit – bei Eis, Joghurt und eben auch Pudding.“ Entsprechend bietet das Sortiment von Frischli eine breite Palette an Vanille-Produkten, beginnend bei Puddingen, über Quarkspeisen bis hin zu Dessertsaucen.

Auch Cornelia Kreimer, Marketingleitung bei Naarmann, weiß um die frühen Berüh-

rungspunkte von Kindern mit Vanille: „Sie wird in vielen Lebensmitteln, die speziell für Kinder sind, eingesetzt. Daher ist der Geschmack der Vanille bereits früh bekannt und dadurch sehr beliebt. Zudem lässt sich das feine, blumige Aroma gut mit anderen Zutaten kombinieren.“ Für ihre Dessertprodukte mit Vanille setzt die Privatmolkerei auf echte Bourbon Vanille aus Madagaskar. „Diese besitzt einen hohen Vanillingehalt und hat einen intensiven und dabei sehr ausgewogenen Geschmack“, begründet Cornelia Kreimer. „Aufgrund ihrer süßlichen Note kann Vanille auch eingesetzt werden, um den Zuckergehalt in Lebensmitteln zu reduzieren“, nennt Kaja Schnell von Frischli ein weiteres Argument.

## Gut kombiniert

Der Klassiker unter den Geschmackskombinationen ist Cornelia Kreimer zufolge

**„Vanille zählt mit ihrem eher lieblichen, leicht süßlichen Geschmack zu einem der ersten Gewürze, die schon kleinste Kinder im Rahmen der Milchnahrung oder Breikost kennenlernen.“**

*Kaja Schnell, Frischli Milchwerke*

bzw. eines Grundgeschmacks – Vanille – Abwechslung in das Süßspeisenangebot von Kitas und Schulen. „Vanille verleiht vielen Desserts ein rundes, ausgewogenes Aroma, ohne zu dominant zu sein“, weiß Kaja Schnell, Leitung Marketing bei Frischli







## Mandarinen-Quarkstrudel

### Zutaten (für 10 Portionen):

je 200 g Speisequark Magerstufe und Quark-Dessert Vanilla, 150 g Dessert-Sauce mit Vanillegeschmack (alle drei von Milram Food-Service), 10 Blätter Strudelteig, 80 g Mandarinenfilets aus der Dose, Eiklar, 50 g gehackte Pistazien, 50 g brauner Zucker

Magerquark und Quark-Dessert Vanilla zusammen glatrühren.

Je ein Strudelteigblatt halbieren, Quarkmasse am unteren Rand des Teiges verteilen und mit Mandarinenfilets belegen. Oberes Drittel des Teiges dünn mit Eiweiß bestreichen, Seitenränder über die Füllung einschlagen, einrollen und auf ein Blech setzen.

Ministrudel mit Eiklar bestreichen und mit Pistazien und braunem Zucker bestreuen. Im Kombidämpfer bei 200°C ca. 20 Min. goldbraun backen. Zusammen mit der Dessert-Sauce anrichten und servieren. Dazu passen z. B. gegrillte Pfirsichspalten.

„natürlich die Kombination aus Vanille und Schokolade, also einer kräftigeren Geschmacksrichtung“. Aus diesem Grund hat Naarmann neben „Dein Pudding Vanille“ auch die Sorten „Dein Pudding Schoko“ und „Dein Pudding Karamell“ im Sortiment. Fruchtige Komponenten passen ebenfalls sehr gut zu Vanille; neben frischen Früchten auch in Form von servierfertigen Fruchtpuddingsorten, wie dem „We love Plants Apfel Pudding“.

Wer den Milchpudding Vanille von Frischli nicht pur servieren will, dem empfiehlt Kaja Schnell diesen mit einem Klecks Fruchtpüree zu verfeinern. Neu erhältlich sind z. B. die Varianten Rote Früchte und Heidelbeere, exotischer dagegen sind die Sorten Mango oder Passionsfrucht. „Aber auch ein Vanillepudding mit Kiwi und Granola ist schnell und einfach zubereitet,

sieht klasse aus und kommt bei kleinen Gästen super an“, schlägt sie vor. Weitere Rezeptinspirationen gibt es auf der Website des Unternehmens.

Milram Food-Service kombiniert seine Vanille-Desserts ebenfalls mit Früchten; so kommt das Buttermilch-Dessert Vanilla-Birne z. B. zusammen mit frischen Blaubeeren, Mandeln und Zartbitterschokolade oder mit Stachelbeeren, Äpfeln, Johannisbeerpüree und Mandeln in die Schalen. Auch in einer heißen Anwendung trifft Frucht auf ein Vanille-Produkt: Für das Rezept eines Quarkstrudels verwendet das Unternehmen u. a. das Quark-Dessert Vanilla sowie Mandarinen. „Der Quarkstrudel lässt sich auch mit anderem Dosenobst verfeinern und bietet so Abwechslung im Dessert“, merkt Ljubisa Lalic, Fachberater bei Milram Food-Service, an.



**KLEINE GÄSTE  
LIEBEN  
GROSSARTIGE  
ZUTATEN!**

**DEIN PUDDING von Naarmann:**

- ♥ nur 1,5 % Fett
- ♥ nur 6 % zugegebener Zucker
- ♥ Vanille, Schoko oder Karamell
- ♥ flexibel abzuwandeln
- ♥ lange haltbar



[www.naarmann.de](http://www.naarmann.de) | [#naarmann](https://twitter.com/naarmann)

**GUTES GELINGT!**



## Vanille- & Apfel-Pudding mit Spekulatius und Apfelkompott

### Zutaten (für 10 Portionen):

je 500 g We love Plants Apfel Pudding sowie Dein Pudding Vanille (beide von Naarmann), 500 g Äpfel (z. B. Boskoop), Saft einer 1/2 Zitrone, 100 g Zucker, 1/2 TL Bourbon Vanillezucker, 75 g Rosinen (optional), 2 cl Orangensaft, 1/4 TL Zimt, 10 Spekulatius (grob zerbrochen), 75 g (karamellisierte) gehackte Mandeln, dünne Apfelspalten zur Dekoration

Die Äpfel schälen und entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelstücke und die restlichen Zutaten für das Kompott, bis auf den Orangensaft, in einem Topf unter Rühren bissfest garen. Den Orangensaft hinzugeben, das Ganze noch einmal aufkochen und auskühlen lassen.

Die beiden Puddingsorten und das Kompott in Gläser schichten. Mit Vanille Pudding abschließen. Mit Spekulatiusstückchen und Mandeln bestreuen und mit dünnen Apfelspalten ausdekorieren.

