

Schulverpflegung



Fachmagazin für die professionelle Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen

13. Jahrgang
Ausgabe 1/2018
Heftpreis: 10 €

GV-Managerin des Jahres

Organisch auf ganzer Linie

Ernährungsbildung

Supermarkt im Schulgarten

Burger

**Für Kleine
ganz groß**

Neue Seiten. Neue Zeiten!



GASTRO INFO PORTAL



HOME KONZEPTE FOOD



Schauen Sie selbst mal rein!
www.gastroinfoportal.de



Bahn feiert Tag des Deutschen Apfels

Ob als Snack oder Nachtisch - Äpfel sind beliebt. Zum Tag des Deutschen Apfels gibt es Aktionen und Fakten. [mehr...](#)

... das älteste Portal für den
Außer-Haus-Markt
(früher gvnet-infodienst.de)
ist jetzt auch das neueste.
Unserem Branchenportal und
dem Newsletter haben wir ein
umfassendes Facelift verpasst!

05.02.2018

**INTERGASTRA
Fachkongress**



**BEST
of
Market
2018**





Dr. Michael Polster,
Vorsitzender DNSV

Frisch gekocht ist halb gewonnen

Eine Umfrage zur Schulverpflegung belegte, dass dort wo frisches Essen auf den Tisch kommt, auch die Akzeptanz dafür am größten ist und es dafür die besten Noten gab. Am weitesten verbreitet ist derzeit dennoch die Anlieferung von warm gehaltenem Essen. Der große Nachteil dabei ist, dass keine Bildungswirkung angestrebt wird. Organisatorische und monetäre Gesichtspunkte regieren die Prozesse und Bildungsinteressen werden vernachlässigt. Mit der Ausschreibung und Vergabe der Versorgungsaufgabe an Cateringunternehmen glaubt man die Probleme zu lösen. Die Bildungschance der Schulverpflegung wird verkannt. Dies ist letztlich nur durch eine Mahlzeitenproduktion möglich, die täglich vor Ort erfolgt. Stellt man die Vor- und Nachteile der verschiedenen Produktionsformen gegenüber, so gewinnt aus der Sicht des DNSV nur die Frischküche. Dies belegte auch der 11. Deutsche Kongress für Schulverpflegung, der erstmalig auch in der Hauptstadt stattfand.

In Auswertung der sehr gut besuchten Veranstaltung in der Alten Börse in Berlin-Marzahn hat sich das DNSV nun mit klaren Forderungen für das Jahr 2018 an die Öffentlichkeit gewandt. „Essen in der Schule – Bildungsort Schulrestaurant“, so die zentrale Lösung, die mit einer Reihe von grundlegenden Forderungen – in Bilanz der vergangenen Jahre Schulverpflegungspolitik – untersetzt wird. Dabei geht es um gesunde Schulen in gesunden Städten und Dörfern, in denen das Schulrestaurant ein Bildungsort ist und Essen und Kochen an Schulen zum Lebensmittelpunkt gemacht wird, genauso wie um das immer noch hochaktuelle Thema, die Abschaffung der 19 % MwSt.-Besteuerung auf die Schulverpflegung und die aktive Einbindung der Schüler in den Produktionsprozess der Schulverpflegung. Die Devise kann nur lauten: Essen in der Schule muss demokratisch sein. Basis dafür soll ein von Bund-Länder-Kommunen getragener Schulverpflegungssozialpakt sein, für die soziale Infrastruktur aller Schulen, denn der Kopf braucht optimale Schulverpflegung, d. h. jeder Schule ein Schulrestaurant und eine Küche. Vor Ort gekochte Speisen haben einen wesentlich geringeren ökologischen Fußabdruck als warm angeliefertes und warm gehaltenes Essen. Die Warmhalteküche ist nicht mehr zu akzeptieren. Diesem Thema wird sich auch der 12. Deutsche Kongress für Schulverpflegung stellen, der am 9. November im Schulzentrum der Integrierten Gesamtschule Oyten / IGS Oyten, stattfinden soll und sich dem Thema: Essen in Kita- und Schule – Bildungsort Schulrestaurant & die tägliche Frischküche, stellt. Das DNSV freut sich auf Ihre Teilnahme! Netzwerken Sie bis dahin fleißig und machen Sie der Politik Druck für eine optimale Schul- und Kitaverpflegung!

Michael Polster

1. Vorsitzender Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V. (DNSV)
vorsitzender@schulverpflegungev.net



Claudia Kirchner,
Chefredakteurin

Die Mischung macht's

Frisch vor Ort gekocht klingt toll. Und ist es auch – vorausgesetzt die Rahmenbedingungen passen. Doch oft ist das Ganze nicht umsetzbar, sei es aus Platzgründen, personell bedingt und nicht zuletzt aus wirtschaftlichen Gründen. Nicht nur Eltern kämpfen in den Schulferien damit, ihre Kinder irgendwo unterzubringen, auch Caterer müssen das wochenlang brachliegende Geschäft bestmöglich überbrücken. Für eine eigenständige, einzelne Frischküche vor Ort wirtschaftlich eine unglaubliche Herausforderung.

Ich glaube nicht, dass „die eine“ Schulverpflegungslösung darin liegt, allen eine „Frischküche“ zu verordnen. Das scheitert bereits daran, dass der Begriff Frischküche auch ein dehnbarer ist. Frische Komponenten müssen vor Ort aber auf jeden Fall angeboten werden, daran führt kein Weg vorbei. Ich kenne aber einige professionelle, vorbildliche und erfolgreiche Mischkonzepte, die genau das tun: eine zentrale Cook & Chill-Produktion kombiniert mit einem kleinen Bereich vor Ort, in dem frische Komponenten ergänzt werden und auch auf Sonderwünsche der Kinder eingegangen werden kann.

Bestes Beispiel ist der Betrieb unserer GV-Managerin des Jahres 2017 in der Kategorie Education, Jana Heise. Biond in Kassel produziert 5.200 der 7.000 Kita- und Schülern zentral per Cook & Chill. Dank 100%iger Bio-Ware, einem geringen Fleischanteil, regionalen Lieferanten und einer nicht tagtäglichen Anlieferung kann Biond sogar hinsichtlich des CO₂-Fußabdrucks gegenüber einem konventionellen Lieferanten punkten. Darüber hinaus geht Biond beispielhafte Wege in Sachen Ernährungsbildung junger Gäste. Die Köche bringen alles mit, damit sie auch ohne Komplettküche vor Ort mit den Kindern gemeinsam kochen können. Zusammen mit Blindverkostungen wurden so schon viele Kinder durchs Hintertürchen von „gesundem“ Essen überzeugt.

Frischküche hin oder her, was ich ebenfalls nicht gut finde, sind stundenlang warm gehaltene Speisen. Diese landen leider oft matschig, farblos und vitaminarm auf den Tellern der Kinder. Muss man sich da noch wundern, wenn die Essensbeteiligung und das Image der Schulverpflegung nicht stimmen?!

Claudia Kirchner

Schulverpflegung

26

Kinder essen viel lieber Gemüse, wenn sie es selbst gepflanzt, gepflegt und geerntet haben.



12

Eine Untersuchung zum Status Quo der Schulverpflegung im Rems-Murr-Kreis belegt, dass frisch gekochtes Essen besonders gut ankommt.



22

Burger müssen nicht immer fettig und ungesund sein, damit die Kleinen sie mögen.



Minigärtner lernen spielerisch, woher das Gemüse kommt. Wie das geschieht, lesen Sie ab Seite 26. Foto: Edeka Stiftung

20

Deutschland hat erstmals einen Goldenen Minikoch. Geehrt wurde er in Berlin.



Aktuelles

Kurz notiert	5, 7
Messevorschau Internorga	6
Aus den Ländern	8
Rolf Hoppe:	
So isst Berlin	9
Elternsache:	
1.000 Mal probiert	10
Marktforschung:	
Frisch gewinnt	12

Aus der Praxis

GV-Managerin des Jahres 2017:	
Organisch auf ganzer Linie	14
Löwenzahn Dienstleistung:	
Einen Klax anders	17
Küche Graz:	
Moderne Traditionsküche	25

DNSV

11. Deutscher Kongress Schulverpflegung:	
Nicht nur für den Kopf zuständig	18
Ausstellung „Mineralwasser erleben“:	
Mehr als ein Durstlöcher	21

Interview

Dr. Peter Stadelmann:	
Doppelt effizient	24
Sabine Chilla/Petra Vonderach:	
Schreckgespenst Ausschreibung	30

Fachthemen

Burger:	
Für die Kleinen ganz groß	22
Ernährungsbildung:	
Supermarkt im Schulgarten	26
Zwischenverpflegung:	
Stille Automaten-Verkäufer	28
Abfallmanagement:	
Gemeinsam für weniger Lebensmittelabfälle	32

Rubriken

Tipps & Trends	33
Termine, Impressum	35



Haben Sie bereits unsere komplette Ausgabe im Internet entdeckt? Schauen Sie mal hinein unter:
www.gastroinfoportal.de. Sind Sie schon unser Fan auf Facebook? www.facebook.de/SchulverpflegungMagazin



Bayer. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten

Gratis Milchprodukte

Bayern nutzt das in Kraft getretene EU-Schulprogramm und erweitert das bislang auf Obst und Gemüse basierende Angebot. Ab sofort erhalten Kinder in Grund- und Förderschulen sowie Kindergärten einmal pro Woche kostenlos Milch, Käse, Joghurt oder Quark. Ziel ist es, den Kindern die gesunde Ernährung schmackhaft zu machen. Zur Umsetzung hat der Minister rund 6,7 Mio. € EU-Mittel und 4,7 Mio. € Landesmittel eingeplant. Eine Liste der zugelassenen Lieferanten gibt es unter: www.schulprogramm.bayern.de



Deutscher Schulleiterkongress

Schulen gehen in Führung

Vom 8. bis 10. März treffen sich zum siebten Mal Schulleiter aus ganz Deutschland in Düsseldorf zum Deutschen Schulleiterkongress. In diesem Jahr steht er unter dem Motto „Schulen gehen in Führung“. Schirmherr ist erneut die Kultusministerkonferenz 2018. Mehr als 120 Referenten liefern in Vorträgen und Workshops die Basis für den Austausch und Networking. Im Mittelpunkt des Kongresses stehen Themen wie Führung und Führungspersönlichkeit, Schulmanagement und Unterrichtsentwicklung, Digitale Bildung: Schule 4.0, Vielfalt macht Schule und Kooperationen nutzen – Synergien stärken. Die Palette der Referenten reicht u. a. vom Abenteuer und Polarforscher Arved Fuchs bis zum Leiter Bereich Bildung, Wissenschaft & Kultur bei Wikimedia Dr. Dominik Scholl. Der Deutsche Schulleiterkongress wurde wieder als Fortbildung in allen 16 Bundesländern anerkannt. dmp

Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Studie zur Schulverpflegung

Eine aktuelle Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) beschäftigt sich mit Fragen rund um die Kosten der Schulverpflegung. Sie behandelt Themen wie Kosten für ein Mittagessen oder wie der Schulträger die Verpflegung wirtschaftlich gestaltet. Die Ergebnisse der Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie) sollen im Herbst 2018 vorliegen. www.dge.de

PASTEURISIERTE EIER



PEGGYS geben dem Ei neue Perspektiven

Natürlich und sicher.

- Pasteurisierte Eier aus deutscher Bodenhaltung
- Flüssig, hygienisch und lebensmittelsicher
- Für Personen, für die eine sichere Ernährung besonders wichtig ist – vom Kleinkind bis zum älteren Menschen



Mit PEGGYS können Eier endlich wieder ohne Einschränkung angeboten werden – vor allem weichgekochte Eier und Spiegeleier mit weichem Dotter.

Den PEGGYS Film mit allen Vorteilen und weitere Informationen finden Sie auf:

www.peggys.de

Besuchen Sie uns auf der
Internorga in Hamburg
vom 09. – 13.03.2018
(Halle B2 EG, Stand 308)



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Tel. +49 (0)44 42/9 45-1 • www.eipro.de

Neuland betreten

Das Motto der 92. Internorga ist gleichzeitig ein Aufruf an die Teilnehmer des wichtigen Branchentreffs für den Außer-Haus-Markt, sich offen für Innovationen und neue Entwicklungen zu zeigen. Vom 9. bis 13. März 2018 haben Fachbesucher auf dem Hamburger Messegelände Gelegenheit dazu.

Essen und Trinken geht immer – dieses Sprichwort trifft besonders auf die Internorga zu, die neben 1.300 Ausstellern aus rund 25 Nationen mehr als 95.000 Fachbesucher erwartet. Gelegenheit, sich über den Außer-Haus-Markt zu informieren, bieten sich dem Fachbesucher viele: Auf 100.000 m² Ausstellungsfläche ballen sich visionäre Konzepte und richtungsweisende Neuheiten. Begleitet wird die Messe durch ein umfassendes Rahmenprogramm, darunter auch Branchenwettbewerbe.

In der Newcomers' Area wagen junge Unternehmer den Markteintritt und präsentieren ihre Produktinnovationen sowie neue Dienstleistungen für die Branche. Von der veganen und glutenfreien Ingwer-Basilikum-Limonade bis hin zum 3D-Food-Printing-System können sich Fachbesucher von neuen Geschäftsideen inspirieren lassen.

Smoken und backen

Ebenfalls in einem Sonderbereich präsentiert die Internorga den Grill & BBQ Court (A2 und Freigelände zwischen Halle A2 und A3). Neben einem umfangreichen Portfolio an Grillgeräten und Smokern können die Besucher mit den anwesenden Experten auch über Grilltechniken und Fleischqualität fachsimpeln. Vom Grillen zum Backen: Im Back Stage (B6.1) gehört die Bühne der kreativen Bäcker- und Konditorenkunst.

Meister und Nachwuchskräfte zeigen hier live die neuesten Ideen und Verarbeitungstechniken ihres Handwerks. Ergänzend dazu demonstrieren am Eingang Süd die Konditoren ihre fantasievollen Kreationen. Wer sich einen schnellen Überblick über die angesagten Ernährungstrends weltweit verschaffen will, ist im Forum Pink Cube (B2.EG) gut aufgehoben. Hier stellt Food-Trendforscherin Karin Tischer auf kompakter Fläche Exotisches aus aller Welt aus. In Fachvorträgen berichtet sie von internationalen Trends und Treibern des Außer-Haus-Markts. Thema ist u. a., wie die Digitalisierung unsere Essgewohnheiten verändert. So wird sich die Geschwindigkeit im Bereich Home Delivery nach ihrer Einschätzung drastisch erhöhen. Um hungrige Kunden zügig zu beliefern, experimentieren einige Unternehmen bereits mit Robotern und Drohnen. Andere denken über ungewöhnliche Kooperationen nach. So nehmen beim Fahrdienst Uber Eats die Fahrer gleich die Essenslieferung auf ihrer Route mit.

Zurück zu den Wurzeln

Karin Tischer berichtet auch über den Ernährungstrend „More healthy“ oder über „Free From“-Produkte. Ob bio, ultrafrisch, zurück zu den Wurzeln, puristisch oder provokant – mit handwerklichem Manufaktur-Charakter oder im Eatertainment-Stil, Essen wird immer mehr zum Erlebnis.

Obwohl nur 1,5 % der Bevölkerung vegan lebt, erfreuen sich vegane und vegetarische Speisen wachsender Beliebtheit. Eiweißreiche Rohstoffe wie Tofu, Saitan, Quorn, Lupinen oder Algen bieten Alternativen zu Fleisch und Fisch und bringen neue Spezialitäten wie Algenbratwurst oder Seetangkaviar hervor. Einen steigenden Marktanteil verzeichnen auch Free from-Produkte. Dazu zählen u. a. glutenfreie Mehle wie Erbsen-



Fotos: Hamburg Messe und Congress/Michael Zapf

Kichererbsen- oder Teffmehl sowie laktosefreie Milch aus Cashew-, Macadamianüssen oder Quinoa. Wer sich im Pink Cube einen Überblick über Trends verschafft hat, wird das eine oder andere Neuprodukt auf der Messe sicherlich mit anderen Augen sehen.

Rahmenprogramm

Ein Höhepunkt des Rahmenprogramms ist die Verleihung des Internorga Zukunftspreises, der jährlich Produkte, Konzepte und Visionen auszeichnet.