### Kindgerecht

Im Bereich Kita- und Schulverpflegung ist der Milchpudding Vanille von Frischli besonders beliebt, der auch für das To-go

**„Der Klassiker unter den Geschmackskombinationen ist natürlich die Kombination aus Vanille und Schokolade, also einer kräftigeren Geschmacksrichtung.“**

*Cornelia Kreimer, Privatmolkerei Naarmann*

Geschäft in Schulen bestens geeignet ist. „Die Beliebtheit liegt nicht nur an der cremigen Konsistenz, die an einen selbst

gemachten Pudding erinnert“, weiß Kaja Schnell, „sondern auch an der günstigen Zusammensetzung: Die Rezeptur wurde entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard, der die sparsame Zuckerverwendung fordert, entwickelt“. Mit nur 1,5 Prozent Fett im Milchanteil und 6 Prozent zugesetztem Zucker ist das Dessert ideal für die Kita- und Schulverpflegung geeignet und kann in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.

Den Milchpudding gibt es zusätzlich in Bio-Qualität. „Schließlich fordern Kommunen und Bundesländer in ihren Richtlinien verstärkt den Einsatz von Bio-Produkten für

die Verpflegung u. a. in Kitas und Schulen“, nennt sie den Hintergrund.

Ein bei Kindern und Jugendlichen beliebtes Produkt von Naarmann: Dein Pudding Vanille, ein servierfertiger Pudding im 5-kg-Eimer. „Er hat nur 1,5 Prozent Fett und wenig Zucker. Dein Pudding Vanille ist laktosefrei, glutenfrei und ohne Gelatine hergestellt“, führt Cornelia Kreimer die Eckpunkte auf. Eine lange Haltbarkeit – und das ungekühlt – sei zudem ein entscheidender Vorteil in der Lagerung für die Küche.

### Vanilliger Begleiter

Auch Klassiker wie Kaiserschmarrn, z. B. zubereitet aus dem Eifix Kaiserschmarrn Teig aus dem Hause Eipro, den das Unternehmen für den Herbst mit Kürbispüree verfeinert (s. Online-Link), oder die Eifix Eierpannkuchen TK, lassen sich mit Vanillesauce in ein harmonisches süßes Hauptgericht verwandeln. Eine servierfertige Vanillesauce gibt es seit Mitte September neu von Dr. Oetker Professional. Die Dessertsauce kann direkt kalt aus dem Tetrapak verwendet werden oder nach dem Erwärmen. „Vanillesauce ist der absolute Klassiker unter den Dessertsaucen. Mit unserer servierfertigen Vanillesauce sind Desserts und süße Mahlzeiten im Handumdrehen abgerundet“, bringt es Larissa Lauseker, Business Managerin Dessert bei Dr. Oetker Professional, auf den Punkt.

Die Verwendung des Convenience-Produktes spare Zeit, sei aber für die Tischgäste auch einfach lecker. Das trifft auch auf das Buttermilch-Dessert Vanilla-Birne oder das Quark-Dessert Vanilla von Milram Food-Service zu, ebenso wie auf die Produkte der weiteren Hersteller. Da sie servierfertig sind, lassen sie sich mit wenigen Handgriffen zu Süßspeisen wandeln – mal mit saisonaler Frucht, mal mit Schokolade – und so die Herzen der Vanille-Fans höher schlagen.

**Sarah Hercht**



**Kürbis & Kaiserschmarrn:** Eipro kombiniert seinen Eifix-Teig mit Kürbispüree und bringt somit den Herbst in süßem Gewand auf die Teller. Das Rezept für den Kürbis-Schmarrn gibt es in unserem Rezept-Archiv: [www.blgastro.de](http://www.blgastro.de)



# Nachhaltig gepflegt

In Bochum beliefert LebensWert Gastgeber, gegründet Anfang 2023, 36 Kitas des Ev. Kirchenkreises – dabei liegt der Fokus des Caterers auf Nachhaltigkeit.



Die Zentralküche des Cateringunternehmens LebensWert Gastgeber in Castrop-Rauxel kocht für nahezu alle Kindertagesstätten des Evangelischen Kirchenkreises in Bochum. Seit April 2024 werden von dem knapp 30-köpfigen Team täglich rund 2.500 Mahlzeiten in 36 Bochumer Einrichtungen im Cook & Chill-Verfahren angeliefert: das bedeutet vorgekocht, schnell abgekühlt und dort punktgenau zur Essenszeit regeneriert, also erhitzt.

Cook & Chill, einschließlich der mitgelieferten Technik wie die platzsparenden Lieferboxen von CoolCooking, ist für die Kitas sehr praktisch und zeitsparend. Die Box kühlt, regeneriert und hält warm – ganz nach Bedarf (vgl. dazu auch Schulverpfle-

gung 1/2024, S. 20f). Zudem garantiert das Verfahren eine hohe Qualität und den Erhalt der Nährstoffe in den Gerichten. Das Prinzip erlaubt auch, dass die Essensbestellungen online eine Woche im Voraus aufgegeben und bei Bedarf am Vortag auch wieder abgemeldet werden können. Die pünktliche, tägliche Auslieferung der vielen Mittagessen funktioniert mit drei Fahrzeugen und einer ausgeklügelten Planung.

## Nachhaltig, kindgerecht, lecker

Der hohe Bio-Anteil der Speisen sowie die Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten sind zentrale Aspekte des Angebots. „Wir arbeiten eng mit den Kitas zusammen, um die Lieblingsgerichte der

Kinder zu integrieren und gleichzeitig Lebensmittelabfälle zu minimieren“, erklärt Dennis Marlinghaus, der für die Betreuung der Einrichtungen zuständig ist.

Die LebensWert Gastgeber GmbH wurde 2023 von Klaus Richter und Christoph Kleinhaus gegründet und verfolgt eine klare Vision: die Welt für zukünftige Generationen lebenswert zu gestalten. Im September 2024 erzielte das Unternehmen einen wichtigen Meilenstein: die erfolgreiche Bio-Zertifizierung. „Das Zertifikat zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind: Nachhaltigkeit und Genuss lassen sich bestens vereinen. Unsere Gäste können sich darauf verlassen, dass uns bio- und regio-

„Wir arbeiten eng mit den Kitas zusammen, um die Lieblingsgerichte der Kinder zu integrieren und gleichzeitig Abfälle zu minimieren.“

Dennis Marlinghaus

nale Qualität und Umweltbewusstsein sehr am Herzen liegen“, erklärt Klaus Richter. Wo es möglich ist, greifen die Gründer auf Bio-Produkte zurück oder solche, die beispielsweise aufgrund optischer Mängel nicht im Supermarkt verkauft werden und daher günstiger sind. Um weniger Lebensmittel zu verschwenden, werden Apps wie „Too Good To Go“ benutzt. Man möchte den ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich halten und deswegen wird Fleisch so oft wie möglich vermieden.

Das Unternehmen beliefert neben Kitas auch Schulen, Seniorenheime und Krankenhäuser. „Wir sind stolz darauf, einen Beitrag zur gesunden Ernährung der Kinder in Bochum zu leisten“, betont Klaus Richter. Die Zentralküche in Castrop-Rauxel produziert täglich bis zu 8.000 Mahlzeiten und folgt den neuesten Nachhaltigkeitsstandards. „Wir setzen auf frische, regionale Zutaten und selbstgemachte Speisen, um die Kinder nicht nur satt, sondern auch glücklich zu machen“, ergänzt Christoph Kleinhaus.

# Für jeden Geschmack & Bedarf

Convenience-Produkte sind aus Schul- und Kitaküchen nicht wegzudenken – ob einzelne Produkte oder Komplettgerichte, vegetarisch-vegan oder mit Fleisch und Fisch! Welches Produkt darf auf Ihrem Speiseplan nicht fehlen?



## Wie Hack(-bällchen)

Passend für den Bereich Schulverpflegung bietet Greenforce vegane TK-Köttbullar, die durch den hohen Convenience-Grad einfach zu verwenden und dabei besonders flexibel sind. Neben der klassisch schwedischen Variante landen diese auch als Meatball Pasta, Curry oder Bowl mehrmals die Woche auf den Schulspeiseplänen. Auch häufig genutzt wird das vegane Hack in Pulverform (Greenforce veganer Hack-Mix). Dieses ist einfach portionierbar, lagerbar ohne Kühlkette und kann dabei vielseitig verwendet werden – von Lasagne über Hackbraten bis Wraps. [www.greenforce.com](http://www.greenforce.com)

## Klassiker mit Hühnchen

Zu den Convenience-Produkten, die Geti Wilba speziell für die Schulverpflegung entwickelt hat, gehört auch der Klassiker Hühnerfrikassee. Hühnerfleisch trifft in dem traditionellen Gericht auf knackiges Gemüse und eine milde Sauce. Ab Oktober gibt es zudem vegane, nachhaltige Gerichte in den Sorten Thai, Indian, Asian und Mexican-Style. Diese trendigen Gerichte enthalten kaum Fett, Zucker und Salz, dafür reichlich Protein. [www.geti-wilba.de](http://www.geti-wilba.de)



## Pflanzlicher Backfisch

Der neue pflanzliche Backfisch Marine Style Filet von Garden Gourmet kommt komplett ohne tierische Zutaten aus. Die Basis bildet Weizenprotein, das zu 100 Prozent aus Europa stammt, und ist umhüllt von einer goldgelben Dillpanade mit leichter Zitronennote. Das Produkt lässt sich innerhalb von zwei bis zehn Minuten in der Pfanne, der Fritteuse oder dem Ofen zubereiten. Es trägt das V-Label und den Nutri-Score A und kommt ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe aus. In Packungen mit jeweils zwei Beuteln à 2 kg erhältlich, sind die tiefgefrorenen Produkte zwölf Monate haltbar. [www.nestleprofessional.de](http://www.nestleprofessional.de)





### Crossies gegen Pausenhunger

Gerichte für die Pause müssen lecker sein, gesund und sollten von möglichst vielen Kindern gegessen werden können – gar keine leichte Aufgabe. Eine Lösung bietet seit vielen Jahren Hanna-Feinkost. Die Hähnchen-Profis aus NRW haben mit den Chicken Crossies einen beliebten Klassiker im Sortiment: eine krosse Panade umhüllt zartes Hähnchen-Innenfilet. In der gegarten Variante können die Crossies ohne zusätzliches Fett im Kombidämpfer regeneriert werden. Die Halal-Zertifizierung erleichtert die Lagerhaltung und ermöglicht allen einen sorglosen Hähnchen-Genuss. [www.hanna.de](http://www.hanna.de)

### Vegane Mini-Maultaschen

Die veganen Mini-Maultaschen von Bürger Profiküche bereichern im Nu die Speisekarte von Kindergärten und Schulen. Denn die kleinen, tiefgefrorenen Teigwaren sind wahre Alleskönner und kommen ohne tierische Produkte aus. Ihre kompakte Größe und der ausgewogene Geschmack machen sie zu einem perfekten Baustein für kreative und gesunde Gerichte, etwa als Topping für Salate oder als Zutat in Suppen oder Wokgerichten. Die pflanzlichen Maultaschen basieren auf Weizenproteinen und Kartoffeln, verfeinert mit Tomaten, knackigen Karotten, Zwiebeln, Sellerie und ausgewählten Gewürzen. [www.buerger-profikueche.de](http://www.buerger-profikueche.de)



Bilder: Hanna-Feinkost, Bürger Profiküche



clever  
ESSEN

clever Essen

in der Schule

**Frisch, lecker, gesund, regional, nachhaltig ...**  
so sollte Schulverpflegung sein. Deshalb bereiten wir sie nach individuellem Konzept täglich direkt in der Schulküche zu. Wo das nicht möglich ist, schaffen wir eine andere ideale Lösung.  
clever ESSEN – sicher eine clevere Wahl.

Mehr erfahren?



[www.clever-essen-team.de](http://www.clever-essen-team.de)  
Telefon: 05971 / 8070 4000

# Qualität vor Preis

Der Luxemburger Caterer Restopolis schlägt künftig eine neue Einkaufspolitik ein. Entscheidend sind vor allem qualitative Kriterien, die zu einer besseren regionalen Wertschöpfung führen sollen.



Seit 2005 wird die Schulverpflegung im Großherzogtum Luxemburg von Restopolis betrieben. Das Unternehmen ist Teil des Ministeriums für Nationale Bildung, Kinder und Jugend und untersteht dessen Aufsicht. Es ist verantwortlich für über 10.000 Schüler und Lehrer. Dafür stehen mehr als 50 Restaurants und 87 Schul- und Universitätskantinen zur Verfügung. „Mit 45.000 Essen pro Tag bzw. 3 Mio. Gerichten pro Jahr stellen die Schul- und Gemeinschaftskantinen, die von Restopolis beliefert werden, einen potenziellen Absatzmarkt für die Produkte der Luxemburger Landwirtschaft dar. Was unseren Tischgästen nicht schmeckt, kommt nicht auf den Speiseplan“, so die einfache und erfolgreiche Philosophie von Restopolis.

Das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung vergab 2021 im Rahmen des 12. Deutschen Kongresses Schulverpflegung erstmalig einen „Goldenen Teller International“. Geehrt wurde damit die erfolgreiche und langjährige Arbeit des luxemburgischen Schulkantinenbetreibers. Dieser hat mit seinem neuen Konzept „Food4Future“ den Wandel hin zu mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung vorangetrieben. Auch mit einer neuen Einkaufspolitik im Außer-Haus-Markt Luxemburgs – unter dem Slogan „Freude am guten Essen“.

## Fokus: biologisch & regional

Veränderte Einkaufspolitik, was steckt dahinter? Bis dato konnten kleinere bis mittlere landwirtschaftliche und gartenbauliche

Bilder: B&L MedienGesellschaft/MidJourney, Polster





# Speiseplankennzeichnung & Kalkulation leicht gemacht

## Zeit und Kosten sparen bei der Kennzeichnung und Kalkulation von Speiseplänen



Die Erstellung eines Speiseplans für die Schule ist eine zeitintensive Aufgabe. Küchenchefs müssen viele Aspekte berücksichtigen, um sicherzustellen, dass die Mahlzeiten den Ernährungsbedürfnissen der Schüler entsprechen, kosteneffizient sind und den gesetzlichen Vorgaben genügen.