Als Karrieresprungbrett dienen auch die beliebten Wettbewerbe. Nach den Vorjahressiegern Jonas Straube und Maximilian Schultz begibt sich die Internorga gemeinsam mit Fernsehkoch Johann Lafer auf die Suche nach dem „Next Chef 2018“. Zahlreiche Bewerbungen für die dritte Edition des Kochwettbewerbs sind bereits eingegangen. Das gilt auch für den Deutschen Gastro-Gründerpreis: Hier werden kreative Gastro-Startups gesucht, die mit ihrem überzeugenden Konzept die deutschsprachige Gastronomiebranche erobern wollen. Bewerben konnten sich Gastronomen, die ihren Betrieb nach dem 1. Juli 2016 gestartet haben sowie jene, die sich noch in der Konzeptionsphase befinden. Auf die Gewinner warten Preise im Gesamtwert von mehr als 50.000 €. Zudem haben sie die einmalige Gelegenheit, auf der Messe ihre kreativen Konzepte zu präsentieren und sich damit einen erfolgreichen Start in der Gastro-Branche zu sichern. www.internorga.com

Internorga 2018

Wann: 9. bis 13. März 2018,
10 bis 18 Uhr

Wo: Messegelände Hamburg,
Hallen A1-A4 und B1-B7

Preis: Tageskarte: 32,50 €

Besuchen Sie Schulverpflegung vor Ort:
Halle A1, Stand 201



Bundeszentrum für Ernährung

Milch neu entdecken

Abgestimmt auf die Lehrpläne in Grundschulen ergänzen 15 neue Unterrichtsmodule zur Milchvielfalt das EU-Schulprogramm. Mit dem Material des Bundeszentrums für Ernährung erforschen die Kinder Joghurt, Käse und neue Milchprodukte. Sie lernen anhand von 65 Wort-Bildkarten und 55 Arbeitsblättern welches Kakaotrunk mit echtem Kakaopulver gekocht wurde und welches nicht. Nach Bildrezept können sie einfache Speisen zubereiten. Das Material ist erhältlich im BLE-Medienservice. www.ble-medienservice.de

Bio-Kontor 7

Hoher Tierwohl-Standard

Mit der Verleihung der Tierschutzkochmütze an Bio-Kontor 7 im November 2017 ehrte die Schweisfurth Stiftung das Engagement des Bio-Caterers hinsichtlich Fleischprodukten aus artgerechter Haltung. Das Catering-Unternehmen versorgt täglich 3.000 Kinder in Bayern mit frischen, großteils regionalen Mahlzeiten in Bio-Qualität. Der Fleischanteil beträgt 40 % am Volumen des Wareneinsatzes. www.bio-kontor7.com



Rainforest Alliance

Gemeinsame Ziele

Die Organisationen Rainforest Alliance und UTZ schließen sich unter dem Namen Rainforest Alliance zusammen. Gemeinsam behandeln sie die Themen Nachhaltigkeit, Klimawandel, Entwaldung, Armut und soziale Ungleichheit. Ziel des Zusammenschlusses ist es, Wälder zu erhalten und ein nachhaltigeres Auskommen für Menschen zu ermöglichen, die von der Land- und Forstwirtschaft leben. www.rainforest-alliance.de

TÜV Süd

Fit in Hygiene

Umfassendes Wissen zum Thema Hygiene und Lebensmittelsicherheit ist wichtiger denn je. Daher hat TÜV Süd das Online Training „Fit in Hygiene“

entwickelt, das nun auch als App im Google Play Store verfügbar ist – je nach Version enthält sie bis zu 50 Lernmodule. Das Training für Fach- und Führungskräfte in Küchen, Catering, Gastronomie, Lebensmittelwirtschaft, Handel und Qualitätsmanagement ist interaktiv gestaltet und leicht verständlich. Ein Abschlusstest sowie bei erfolgreichem Absolvieren eine TÜV Süd-Bescheinigung sind inklusive. www.tuev-sued.de





Torrero

**Einkaufsführer,
Video- und Prospektportal
für Hotellerie
und Gastgewerbe**

LEITHAMMEL GMBH

jetzt auch
Produktvideos!



9.600 Firmen ... 24.000 Einträge ... 5.100 Stichwörter ... 27.000 Prospektseiten

BAYERN

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Schüler treffen Handwerker

Bei dem Projekt „Ernährungshandwerk erleben – Ernährung macht Schule“ können Schüler der 7. bis 9. Klassen bayerischer Mittel- und Realschulen Ernährungshandwerker an ihrem Arbeitsplatz erleben, vom Fleischer über den Bäcker bis hin zum Brauer. Sie werfen einen Blick hinter die Kulissen, nehmen an der Herstellung der Lebensmittel teil, sehen, hören, riechen und fühlen den Arbeitsplatz des Handwerkers und die von ihm zubereiteten Spezialitäten. Der Besuch ist mehr als eine Betriebsbesichtigung. Das Projekt wurde vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Auftrag des



Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) konzipiert. Durch die aktive Teilnahme am Herstellungsprozess der Lebensmittel erfahren die Schüler, was Handwerkskunst in der Lebensmittelproduktion bedeutet. Zur Vorbereitung darauf erhalten Lehrer Unterrichtsmaterialien mit Infos zu den Handwerkern und den bayerischen Spezialitäten. Für die Handwerker gibt es eine zweistündige Einführungsveranstaltung, bei der das Konzept erläutert wird. Weitere Informationen: www.KErn.bayern.de oder per E-Mail: Ernaehrung.macht.Schule@KErn.Bayern.de

BADEN-WÜRTTEMBERG



Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Pausen-Snacks

Neun leckere und ausgewogene Snacks für die Pause: Das ist das Ergebnis des Projekts „Mach's Mahl – Snacks“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (VNS-BW). Partner stellten auf der Abschlussveranstaltung die Pausensnacks vor. Dazu zählen der Fruchtlings, der Müsli-Bert oder die Tommy-Stulle. Mit im Boot waren die beiden Bäcker-Innungsverbände Baden und Württemberg, zwei gewerbliche Schulen sowie vier Pilotbäckereien. www.dge-bw.de

NIEDERSACHSEN

Bio Service Team

Niedersachsen verpflegt Bio

Bei dem Projekt „Niedersachsen verpflegt Bio“ werden u. a. Schulmensen dabei begleitet, Lebensmittel aus Bio-Landbau schrittweise in ihr Speisenangebot einzuführen und diesen Mehrwert den Tischgästen überzeugend zu kommunizieren. Als Schwerpunktregionen wurden Braunschweig, Hannover und Oldenburg definiert. www.bioserviceteam.de



BREMEN

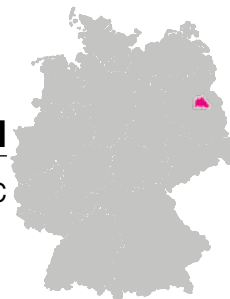
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen

Infos für Bremens SV

Zum Abschluss des mit Bundesmitteln finanzierten Projekts Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen hat eben diese eine Broschüre erstellt, die die Arbeit der vergangenen sieben Jahre reflektiert und den Status Quo aufzeigt. Sie soll als Handreichung und Orientierung genutzt werden. Die Broschüre ist zu finden unter www.vernetzungsstelle-bremen.de, www.grundlagen-schulverpflegung.de

BERLIN

VBBSC



So isst Berlin

keine große Erschütterung. Leider ist das Prozedere an einigen Stellen sehr statisch und aufgebläht, sodass nicht immer das Resultat erzielt wird, das die Schule sich wünscht. Auch die in diesem Rahmen stattfindende Testverkostung durch Jurys der Schulen trägt dazu bei. Denn für diesen einen Tag kochen die Caterer ein vorgegebenes Gericht, dessen Rezeptur in der Regel nicht aus dem eigenen Rezeptbuch stammt. Im Alltag sieht der Speiseplan dann ganz anders aus, die Schule hat sich aber für drei Jahre festgelegt. Wir würden zusätzlich den Kontakt mit Referenzstandorten begrüßen. Da das in einer europaweiten Ausschreibung schwierig werden kann, ist auch ein telefonischer Kontakt möglich.

Für viele Verbandsmitglieder eine enorme Belastung ist der momentane Rhythmus. Offensichtlich haben sich die Auftraggeber des Landes Berlin entschieden, alle Schulen gleichzeitig in einem Drei-Jahres-Rhythmus auszuschreiben.

Derzeit wird in Berlin viel von der „Qualitätskontrollstelle Schulessen“ und deren Untersuchungsergebnissen gesprochen. Berliner Schulessen: Wie isst's denn so?

Wie immer sind auch hier Lehrmeinung und Realität nicht vollständig konform. Aber wir begrüßen es, dass Kontrollen stattfinden und erwarten natürlich, dass alle Caterer gleichermaßen kontrolliert werden. Abweichungen zu den Vertragsbedingungen müssen geahndet werden. Wir haben aber auch schon gemerkt, dass sich aus den Kontrollergebnissen Verbesserungspotenziale für die zukünftigen Leistungsbeschreibungen ergeben und die Prioritäten überprüft werden müssen. So halten wir z. B. gar nichts davon, wenn eine standardisierte Menge auf die Teller kommt, unabhängig davon, ob es sich um einen Lernanfänger oder um einen Sechstklässler handelt. Hier erwarten wir, dass unserem Fachwissen und einem gesunden Menschenverstand vertraut wird und nicht nur die Zahlen auf dem Papier gelten.

Was würden Sie sich für die Zukunft der Schulverpflegung in Berlin wünschen?

Wir müssen dringend über die Preise sprechen. Der Festpreis muss steigen, sonst ist in kurzer Zeit die deutschlandweit einmalige und vorbildliche Situation vorbei und wir haben wieder ein Szenario wie 2012, als kein Caterer es sich mehr leisten konnte, ein Angebot für die Schulverpflegung abzugeben. Der Preis muss mit den Entwicklungen bei den Lebensmittelpreisen mithalten und vor allem die Entwicklungen bei den Löhnen müssen berücksichtigt werden.

Herr Hoppe, herzlichen Dank für das Gespräch!

dmp

Der Verband der Berliner und Brandenburger Schulcaterer (VBBSC) ist seit 2012 direkter Ansprechpartner für Eltern und Schüler, die Fragen, Ideen oder Anmerkungen rund um ihr Schulessen haben. Aktuell hat der VBBSC neun Mitglieder. Beim 11. Deutschen Kongress für Schulverpflegung hat sich dieser nun bundesweit geöffnet und Schulcaterer eingeladen, das Netzwerk durch eine aktive Mitgliedschaft zu verstärken, um so eine breite Lobbyorganisation zu schaffen.

Herr Hoppe, wie sehen Sie die Situation der Schulverpflegung in ganz Deutschland und speziell in Berlin?

Die Schulverpflegung in Deutschland hat in den vergangenen Jahren mehr Aufmerksamkeit seitens Politik und Gesellschaft erfahren. Das begrüßen wir natürlich. Dennoch gibt es noch viele ungeklärte Themen, die branchenintern schon seit Jahren diskutiert werden, bei denen wir aber noch kein Stück weiter sind – z. B. die Mehrwertsteuer, einheitliche Qualitätsstandards zu angemessenen Preisen sowie die Förderung von regionalem und ökologischem Landbau.

In Berlin haben wir besonders bei einheitlichen Qualitätsstandards zu angemessenen Preisen erste Erfolge erzielt. Es gibt einen Festpreis und der Wettbewerb findet über die Qualität statt. Das ist wohl vor allem auf die aktive und fundierte Arbeit des VBBSC zurückzuführen.

Für das laufende Schuljahr wurden die Verträge neu ausgeschrieben. Wie schätzen Sie die Ergebnisse und das Prozedere generell ein?

Die Marktanteile haben sich zwar etwas verschoben, es gab aber

In Berlin errang der Verband der Schulcaterer (VBBSC) erste Erfolge. Dennoch gibt es noch viel Potenzial. Warum es noch nicht rund läuft, erklärt der Vorsitzende Rolf Hoppe.

A portrait of a middle-aged man with glasses and a mustache, wearing a dark suit and a white shirt. He is standing outdoors in front of green foliage with white flowers.

„Ich unterstütze das **DNSV**,
weil Ernährungsbildung,
Verbraucherorientierung
und Gesundheitsförderung
in jede Schule gehören“

Univ.-Prof. Dr. Steffen Wittkowske

Leiter des Kompetenzzentrums Schulver-
pflegung (KZSV) der Universität Vechta



Essen will gelernt sein. Im Schulalltag wird von Schulkindern ein hohes Maß an Leistungsfähigkeit gefordert. Dafür benötigen sie eine gesunde Schulverpflegung, die leider noch nicht selbstverständlich ist. Daher widmet sich der Verein Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V. der Verbesserung der Qualität in der Schulverpflegung.

Unterstützen auch Sie das DNSV mit einer Spende, Ihrem Engagement oder werden Sie Fördermitglied.

Alle Infos dazu finden Sie unter:  www.schulverpflegungev.net



1.000 Mal probiert...

Wissen Krippenkinder zertifiziertes Vollwert-Essen zu schätzen? Natürlich nicht. Gut für das elterliche Gewissen von **Schulverpflegung**-Chefredakteurin Claudia Kirchner ist es trotzdem.

Für vieles braucht man in München entweder viel Geld oder viel Glück. So war es für mich ein Glücksfall, den Zuschlag für einen bezahlbaren Platz in einer Krippe zu bekommen, die einiger-

„Lilli hat hochgerechnet mindestens 36 Mal Fisch probiert, bis sie davon mehr als nur Spurenelemente gegessen hat.“ Claudia Kirchner

maßen nah gelegen ist und noch dazu pädagogisch überzeugt. Wie ein Sechser im Lotto erschien es mir da fast, dass unsere Krippe mit ihrem Verpflegungskonzept noch eins obendrauf setzte: Ein eigener Koch und zwei Hauswirtschafterinnen kochen bzw. servieren täglich frisch vor Ort – in vielen Krippen eine Ausnahme. Noch dazu verwenden sie 90 % Bio-Zutaten und richten sich nach den DGE-Qualitätsstandards. Was will man mehr als Mutter, Dipl. Oecotrophologin und Expertin für Gemeinschaftsverpflegung? Höchstens einen richtigen Sechser im Lotto!

Trennkost satt

Stauend begutachtete ich täglich den Speiseplan: Ratatouille mit Ebly und Ingwer-Dip, zum Dessert Apfelmus. Statt Fischstäbchen gibt es pochiertes Seelachsfilet mit Schnittlauch-Sauce und Butternudeln oder Lachsfilet mit gedämpftem Brokkoli; zum Frühstück mal Müsli und Obst, mal Brot und Rohkost, zur Brotzeit am Nachmittag mal vegetarische Pizza, mal von den Kindern selbst gebackenen Kuchen. Perfekte Bedingungen, um Kinder an eine ausgewogene Ernährung heranzuführen. Doch dann kam alles anders. Denn zwischen Theorie und Praxis stand ein sehr selbstbestimmter Trennkost-Fanatiker: meine kleine Tochter Lilli. Sie startete in der Krippe mit einem Jahr, knapp dem stückigen Brei entwöhnt. Und während sie früher kaum genug Karottenstifte,

Gurkenscheiben, Kürbissuppe o. ä. bekommen konnte, setzte sie sich plötzlich selbst auf High-Carb-Diät – mit einem Faible für Nudeln und Reis und einer Abneigung gegen die durchaus ausgewogeneren Kartoffeln. Welch

Glück, dass die Nudeln wenigstens Vollkornprodukte sind, tröstete ich mein Oecotrophologen-Herz.

Wochen später endlich der Sinneswandel, der aber nur

kurz währte. Dann stieg Lilli auf Low-Carb und High-Protein um: Sie pickte vom Teller vorrangig Fleisch und Käse oder verlangte – zu welcher Mahlzeit auch immer – Joghurt.

Der einzige Lichtblick währenddessen: Lillis geduldige Erzieherin. Derartige Phasen gewöhnt, gab sie nicht auf, der kleinen Trennkost-Fanatikerin Spurenelemente von Mischkost unterzujubeln. Ihr Durchhaltevermögen bereitete mir sogar ein schlechtes Gewissen.

Schließlich tendierte ich dazu, abends die aktuellen Favoriten aufzutischen, wenn nötig auch dreimal pro Woche die gleichen, in der Hoffnung auf ein sattes und entsprechend gut schlafendes Kind. Zudem beruhigte ich mich damit, dass zumindest in der Krippe glücklicherweise jeden Tag etwas anderes Ausgewogenes auf den Tisch kam und – zumindest theoretisch – erst nach vier Wochen wieder die genau gleiche Nährstoffkombination.

Nach neun Monaten gelang der Erzieherin ein kleiner Durchbruch: Erstmals aß Lilli ihr Fischfilet auf, statt nur Spurenelemente davon. Ich habe hochgerechnet,

dass sie bis dato allein in der Krippe etwa 36 Mal Fisch probiert haben musste – immerhin hat es nicht 1.000 Mal gedauert, aber von der Daumenregel von rund zehnmal Probieren lagen wir dennoch weit entfernt. Heute, ein halbes Jahr später, ist Mischkost gerade mal wieder in – und die monatliche Verpflegungspauschale von 75 € zahlt sich doppelt aus.

kir





In den 130 Schulen des Rems-Murr-Kreis dominiert die Warmverpflegung, Betriebe mit Frischküche erhielten in einer Studie dazu aber bessere Noten. Wo stecken weitere Potenziale?

Cook & Chill oder Frischküche – was kommt bei Schülern gut an? Mit dieser Frage beschäftigte sich Vannesa Holste in ihrer Studie zur Schulverpflegung im Rems-Murr-Kreis und hat u. a. dies bei 130 Einrichtungen abgefragt. Dadurch sollte die Qualität der Schulverpflegung einschließlich ihrer strukturellen und organisatorischen Rahmenbedingungen bewertet und bereits getroffene Maßnahmen evaluiert werden, so die Autorin. Ihre Datenerhebung richtete sich an alle Schulleitungen von Grund- und weiterführenden Schulen, Förderschulen, Privatschulen und beruflichen Schulen im Landkreis.