**Einhaltung gesetzlicher Vorgaben:** Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) schreibt vor, dass alle Allergene in den Speiseplänen klar gekennzeichnet werden müssen. Während Nährwertangaben bei losen Lebensmitteln nicht zwingend vorgeschrieben sind, wird von Schulen zunehmend erwartet, dass sie Transparenz über die Nährwerte der angebotenen Speisen bieten, um den Ansprüchen der Eltern gerecht zu werden.

**Budgetierung und Kostenkontrolle:** Die Verwaltung der Kosten ist eine weitere bedeutende Herausforderung. Es ist wichtig, qualitativ hochwertige Mahlzeiten anzubieten und gleichzeitig die Budgetvorgaben einzuhalten. Dies erfordert eine präzise Kalkulation der Rezeptkosten und eine effiziente Nutzung der Ressourcen.

### Automatisierte Nährwertberechnung und Kennzeichnung

Mit der Rezeptrechner-Software können Küchenchefs viel Zeit und Kosten sparen beim Erstellen, Kennzeichnen und Kalkulieren der Speisepläne. Das funktioniert folgendermaßen:

- Rezepte eingeben (Zutaten + Mengen)
- Speiseplan-Layout wählen
- Speiseplan-Vorlage füllen
- Kennzeichnung überprüfen
- Speiseplan als PDF herunterladen und ausdrucken

### Kostengünstige Lösung für kleinere Betriebe

Der Rezeptrechner bietet ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis und ist besonders kosteneffizient für kleinere Betriebe. Neben dem Speiseplan-Generator mit automatisierter Kennzeichnung profitieren Nutzer in der Vollversion von diversen weiteren Funktionen wie:

- Online-Rezeptverwaltung
- Rezeptblätter als PDF ausdrucken
- Kosten- und Preiskalkulation für Gerichte

### Keine technischen Voraussetzungen – sofort loslegen!

Da die Software browserbasiert ist, kann man von überall auf die Rezepte zugreifen und direkt loslegen. Die Buchung der Software kann online erfolgen. Für den Einstieg reicht eine zehnmündige Videoanleitung. Jetzt direkt loslegen & Software buchen:

[www.rezeptrechner.de](http://www.rezeptrechner.de)



Betriebe ihre Produkte kaum bei Restopolis anbieten. So entging den Landwirten ein großer Absatzmarkt. Nun will man dies mit der Installation einer digitalen Plattform grundsätzlich verändern. Damit kann sich jeder Betrieb an einer Ausschreibung beteiligen. Darüber hinaus soll nicht mehr der Preis der Lebensmittel das alles entscheidende Kriterium bei der Ausschreibung sein. Biologische bzw. regionale Produkte will man fördern – sie haben künftig den Vorrang.

Gebrochen wird dann auch mit der Vorgabe, dass quasi alle Schulkantinen in einer Woche das gleiche Gericht auf dem Menüplan haben. Denn gerade diese Bestimmung verhinderte, dass kleinere Anbieter mitmachen konnten. Sie produzieren nicht genug von einer bestimmten Ware, um an einem Tag tausende Schüler damit versorgen zu können. Gleichzeitig soll das vegetarische und das vegane Angebot weiter ausgebaut werden.

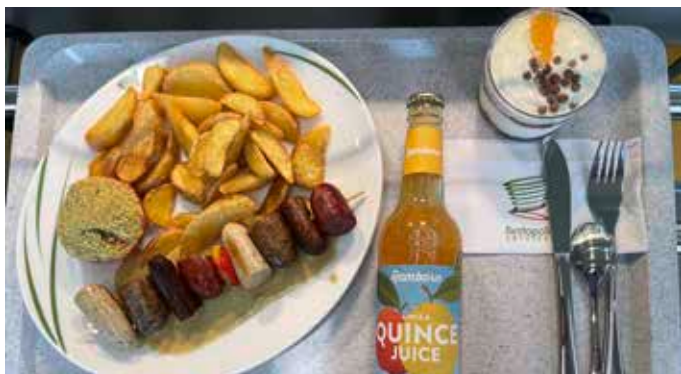
### Digitale Ausschreibung & Vergabe

Seit letztem Jahr läuft die digitale Plattform nun als Testphase an 13 Schulen. Auf dieser werden Aufträge zur Versorgung von Schulkantinen mit Food-Produkten vergeben. Gedacht ist sie für die lokalen Lebensmittelhersteller. Jede Bestellung von notwendigen Lebensmitteln von Restopolis wird öffentlich ausgeschrieben auf „Supply4Future“. Sie soll zu einem vollständig elektronischen und objektiven Vergabeprozess für den Kauf dieser Produkte führen. Die Produzenten melden sich für einen Auftrag, die Vergabe erfolgt dann digital. Wer die festgelegten Kriterien für den Auftrag erfüllen kann, wird entsprechend zugeordnet.

Gemäß dem Luxemburger Gesetz zur Vergabe von öffentlichen Aufträgen sollen Aufträge nicht danach vergeben werden, wer das billigste Angebot vorweisen kann, sondern es sollen qualitative Kriterien herangezogen werden. Nachhaltige Produkte, die zum Erhalt der Biodiversität oder zum Schutz der Umwelt beitragen, werden bevorzugt.

Restopolis-Ziele sind die Erhöhung des Anteils von regionalen und biologischen Produkten im Einkauf, die Förderung einer ausgewogenen Ernährung in Schulen und Bildungs- und Universitätseinrichtungen und die Minimierung von Lebensmittelabfällen. Man setzt dabei auf eine Vielzahl von Kenngrößen, wie u. a. auf die Beschaffungskosten, die Lieferantenbeziehungen, die Reaktionszeiten und eine Fehlerquote. Die ersten Resultate der bisherigen Pilotphase seien bemerkenswert gewesen, berichtete man aus der Restopolis-Zentrale.

Michael Polster



„Aus dem Beet – auf den Teller“ hieß es bei einem Projekt der Universität Vechta, bei dem Ernährungsbildung in der Kita auf dem Plan stand. Prof. Dr. Steffen Wittkowske gibt einen Einblick in das Projekt.



# Ernährungsbildung als Lern- und Sozialisationsprozess

Die Gesundheits- und Ernährungsbildung sowie Verbraucherorientierung in Schulen ist wichtiger Bestandteil zur Vermittlung zentraler Kompetenzen für die Lebensgestaltung für Kinder und Jugendliche. Im Rahmen des Seminars „Außerschulische Lernprozesse im Sachunterricht: Gesundheits- und Ernährungsbil-

dung in der Kita“ an der Universität Vechta hatten Studierende in Zusammenarbeit mit der in der Stadt ansässigen Kindertagesstätte „Purzelbaum“ ein Projektseminar unter der Leitung von Univ.-Prof. Dr. Steffen Wittkowske – Partner des DNSV – durchgeführt und zwei erfolgreiche Projektstage gestaltet. Sie standen unter dem Motto: „Aus dem Beet – auf den Teller“. Ziel war es, den Studenten die Bedeutung von Ernährung und Nachhaltigkeit zu vermitteln. Die Redaktion Schulverpflegung traf Steffen Wittkowske in Dresden/Radebeul, seinem Heimatort, um mit ihm über das Projekt und die Praxistage zu sprechen.

## Herr Wittkowske, wie schätzen Sie die Ergebnisse der Praxistage ein?

Die Projektstage waren ein voller Erfolg und zeigen, wie praxisnahe Gesundheits- und Ernährungsbildung bereits im Kindergar-

tenalter gestaltet werden kann. Ich bin zuversichtlich, dass dies nicht der letzte Projekttag in der Kindertagesstätte „Purzelbaum“ war.

## Warum fordern Sie gerade solch eine Hinwendung zur Praxis in der studentischen Ausbildung?

Für eine moderne und zukunftssichernde Alltags- und Lebensorientierung erfordert die Aus-, Fort- und Weiterbildung von Lehrern eine stärkere Professionalisierung und Berufsfelderorientierung. Dies verlangt eine verbindliche Verankerung von Gesundheits- und Ernährungsbildung sowie Verbraucherorientierung in den Lehrplänen und eine bessere Fortbildung von Lehrern sowie Erziehern zur Vermittlung entsprechender Kompetenzen. Gerade unsere Studierenden als angehende pädagogische Lehrkräfte an den Grundschulen benöti-





gen Unterstützung, um aktuelle Themen fundiert und schülerorientiert unterrichten zu können.

**Welchen Ansatz für die studentische Ausbildung verfolgen Sie dabei?**

Was und wie wir essen, hängt in starkem Maße von Lern- und Sozialisationsprozessen ab, die in der frühesten Kindheit beginnen und sich ein Leben lang fortsetzen. Eine bedeutsame Instanz hierfür ist das Elternhaus, aber auch in Kindertagesstätten wird frühzeitig Einfluss auf die Entwicklung von Ernährungskompetenzen genommen. Wo Lebensmittel herkommen, was gesund ist und welche grundlegenden Wechselwirkungen zwischen Boden, Pflanze, Tier und Mensch stattfinden, lässt sich auf einfache und altersgerechte Weise bereits hier andenken und einführen.



**„Was und wie wir essen, hängt in starkem Maße von Lern- und Sozialisationsprozessen ab, die in der frühesten Kindheit beginnen und sich ein Leben lang fortsetzen.“**

Prof. Dr. Steffen Wittkowske

**Was bedeutet dies für die pädagogische Arbeit in der Kita?**

Ein lebenslanger selbstbestimmter und verantwortlicher Umgang mit Nahrung, Essen, Ernährung sowie ein nachhaltiger und gesundheitsförderlicher Lebensstil sind prägend für heutige und zukünftige Generationen. Im Beet, im Garten oder eben auch in der Kindertagesstätte können Heranwachsende so einen elementaren Bezug zum Anbau, zur Pflege, zur Ernte, zur Verarbeitung sowie Zubereitung von Obst und Gemüse erlangen und Wertschätzung für Lebensmittel vermittelt bekommen. Ihnen werden einfache Naturzusammenhänge verdeutlicht und bei ihnen ein erstes, nachhaltiges Konsumverhalten angeregt. Und: Wenn Kinder lernen, Obst und Gemüse selbst anzubauen und zuzubereiten, sind sie eher bereit, es auch zu essen. Sie lernen allerdings auch, zu warten und ggf. zu verzichten.

**Wie sah die praktische Arbeit vor Ort in der Kita aus?**

Am ersten Projekttag wurden gemeinsam mit den Kindern Hochbeete angelegt. Sie bepflanzten sie mit Salatsetzlingen sowie Radieschen-Saat und lernten dabei spielerisch die Grundlagen des Gärtnerns kennen. Am zweiten Projekttag standen das Ernten

und die kreative Verarbeitung sowie der gemeinsame Verzehr des Gemüses im Mittelpunkt. Während die Radieschengruppe erntete, bereitete die Salatgruppe in der Küche ein Dressing vor und schnitt schließlich das geerntete Gemüse. Besonders viel Spaß hatten die Kinder dabei, lustige Gemüsesichter auf ihren Tellern zu gestalten.

**Wie geht es nun zukünftig weiter?**

Wie gesagt, ich gehe davon aus, dass dies nicht der letzte Projekttag in der Kindertagesstätte war. Das Projektseminar

und die Aktivitäten mit Studierenden und Kita-Kindern wurden finanziell und organisatorisch durch die Stadt Vechta und das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung unterstützt. Bald werden Studierende des Studienfachs Sachunterricht in einem weiteren Blockseminar einen „Tag der Schulverpflegung“ an der Oberschule Emstek im Oldenburger Münsterland ausgestalten. Nach der erfolgreichen Veranstaltung der gleichen Art im vergangenen Jahr werden wir die Kooperation mit der OS Emstek fortsetzen, denn diese Einrichtung – ausgezeichnet mit dem „Goldenen Teller 2022“ – demonstriert, dass eine aktive Mitarbeit aller Schüler die wichtigste Grundlage für einen erfolgreichen Schulalltag und eine optimale Schulverpflegung ist.

**Herzlichen Dank für das Gespräch!**

Michael Polster

**Zur Person**

Univ.-Prof. Dr. Steffen Wittkowske forscht und arbeitet seit mehreren Jahrzehnten erfolgreich zur Theorie und Praxis der Schulgartenarbeit, zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung im Kontext von Ernährungsbildung, Gesundheitsförderung und Verbraucherorientierung an der Universität Vechta. Parallel dazu leitet er seit über einem Jahrzehnt das Kompetenzzentrum Schulverpflegung und ist DNSV-Botschafter, wofür er vom Netzwerk im Jahr 2018 mit dem „Goldenen Teller Wissenschaft“ geehrt wurde.

**Fördermitglieder des DNSV**



# Eine Investition, die sich auszahlt

42 Organisationen, Experten und Bürger haben sich Anfang September in einem Offenen Brief an die Politik gewendet, um ein beitragsfreies Schulessen zu fordern.



**B**eitragsfreies Schulessen lindert sozio-ökonomische Ungleichheiten und fördert Bildungschancen, Gesundheit, Nachhaltigkeit und letztendlich auch die wirtschaftliche Entwicklung Deutschlands – heißt es in dem Offenen Brief an die Politik, den 42 Organisationen, Experten und Bürger am 2. September auf den Weg gebracht haben – darunter als Unterstützer auch das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung (DNSV).

Seit dem 1. August 2019 finanziert Berlin ein beitragsfreies Schulessen für alle Grundschüler und -schülerinnen und fördert zudem seit 2013 die Qualität und Regionalität des Angebots. Diese Investitionen zahlen sich aus und entsprechen dem wissenschaftlichen Erkenntnisstand. Dass Politiker und Politikerinnen der Berliner CDU und SPD diese Praxis nun in Frage stellen, sei kurzfristig und gänzlich unangemessen. „Wir fordern Sie auf, die Finan-

zierung des Schulessens für Grundschüler und Grundschülerinnen in Berlin beizubehalten und auf Kitas auszuweiten“, lautet die Forderung.