Jeder Fünfte kocht frisch

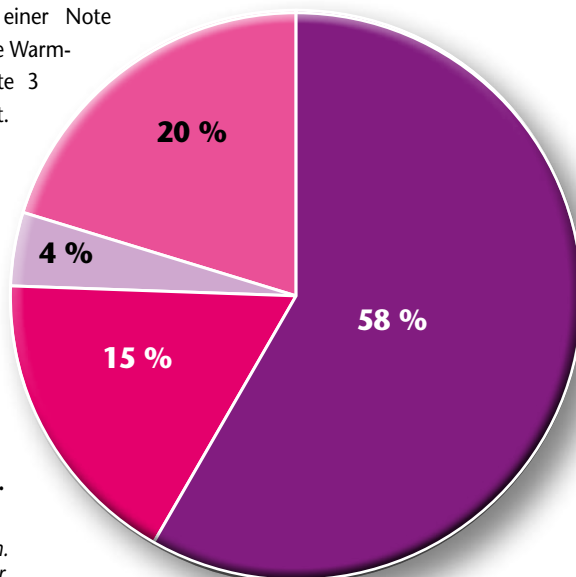
Ein warmes Mittagessen bieten 70 % und eine Pausenverpflegung 29 % der Schulen.

An zwei Drittel der Schulen bereiten Caterer die Mittagsverpflegung zu. Mehr als jede dritte Schule erhält das Mittagessen warm angeliefert, fast jede fünfte bereitet ihre Mittagsverpflegung im Frischküchensystem zu. Etwas weniger nutzen das Cook & Chill-System (17 %) oder ein Mischküchensystem (15 %). Per Tiefkühlsystem werden 9 % der Schulen verpflegt, 2 % der Schulen gaben an, ein anderes als die erwähnten Systeme zu nutzen. Knapp ein Drittel bezieht möglichst viele Lebensmittel aus der Region. Durchschnittlich wird das Frischküchensystem mit einer Note von 1,9 am besten und die Warmverpflegung mit der Note 3 am schlechtesten bewertet. An den Schulen im Rems-Murr-Kreis wird

die Mittagsverpflegung vorwiegend in Form von Menüs oder Gerichten angeboten. Die Möglichkeit zur freien Komponentenwahl besteht nur bei rund 11 %. Der Durchschnittspreis für ein Mittagessen liegt zwischen 3,17 € an Grundschulen mit Werkrealschulen und 4 € an beruflichen Schulen. Die durchschnittliche Teilnahme an der Mittagsverpflegung ist an den sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren mit 55 % am höchsten. An den acht Berufsschulen nutzen durchschnittlich 37 % der Schüler

Pausenzeiten für das Mittagessen

- 30 Min. bis < 45 Min.
- 45 Min. bis < 60 Min.
- 60 Min. und mehr
- < 30 Min.



Für das Essen sollte gerade in der Schulverpflegung mehr Zeit eingeplant sein. Doch nur 4 % haben dafür 60 Min. oder länger.

Zur Studie

das Angebot der Mittagsverpflegung, an den Realschulen 26 %. Die geringste durchschnittliche Teilnahme weisen mit 17 % die Gymnasien auf. Die Pausenzeit von 60 Minuten, wie von der DGE gefordert, wird nur von rund 4 % der Schulen mit Mittagsverpflegung eingehalten. An zwei von zehn Schulen haben die Schüler zwischen 45 und unter 60 Minuten Zeit, an 17 % der Schulen sogar weniger als 30 Minuten. Am Großteil der Schulen haben die Schüler zwischen 30 bis 45 Minuten Zeit um zu essen.

An einem Tisch

Einen Schulverpflegungsausschuss gibt es an jeder fünften Schule mit Mittagsverpflegung. Allerdings sind nur an fünf dieser 19 Schulen Schulleitung, Vertreter der Lehrer, Eltern- und Schülerschaft sowie die Küchenleitung bzw. eine Vertretung des Caterers und ein Vertreter des Schulträgers Mitglied. An sechs Schulen besteht der Ausschuss nur aus zwei Personen(gruppen). In drei Fällen sind lediglich die Schulleitung und jeweils ein weiteres Mitglied (Eltern, Küchenleitung oder die für die Verpflegung zuständige Person) im vorhandenen Ausschuss vertreten. In

den bestehenden Verpflegungsausschüssen sind die Schulleitung und die Elternschaft am häufigsten vertreten, dicht gefolgt von der Küchenleitung bzw. einem Vertreter des Caterers. Schüler sind nur rund in jedem zweiten Verpflegungsausschuss vertreten. Die für die Verpflegung zuständige Person, die nur von zwei Drittel der Schulen mit Mittagsverpflegung benannt wird, ist nur in 16 % der Verpflegungsausschüsse vertreten. 39 Schulen gaben an, Ernährungsbildung im Rahmen von Arbeitsgemeinschaften umzusetzen.

Unabhängige Benotung nötig?

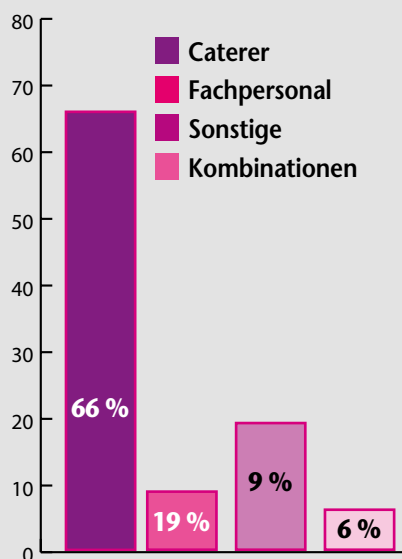
Die Spannweite bei der Benotung der einzelnen Verpflegungssysteme ist sehr groß. Es stellt sich die Frage, ob die Qualität – vor allem der Caterer – seitens der Verantwortlichen für die Schulverpflegung so einfach eingeschätzt werden kann und ob eine objektive Bewertung der Caterer seitens einer unabhängigen Stelle oder die Einführung eines Instruments zur Qualitätseinschätzung hilfreich sein könnten. Denn letztlich sind es die Schulträger, die gesundheitsförderliche Schulverpflegung entscheidend verantworten. Doch dafür sind Ressourcen und fachspezifische Kompetenzen nötig. Verpflegungsexperten sind allerdings nur selten in kommunale Entscheidungsstrukturen eingebunden. Handlungsbedarf ergibt

Die Datenerhebung von Verfasserin Vanessa Holste richtete sich an alle 130 Schulleitungen der Grund- und weiterführenden Schulen, Förderschulen, Privatschulen und beruflichen Schulen im Rems-Murr-Kreis. Ziel war es, die Qualität der Schulverpflegung einschließlich ihrer strukturellen und organisatorischen Rahmenbedingungen zu bewerten und bereits getroffene Maßnahmen zu evaluieren. Vanessa Holste ist ehemalige Praktikantin im Gesundheitsamt und Studentin des Masterstudiengangs Gesundheitsförderung an der PH Schwäbisch Gmünd.

sich nach Meinung der Autorin vor allem in der Umsetzung bestehender Qualitätsleitlinien, der Partizipation der Schüler, dem Mangel an Runden Tischen aller an der Schulverpflegung Beteiligten, sowie in den Kompetenzen bezüglich Ausschreibungen gegenüber Catering-Unternehmen. Zudem sollten bei der Entwicklung von Lösungsstrategien Schulen, Schulamt und die Kommunen als Träger der meisten Schulen des Landkreises unbedingt beteiligt werden. Die Gesundheitskonferenz, auf der Vanessa Holste ihre Ergebnisse präsentierte, beschloss, bis zur nächsten Konferenz zusammen mit Experten und lokal Verantwortlichen konkrete Lösungsstrategien für den Landkreis zu erarbeiten und vorzustellen. Wir werden dazu in einer der nächsten Ausgaben der Schulverpflegung darüber berichten.

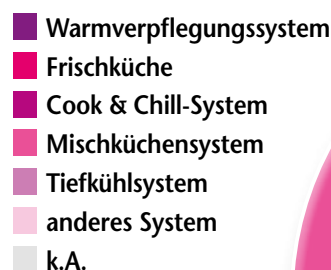
dmp

Hintergrund des Personals im Essensausgabebereich



Die meisten Schulen greifen in der Mittagsverpflegung auf einen Caterer zurück, statt auf eigenes Fachpersonal zu setzen.

Anteile der verschiedenen Ausgabesysteme/Mittagsverpflegung



Lediglich 19 % produzieren das Essen für die Schüler in einer Frischküche.



Organisch auf ganzer Linie



Buffets in Schulen – das klingt erstmal ungewöhnlich. Wie das mit 100 % Bio zusammengeht und sich dadurch auch noch Abfall einsparen lässt, verriet uns GV-Managerin des Jahres Jana Heise.

Versteckt zwischen hohen Fabrikhallen liegt der Eingang in einen Betrieb mit einer bewegten Vergangenheit. Gegenüber dröhnt die Außenanlage eines Industriebetriebs. Doch in dem Moment, als sich die Tür zu Biond in Kassel schließt, ist man sofort in einer eigenen, kleinen, familiären und hellen Welt. Im ersten Stockwerk sitzt sie, zwischen zwei Büros und jeder Menge Auszeichnungen: Jana Heise, Geschäftsführerin von Biond. Im Oktober 2017 wurde sie in den Olymp der GV-Manager des Jahres gehoben. Die Auszeichnung wird jährlich vom Fachmagazin **GVmanager** aus unserem Hause vergeben. Noch steht die Urkunde im Rahmen

auf ihrem Schreibtisch, davor die große Flasche Bio-Schampus, die zur Feier von der Belegschaft geleert wurde. Jana Heise blickt sich im Raum um: „Ich habe einfach noch nicht den geeigneten Platz gefunden. Ich möchte sie ungern hier in meinem Büro aufhängen, denn es ist ja eine Gemeinschaftsleistung vom gesamten Team. Aber unten in den Hallen und Gängen der Produktion geht der Preis vielleicht unter“, sagt sie, und man sieht, wie sie in Gedanken die möglichen Orte durchgeht.

Typisch Jana Heise, würden jetzt ihre Mitarbeiter wohl sagen. Sie möchte sich nicht gerne in den Vordergrund stellen. Ob sie das Gesicht von Biond

Fotos: E. Heinrichsdobler, Knewitz



Wer morgens früh leckeres Essen für die kleinen Esser in Kitas und Schulen zubereitet, muss sich zwischendurch auch mal stärken. Bei Biond frühstückt das Team jeden Tag zusammen.

ist? „Nein“, betont sie. „Wir sind das alle. Gäbe es mich nicht, würde es Biond trotzdem geben. Vielleicht in einer anderen Form.“ Auch wenn sie bescheiden ist, so war sie es doch, die das Unternehmen mit drei weiteren Gesellschaftern 2011 aus der Insolvenz geholt bzw. neu gegründet hat. Seitdem wächst es stetig. Organisch. Das ist ihr besonders wichtig.

Von der Möhre bis zum Zucker

Heute ist ein besonderer Tag. Jana Heise darf die erste Mitarbeiterin in Rente schicken. „Sie war 15 Jahre dabei“, sagt die Geschäftsführerin stolz. Wer zu Biond kommt, der bleibt. Die Fluktuation ist sehr gering. Sie selbst begann 2003 direkt nach dem Abitur ihren Werdegang beim Vorgängerbetrieb Bio-Catering Marbachshöhe. Als Investoren 2009 einstiegen, verließ sie das

Unternehmen, kam 2011 wieder zurück und fand einen Scherbenhaufen vor, den sie Stück für Stück zusammensetzte. Und das auch mit Hilfe der Mitarbeiter, heute insgesamt 65 – davon 46 Fach- und 19 Hilfskräfte. Ein Koch, der 2017 die Ausbildung abgeschlossen hat, zählt nun zu den Festangestellten – einer befindet sich noch in Ausbildung. Dass die Mitarbeiter gerne für den Betrieb arbeiten, lässt sich an der lockeren und freundlichen Atmosphäre ausmachen. Alle duzen sich – auch die Chefin. Zwischen 10 und 11 Uhr frühstücken sie immer gemeinsam. Morgens um 6 Uhr beginnt die Produktion und dauert bis 13.30 Uhr. Bis 16.30 Uhr wird aufgeräumt und geputzt. Die Mitarbeiter bereiten täglich 7.000 Essen zu, davon 1.800 für die Warmausgabe und 5.200 als Cook & Chill-Ware – alles Bio, von der Möhre bis zum Zucker.

Ob dadurch die Speisen teurer werden? „Wenn ein Essen 2,50 € oder weniger kostet, kann nichts Anständiges drin sein. Bei uns bekommen Schüler und Kindergartenkinder für 3,50 € hochwertige und nahrhafte Speisen. Man sollte mal darüber nachdenken, wie viel Geld man schon für ein Brötchen beim Bäcker bezahlt“, sagt Jana Heise. Dennoch glauben manche Eltern, dass das Schulessen zu teuer ist. „Sie finden, es sollte gar nichts kosten“, betont sie. Daher sieht sie es als stete Aufgabe von Biond, dem Essen mehr Wertschätzung zuteil werden zu lassen – in der gesamten Wertschöpfungskette. „Wir haben auch einen Bildungsauftrag“, betont die engagierte 34-Jährige. Das gilt sowohl für die Kinder, die ihr Essen warm angeliefert bekommen, als auch für die mehr als 20 Schulmensen, die Biond beliefert oder selbst betreibt.

Leere Teller – voll gewonnen

Sie selbst präferiert die Cook&Chill-Produktion für die Mensen. Ihr Konzept: Speisen wie Gulasch werden in der Zentralküche in Kassel zubereitet, das Gemüse als Beilage kommt frisch aus der Region der jeweiligen Schule und wird in der Mensa im Kombidämpfer zubereitet, oder im Fall von Rohverzehr wie Salat erst vor Ort klein geschnitten. Durch das System kann Biond auch über das Umfeld von Kassel hinaus bedienen. Bisher waren Hessen und Nordrhein-Westfalen das Einzugsgebiet. Lange Transportwege gehen nicht einher mit Nachhaltigkeit, oder? Eine Studie, die ein Betrieb in 400 km Entfernung von Kassel beauftragte, ergab, dass Biond im Vergleich zu einem konventionellen Anbieter aus der Region in der CO₂-Bilanz die Nase weit vorn hat. Trotz der Lieferwege. Die Gründe:

„Wenn ein Essen 2,50 € oder weniger kostet, kann nichts Anständiges drin sein.“ Jana Heise

100 % Bio-Lebensmittel, ein geringer Fleischanteil, kaum Tiefkühlware, die Anlieferung erfolgte einmal in der Woche, und es wurden auch hier lokale Anbieter miteinbezogen.

Abfallarmes Buffetsystem

Als erster Betrieb in Deutschland hat Biond das Buffetsystem in Schulmensen eingeführt. Buffet, das hört sich nach viel Abfall an. Doch weit gefehlt: „Das hat den Vorteil, dass wir vor Ort flexibel auf den Bedarf reagieren können“, verrät Jana Heise. Wenn Nudeln benötigt werden, sind sie in kurzer Zeit servierfertig. „Bei uns dürfen sich die Kinder so oft nachholen, wie sie möchten. Dadurch laden sie sich die Teller nicht so voll“, betont sie.

In den Schulmensen gibt es die begleitete Ausgabe. An jeder Station gibt es eine Aufsichtsperson, die die Hygiene gewährleistet. Dadurch ist es möglich, z. B. übrig gebliebene Paprikastreifen vom Salatbuffet am darauffolgenden Tag auf die Pizza zu legen. Diese Aufsicht sowie die Arbeiten in der Mensaküche können auch die Schüler übernehmen – selbstverständlich nur mit den erforderlichen Schulungen. Das stärkt das Bewusstsein und die Wertschätzung der Schüler gegenüber den Speisen und auch der Arbeit, die die Mensamitarbeiter täglich leisten.

Durch den Mensadienst, der den Einlass ebenso beinhaltet wie das Saubermachen der Tische und das Abräumen, wird die Identifikation mit der Mensa gestärkt. Um die Kinder noch mehr zu motivieren, den Abfall gering zu halten, hat Biond das Abfallbarometer in den Mensen eingeführt. Jeden Tag wird zum Abschluss der angefallene Müll gewogen. Wenn das Ziel im Wochendurchschnitt erreicht wurde, gibt es in der folgenden Woche ein besonders leckeres Dessert. „Kindern muss etwas an die Hand gegeben werden, und sie müssen eingebunden werden“, erklärt sie. Mit dem Abfallbarometer entwickeln die Schüler einen gewissen Ehrgeiz.

Essen zum Anfassen

Workshops stärken das Bewusstsein der jungen Esser noch mehr. Dafür besuchen Biond-Mitarbeiter, z. B. aus der Produktion, die Schulen. Sie haben alles dabei, vom

Mixer bis zum Schneidbrett. „Kinder sind neugierig, sie wollen ausprobieren“, betont Jana Heise. Es gibt Blindverkostungen und sie stellen selbst Speisen her, z. B. Brotaufstrich, Gemüsepizza oder bunte Smoothies. Die Kinder sind begeistert, wenn durch ein Stück Rote Bete der Smoothie rosa wird. Die Workshops müssen Schulen nicht extra zahlen, sie gehören zum Gesamtangebot. Es fällt lediglich ein Unkostenbeitrag für die Ware an.

Jana Heise würde sie gerne häufiger als zweimal im Jahr in den betreuten Schulen organisieren. Deshalb ist sie auf der Suche nach Subventionsmöglichkeiten und denkt dabei z. B. an Krankenkassen, da diese auch einen Präventionsauftrag zu erfüllen haben. Auch sonst bleibt Biond in Bewegung. 2018 ist die Eröffnung einer Produktion in Köln geplant. So kann Biond in einem Gebiet, in dem schon 700 Cook & Chill-Essen bezogen werden, Kunden mit der Warmanlieferung bedienen. Vier bis fünf Mitarbeiter sollen in der Produktion eingesetzt werden. Dennoch möchte Biond in nächster Zeit nicht zu viele neue Herausforderungen annehmen. „Wir wollen organisch wachsen“, betont Jana Heise.

Es bleibt also spannend bei Biond. Doch wenn man den sympathischen Betrieb mit seinen engagierten Mitarbeitern besucht, wird schnell klar, hier entsteht Großes für Kleine. Und das wird auch in Zukunft so bleiben – mit einer GV-Managerin, die immer vor ihrem und für das Team steht.

mak

Auf einen Blick

Biond, Kassel

Geschäftsführung: Jana Heise

Mitarbeiter: 46 Fachkräfte, 19 Hilfskräfte, 1 Kochazubi

Essenszahlen: 7.000 (Kitas und Schulen), davon 5.200 im Cook & Chill-System (extern ergänzt durch regionale Frischware), 1.800 in der Warmausgabe

Ausgewählte Partner: Rieber, Rational, Blanco, Ecolab, Winterhalter, Kronen Nahrungsmitteltechnik



Foto: Knewitz

Gesundes Essen,
nährstoffschonend zubereitet
– das bekommen Schul- und
Kindergartenkinder vom
Vollwert-Caterer Löwenzahn.
Wir haben uns in einer der
Küchen umgeschaut.



Steckbrief

Löwenzahn Dienstleistung

Produktionsverfahren: Frischküche

Produktion: 4.000 bis 5.000 Portionen

Küchenleiter: Kevin Hoffmeister

Geschäftsführer: Marco Stahl

Anzahl der Mitarbeiter: 74

Geschäftsbereiche: Kindergarten- und
Schulessen/Catering/Gebäudedienstleistung

Preis pro Essen: 2,50 € bis 3,50 € €

Ausgewählte Ausstatter:

Kipp-Kochkessel: Electrolux Professional

Kühlzellen: Viessmann

Spültechnik: Meiko

Kombidämpfer: Eloma, Rational

Kühlschränke: MG

Kassensystem: OPC

Einen Klax anders

Mehr Kreativität in den Alltag von Schul- und Kindergartenkindern zu bringen, müsste ein Klacks sein, dachte Antje Bostelmann und damit war der Name Klax für ihr Unternehmen gefunden. Die ersten Kinder lernten Klax in Mal-, Töpfer- und Tanzkursen kennen. Schnell sprach sich herum: Klax ist ein Ort, der anders ist. Klax ist seither gewachsen. Heute betreibt das Unternehmen Krippen, Kindergärten, Schulen, Aus- und Weiterbildungsinstitutionen, um Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Lernerfolge zu ermöglichen. Im Jahr 2006 kam ein eigener Vollwert-Caterer dazu: Löwenzahn Dienstleistung, als Tochter des Kita-Betreibers Klax Gruppe.

5.000 Mahlzeiten

Löwenzahn beliefert als Berliner Cateringunternehmen Kindergärten, Schulen sowie Firmen im Stadtgebiet und im Umland mit gesunder und abwechslungsreicher Vollwertkost. Der Caterer setzt dabei auf frische, vollwertige Lebensmittel und Bio-Produkte. Eine der Küchen liegt in der Lichtenberger Herzbergstraße. 34 Mitarbeiter produzieren dort mit modernster Gartechnik ca. 5.000 Vollwertkost-Mahlzeiten pro Tag. Das Angebot gesunder, nährstoffschonend zubereiteter Mahlzeiten reicht von Frühstück und Mittagessen bis hin zu vollwertigen Zwischenmahlzeiten wie Obst, Gemüse und kleinen Snacks. Gekocht wird täglich frisch von 6.30 bis 9 Uhr. Anschließend wird

das Essen in thermogeschützte, dauerverwendbare Thermoportele verpackt, für den Transport bereitgestellt und an 47 Ausgabestellen ausgefahren. Damit sei man gut ausgelastet, sagt Geschäftsführer Marco Stahl.

Er ist stolz darauf, dass Löwenzahn seit Jahren Köche ausbildet, damit es keine Nachwuchssorgen gibt. Mit einem 60- bis 65%igen Bio-Anteil trägt die Küche das Bio-Gütesiegel, das den biologisch kontrollierten Anbau ohne gentechnisch verändertes Soja und den Einsatz von Schad- und Zusatzstoffen garantiert. Löwenzahn bezieht Fleischprodukte ausschließlich aus artgerechter und umweltschonender Tierhaltung von Neuland und verarbeitet täglich frisch angeliefertes Gemüse und Obst sowie Vollkornprodukte, Milch und Molkereiprodukte in Bio-Qualität. In Zusammenarbeit mit der Deutschen Zöliakie Gesellschaft (DZG) bietet der Vollwert-Caterer ein breites Angebot an Sonderkostformen.

Aufklärungsarbeit

„Als Vertreter der Vollwertküche“, erklärt Marco Stahl, „liegen mir und meinem Team gesunde Ernährung und die Entwicklung von Gesundheitsbewusstsein besonders am Herzen.“ So hat die Analyse verschiedener Studien, die den gesundheitlichen Effekt von Vollkorn untersuchen,

gezeigt, dass ein hoher Konsum von Vollkornprodukten das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs um bis zu 20 % senkt. Deshalb beinhaltet die Löwenzahn-Ernährungsberatung Unterstützung und Aufklärung von Eltern bei spezifischen

„Mir und meinem Team liegen gesunde Ernährung und die Entwicklung von Gesundheitsbewusstsein besonders am Herzen.“

Marco Stahl

Ernährungsproblemen ihrer Kinder und bietet Beratungen zu verschiedenen Ernährungsthemen.

In Vorträgen klärt die Ernährungsberatung von Löwenzahn Eltern und Kinder zu gesundem Essen auf. Dafür kommen Kita- und Schülergruppen gerne in die Berliner Löwenzahn-Großküche, denn der persönliche Kontakt zu den Köchen und der Blick hinter die Kulissen und in die Töpfe schafft nicht nur Transparenz, sondern vor allem Vertrauen in die Arbeitsergebnisse von Löwenzahn. „Man ist eben einen Klax anders“, so das Fazit. **dmp**



Nicht nur für den Kopf zuständig

Wie sehr beeinflusst Ernährung die Hirnleistung der Schüler und wie bringen Verantwortliche Kinder dazu, mehr zu trinken? Der 11. Deutsche Kongress Schulverpflegung bot Antworten darauf.

Dort, wo sich einst Rinder, Schweine, Gänse und Schafe getummelt und darauf gewartet haben, dass ein Bauer aus dem Berliner Umland sie auf seinen Hof mitnimmt, trafen sich mehr als 100 Jahre später Verantwortliche für die Schulverpflegung zum 11. Deutschen Kongress Schulverpflegung. In diesen geschichtsträchtigen Hallen des ehemaligen Magerviehhofs, der heute den Namen Alte Börse

„Gestaltet an jeder Schule ein selbst organisiertes und von den Schülern selbst produziertes Verpflegungsangebot!“ Dr. med Ellis Huber, Geschäftsführer, St. Leonhards Akademie

Marzahn trägt, hieß Dr. Michael Polster, Moderator der Veranstaltung, die Teilnehmer am 10. November 2017 willkommen. Der Vorsitzende des Deutschen Netzwerks für Schulverpflegung (DNSV) machte gleich zu Beginn deutlich, dass vor allem von Seiten der Politik in der Verpflegung viel

versäumt wird. „Die Bundesministerien haben kein Mitspracherecht, aber die Landesregierungen weisen die Verantwortung von sich“, bemängelte er. Dabei gibt es Handlungsbedarf: „Viele Kinder gehen ohne Frühstück aus dem Haus“, kritisierte der DNSV-Vorsitzende. Nicht nur aus diesem Grund ist es ihm wichtig, dass sich über die Schulverpflegung nicht nur Caterer Gedanken machen. Das sah Mario Czaja, Schirmherr und Mitglied des Berliner Abgeordnetenhauses, genauso: „Man hört häufig das Argument der Schulen: Wir sind für den Kopf zuständig und nicht für den Bauch.“ Dabei müssten Lehrer mit Schülern häufig erstmal essen und trinken, bevor der Unterricht losgehen kann.

Mit gutem Beispiel voran

Adrienne Axler, CEO von Sodexo Deutschland, zeigte in ihrem Vortrag „Schulverpflegung – Ein Caterer auf der Spur zum Erfolgsrezept“, wie das Unternehmen Kin-

der an eine gute Ernährung heranführt. Bei der Hochbeet-Aktion können Kinder hautnah erleben, wie das Gemüse wächst. „So wird die Beziehung zu Lebensmitteln gestärkt“, betonte sie. Bei dem Projekt Cook@School kochen Köche mit Schülern. Durch das Anfassen und die Blindverkostung gelingt eine größere Verbundenheit zur Natur. Für Caterer sei es schwierig, dass sie mit Schulverpflegung kein Geld verdienen. Preise entwickelten sich nicht, dafür stiegen aber die Ansprüche: Die Qualität sollte hoch sein, die Produkte nachhaltig und regional.

Dr. med Ellis Huber, Geschäftsführer der St. Leonhards Akademie, plädierte in seinem Vortrag „Mit sich selbst und der Natur im Reinen – Die Schule als Quelle von Gesundheitskompetenz und kulinarischer Lebensfreude“ dafür, dass Schulen in der Verpflegung freier agieren können. „Gestaltet an jeder Schule ein von Schülern selbst produziertes Verpflegungsangebot“,

Foto: Sandra Ratkovic

forderte er. Schulverpflegung soll Sinn und Begeisterung beinhalten. Die Schule sei eine wirksame Quelle für die Lebenskompetenzen, sagte er. Was hervorragend zum Motto der Tagung passte: „Mehr als nur ein warmes Mittagessen“.

Wer Durst hat, ist schon zu spät

Trinken als Teil der Schulverpflegung griff Prof. Dr. Steffen Wittkowske von der Universität Vechta in seinem Vortrag „Kann Schule überhaupt noch Einfluss auf das Ernährungs- und Essverhalten nehmen?“ auf. Er stellte eine Studie der Uni vor, die ergab, dass Schüler zu Hause mehr trinken als in der Schule. Schulen sollten daher mehr Trinkanlässe bieten, damit Schüler nicht erst trinken, wenn sie Durst haben. Unterstützen könnte ein Wasserdienst und Ziele zur Einhaltung der Trinkmenge. Durch ein individuelles Glas für jeden Schüler würden Identitäten geschaffen.

Essen macht schlau: Diese These verfolgte Günther Wagner vom Deutschen Institut für Sporternährung (DiSE) und vom Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich in seinem Vortrag „Wie die Schulverpflegung den IQ der Schüler bestimmt“. Auch wenn das Gehirngewicht nur 2 % des Körpergewichts beträgt, verbraucht es rund 20 % des täglichen Energiebe-

darfs. Neurotrition beschreibt diese Wechselwirkung zwischen Gehirnfunktion und Ernährung. „Obst und Gemüse sind super für das Gehirn aufgrund der sekundären Pflanzenstoffe. Diese haben Einfluss auf die geistige Leistungsfähigkeit“, verriet er. Bei Untersuchungen hat er festgestellt, dass das morgendliche Frühstück zum besseren Durchhaltevermögen führt und die Schüler deutlich ruhiger sind.

Hyv  ruokahalu!

Einen Blick ins Ausland wagten die Teilnehmer mit Marjaana Manninen vom Finnish National Board of Education. Sie zeigte auf, dass die Schulverpflegung in Finnland einen anderen Stellenwert hat als in Deutschland. Sie ist nicht nur seit 2014 im Lehrplan integriert, seit 1948 ist dort die Verpflegung für die Schüler sogar kostenlos. Ein Schulesse soll ein Drittel der täglichen Nahrungsaufnahme der Schüler ausmachen. Auch ein Modell für Deutschland? Angesichts des Status quo sicher nicht, aber man könnte zumindest darauf hinarbeiten. Bis dahin ist nur den finnischen Schülern ein guter Appetit zu wünschen: hyv  ruokahalu! Warum eine Organisation bundesweit als „Interessenverband der professionellen Schul- & Kitaverpfleger“ mobil macht, davon berichtete Armin Stolz in seiner

Eigenschaft als Sprecher des Verbands der Berliner und Brandenburger Schulk terer (VBBSC), der seit 2012 in Berlin und Brandenburg aktiv ist. Er zeigte, dass Netzwerke vor allem dann erfolgreich sind, wenn sich die Mitglieder auf einen Qualitätswettbewerb einigen und als wertgebundene, politische Interessenvertretung agieren.

Zu einer Podiumsdiskussion kamen alle Referenten zum Abschluss des Kongresses noch einmal zusammen. Mit dabei auch der DNSV-Botschafter und Berliner Spitzenkoch Markus Herbicht, der über seine Erfahrungen in der Ernährungsbildung mit Berliner Jungen und Mädchen berichtete. Die Podiumsdiskussion zeigte, dass optimale Schulverpflegung möglich ist, wenn

„Auch wenn das Gehirngewicht nur 2 % des Körpergewichts beträgt, verbraucht es rund 20 % des täglichen Energiebedarfs.“ *Günther Wagner, Institut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich*

die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen stimmen und Ernährungsbildung sowie -erziehung nicht allein den Cateringbetrieben überlassen wird. Das Thema Ernährung muss in Schulen mehr Raum bekommen. Einig war man sich auf dem Kongress über den Weg dahin: Frisch kochen vor Ort ist immer besser!

dmp/mak

Goldene Zeiten für M mbris

Die Mittelschule am Glasberg in M mbris darf seit November vergangenen Jahres buchstäblich vom goldenen Teller essen. Für das schuleigene Verpflegungskonzept gab es den Goldenen Teller für die beste Schulmensa. Die drei Schüler Hanna Altenberger, Jenni Hofmann und Max Hein sowie die Rektorin Roswitha Sarich und die Projektleiterinnen Veronika Peter und Silvia Kr mer nahmen den Preis von Michael Polster entgegen, der erklärte: „Hier wird Schulverpflegung als Schulphilosophie gelebt. Einmal mehr zeigt sich dabei, dass gute Schulverpflegung funktionieren kann, wenn Schule sich Ernährungsbildung und -erziehung zu eigen macht und diese konsequent umsetzt.“ Das Schulbistro „eat and more“ bereitet jeden Tag mit einem achtköpfigen Sch lerteam ein frisches und gesundes Mittagessen zu – von der Planung bis zur Ausgabe. So werden Schule und Bistro zu einem gemeinsamen Lebensraum. Das Team

wechselt jeden Tag, so dass jeder einmal die Möglichkeit bekommt, daran mitzuwirken. Für 2,50   gibt es ein Mittagessen mit einem Salat und einer Nachspeise.

Die Auszeichnung Goldener Teller für die Wissenschaft war zum ersten Mal ausgelobt. Erhalten hat ihn Eva Karen Lamping von der Universität Vechta für ihre Masterarbeit „Essstörungen im Kindesalter – Möglichkeiten und Grenzen präventiver Maßnahmen im Sachunterricht“. Sie zeigt, dass das Thema Kind und Essen immer wieder Anlass zu Vermutungen, Vorurteilen und mitunter heftige Diskussionen ist. Magersucht, Bulimie und starkes Übergewicht gehören mittlerweile zu den häufigsten chronischen Erkrankungen bei Kindern und Jugendlichen. Ziel war es herauszufinden, welche Möglichkeiten und Grenzen pr ventive Maßnahmen im Sachunterricht zur Vermeidung von Essstörungen im Kindesalter besitzen.

dmp/mak

Die Schüler Hanna Altenberger, Jenni Hofmann und Max Hein, Rektorin Roswitha Sarich, Projektleiterinnen Veronika Peter und Silvia Kr mer nahmen den Goldenen Teller für die Mittelschule in M mbris entgegen (o.). Eva Karen Lamping erhielt den Goldenen Teller in der Kategorie Wissenschaft (u.).



Erster Goldener Minikoch

2017 wurde erstmalig der „Goldene Minikoch“ ausgezeichnet. Alle aktiven „Europa Miniköche“ und der Abschlussjahrgang 2016 konnten sich bewerben.

Der in diesem Jahr erstmalig, im Rahmen des Projekts Europa Miniköche vergebene Goldene Minikoch ging an *Noam Lerch* (s. Foto) von der Montessorischule im fränkischen Forchheim. Er setzte sich in der Finalrunde von den fünf Konkurrenten ab: Novalee Wälde (Europa Miniköche-Baiersbronn), Tom Rottler (Europa Miniköche-Schwarzwald Baar), Jakob Grasmann (Europa Miniköche-Leinfelden-Echterdingen) und

Toni Pojtinger (Europa Miniköche-Baiersbronn). Noams Lerchs Menü stand unter dem Thema Fränkisch fremde Genüsse.

Die Endausscheidung und die Preisverleihung fand im Hotel Maritim pro Arte in Berlin statt. Maritim-Küchenchef Andreas Hansen kreierte aus den 15 eingereichten Menüs der Miniköche ein Fünf-Gänge-Menü.

Die Bewertung erfolgte durch eine Jury, bestehend aus Gräfin Bettina Bernadotte, DEHOGA-Ehrenpräsidenten Ernst Fischer, Paulus G. Wunsch von Axel Springer SE, Oliver Ruthardt, Küchendirektor

Bareiss-Baiersbronn, Martin Swierzy, AlSCO-Geschäftsführer Deutschland, Stephan Abele, Marketing und Vertrieb von Sponsor Barmer und DNSV-Vorsitzendem Dr. Michael Polster.