## Schulverpflegung kostenfrei

Als Vorbild angeführt wird eine Studie aus dem Jahr 2022 (<https://academic.oup.com/restud/article/89/2/876/6273674>), die zeigt, dass Kinder in Schweden, die während ihrer gesamten Grundschulzeit ein beitragsfreies Schulessen bezogen, ihr Bildungsniveau und ihren Gesundheitszustand verbesserten und ihr auf die Lebenszeit summiertes Einkommen um durchschnittlich 3 Prozent steigern konnten. Bei Kindern aus wirtschaftlich benachteiligten Haushalten war dieser Effekt sogar deutlich größer. Kinder aus allen Haushalten profitierten, ausgenommen die Kinder der reichsten Haushalte. In Schweden ist die Schulverpflegung schon seit den 1970er-Jahren für

alle Schüler und Schülerinnen zwischen sieben und 16 Jahren kostenfrei.

Zu den Unterstützern der Forderung gehören neben dem DNSV auch Organisationen wie der Ernährungsrat Berlin, der Landeschülerausschuss Berlin, die Verbraucherzentrale Berlin, die Sarah Wiener Stiftung, die Berliner Tafel, Slow Food Deutschland, die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz sowie Schulcaterer, darunter die Drei Köche, Greens unlimited Berlin, Schildkröte und Handfest, sowie Privatpersonen.

Alle Unterstützer sowie den genauen Wortlaut des Offenen Briefes lesen Sie online unter:  
[www.blgastro.de/schulverpflegung/offener-brief-kostenfreies-schulessen](http://www.blgastro.de/schulverpflegung/offener-brief-kostenfreies-schulessen)





# TERMINE

## Frühstück mit Biss – Ausgewogenes und zahngesundes Kita-Frühstück

10.10.2024  
Online

**Thema:** Im Rahmen dieses interaktiven Fachvortrags erarbeiten die Veranstalter mit den Teilnehmern wie ein Kita-Frühstück ausgewogen und zahngesund gestaltet und wie das Zahnputztraining zur Routine im Betreuungsalltag einer „gesunden Kita“ werden kann. Konkrete Fragen, Anliegen und Erfahrungswerte aus der Praxis sind herzlich willkommen. Der Veranstalter freut sich auf einen regen Austausch und bringt noch einige Tipps zu verschiedenen Arbeitshilfen und Unterstützungsangeboten für die Praxis mit.

**Zielgruppe:** Kita-Teams (pädagogisches Personal und Küchenkräfte)

**Termin:** 10.10.2024, 13.30 bis 15 Uhr

**Ort:** Online via Zoom

**Veranstalter:** Vernetzungsstelle Brandenburg

**Kosten:** kostenfrei

**Weitere Informationen und Anmeldung:**

[www.vernetzungsstelle-brandenburg.de](http://www.vernetzungsstelle-brandenburg.de)

## Vegetarisch und vegan: Vielfalt ohne tierische Produkte

10.10.2024  
Bayern

**Thema:** In diesem Workshop mit Herbert Thill erleben die Teilnehmer, wie einfach es ist, die vegetarische und vegane Küche täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen, das nicht nur lecker, sondern auch noch gut für die Umwelt ist. Sie erhalten wertvolle Tipps in Theorie und Praxis, wie man gesunde und leckere Alternativen zu bestehenden Gerichten selbst fleischlos herstellen kann. Beim gemeinsamen Kochen mit anderen Verpflegungsverantwortlichen und im Erfahrungsaustausch untereinander werden Anwendungsbeispiele nähergebracht.

**Zielgruppe:** Küchenleitungen, Küchenteams, Hauswirtschaftsmitarbeiter, Betriebsleiter, Auszubildende

**Termin:** 10.10.2024, 9.30 bis 15.30 Uhr

**Ort:** Bayern

**Veranstalter:** EGV AG

**Kosten:** 149 Euro/119 Euro (Azubis), inkl. MwSt.

**Weitere Informationen und Anmeldung:**

[www.egv-group.de/solutions/seminare](http://www.egv-group.de/solutions/seminare)

## Schulung für Ausgabekräfte – Speisenpräsentation und Kommunikation

28. bzw. 30.10.2024  
Online

**Thema:** Die Arbeit oft ungelerner Ausgabekräfte in Schulmensen wird häufig unterschätzt. Dabei können Ausgabekräfte mit einem guten Kontakt zu den Schülern sowie Lehrkräften einen wesentlichen Beitrag zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung und deren Akzeptanz leisten und außerdem dazu beitragen, Lebensmittelabfälle gering zu halten. Damit sind sie essenziell für den Erfolg einer Schulmensa. Dieses Seminar sensibilisiert Ausgabekräfte in Schulmensen für eine bedarfs- und kindgerechte Verpflegung in Schulen, und fördert gezielt kommunikative Kompetenzen mit dem Ziel der Akzeptanzsteigerung des ausgegebenen Essens bei Kindern und Jugendlichen und der Stressreduktion in Mittagspausen.

**Zielgruppe:** Mitarbeiter in der Verpflegungsausgabe in Schulen

**Termin:** 28. bzw. 30.10.2024, 15 bis 18 Uhr

**Ort:** Online

**Veranstalter:** LErn – Landeszentrum für Ernährung an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)

**Kosten:** 25 Euro pro Person

**Weitere Informationen und Anmeldung:**

[www.landeszentrum-bw.de](http://www.landeszentrum-bw.de), Anmeldeschluss: 13. bzw. 16.10.2024

## Kita-Verpflegung: Verpflegungssysteme gut gestalten – Praxisteil

31.10.2024  
Kaiserslautern

**Thema:** Die Veranstaltung ist Baustein Nummer drei der insgesamt sechsteiligen Fortbildungsreihe „Essen und Trinken in Kindertagesstätten“ der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz. Die Module können aber auch einzeln gebucht werden. Dieses Modul widmet sich im Speziellen Verpflegungssystemen, Arbeitsabläufen und der Lebensmittelwertschätzung und fungiert als Praxisteil ergänzend zur gleichnamigen Veranstaltung am 24.10. von 9.30 bis 13 Uhr.

**Zielgruppe:** Verantwortliche für die Verpflegung, Hauswirtschaftskräfte, externe Essensanbieter, Erzieher

**Termin:** 31.10.2024, 14 bis 16 Uhr

**Ort:** Berufsbildende Schule I, Kaiserbergring 29, 67657 Kaiserslautern

**Veranstalter:** Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz/Dienstleistungszentren des Ländlichen Raums (DLR)

**Kosten:** k. A.

**Weitere Informationen und Anmeldung:** [www.fze.rlp.de](http://www.fze.rlp.de),

E-Mail: [ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de](mailto:ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de), Anmeldeschluss: 17.10.2024

## Bedarfsgerechte Schul- und Kitaverpflegung

13.11.2024  
Riedstadt

**Thema:** Im Seminar erhalten die Teilnehmer Hilfestellungen bei der Planung einer kinder- und schülerzentrierten Speisenzusammenstellung und bekommen neue Inspirationen, wie die Akzeptanz einer ausgewogenen Ernährung gesteigert werden kann. Konkret geht es um den Nährstoffbedarf von Kindern und Jugendlichen, verschiedene Ernährungsempfehlungen (z. B. DGE), Spielräume für die Ernährungsbildung und die Akzeptanzsteigerung durch Nudging.