Zu bewerten waren mindestens vier Gänge und ein Cocktail. Alle Bewerber mussten ihr Menü rezeptieren, kalkulieren, kochen und in einer Power-Point-Präsentation oder in einem Video dokumentieren. Alle Kandidaten wurden am Abend der Preisverleihung in einem Videoclip nochmals präsentiert. Die Bewertungskriterien reichten von der Zusammenstellung der Menüs über deren Präsentation bis hin zum Bezug auf die Region und die Nachhaltigkeit der eingesetzten Produkte.

Der Hotelier, Gastronom und Begründer der Europa-Miniköche Jürgen Mädger freute sich über den gelungenen Gala-Abend und die Ergebnisse. Alle 1.500 Miniköche hatten die Möglichkeit, sich durch eigene Leistung, Kreativität und Engagement an diesem Projekt zu beteiligen. Insgesamt hatten sich 44 Miniköche aus ganz Deutschland beworben, wo es derzeit 39 Gruppen gibt. Minikochchef Jürgen Mädger betonte, dass es im kommenden Jahr 47 Gruppen geben soll.

dmp



Neuer DNSV-Botschafter

Prof. Dr. Steffen Wittkowske wurde jüngst zum DNSV-Botschafter berufen. Damit hat das DNSV Unterstützung von einem Professor der Universität Vechta erhalten. Er engagiert sich wissenschaftlich, aber auch persönlich für Ernährungsbildung. Prof. Dr. Steffen Wittkowske ist Leiter des Kompetenzzentrums Schulverpflegung an der Universität im niedersächsischen Vechta und als Professor für Didaktik des Sachunterrichts, Studienfach Sachunterricht, tätig. Im Gebiet der Ernährungs- und Verbraucherbildung ist er ein renommierter und international anerkannter Wissenschaftler. Sein Credo ist, dass die Ernährungsbildung in Schulen ein wichtiger Bestandteil

der Vermittlung zentraler Kompetenzen für die Lebensgestaltung ist. Bildung an Schulen soll seiner Meinung nach die Basis legen für einen lebenslangen, selbstbestimmten und verantwortlichen Umgang mit Nahrung, Essen und Ernährung sowie für einen nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Lebensstil. „Ich unterstütze das DNSV, weil Ernährungsbildung, Verbraucherorientierung und Gesundheitsförderung in jede Schule gehören“, ist seine Maxime für die Zusammenarbeit mit dem DNSV.

dmp



Fotos: Universität Vechta, EU-Miniköche

Mehr als ein Durstlöscher

Welches Wasser einem selbst am besten schmeckt, konnten Studierende bei einer Ausstellung in der Universität Vechta selbst austesten. Wie viel Kinder trinken müssen und ob in Schulen darauf geachtet wird, stand ebenso auf der Agenda.

Fast jeder trinkt es und es gibt 500 verschiedene Varianten allein in Deutschland: das Mineralwasser. Es ist der beliebteste Durstlöscher der Deutschen und das einzige Lebensmittel, das hierzulande eine amtliche Anerkennung erhält. In der Ausstellung „Mineralwasser erleben“ der Informationszentrale Deutsches Mineralwasser in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum Schulverpflegung und dem DNSV wurde das Thema in der Bibliothek der Universität Vechta auch auf die Schulverpflegung fokussiert.

Persönlicher Geschmack

Die Vielfalt und der Reichtum an Mineralwasservorkommen sind weltweit einzigartig und den geologischen Gegebenheiten in Deutschland sowie den günstigen Niederschlagsbedingungen zu verdanken. Die Ausstellung informierte sowohl darüber als auch über die Entstehung von Mineralwasser sowie die Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs in Deutschland. Am Eröffnungsabend konnten sich die Besucher bei einer kleinen Wasserverkostung von der Qualität selbst überzeugen.

Der zweite Tag stand ganz im Zeichen der Workshops mit 40 Studierenden. Sie lernten, wie Sensorik-Tests und basale Wasseranalysen funktionieren. Beim persönlichen Geschmackempfinden spielen viele Faktoren eine Rolle. Welches Wasser zu einem Menschen passt, ergibt der Sensorik-Test, erklärte der Vorstandsvorsitzende des

Berufsverbands der Präventologen, Dr. Ellis Huber. Anhand mehrerer kleiner Schlücke nacheinander von verschiedenen Wasservarianten erschmeckt man die unterschiedlichen Nuancen. Da Kälte und Kohlensäure das persönliche Geschmackempfinden erheblich verändern, sollte es stilles Wasser sein und Zimmertemperatur haben. Das Wasser, welches dem Tester am weichsten und am rundesten erscheint und am angenehmsten schmeckt, ist das optimale. Ein Wasser sollte nie hart, metallisch oder irgendwie unangenehm schmecken.

Zu wenig Wasser im Unterricht

Wissenschaftliche Studien belegen, dass Wassermangel im Schulalltag mit zu den häufigsten Defiziten bei Schulkindern in Deutschland gehört, weil das Durstempfinden bei Kindern oft nur schwach ausgeprägt ist, erläuterte Dr. Ellis Huber. Deshalb kommt dem Thema Trinken im Schulalltag eine besondere Bedeutung zu. Durstvermeidung in der Schule ist eine besondere pädagogische Aufgabe; dazu gehört auch das Trinken im Unterricht. Das ist das aber noch nicht in allen Schulen der Fall. Kinder müssen ohnehin in Relation zum Körpergewicht deutlich mehr trinken als Erwachsene. Sie be-



Der Mensch besteht zu 50 bis 80 % aus Wasser. Der genaue Anteil ist z. B. vom Alter abhängig. Ein Wasserverlust von 1–2 % des Gesamtkörperwassers durch zu eine zu geringe Wasserzufuhr vermindert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.

nötigen daher regelmäßig über den Tag verteilt Getränke und wasserreiche Lebensmittel.

Analytische Testverfahren

Auch der Präsident der Universität Vechta, Prof. Dr. Burghart Schmidt, besuchte die Veranstaltung. In einem Gespräch wurden die erfolgreiche Kooperation der Universität mit dem DNSV besprochen und für die kommenden Jahre erste Schritte der weiteren Zusammenarbeit verabredet. Unter der fachlichen Leitung von Annette Janßen und Claudia Dornieden aus dem Forschungslabor des Fachs Geographie konnten die Studierenden dann selbst analytische Testverfahren erproben, um Unterschiede, aber auch Gemeinsamkeiten von Mineralwässern und Wasserproben allgemein herauszustellen. Diese Tests dienten den Studierenden als Vorbereitung auf ihre Tätigkeit im Rahmen des 11. Kongresses Schulverpflegung in Berlin. Der Kongressbesuch in Berlin war unter anderem Teil der Mehrtagesexkursion unter der Leitung von Prof. Steffen Wittkowske. **dmp**

Für die Kleinen ganz groß

Frägt man Schüler, so darf in der Schulverpflegung der Burger nicht fehlen. Der muss nicht immer ungesund sein und kann z. B. mit der Optik punkten. Für die anspruchsvollen kleinen Esser gibt es Varianten in Hülle und Fülle – vom Bun bis zum Patty.

Kinder und Jugendliche lieben sie: Burger in jeglicher Form und Farbe. Die Variantenvielfalt ist der Vorteil des beliebten Fastfoods, denn jeder kann Burger nach eigenem Gusto belegen. Zum Erlebnischarakter kommt hinzu, dass sich Burger auch sehr ausgewogen zusammensetzen lassen. Wie gut diese Kombination bei Schülern ankommt, bewies z. B. der Tag der Schulverpflegung im vergangenen November im Albertus-Magnus-Gymnasium in Stuttgart. Hier konnten die großen und kleinen Mensagäste ihre Brötchenhälften selbst belegen, entweder mit Geflügelfrikadellen oder als vegetarische Quorn-Variante.

Kreativpotenzial

Wer bereits auf den ersten Blick einen Hingucker schaffen möchte, dem sind farbige Burger-Buns zu empfehlen. Im Sortiment von Edna gibt es z. B. zusätzlich zur klassischen Variante auch Burger-Buns

in den Farben Schwarz, Rot oder Gelb. Erhältlich sind sie sogar in kleiner Grammatik, also passend für junge Esser. Auch von der Marke Hiestand® aus dem Hause Aryzta Food Solutions gibt es rote und schwarze Burger-Buns. Allerdings empfiehlt Steffen Göhringer, Head of Product Management bei Aryzta Food Solutions, speziell für die Schulverpflegung keine klassischen Burger-Buns, sondern Produk-

te wie den Hiestand Laugen Burger Bun oder den Hiestand Break Off Bun. „Diese haben eine lange Standzeit und weichen nicht so schnell durch“, erklärt Steffen Göhringer. „Das ist wichtig, da in Mensen häufig in sehr kurzer Zeit sehr viele Kinder verpflegt werden müssen und für die Zubereitung der Burger Zeit benötigt wird.“ Abwechslung zum herkömmlichen Bun bietet auch das Flageline Kürbis von Edna, ein rundes Weizenbrot mit Kürbiskernen, Haferflocken und Sesam.

Ein knuspriges Patty sorgt für ein tolles Mundgefühl und ein entsprechendes Aha-Erlebnis.

Dazu beitragen kann z. B. der Crispy Chicken Burger aus Hähnchenfleisch mit Cornflakespanade von Vossko. „Eine Kalibrierung von 100 g erlaubt die Beigabe von Salatkomponenten, ohne dass der fertige Burger für Kinder zu groß wird“, betont Günther Heitmann, Verkaufsleiter Foodservice bei Vossko.

Helles Fleisch steht bei Kindern hoch im Kurs. „Deshalb stehen Gerichte mit Geflügel in ihrer Gunst weit oben und sorgen in Mensen für Frequenz. Für Kinder muslimischen Glaubens sind sie die Alternative zu Gerichten mit Schweinefleisch“, ergänzt Günther Heitmann. Bei Salomon Food World ist die knusprige Patty-Variante mit Geflügel ebenfalls der





Aryzta

Vosko



Edna

Renner bei Schülern. „Auch der Trend Vegetarisch ist in der Schulverpflegung angekommen und spielt auch im Burger-Bereich eine Rolle“, verrät Jochen Kramer, Leiter Marketing bei Salomon Food World. Der Hersteller bietet hierfür die vegane Alternative aus sonnengereiftem Gemüse an. Den Sunny Veggie Burger gibt es als Burger, im Pitabrötchen oder als reinen Bratling. Sämtliche Burger-Bratlinge gibt es bei Salomon auch als 45-g-Patty. Im Sortiment von *Vegeta* gibt es z. B. vegane Frikadellen aus Quinoa und Erbsen sowie Falafel-Pattys. Als ausgefallene Variante gibt es noch den Grünkohl-Hanf-Burger, erhältlich mit einem Stückgewicht von 80 g. Die Quinoa-Erbsen-Frikadelle gibt es mit 85 g. Alternativ können die Pattys auch selbst hergestellt werden. Zum Würzen dieser empfiehlt der Culinary Fachberater Leif-Timo Girnth von *Unilever Food Solutions* die Knorr Professional-Produkte: „Die konzentrierten Bouillons verfeinern den Geschmack und mit den Gewürzpasten geben wir die Richtung an. Auch die neuen Produkte aus der Thai-Range lassen sich gut einbinden, z. B. die Sweet Chilli Jam zum Marinieren von Fleischteilen.“ Anregungen zur Zusammenstellung der einzelnen Burger-Zutaten gibt das Konzept „Build your Burger“ von *Ubena*. Es zeigt u. a., mit welchen Produkten welche Geschmacksrichtungen erzielt werden können.

Saucen zum Aufpeppen

Self-made ist in, aber Saucen selbst zu produzieren, birgt ein hohes hygienisches Risiko. Gerade bei Saucen auf Ei-Basis ist das Risiko erhöht, diese mit Mikroorganismen wie Salmonellen zu kontaminieren. Pasteurisierte Frischeiprodukte wie Peggys von *Eipro* können allerdings Abhilfe schaffen. Zum zeitlichen Aufwand der Zubereitung kommen noch Aspekte wie die Haltbarkeit, eine Kreuzkontamination durch die kleinen

Tischgäste, v. a. wenn offene Saucen angeboten werden, und eine gleichbleibende Qualität. Eine Alternative kann es da sein, auf bereits verzehrfertige, vielleicht auch nach eigenen Rezepturen individuell hergestellte Saucen zurückzugreifen. Eine klassische Burgersauce, Ketchup, Mayonnaise und eine BBQ-Sauce dürfen nicht fehlen. Markenprodukte wie die *Hellmann's* Real Mayonnaise mit Eiern aus Freilandhaltung und das Ketchup aus nachhaltig angebauten Tomaten sind ein Kaufargument. Auch bei den Saucen ist das Spektrum riesig. Homann bietet einige Produkte, die gelernte Geschmacksvarianten abdecken, wie die Snack Saucen in den Geschmacksrichtungen Paprika Frischkäse, Honig-Senf, die süße Variante Holländische Art und die joghurt-frische Sorte Döner Kebap.

Ebenfalls bewährt als Sauce ist Remoulade wie die neu rezeptierte Gourmet Remoulade von *Develey*, die ideal zum Chicken-Patty passt. Eine Sweet Chili-Sauce zählt auch zum Sortiment der sieben „Burger-Liebe“-Saucen von Delikant. Neben den Sorten Karibik-BBQ, Jalapeno, Aioli und Trüffel punkten bei Kindern aber wohl die klassischen Varianten Beste Mayo und Klassik. Eine gute Basis geben die vielseitigen Ubena Relishes ab, die es größtenteils auch im 1-kg-Eimer gibt. „Mein persönlicher Tipp: das Kürbis-Chili Relish für einen Geflügelburger. Das schmeckt herrlich fruchtig pikant“, sagt Uwe Diekhoff.

Mit Fisch oder Geflügel harmoniert das fruchtige 57 Gherkin Relish mit Dill, Gewürzgurken und Senf von *Heinz*. „Zum klassischen Rinder-Patty, etwa bei einem

Bacon Beef Burger, empfehlen wir unsere feinstückigen Relishes in den Sorten Paprika oder Sauerkraut. Zu einem Lamm-Patty passen Paprika oder Gurken Relish“, erklärt Anna Foidl vom *Develey Food Service*.

Wie hausgemacht

Vor allem in der Schulverpflegung spielt der Verzicht auf Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe u. ä. eine Rolle. Viele Saucen- oder Convenience-Produkte erfüllen inzwischen derartige Kriterien. „Alle Ubena-Relishes sind frei von Geschmacks-

„Der Trend zu vegetarischen Patties ist in der Schulverpflegung angekommen und spielt auch im Burger-Bereich eine Rolle.“

Jochen Kramer, Leiter Marketing, Salomon Food World

verstärkern, Zusatzstoffen und Konservierungsstoffen, ebenso der weitaus größte Teil des restlichen Ubena-Sortiments“, bestätigt Uwe Diekhoff. Die Snack-Saucen von *Homann* sind frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen auf der Speisekarte gem. § 9 ZZuV. Heinz beruft sich auf ein hauseigenes „Reinheitsgebot“, das auf den Gründer Henry John Heinz zurückgeht und soweit möglich auf Geschmacksverstärker verzichtet. So ist z. B. der Klassiker Tomato Ketchup frei von Zusatzstoffen. „Vor allem unsere Relishes, die Sweet Chili Sauce sowie die Gourmet Remoulade, erfüllen die Self-made-Kriterien“, erläutert Anna Foidl von *Develey*. „Wir verwenden grundsätzlich keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe bei unseren 875-ml-Flaschen und Dispenserbeuteln.“

kir/mak



Doppelt effizient

Rational steht für Multifunktionalität. Das VarioCooking Center von Frima auch. Vorstandsvorsitzender Dr. Peter Stadelmann erklärt uns, warum dieses nun auch das Rational-Emblem trägt.

Schweiz und Frankreich schrittweise auf die Marke Rational überführen. Wir glauben, mit beiden Produkten nach wie vor technologisch sehr weit vorne zu sein.

Warum kommt gerade jetzt die Zusammenführung der Marken?

Wir wollen mit dem VarioCooking Center neue Märkte angehen. 90 % unseres Umsatzes entfallen auf Kombidämpfer, 10 % auf das VarioCooking Center. Die 10 % machen wir in rund zehn Ländern, und die 90 % in fast 100 Ländern. Wir sehen keinen Sinn mehr darin, in anderen Ländern eine Parallelstruktur mit einer dort unbekannten Marke aufzubauen, eine Tochtergesellschaft zu gründen, dafür ein Büro zu suchen usw. Wir werden effizienter und schneller sein, wenn wir die bestehende Struktur und die bestehende Marke verwenden.

Rational wird so von einer Kombidämpfermarke zu einer, für multifunktionale Gargeräte. Im Grunde war Rational das aber schon immer. Der Kombidämpfer hat vor 40 Jahren angefangen, Pfannen, Herde und weitere Gargeräte durch ein einziges Gerät zu ersetzen. Das VarioCooking Center macht genau dasselbe; es kombiniert den Kipper, den Kessel und auch noch die Fritteuse in einem Gerät.

Warum wurde das VCC nicht von Anfang an unter der gleichen Marke geführt?