**Zielgruppe:** Küchenleiter, Köche, Küchenmitarbeiter, Hauswirtschaftspersonal

**Termin:** 13.11.2024, 10 bis 15 Uhr

**Ort:** Transgourmet Riedstadt, Albert Schweizer Straße 2, 64560 Riedstadt

**Veranstalter:** Transgourmet

**Kosten:** 95 Euro/125 Euro (Nicht-Kunden), zzgl. MwSt.

**Weitere Informationen und Anmeldung:**

[www.transgourmet.de/akademie/seminare-und-workshops](http://www.transgourmet.de/akademie/seminare-und-workshops)



### Wrasen ade

Smeg Professional ergänzt sein breites Sortiment an professioneller Spültechnik um die neue Haubenspülmaschine SPH515H. Sechs Programme machen die Maschine aus der Geräteserie Easyline besonders vielseitig einsetzbar. Dabei spült das Gerät bis zu 1.080 Teller pro Stunde. Und dank des 470 mm hohen Einschubs finden sogar große Tablettbequem in dem geräumigen Haubenspüler Platz. Technisches Novum ist vor allem das patentierte System zur Wrasenreduktion. Es verbessert das Raumklima und senkt den Energieverbrauch. Ein patentierter, leichtgängiger Mechanismus vereinfacht zudem das Öffnen und Schließen der Haube.

[www.smeg-professional.com/de](http://www.smeg-professional.com/de)



### Vegane Butteralternative

Optima Brat Gold vegan von Walter Rau Lebensmittel eignet sich als spritzfreie Alternative zu geklärter Butter, Butter und Butterschmalz. Durch die hohe Erhitzbarkeit von bis zu 220°C ist das vegane Öl zum Braten, Sautieren, Rösten, Abschmelzen und Dünsten herzhafter wie auch süßer Speisen verwendbar. Es zeichnet sich durch einen langanhaltenden Buttergeschmack aus und ist durch die halbflüssige Konsistenz gut dosierbar. Das ungekühlt lagerbare Produkt gibt es in der 2-l-PET-Flasche oder der 10-l-Bag-in-Box. [www.walter-rau.de](http://www.walter-rau.de)

### Digitale Servicewelt

Winterhalter liefert ab sofort alle Untertischspülmaschinen der UC-Serie und Haubenspülmaschinen der PT-Serie mit einem QR-Code aus. Wird dieser mit einem Smartphone oder Tablet gescannt, hat der Anwender direkten Zugriff auf den digitalen Servicebereich des Spültechnikherstellers. Damit vereinfacht EasyAccess die tägliche Handhabung der Spülmaschine. Neben der immer aktuellen Funktionsbeschreibung der Maschine sind auch Hinweise zur korrekten Bedienung, Inbetriebnahme, Reinigung und Wartung hinterlegt. Außerdem kann direkt und jederzeit eine Terminanfrage für die Reparatur oder Wartung der Spülmaschine gesendet werden. [www.winterhalter.com](http://www.winterhalter.com)



### Bei niedriger Temperatur

Witty präsentiert mit Witty Klik Energy Verde eine gewerbliche Niedrig-Temperaturspüllösung. Dem Unternehmen zufolge liefert das Produkt nicht nur erstklassige Spülergebnisse, sondern ermöglicht auch eine deutliche Reduzierung der Energiekosten: Durch die Senkung der Spültemperatur von 65 auf 50°C im Tank und von 85 auf 75°C im Boiler lassen sich je nach Größe der Spülmaschine jährlich bis zu 15.000 Euro einsparen. Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen: Die mit dem EU Ecolabel ausgezeichnete Lösung nutzt die Reinigungskraft von Enzymen und minimiert somit den Chemieeinsatz.

[www.witty.eu](http://www.witty.eu)



### Nachhaltig beraten

Green Guides will GV-Betriebe bei der Reduzierung ihrer Lebensmittelabfälle unterstützen und bietet dafür einen Fullservice-Ansatz. Im Portfolio des Beratungsunternehmens sind neben individuellen Handlungsempfehlungen vor allem eigene Softwarelösungen wie die webbasierte Plattform Foodwaste4U, die Kennzahlen zum Speiseabfall ermittelt und um eine digitale Waage ergänzt werden kann. Das Tool Foodcast4U ermöglicht ergänzend eine KI-gestützte Prognose von Absatzmengen, das Tool Foodprint4U die Bilanzierung und Optimierung von gesundheits-, klima- und umweltrelevanten Aspekten der Speisen. [www.green-guides.de](http://www.green-guides.de)





## Fünf Jahre Garantie

Langlebigkeit und Robustheit stehen in den Qualitätsanforderungen der Außer-Haus-Branche ganz oben, wenn es um die Investition in Küchentechnik geht. Diesem Anspruch kommt Eloma in Sachen Material, Design, Bedienung, Instandhaltung und Pflege nach. Zusätzlich gibt der Hersteller von Kombidämpfern aus dem bayerischen Maisach seit diesem Jahr ein neues Garantieverprechen. Im Rahmen der Aktion „Gib mir 5“ erhalten Kunden bis zu fünf Jahre Garantie auf alle Kombidämpfer und Ladenbacköfen des Herstellers. [www.eloma.com](http://www.eloma.com)



## Buchtipp

Empirische Untersuchungen zur Partizipation in der Schulverpflegung fehlen bisher. Es mangelt an Erkenntnissen darüber, ob und in welchem Maße Partizipation in diesem Bereich vorhanden und wie sie genau gestaltet ist. Die Autorin des Buches „Partizipative Schulverpflegung“, Irina Vollmer, untersuchte deshalb exemplarisch an Schulen der Sekundarstufe I in Baden-Württemberg die Umsetzung von Partizipation in der Schulverpflegung. Dabei beschreibt sie die Formen der

Partizipation und beleuchtet von Akteuren wahrgenommene Gelingensbedingungen und Barrieren, um daraus Handlungsempfehlungen für die schulische Praxis abzuleiten.

Einleitend steht die Begriffsbestimmung von Schulverpflegung sowie eine Situationsbeschreibung von Mittags- und Zwischenverpflegung im Fokus. Daran anschließend konzentrieren sich die Inhalte auf die Organisationsstrukturen der Schulverpflegung in Deutschland, gefolgt von einem internationalen Vergleich an ausgewählten Beispielen sowie eine Betrachtung der Ansprüche an die Schulverpflegung.