Man hat sich damals bewusst dazu entschieden, das zu trennen – da war dieser riesengroße Kombidämpfer, der ein kleines Schwesterchen bekam. Es war sehr wichtig, dass wir dieses an einem anderen Standort, mit einem anderen Team entwickelten. Am Anfang wusste man ja auch nicht so genau, ob dieses Gerät erfolgreich sein wird. Es hatte natürlich ein paar Kinderkrankheiten, ist nun über die Pubertät hinaus, volljährig

und wir entlassen es nun in die große weite Welt. Das weitere Wachstum geht schneller, wenn wir es gemeinsam tun. Positive Erfahrungen damit haben wir schon: Das VarioCooking Center wurde z. B. in Österreich, Spanien und Russland schon immer unter Rational vertrieben. In Österreich haben wir das von Anfang an gemacht, um zu testen, welchen Effekt es hat. Jetzt lösen wir auch in Deutschland Frima durch Rational ab.

Das Zusammenführen widerspricht etwas der engpasskonzentrierten Strategie von Rational. Müssen Sie sich neu aufstellen?

Das bedeutet natürlich Veränderungen. Unser Marketing-Prozess ist beispielsweise in der Anpassung. Wir sind nun ein Zweiproduktfamilien-Unternehmen; eine Marke bleibt, aber mit zwei klaren Segmenten. Jedes mit einem Produktionsstandort: Landsberg für die Kombidämpfer und Wittenheim für das VarioCooking Center.

In der Montage verbildlichen Pinnwände mit Wettersymbolen die Stimmung im Unternehmen. Welches Resümee ziehen Sie aus Ihrer bisherigen Tätigkeit bei Rational?

In den letzten fünf Jahren habe ich mehrheitlich gutes Wetter erlebt. Wir hatten letztes Jahr ein Gewitter eher im emotionalen Sinne, als Siegfried Meister gestorben ist. Er war und ist für uns alle sehr wichtig, das ist sehr vielen sehr nahe gegangen. Ich habe in meiner vorherigen Beratertätigkeit viele Unternehmen erlebt. Aber bei Rational zu sehen, wie gut die richtige Philosophie funktioniert und wie viel Gutes da ist, finde ich immer noch faszinierend, und es macht Spaß, hier zu arbeiten. Folglich ist meine Stimmung durchweg sonnig.

Herr Stadelmann, vielen Dank für das Gespräch!

kir/teo

Foto: Kirchner

Herr Dr. Stadelmann, Connected-Cooking, also die Vernetzung der Geräte, ist bei Ihnen aktuell ein großes Thema. Dabei spielt auch Frimas VarioCooking Center (VCC) eine wichtige Rolle. Welche Synergien sehen Sie darüber hinaus?

Wir sind überzeugt, dass ein großer Teil der Thermik in der Großküche durch ein SelfCookingCenter und ein VarioCooking Center abgedeckt wird. Das Duo kann 80

„Der Anwender hat schon immer gewusst oder geahnt, dass das VarioCooking Center auch aus unserem Hause kommt.“

Dr. Peter Stadelmann

bis 90 % der Gar-Aufgaben lösen. Dahinter stehen dieselbe Bedienerführung, dieselbe Gar-Intelligenz und dieselbe Vernetzungslösung.

Der Anwender hat schon immer gewusst oder geahnt, dass das VarioCooking Center auch aus unserem Haus kommt. Jetzt gehen wir einen Schritt weiter und führen die Marken zusammen. Wir werden das VarioCooking Center in Deutschland, der



Steckbrief

Küche Graz

Produktionsverfahren: Cook & Chill

Produktion: 8.000 Portionen täglich

Küchenleiter: Franz Gerngroß

Küchenchef: Thomas Wagner

Anzahl der Mitarbeiter: 42

Geschäftsbereiche: Kita- & Schulverpflegung, soziale Einrichtungen

Preis pro Essen: 3,31 €

Ausgewählte Ausstatter:

Kipp-Kochkessel: Electrolux Professional, Elro

Kühltechnik: Frigotechnik

Kombidämpfer: Electrolux Professional

In der Küche Graz werden 8.000 Portionen per Cook & Chill produziert, die an 146 Einrichtungen geliefert werden. Der Stellenwert der entkoppelten Produktion ist stark gestiegen, 90 % der Kunden schätzen inzwischen das System.

Moderne Traditionsküche

Mit 16 Kochkesseln die städtische Bevölkerung versorgen, das wäre heute undenkbar. 1933 war das für die Küche Graz – damals hieß sie noch Grazer Zentralküche – in der steirischen Hauptstadt Realität. Schon 1911 hatte der Stadtrat gesetzlich festgelegt, dass die „Zusammensetzung sowie die Reihenfolge der Kost niemals aus Gründen der Verbilligung der Wirtschaftsregie“ erfolgen soll. Ein Prinzip, dem sie bis heute treu geblieben ist. Heute ist die Küche ein moderner Cateringbetrieb der Stadt Graz und trägt einen wesentlichen Teil zu einer gesunden lebenswerten Stadt bei, wie Küchenchef Franz Gerngroß betont.

Seit 1997 arbeitet er für die Stadt Graz. Im Jahr 2000 begann das Team als erste Küche Österreichs, mit dem Cook & Chill-Verfahren zu produzieren. 2015 wurde der Produktionsprozess evaluiert. Dabei untersuchte die Küche gemeinsam mit dem Verein für Gesundheitsförderung Styria vitalis Prozesse der Cook & Chill-Produktion. Sie analysierten die Speisenauswahl, das Regenerieren und Finalisieren und die Kommunikationsprozesse zwischen der Küche und den zu beliefernden Einrichtungen. Ziel war es, die Mittagsverpflegung im Sinne einer kindgerechten Ernährung zu optimieren,

verrät der Küchenleiter und betont, dass die Küche sich auch für die soziokulturellen Änderungen vorbereiten möchte.

8.000 Portionen

Franz Gerngroß' Team von 42 Mitarbeitern bewältigt Montag bis Freitag die Produktion von 8.000 Essensportionen. Täglich muss bis 14 Uhr alles fertig sein. Bei der Speisenproduktion kommt moderne Großküchentechnik zum Einsatz, wie die der Hersteller Elro und Electrolux Professional. In den Morgenstunden liefert die Küche an die einzelnen Schulen und Kitas aus. Eigene Fahrzeuge bringen die Speisen zu den Einrichtungen und nehmen von dort das schmutzige Geschirr wieder mit, laden es in der Küche Graz ab und fahren dann eine zweite Tour. Jeden Tag gibt es zwei Menüs zur Auswahl, eines mit und eines ohne Fleisch.

Heimische Produkte und regionale Partner, berücksichtigt die Küche wo möglich. Die Küche verarbeitet hauptsächlich Äpfel aus der Oststeiermark, Dinkelnudeln aus der Südsteiermark, Fleisch vom Weizer Bergland, biozertifizierte Milch- und Milchprodukte, Salat aus der Grazer Umgebung und Zwiebeln aus Österreich. „Wir nehmen lieber frisches Gemüse als Tiefkühlprodukte,

und wir machen unsere Gemüse- und Gemüsecremesuppen in erster Linie selbst“, betont der Küchenleiter.

Gutes Essen, gute Noten

Die Zufriedenheit mit dem Essen steigt: Waren 2015 nur 38,4 % mit dem Speisenangebot zufrieden, stieg die Zahl im vergangenen Jahr auf 88,3 %. 2015 bewerteten 68,2 % das Verpflegungssystem Cook & Chill mit „sehr gut oder gut“, 2017 mehr als 90 %. Franz Gerngroß begründet die steigende Zufriedenheit damit, dass das Essen in den Kinderkrippen und -gärten, Schulen und Horten regeneriert und abgeschmeckt wird. Es ist Grundvoraussetzung für ein gutes Gelingen, dass auch diejenigen, die das Essen auswählen und das Mittagessen ausgeben, in die Prozesskette eingebunden werden. So ist es folgerichtig, dass es immer wieder großes Schulungspotenzial gibt, nicht nur rund ums „Regenerieren“ und die „altersgerechte Speisenauswahl“. Das betrifft die Transparenz, wobei die Einbeziehung von Eltern und Schülern ein Dreh- und Angelpunkt ist. „Elternabende, Exkursionen zu Lieferanten und Verkostungen vor Ort sind ein gutes Mittel, um Vertrauen in die Küche herzustellen“, ist sich Franz Gerngroß sicher. **dmp**

Supermarkt im Schulgarten

Buddeln, gießen, pflanzen: In Schulgärten wird Kindern spielerisch Ernährungsbewusstsein nähergebracht.

Das Essen wächst im Supermarkt, oder? Die wahre Herkunft kennen viele Kinder nicht mehr. Schulgärten sind eine ideale Plattform, um den Kleinen dies wieder spielerisch beizubringen. Verschiedene Stiftungen greifen Schulen und Kindertagesstätten mit dabei unter die Arme. Die Edeka Stiftung z. B. unterstützt seit 2008 deutsche Kindergärten mit dem

„Wer selbst einmal anpflanzt, einen Garten über die Saison hinweg pflegt und die Früchte erntet, schätzt den Wert der Lebensmittel ganz anders ein.“ Cornelia Ast

Gartenprojekt „Gemüsebeete für Kids“. Buddeln, säen, gießen, Pflanzen von Schnecken befreien: So macht Lernen Spaß.

Mitte Juni bepflanzen 15 Kids im Kindergarten in Wang in der Nähe von München das neue Hochbeet. Claudia Neumeir und Simon Neidert von der Edeka Stiftung unterstützen die Vorschulkinder. Das eingespielte Duo absolviert mehrere Termine pro Woche. Denn die Nachfrage an dem Langzeitprojekt wächst kontinuierlich: Rund 1.850 Kindergärten und Kitas nahmen in der Saison 2017 teil. Seit 2008 wurden 2.750 Hochbeete angelegt. Insgesamt fanden zwischen April und Juni 1.833 Aktionen mit 180.000 Kindergarten- und Kitakindern statt. Die Hochbeete und die notwendigen Materialien wie Erde, Setzlinge, Saatgut sowie Schürzen und Gießkannen werden dabei von der Edeka Stiftung bereitgestellt. Spielerisch sollen die Kinder lernen, dass ihr

tägliches Essen eben nicht im Supermarkt wächst. „Das Wissen über unsere Nahrung und ihre Herkunft sollen frühzeitig und kindgerecht gefördert werden. So wird eine solide Grundlage für eine bewusstere Ernährung gelegt“, betont Markus Mosa, Vorstand der Edeka Stiftung. Die Kids buddeln die „Babypflanzen“ ein und gießen sie. Staunend werden die Finger in die Erde gesteckt, um den Feuchtigkeitsgehalt zu checken. Als Anerkennung erhalten die Kinder im Anschluss je eine Auszeichnung: Es gibt jetzt 16 neue „diplomierte“ Mini-Gärtner. Doch mit der Aktion ist das Projekt längst nicht abgeschlossen. Die Kinder pflegen die Pflanzen in den kommenden Wochen – und ernten schließlich im Sommer Radieschen, Karotten, Gurken, Salat und





Die Schüler lernen spielerisch, wo ihr Essen auf dem Teller tatsächlich herkommt.

Co. In der Küche der Mittagsbetreuung werden die Produkte verwertet. So lernen die Kinder, woher das Gemüse auf ihrem Teller kommt und darüber hinaus Verantwortungsbewusstsein und einen Bezug zu einer gesunden Ernährung.

Mit Spaß dabei

Dieses Ziel hat sich auch die BayWa-Stiftung auf die Fahnen geschrieben. Seit 2013 unterstützt sie mit dem durch Spendengelder finanzierten Projekt „Gemüse pflanzen. Gesundheit ernten.“ deutschlandweit Schulen. Die Kinder pflanzen im Unterricht selbst an, pflegen das Gemüse und ernten es für Pausen- und Mittagssnacks. Begleitet werden sie dabei von Ernährungspädagogen. „Bildung ist ein maßgebender Faktor, um Fehl- und Mangelernährung bei Kindern vorzubeugen“, weiß Cornelia Ast, Projektmanagerin „Gemüse pflanzen. Gesundheit ernten.“ bei der BayWa Stiftung. Und Spinat und Co. unterstützen die Konzentration der Kinder. Nur 12 % der Mädchen und 9 % der Jungen im Alter von drei bis 17 Jahren essen die empfohlenen fünf Portionen Gemüse und Obst am Tag, sagt die Expertin. Die BayWa Stiftung arbeitet eng mit den Schulen zusammen. Gemeinsam wird die Planung und Umsetzung des Schulgartens vor Ort besprochen. Die BayWa Stiftung stattet die Schulen langfristig mit Gemüsebeeten, Gartenutensilien und Setzlingen aus. „Wer selbst einmal anpflanzt, einen Garten über die Saison hin-

weg pflegt und die Früchte erntet, schätzt den Wert der Lebensmittel ganz anders ein“, ist Cornelia Ast überzeugt.

Eine Aufgabe für jeden

Natürlich bedeutet ein Schulgarten auch viel Arbeit. Über die Saison hinweg pflegen die Schüler die Beete selbstständig, jedes Kind bekommt eine Aufgabe. Das Buddeln und Anpflanzen macht den Schülern Spaß. Rund 120 Schulen nehmen bereits am Schulgartenprojekt der BayWa Stiftung teil. „Von vielen bekommen wir auch Jahre nach der Pflanzaktion noch Bilder aus ihren Schulgärten“, freut sich Cornelia Ast. Auch ältere Schüler profitieren von solchen Gartenprojekten. Das Descartes-Gymnasium in Neuburg an der Donau verfügt seit 2013 über einen eigenen Schulgarten. Das Urban-Gardening-Projekt Hortus Cartesianus (lat. „Garten des Descartes“) wurde damals von fünf Neuntklässlern und ihrer Lehrerin lanciert. Die Idee stammt von Oberstudienrätin Silvia Maria Sander. „Damit soll das Umweltbewusstsein der Schüler gesteigert und ein Gegengewicht zum rein intellektuellen Lernen geschaffen werden“, erläutert sie. Der Garten wird in unterschiedlichen Fächern in den Unterricht

integriert. So wird z. B. im Kunstunterricht im „grünen Klassenzimmer“ gezeichnet und fotografiert. Motive gibt es genug: Auf den Dächern von Tiefgarage und Turnhalle sowie im angrenzenden Klostergelände wachsen Tomaten, Salate, Kartoffeln, Pfirsiche, verschiedene Beerensorten sowie Kräuter und sogar Weintrauben. Der Garten wird durch Kleinspenden und Eigenleistung ermöglicht. Die geernteten Produkte werden in der Schulküche verarbeitet, die Kräuter sogar verkauft. Vor allem Stadtkindern vermittelt die Arbeit im Schulgarten spielerisch den Kontakt zur Natur. Mütter berichten verwundert, wie Teenager zu Hause ihre selbstgezogenen Zucchini und Kohlköpfe zubereiten und essen. Und einigen Mini-Gärtnern schmeckt vielleicht der oft verschmähte Spinat, wenn er selbst angepflanzt und gepflegt wurde. **ren**

GIP

NEU

GASTRO INFO PORTAL

Jetzt noch mehr
Branchennews
auf einen Klick

Schauen Sie selbst mal rein!

www.gastroinfoportal.de



Automaten könnten die Warteschlangen am Pausenkiosk reduzieren und Zusatzservice für Schüler sein. Doch Eltern, Pädagogen und Schulverpfleger haben oft ein Problem mit ihnen. Warum eigentlich?

Stille Automaten-Verkäufer

Warteschlangen vor dem Pausenkiosk – das ist ein vertrautes Bild in vielen Schulen. Jedes vierte Kind kommt ohne Frühstück, dafür mit ein wenig Geld in der Tasche. „Kauf dir etwas in der Pause“, lautet die Maßgabe. Nicht allen gelingt es, die Verkaufstheke zu erreichen. Die Zeit

ist zu kurz, der Andrang zu hoch. In diesen Zeiten des Ansturms könnten Verkaufsautomaten in den Schulen wertvolle Dienste leisten. Sie würden den Pausenkiosk nicht ersetzen, aber ergänzen. Schulen haben offenbar ein Problem mit Automaten. Ein Großteil der Lehrer und Eltern will sie nicht. „Da gibt es nur ungesundes Zeug“, lautet ein gängiges Vorurteil. Für Hans-Peter Weseloh, Geschäftsführer von *Gast Automaten und Service* aus Lüneburg wird es deshalb zunehmend schwierig, seine stillen Verkäufer in Schulen aufstellen zu dürfen, und das, obwohl er den Schulen eine Verkaufsprovision zahlt. „Der Inhalt der Automaten soll nach dem Willen von Eltern und Pädagogen möglichst nachhaltig, bio und fair-

trade sein“, beschreibt der Operator die Situation. „Was die Schüler wollen und letztlich auch kaufen, steht auf einem anderen Blatt.“ Dabei war der Schulmarkt noch vor einigen Jahren für die Vending-Branche sehr interessant und bot attraktive Umsatzpotenziale.