Durch eine umfassende Darstellung theoretischer Grundlagen und empirischer Untersuchungsschritte bietet dieses Buch einen tiefgehenden Einblick in die Thematik der Schulverpflegung und zeigt praxisnahe Wege zur Förderung der Partizipation von Schülern auf.

Das Buch richtet sich an Akteure von Schulverpflegung sowie an Wissenschaftler aus dem Bereich der Schulentwicklung und Public Health (Nutrition).

**Irina Vollmer:** Partizipative Schulverpflegung – Formate und deren Gelingensbedingungen und Barrieren, Schulentwicklung in Forschung und Praxis, Band 34, 278 Seiten, Hamburg: Verlag Dr. Kovac, 94,80 Euro. [www.verlagdrkovac.de](http://www.verlagdrkovac.de)

## Dreierlei Neuerungen

Um den Anforderungen von Außer-Haus-Betrieben gerecht zu werden, bietet Rieber mit den neuen GNauto-Behältern, der Fresh-Membran und den gelaserten QR-Codes nach GS1-Standard vielseitige Lösungen. Da ausreichend Platz in Großküchen oft knapp ist, hat das Unternehmen die neuen Behälter stapelbar gestaltet, sodass sie bis zu 60 Prozent weniger Lagerfläche benötigen. Zudem verkannten sie weniger.

Vorteil der Fresh-Membran, die in die bewährten Steckdeckel integriert ist: Sie bietet einen luftdichten Verschluss und verdoppelt so die Haltbarkeit von Frischwaren. Ab sofort sind die Behälter mit gelaserten, widerstandsfähigen QR-Codes versehen, die eine umfassende digitale Mehrwegorganisation und Rückverfolgbarkeit ermöglichen. [www.riber.systems/de](http://www.riber.systems/de)



# #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. Bedienerverhalten, intelligente Leistungsoptimierung
- Gästekommunikation:**  
u. a. Ernährungsaufklärung, Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung

Alle Checklisten stehen auf [www.schulverpflegung.com](http://www.schulverpflegung.com) zum Download zur Verfügung. In der Rubrik **#spürbargrün** finden Sie zudem weitere Tipps rund um Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt.





# Gut geschult in puncto gesunde Ernährung

Mit der neuen Weiterbildung „Ernährungsberater für Kinder“ richtet das IST Studieninstitut sein Augenmerk auf die gesunde Entwicklung von Kindern. Nun vergibt es exklusiv ein Stipendium für die Weiterbildung.

**A**usreichend Bewegung und eine ausgewogene Ernährung – das sind zwei wichtige Säulen für die gesunde Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Dass die richtige Ernährung für die kindliche Entwicklung unabdingbar ist, dürfte – landauf, landab – bekannt sein. Aber was ist denn eigentlich „die richtige“ Ernährung? Die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen ändern sich im Laufe ihrer Entwicklung immer wieder und die vom Robert Koch-Institut veröffentlichten Zahlen zu Übergewicht unter Kindern zeigen, dass es offensichtlich für die Eltern nicht so einfach ist, die „richtige“ Ernährung

zu erkennen: Etwa jedes sechste Kind in Deutschland ist übergewichtig. Unter den 11- bis 13-jährigen sogar jedes fünfte.

Das IST Studieninstitut gibt mit der neuen Weiterbildung „Ernährungsberater:in für Kinder“ Verpflegungsverantwortlichen in Kitas und Schulen sowie Köchen einen Leitfaden an die Hand, mit dem sie sich einen fundierten Überblick über den sich verändernden Nährstoffbedarf von

Kindern verschaffen können. Die Teilnehmer erhalten so die Möglichkeit, sich in der Ernährungsberatung gezielt auf Kinder und Jugendliche zu spezialisieren.

Der berufsbegleitende Kurs dauert insgesamt sechs Monate, kann komplett online ab-

solviert werden und startet das nächste Mal wieder im Januar 2025.

## Stipendium zu vergeben

Das IST Studieninstitut vergibt exklusiv ein Stipendium für die Weiterbildung „Ernährungsberater:in für Kinder“ (Wert: 1.134 Euro) an einen Leser des Fachmagazins Schulverpflegung. Schreiben Sie uns einfach in ein paar Sätzen, warum Sie dieses Stipendium gewinnen sollten (E-Mail an Sarah Hercht: s.hercht@blmedien.de, Betreff: Stipendium Ernährungsberater). Die Bewerbungsphase endet am 31. Oktober 2024. Der Gewinner wird von der Redaktion Schulverpflegung und dem IST Studieninstitut im November 2024 ermittelt und informiert. (Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.)

Weitere Informationen zum Ablauf und Inhalten der Weiterbildung gibt es über den QR-Code.



Bild: BillionPhotos.com – stock.adobe.com

## Impressum Schulverpflegung 19. Jahrgang

vereint mit

Offizielles Organ des DNSV

Redaktioneller Partner des VDOE

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

Medienpartner von

Medienpartner von

KiSchuMe



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

### 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



# Mein Profi-Portal

www.schulverpflegung.com

praxisnah  
marktorientiert  
informativ

**blgastro**<sup>de</sup>

The screenshot shows the homepage of the Schulverpflegung website. At the top, there is a navigation bar with 'Menü', 'Shop', 'Login', and 'trinken' (with a magnifying glass icon). The main header features the title 'Schulverpflegung' in a large, pink font, followed by a pink button that says 'Registrieren Sie sich hier als Abonnent auf blgastro.de!'. Below the header, there are navigation tabs for 'Wissen', 'Konzepte', 'Branchenköpfe', 'Industrie', 'Events', and '#spürbargrün'. The main content area is divided into several sections. The top section features a large image of two men in blue jackets standing in front of a 'Guten Appetit' magazine cover, with the text 'VDSKC Vorstand Präsident Schul- und Kitaverpflegung e.V.' and 'vdskc.de' and 'www.vdskc.de'. Below this is a headline 'Neu als Mitglied im VDSKC: Lehmanns Gastronomie' and a short paragraph. To the right, there is a 'Über uns' section and a 'Schulverpflegung 1/2024' magazine cover with a 'Jetzt Abo abschließen!' button. Below the main article, there are three columns of smaller articles: 'Nachhaltigkeit: Foodwaste vermeiden in Mensen', 'Neue Ausgabe: Schulverpflegung 1/2024 ist erschienen', and 'Auszeichnung: Heiko Höfer ausgezeichnet für Lebenswerk'. A '#spürbargrün' section follows, featuring a large image of a child watering plants and an advertisement for 'Schulverpflegung' with the text 'Jetzt im Mini-Abo probelesen'. Below this are three more articles: 'Schulwettbewerb: Halbzeit bei „Echt kuh-!“ – jetzt noch mitmachen!', 'EZO Pfälzer Grumbeere: 3 Landessieger von „Kids an die Knolle“', and 'Bildungsprogramm: 5 Kitagruppen on Tour'. The final section is an advertisement for 'Umweltanliegen: Sauberes, sicheres Wasser'.



**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](http://www.diehaccpapp.de)