Doch inzwischen wird auch international an immer mehr Schulen Front gegen den vermeintlichen „Süßkram“ im Automaten gemacht. In Belgien sind Automaten in Schulen schlichtweg verboten, in Frankreich die Inhalte stark reglementiert und in Lettland wurden Automaten kurzerhand mit Gemüse bestückt. Auch einige Staaten in den USA haben Standards für Verkaufsautomaten an Schulen festgelegt. Die Amerikaner reagierten mit pfiffigen Vending-Konzepten: Junge Unternehmen wie *Fresh & Healthy Vending* oder *h.u.m.a.n.* bringen Automaten mit nährwertreichen, „smarten“ Getränken und Snacks wie *Nutri-Grain-Müsliriegel* oder *Gemüsechips*



Fotos: BDV, Colourbox.de

zusammen und besetzen erfolgreich eine Marktnische. Findig sind auch die Australier: In Melbourne entwickelten zwei Jungunternehmer einen Snack-Automaten aus recyceltem Holz, der frische Salate, Joghurts, Müsli sowie glutenfreie, vegetarische und vegane Snacks anbietet.

Gesund vs. ungesund

Vielversprechende Automatenlösungen gibt es auch in Deutschland: Das Unternehmen *Soupster* hat mit *Soupster maxi* einen Automaten im Programm, der sieben Suppen in zwei verschiedenen Größen bietet, darunter Trend-Suppen wie Kürbis-Curry-Chili oder Karotte-Ingwer, auch laktosefrei. Alle ohne künstliche Aromen, Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker, Glutamat und Gluten, dafür aber mit hochwertigen Grundzutaten. Beispiele, die einen neuen Trend markieren? Wenig ermutigende Erfahrungen hat Hans-Peter Weseloh gemacht, der auf Drängen der Schulleitung seinen Automaten mit Milchgetränken, Müsliprodukten und anderen „gesunden“ Lebensmitteln bestückte und scheiterte: „In drei Mo-

naten war der Umsatz gleich null und die Artikel liefen einer nach dem anderen ab.“ Nach längeren Verhandlungen erreichte er einen Kompromiss mit einem Mix aus „vitalen“ Müsliriegeln, Nüssen, Fruchtsäften und -schorlen sowie „normalen“ Süßwaren und Snacks. Seitdem laufen die Geschäfte wieder. „Ein Automat kann in puncto Ernährungserziehung nicht leisten, was Eltern und Pädagogen versäumen“, betont der Operator. „Um die Nachfrage für Bio- und Fairtradeprodukte zu wecken, brauchen wir deren Unterstützung.“ Der Automatenaufsteller *Augis* in Gera konzentriert sich seit 25 Jahren auf Schulen und hat bisher rund 400 Schulen überwiegend mit Getränkeautomaten versorgt. Aktuell betreut das Unternehmen die Anlagen von 120 Schulen und besucht sie zwei- bis dreimal pro Woche. Im Automatenangebot sind meist Apfelschorle, Eistee und Wasser. „Auf Cola und stark gesüßte Limonaden versuchen wir auf Drängen der Schulleitungen zu verzichten“, berichtet Geschäftsführer Günter Heppner. Und Bio-Getränke? Zu teuer für den knappen Geldbeutel der

Schüler. Die Automaten, die sich für Schulen ab einer Größe von 400 Schülern rechnen, ergänzen in der Regel den Pausenkiosk und helfen Versorgungsgengpässe zu vermeiden. Auch für Augis gestalten sich die Vertragsverhandlungen mit den Schulen zunehmend kompliziert. Allein die Standortbestimmung ist eine Hürde, regelmäßig muss sich Günter Heppner mit vielen Einwänden der Brandschutzbeauftragten befassen und Lösungen ausarbeiten.

Neben Eltern und Pädagogen, die den Automaten oft misstrauen, fürchten die Betreiber von Mensa und Kiosk Konkurrenz. Hans-Peter Weseloh hatte die Kündigung von zwei Lüneburger Schulen bekommen, obwohl die Automaten dort rege frequentiert sind. An einer der Schulen will der Caterer das Zusatzgeschäft selbst machen. Hans-Peter Weseloh kämpfte und handelte mit dem Caterer einen Kompromiss aus: Die vier Automaten bleiben erhalten, dafür bekommt der Caterer eine höhere Provision, und von ihm gewünschte Produkte wie Laugenstangen oder Sandwiches werden mitverkauft. **Cornelia Liederbach**

4 Fragen an...

Dr. Aris Kascheffi, Geschäftsführer des Bundesverbands der Deutschen Vending Automatenwirtschaft (BDV), Köln.



Herr Kascheffi, der Automat wird von Lehrern und Eltern häufig gleichgesetzt mit ungesunder Ernährung. Wie kommt es zu dieser Meinung?

In der Schulverpflegung gibt es den starken Wunsch, auf die Ernährung der Schüler pädagogisch einzuwirken. Doch problematisches Essverhalten löst man nicht, indem man einen Automaten ausschließlich mit Wasser, Gemüsesticks und Vollkornsnacks bestückt. Ein solches Angebot stimmt nicht mit den Schülerwünschen überein und kann wirtschaftlich nicht funktionieren. Es braucht einen Kompromiss, den wir stets gemeinsam mit den Schulen aushandeln.

Dabei hätte der Trend zur Ganztagschule doch glänzende Geschäfte für die Automatenwirtschaft bedeuten können. Hat die Vending-Branche Chancen verpasst?

Wir sehen immer noch Potenzial, sind mit den Vernetzungsstellen im Dialog, und ich halte regelmäßig Vorträge. Auf der Fachmesse EuVend haben wir Schulverpflegung als Thema ausgelobt und alle Vernetzungsstellen eingeladen. Die Resonanz war leider gering. Doch es gibt auch Erfolge: Nordrhein-Westfalen hat die Automaten in den Katalog der relevanten Schulverpflegungsmöglichkeiten aufgenommen. Schwierig wird es jedoch, wenn konkrete Angebote an die Schulen gemacht werden. Dann heißt es: Zu ungesund! Es sind immer die gleichen

Diskussionen, ungeachtet dessen, dass rund um die Schule genau diese Produkte mit großem Erfolg verkauft werden, ohne dass es Eltern und Pädagogen verhindern können.

In der Betriebsverpflegung, wo 80 % aller Automaten stehen, sind Automaten längst akzeptierte Partner und ersetzen bisweilen sogar die Kantine...

Dort geht es aber um Erwachsene. Die Vorstellungen, wie Kinder und Jugendliche ernährt werden sollten, sind weit restriktiver. Die Mitglieder unseres Verbands haben sich verpflichtet, Schulen ein ausgewogenes Sortiment anzubieten. In Grundschulen bleiben

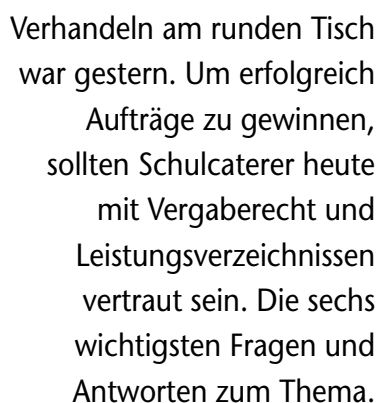
Süßwaren generell außen vor, aber in weiterführenden Schulen empfehlen wir ein Mischangebot. Frischeprodukte, wie Wraps oder Sandwiches, gehören heute schon zum Standardsortiment eines Automaten. Ich rate davon ab, dass Schulen den Automaten selbst kaufen und auf eigenes Risiko betreiben. Die Automaten-Dienstleistung gehört in Expertenhände.

Was können moderne Automaten, was auch für Schulen interessant wäre?

Sie bieten inzwischen selbst warme Menüs – vieles ist möglich. Mit bargeldlosen Bezahlssystemen wie Girogo ausgestattet, ist sogar regelbar, wie viele Produkte ein Kind am Automaten kaufen kann. Über die Kontrollfunktion der Karte kann gesteuert werden, dass bestimmte Produkthanwahlen gar nicht möglich sind. Die Touchscreens können auch genutzt werden, um Informationen über z. B. Nährwerte und Allergene zur Verfügung zu stellen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Cornelia Liederbach



Sabine Chilla



Petra Vonderach

„Kleine Anbieter sollten die Ausschreibung als Chance betrachten, einen fairen Vertrag zu bekommen.“ *Sabine Chilla*

Schulverpflegung, begleitet Kommunen beim Ausschreibungsverfahren und kooperiert dabei mit Petra Vonderach, einer Fachfrau für Vergaberecht. Die Erfahrung der beiden Expertinnen: „Viele Caterer können nicht adäquat mit den Ausschreibungsunterlagen umgehen. Es fehlt ihnen das Verständnis dafür, dass die Vergabe einer Leistung ein öffentlicher Auftrag ist und damit unter das Vergaberecht nach VOL-A fällt.“ Viele meinen, man könne „wie früher“ am Tisch verhandeln und so ins Geschäft kommen. Sie blenden dabei aus, dass der Schulträger bei der Suche nach dem geeigneten Partner rechtliche Vorgaben und Formalitäten einhalten muss. Auch bei der Ausarbeitung der Angebote machen manche Caterer viele formale Fehler, die letztlich

zum Ausschluss des Angebots führen. „Das ist ein Dilemma für den Caterer, der ja viel Zeit in sein Angebot gesteckt hat, aber auch für die Kommune, die dringend einen Vertragspartner sucht.“ Vor diesem Hintergrund ist es wichtig, dass sich alle Beteiligten, vor allem aber Cateringdienstleister mit der Herausforderung „Ausschreibung & Vergaberecht“ auseinandersetzen. Die Redaktion von **Schulverpflegung** beantwortet gemeinsam mit den Expertinnen Sabine Chilla und Petra Vonderach die wichtigsten Fragen rund ums Thema:

Bund, Länder, Gemeinden, Gemeindeverbände und bestimmte Einrichtungen

öffentlichen Rechts sind bei einer Auftragsvergabe – also auch bei der Beschaffung von Schul- bzw. Kitaverpflegung – zur Einhaltung des streng formalen Vergaberechts verpflichtet. Wie sieht es bei Fördervereinen und privaten Trägern aus? Dürfen sie mit Caterern am „runden Tisch“ verhandeln? Nicht immer. Denn wenn sie unter dem Einfluss von Schulen und Kommunen stehen, gelten sie ebenfalls als öffentlicher Auftraggeber und müssen ausschreiben. Außerhalb des Vergaberechts bewegt sich nur, wer völlig autark und auf eigenes wirtschaftliches Risiko handelt. Das ist dann der Fall, wenn der Ein- und Verkauf der Speisen und Lebensmittel auf eigene Rechnung und eigenes Risiko des Vereins erfolgt.

Warum muss man überhaupt ausschreiben?

Die obersten Grundsätze des Vergaberechts sind der faire und laute Wettbewerb, damit alle Bieter gleich behandelt werden. Die Vergabe einer Dienstleistung soll deshalb möglichst transparent ablaufen. Dies kann nur durch strenge formale Kriterien gewährleistet werden. Im öffentlichen Auftragswesen sind alle Bewerber, gleichgültig ob Handwerk, Industrie oder Handelsunternehmen oder aus dem Ausland gleich zu behandeln. Ortsansässige Unternehmen dürfen nicht bevorzugt, weiter entfernt ansässige und insbesondere ausländische Bewerber nicht diskriminiert werden.

Die Vorgaben im Leistungsverzeichnis lassen oft kaum Spielraum. Warum werden die Leistungsverzeichnisse nicht offener gestaltet?

Das Leistungsverzeichnis muss alle Rechte und Pflichten der beiden Vertragsparteien eindeutig regeln. Der öffentliche Auftraggeber darf seinen Bedarf bestimmen, muss ihn aber klar und unmissverständlich formulieren. Nur so können Caterer die geforderten Leistungen korrekt erkennen und berechnen. Die eng gefassten Vorgaben schaffen aber auch die Voraussetzung dafür, dass der Anbieter später alle Angebote präzise miteinander vergleichen kann. Was auf den ersten Blick wie „Erbsenzählerei“ anmutet, macht Sinn: Denn ist im Leistungsverzeichnis vermerkt, dass Speiseabfälle vom Caterer entsorgt werden müssen oder Tische und Stühle nach dem Mittag-

essen gereinigt und geordnet werden. So erlaubt diese genaue Bedarfsbeschreibung dem Caterer, den Aufwandsfaktor in seine Kalkulation einzubeziehen. Das Leistungsverzeichnis ist also eine Hilfe, um letztlich nicht zu geringe Preise festzusetzen.

Ein Caterer ist gefunden, die Mensa läuft bestens – warum muss am Ende der Vertragslaufzeit dennoch neu ausgeschrieben werden?

Die Kommunen dürfen laut Gesetz Rahmenverträge mit einer Maximallaufzeit von 48 Monaten abschließen. Danach ist diese Leistung dem Wettbewerb wieder zur Verfügung zu stellen. Hintergrund des Vergaberechts ist nicht nur, das billigste Angebot zu ermitteln. Es soll auch möglichst vielen Unternehmen die Möglichkeit einräumen, an öffentlichen Aufträgen zu partizipieren. Viele Caterer würden zwar kürzere Vertragslaufzeiten vorziehen, damit sie aussteigen können, wenn die Zahlen für sie nicht stimmen. Erfahrungsgemäß braucht eine Mensa aber mindestens ein Jahr, um auf einem stabilen, guten Weg zu sein. Es wäre dann für Caterer mehr als ärgerlich, schon nach dem zweiten Jahr „draußen“ zu sein, und sich wieder dem Wettbewerb einer Ausschreibung stellen zu müssen. Eine Maximallaufzeit von 48 Monaten ist deshalb ratsam.

Wie kann das Schreckgespenst Ausschreibung seine Wirkung verlieren?

Leider nehmen gerade kleine Anbieter an Ausschreibungen oft gar nicht teil. Das ist ein Fehler, denn sie sollten die Ausschreibung als Chance betrachten, einen fairen Vertrag zu bekommen und sich nicht scheuen, bei Unklarheiten Fragen zu stellen. Öffentliche Schulträger, die für die Ausschreibungen für Kita- und Schulcatering oft ebenfalls eine Hürde bedeuten, können sich Unterstützung von Fachberatern aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung holen, z. B. über die bundesweiten Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung. Beide Vertragspartner benötigen beim Vergabeverfahren oft Unterstützung. Zwar soll durch die Vergabereform

eine Vereinfachung des Verfahrens erreicht werden. Doch aufgrund der Verpflichtung, ab April 2018 die Ausschreibungsverfahren vollständig digital, d. h. über eine Ver-

„Der öffentliche Auftraggeber darf seinen Bedarf bestimmen, muss ihn aber klar und unmissverständlich formulieren.“ Sabine Chilla

gabeplattform abzuwickeln, stehen sowohl öffentliche Auftraggeber als auch Caterer schon wieder vor einer neuen Herausforderung.

Was sind die häufigsten Fehler bei der Abgabe eines Angebots?

Formale Fehler können die Vergabe um Monate verzögern. Ändert der Caterer z. B. den Inhalt der Ausschreibungsunterlagen, mag das gut gemeint sein, kann jedoch den Ausschluss aus dem Auswahlverfahren

„Die obersten Grundsätze des Vergaberechts sind der faire und laute Wettbewerb, damit alle Bieter gleich behandelt werden.“ Sabine Chilla

bedeuten. Einen Expertenrat hinzuzuziehen, ist sinnvoll angelegtes Geld, denn oft geht es um ein Geschäftsvolumen in sechs- oder siebenstelliger Höhe. Die finanziellen „Nachwehen“ einer formal falschen Ausschreibung sind schmerzlicher als die Investition in eine professionelle und rechtssichere Vorbereitung des Vergabeverfahrens. **Danke für das Gespräch!**

Cornelia Liederbach

Mehr Infos gibt es bei Sabine Chilla und Petra Vonderach:
www.pro-schulverpflegung.de,
www.pvp-projekte.com

Gemeinsam für



Weniger Lebensmittelabfälle

Gemeinsam mit United Against Waste entwickelt und berät Transgourmet Kunden bei der Umsetzung von praxistauglichen Lösungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Dafür gibt es auch ein spezielles System.

Keiner mag es, jeder macht es: Lebensmittel wegwerfen. Der Verein United Against Waste arbeitet seit der Gründung 2011 an praxistauglichen Lösungen, um Lebensmittelabfälle im Außer-Haus-Markt zu reduzieren. Transgourmet ist Gründungs- und aktives Mitglied. „Unsere Lösungsansätze zielen darauf ab, messbar weniger Müll zu produzieren und so Ressourcen einzusparen“, erklärt Thomas Bartelt, Projektleiter Beratung & Konzept bei Transgourmet. Dabei geht es nicht nur um den Umgang mit Lebensmitteln, sondern auch um Faktoren wie Energieaufwand, Wasserverbrauch und personelle Ressourcen.

Planung ist alles

Den Einkauf bedarfsgerecht zu planen, ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Abfallvermeidung. Mit dem „MenüManager“ bietet Transgourmet Kunden die Möglichkeit, sich in diesem Prozess IT-basiert

unterstützen zu lassen. Durch mehr als 10.000 im System hinterlegte, auf individuelle Bedürfnisse abgestimmte Rezepte wird der Verpflegungsaufwand im Vorfeld kalkuliert, sodass bereits beim Einkauf keine zu großen Mengen bestellt werden. Ein integriertes Controlling-Tool ermöglicht zudem eine permanente Übersicht des Verhältnisses von Bedarf und Verbrauch und damit eine tagesaktuelle Budgetverfolgung.

Einen ersten Einblick in das Thema bieten die Seminar- und Workshop-Angebote, die sich an Betriebsleiter, Küchenleiter und Köche richten. Das Seminar „Abfallmanagement – Lebensmittelabfälle vermeiden und Geld sparen“ wird z. B. in Kooperation mit United Against Waste angeboten. Unternehmen wie die Diako Service Nordfriesland nutzen die Tools von Transgourmet und ziehen eine positive Bilanz: „Innerhalb von zwölf Monaten konnten wir unseren Nassmüll um 30 % reduzieren. Das entspricht einer Kostenersparnis von über 20.000 € pro Jahr“, erklärt Betriebsleiterin Anja Wolf.

Auch beim Unternehmen Airbus Helicopters hat sich das Küchenteam des Betriebscasinos der Abfallreduktion verpflichtet. Catering-Leiter Helmut Schüle hat mit

seinem Team im vergangenen Jahr ein Transgourmet Inhouse-Seminar zum Thema „Abfallmanagement“ besucht. „Das Seminar hat sehr dabei geholfen, meine Mitarbeiter für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und ihren Blick im Küchenalltag zu schärfen. Wir dokumentieren sehr genau, wie viel wir entsorgen, und überprüfen regelmäßig, ob wir unsere Zielwerte einhalten. Wenn zu viel Essen übrig bleibt, besprechen wir sofort im Team, was die Gründe für die jeweilige Überproduktion sein könnten. Geht z. B. das Mittagsgeschäft zurück, muss auch weniger nachproduziert werden.“

Nachhaltiges Handeln

Ressourceneffizienz und Klimaschutz bilden ebenso wie verantwortungsvoll hergestellte Produkte, eine hohe Arbeitgeberattraktivität und gesellschaftliches Engagement die Schwerpunkte der Nachhaltigkeitsstrategie von Transgourmet. „Für uns bedeutet nachhaltiges Agieren auch, Herausforderungen gemeinsam zu meistern. Der Dialog mit unseren Kunden und der Wissenstransfer durch unsere Mitarbeiter spielen dabei eine zentrale Rolle. Wenn wir alle an einem Strang ziehen, potenziert sich der Erfolg der Maßnahmen zugunsten von Lebensmittelwertschätzung, nachhaltiger Landwirtschaft oder eines kleineren CO₂-Fußabdrucks“, erklärt hierzu Melanie Pregel, Nachhaltigkeitsmanagerin bei Transgourmet.





Die Robuste

Die GSC 700 von Palux punktet mit ihrer Leistungsfähigkeit, Technik und robusten Bauweise. Mit einer Leistung von bis zu 60 Körben eignet sie sich für mittlere und größere Betriebe. In dem extragroßen Korb von 560 x 560 mm können zudem Töpfe und Bleche gereinigt werden. Sie verfügt über drei Grundspülprogramme von 60, 120, 240 Sekunden und ein Dauerprogramm. Passende Zu- und Ablaufschiffe sorgen für einen guten Geschirrkreislauf. Die Spülmaschinen sind als Eck- oder Durchschubmodelle erhältlich. www.palux.de



Die Selbstständige

Die weiterentwickelten Korbtransportspülmaschinen C-Line von Hobart sind jetzt effizienter, wirtschaftlicher, einfacher zu handeln und trocknen besser. Hinzu kommen das automatische Selbstreinigungsprogramm und das Rack-Flow-Sensorsystem, wodurch bei einer Bedienung durch eine Person doppelt so viele Körbe als gewöhnlich spülen kann. Die Maschinen erkennen auch leere Abschnitte oder verschiedenartige Spülgüter und passen sich den unterschiedlichen Gegebenheiten automatisch an. www.hobart.de



Die Preis-Leistungsstarke

Die Modelle der neuen DW-Serie von Decker zeichnen sich u. a. durch ihre Vielseitigkeit und die sehr einfache Bedienung aus. Die kombinierte

Wirkung des zum Patent angemeldeten, dreistufigen Filtersystems und der Ablaufpumpe ermöglicht eine Trennung des verschmutzten Wassers. Alle Rückstände werden vom zentralen Filterkorb aufgefangen, der jederzeit geleert werden kann. Die Serie umfasst drei Modelle, die Geschirrspülautomaten DW 515 sowie DW 555, und den Gläserspülautomaten DW 415, mit dem neben Gläsern aber auch andere Geschirrarten im selben Spülgang gewaschen werden können. www.decker-spueltechnik.de



Die Kombinierte

Topf-, Behälter- und Geschirrspülen in einem – ohne aufwändiges Einweichen und Vorspülen – das kann das Durchschubmodell Granule Combi von Granuldisk. Möglich macht's die Granule Technologie, die Wasser, Hochdruck, PowerGranules und hohe Temperaturen kombiniert. Die Ausführung All-In-One eignet sich als Komplettlösung für Betriebe bis zu 300 Mahlzeiten täglich, die Dishwashing Support für den großen Bedarf setzt den Fokus auf das Topf- und Behälterspülen, unterstützt aber ebenfalls das Geschirrspülen. Ergänzend gibt es passende Be- und Entladetische sowie Zubehörteile. www.granuldisk.com/de

Die Ergonomische

Mit der Haubenspülmaschine M-iClean H rückt Meiko die Ergonomie am Arbeitsplatz in den Fokus, denn die Haube öffnet und schließt sich nach leichtem Anstoßen. Die gedämpfte Führung fährt daraufhin lautlos und wie von selbst nach oben und unten. Das einfache und bequeme Be- und Entladen und das ergonomische Bedienkonzept schonen dabei Rücken und Muskulatur der Mitarbeiter. Auch das Display ist so an der Maschine angebracht, dass kein Bücken nötig ist. Angepasste Arbeitshöhen, flexible Bedienelemente und eine intuitive Bedienung charakterisieren die Maschine. Laut Unternehmen trägt das Modell außerdem zu einer Zeitersparnis von 30 Min. pro Spültag bei. www.meiko.de



Die Vernetzte

Mit Connected Wash lassen sich die Untertischspülmaschinen der UC-Serie, die Korbdurchschubspülmaschinen der PT-Serie und die Gerätespülmaschinen der UF-Serie von Winterhalter per LAN oder WLAN vernetzen. Mittels der App können sich Anwender einen schnellen Überblick über den Status und alle wichtigen Daten der Maschinen machen. Sobald eine Maschine z. B. einen kritischen Fehler meldet, erhält die zuständige Person eine Push-Nachricht auf das Smartphone oder Tablet. Die App gibt Handlungsempfehlungen, wie der Anwender das Problem selbstständig lösen kann. www.winterhalter.de



Ein Maskottchen zum Trinken

„Immer in der Tasche: meine Wasserflasche“ – unter diesem Motto verschenkte der österreichische Caterer Gourmet 2017 bereits zum zweiten Mal 19.000 wiederbefüllbare Trinkflaschen an Wiener Schüler. Das Maskottchen Gourmelino im Badeoutfit auf der Flasche soll sie fürs Wassertrinken begeistern. Außerdem werden so Wegwerf-Flaschen eingespart. Seit mehreren Jahren besteht eine Partnerschaft zwischen Gourmet und dem WWF Österreich. www.gourmet.at



Flexibles Servieren

Der für den Catering Service entwickelte Serve-Rite S von Temp-rite dient zum Servieren von kalten Speisen. Die Kombination der Schubladen und des Displayaufsatzes variiert nach Bedarf z. B. für Salate oder Baguettes. Der Servierwagen ist in schwarzem Design erhältlich und mit einem Displayaufsatz für Snacks (GN 1/1), einer klappbaren Seitenablage, vier gekühlten Schubladen und einer Abfallsorgung ausgestattet. www.temp-rite.eu

Markenschaufenster

Bioprodukte

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

Kaffeemaschinen



**Melitta Professional Coffee Solution
 GmbH & Co. KG**
 Ihr Systempartner für die Kaffeeversorgung
 Zechenstr. 60 • 32429 Minden
www.melitta-professional.de
 Tel.: 0571 50 49 0 • professional@melitta.de

Bestell- und Abrechnungssysteme



Pikant oder süß?

Als Neuheit bietet Dr. Oetker Professional zwei pikante und einen süßen Flammkuchen für die Zubereitung im Kombidämpfer. Vier Varianten mit einem Durchmesser von 26 cm stehen zur Wahl: Speck und Zwiebeln, Käse und Lauch, Apfel und Zimt und ein Flammkuchenboden mit Sauerrahm zum Selbstbelegen. Zudem führt das Unternehmen zwei weitere Pizzen des Sortiments Ofenfrische ein: Hawaii mit Ananas, Käse, Schinken und Tomaten-Sauerrahm-Sauce und Margherita mit Käse und Tomatenpulp. Der nicht vorgebackene Hefeteig geht erst während des Aufbackprozesses auf und ist schnell servierfertig. www.oetker-professional.de



Infektionsrisiko senken

Der Sanitärtraumaustatter Metsä Tissue hat mit der Spenderserie Katrin Inclusive eine neue Generation entwickelt, die für jeden Benutzer leicht erreichbar und zu bedienen ist – auch und besonders für kleine Anwender, wie Kinder in pädagogischen Einrichtungen. Sie verfügt über Betätigungsbereiche sowie Blindenschrift. Die Seifenschaumkartusche und Pumpe sind miteinander versiegelt und können beim Nachfüllen zusammen ausgetauscht werden. Dazu passen die Katrin Inclusive Systemhandtuchrollenspender und das zweilagige Katrin Classic Tissuepapier. www.metsatissue.com



Fotos: Gourmet, Temp-rite, Dr. Oetker Professional, Metsä Tissue

TERMINE

Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung

13.03.2018
Mannheim

Thema: In der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere im Catering für Schulen und Kitas, wünschen immer mehr Kunden und Träger den Einsatz von Bio-Produkten. Auch die Stadt Mannheim fordert bei neuen Ausschreibungen bestimmte Produkte in Bio-Qualität. Was bedeutet das für Catering-Unternehmen? Welche erfolgreichen Konzepte für die Schul- und Kita-Verpflegung gibt es bereits? Auf was müssen sich Caterer einstellen, wenn sie eine Bio-Zertifizierung anstreben? Diese Veranstaltung gibt einen Überblick über das Thema und stellt dazu Beispiele aus anderen Kommunen vor. Zwei Erfahrungsberichte aus Großküchen mit 20 % bzw. nahezu 100 % Bio-Anteil zeigen auf, wie der Einsatz von Bio-Produkten in der Praxis gelingen kann. Zu-

dem besteht die Möglichkeit für individuelle Fragen und Erfahrungsaustausch.

Zielgruppe: Catering-Unternehmen, Multiplikatoren aus der Verwaltung, Bio-Lieferanten

Termin: 13.03.2018, 14 bis 18 Uhr

Ort: Uhlandschule, Geibelstr. 6, 68167 Mannheim

Veranstalter: Ökonsult, Stadt Mannheim

Kosten: kostenlos

Informationen und Anmeldung: schriftlich an Andreas Greiner, greiner@oekonsult-stuttgart.de

Für jedes Kind das richtige Rezept

13.03.2018
Leipzig

Thema: Ernährungsgewohnheiten werden in den ersten Lebensjahren geprägt. Zur Unterstützung der körperlichen und geistigen Entwicklung ist es wichtig, in früher Kindheit den Grundstein für eine ausgewogene Ernährungsweise zu legen. Ziel des Seminars ist es, die Kenntnisse zur Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots zu vertiefen sowie die Kompetenzen zur Erstellung und Beurteilung eines Speisenplans zu stärken.

Zielgruppe: Küchenleitungen in Tageseinrichtungen für Kinder, Verantwortliche für die Speisenplanung

Termin: 13.03.2018, 9 bis 17 Uhr

Ort: FZG Fortbildungszentrum Gastgewerbe, Kohlenstraße 28/30, 04107 Leipzig

Veranstalter: DGE

Kosten: 110 € pro Person

Informationen und Anmeldung: bis 02.03.2018 per Anmeldeformular an Elke Thieme, thieme@dge.de, www.fitkid-aktion.de

Messe Didacta

20.-24.02.18
Hannover

Thema: Mit vier zentralen Themenfeldern, frühe Bildung, Schule/Hochschule, berufliche Bildung/Qualifizierung sowie Didacta Digital, wird die Messe alle Aspekte des lebenslangen Lernens aufgreifen und mit innovativen Angeboten die Zukunft der Bildungsbranche mitgestalten. Kinder kommen bereits mit der Lust am Entdecken und Gestalten zur Welt. Wie sich diese uneingeschränkte Offenheit der Kinder und ihre Kompetenzen als Reichtum der frühen Kindheit bewusster wahrnehmen, bewahren und fördern lassen, zeigt die Didacta 2018 auf vielfältige Weise. Wie jedes Jahr, wird auch die Kita- und Schulverpflegung als Thema eine wichtige Rolle spielen.

Zielgruppe: Verpflegungsverantwortliche aus Kindergärten, Kitas und Schulen, Schulcaterer, Schulleiter, Lehrkräfte

Termin: 20. bis 24.02.2018

Ort: Messegelände Hannover

Veranstalter: Deutsche Messe

Kosten: 15 € Tagesticket, 31 € Dauerkarte

Informationen und Anmeldung: www.didacta-hannover.de

Impressum

Schulverpflegung

13. Jahrgang

- vereint mit *Ki.Schu.Me*
- Offizielles Organ des DNSV
- Redaktioneller Partner des VDOE
- Redaktioneller Partner vom Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V., Berlin
- Medienpartner von
- Medienpartner von



Verlag:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Verlagsniederlassung München
Postadresse: Postf. 21 03 46,
D-80673 München
Hausadresse: Ridlerstraße 37,
D-80339 München
Telefon: (089) 370 60-0
Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de
www.schulverpflegung.com
E-Mail: muc@blmedien.de

Herausgeberin:

Frederike Kintscher-Schmidt

Verlagsleitung München:

Bernd Moeser (089) 370 60-200

Paula Pommer (Stv.) -110

Chefredakteurin (verantwortlich i.S.d.P.):

Claudia Kirchner (089) 370 60-155

Redaktion:

Mareike Knewitz (mak) -125

Dr. Michael Polster (dmp),

Redaktionsbüro mepax Berlin (030) 513 92 14

Anzeigenverkauf:

Bernd Moeser (verantwortlich) (089) 370 60-200

Gerhild Burchardt -205

Serap Dokumaci -215

Fritz Fischbacher -230

Eva Heinrichsdobler -110

Concetta Herion -240

Rosi Höger -210

Rocco Mischok -220

Paula Pommer -110

Gültige Anzeigenpreislise:

Nr. 13 vom 1.1.2018

Anzeigenabwicklung:

Felix Hesse (089) 370 60-261

Stefanie Wagner -260

Layout:

Michael Kohler, Liane Rosch, Rita Wildenauer,

Lifescens e.V.

Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) (089) 370 60-270

E-Mail: b.aktas@blmedien.de

Dominic Aiglstorfer -272

E-Mail: d.aiglstorfer@blmedien.de

Bezugspreis:

Erscheint 4 x im Jahr, 28 € jährlich inkl. MwSt.,

Ausland 36 € inkl. Versandkosten,

Einzelheft: Inland 10 €

Jahrespreis im Koppelabonnement mit:

GVmanager: 95 € inkl. Porto und 7 % MwSt.

first class: 65 € inkl. Porto und 7 % MwSt.

24 Stunden Gastlichkeit: 52 € inkl. Porto und

7 % MwSt.

Der Abopreis für Verbandsangehörige des DNSV, des

VdF und des VDOE ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Bestellungen direkt an den Verlag. Kündigungsfrist:

Nur schriftlich drei Monate vor Ende des berechneten

Bezugsjahres.

Anschrift aller Verantwortlichen:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,

Verlagsniederlassung München,

Ridlerstraße 37, 80339 München

Druck:

Mayr Miesbach GmbH, Am Windfeld 15,

83714 Miesbach

Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden

IBAN DE58 3004 0000 0652 2007 00

BIC COBADE33XXX

Gläubiger-ID: DE 13ZZ00000326043

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

Geschäftsstand: Hilden

ISSN: 1863-0375

Der Informationsgemeinschaft zur

Feststellung der Verbreitung von

Werbeträgern angeschlossen.



Bekanntgabe laut Bayrischem Pressegesetz vom 3.10.1949: Inhaber der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, D-40724 Hilden, sind (Anteile in Klammern) Renate Schmidt (38,8%), Erbgemeinschaft Ulla Werbeck (31,2%), Erbgemeinschaft Hannelore Rosenfeld (12,5%), Frederike Kintscher-Schmidt (4,5%), Birgitta Schmidt (4,3%), Margareta Endermann (4,3%), Christel Föllmer (1,1%), Traudel Feldhaus (1,1%), Liesel Eimers (1,1%), Friedel Rosenfeld (1,1%).



VOSSKO
FOODSERVICE
**fertig
gebratene
Produkte** ✓



Crispy Chicken Burger

Voll cool! **Sooo lecker!**

Köche in Schulen finden bei Vossko viele mild gewürzte Produkte, perfekt für abwechslungsreiche Gerichte für Kinder und Jugendliche.

Alle sind

- ▶ Komplette gegart, d. h. schnell regeneriert
- ▶ TK/IQF, d. h. bedarfsgerecht zu portionieren
- ▶ Exakt zu kalkulieren, d. h. fast kein Gewichtsverlust
- ▶ Ohne Zusatzstoffe; weitgehend frei von Allergenen

Semi-/Voll-Convenienceprodukte aus Geflügel, Schweine- & Rindfleisch bzw. Soja.



Hähnchenbrustfilet,
Streifen - Wrap



Chicken Nuggets
im Backteig