AUSGABE 02.19

Junte KINDER VERPFLEGUNG

Infos rund um eine gute Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

LEHMANNS
aus Leidenschaft zum Essen

Liebe Leserinnen und Leser,
vielleicht ist es Ihnen schon aufgefallen: Unser Magazin „Juute Schulverpflegung“ heißt jetzt „Juute Kinderverpflegung“. Inhaltlich bleiben wir uns treu und berichten über aktuelle Themen, gesunde Ernährung, informieren über wissenswerte Studien, politische Entwicklungen zur Kita- und Schulverpflegung und geben Ihnen einen Einblick hinter die Kulissen unseres Familienbetriebs.

In dieser Ausgabe stellen wir Vollkornprodukte vor und erklären, warum sie bei einer ausgewogenen Ernährung unbedingt auf den Speiseplan gehören.

Gesund und lecker zu kochen, ist eine Möglichkeit, Kinder für gute Lebensmittel zu sensibilisieren. Darüber hinaus gibt es mittlerweile eine Menge Spiele und Apps zur Ernährungsbildung. Unsere Empfehlungen finden Sie im Heft.

Was es mittags in der Schule, der Kita oder im LEHMANNs Bistro zu essen gibt, das zeigt ab sofort die neue LEHMANNs App. Dort finden Sie auch die digitale Variante der „Juute Kinderverpflegung“ und viele weitere interessante Features – lesen Sie dazu mehr auf Seite 5.

Kann man einen Joghurt noch essen, wenn das Haltbarkeitsdatum am Vortag abgelaufen ist? Wir meinen ja, sofern er nicht komisch aussieht oder seltsam riecht. Doch das sieht längst nicht jeder so. Grund genug, endlich die Mythen zum Mindesthaltbarkeitsdatum aufzudecken.

Eine angenehme Lektüre wünschen Ihnen

Günther Lehmann | Stefan Lehmann

Geschäftsführung
LEHMANNs Gastronomie

LEHMANNs Gastronomie · LEHKi LEHMANNs Kinder- und Schulverpflegung · LEHMANNs coolinary · Online-Großküche Gut gekocht und dabei zugeschaut

Impressum

Herausgeber:
LEHMANNs Gastronomie GmbH
Saime-Genc-Ring 31 · 53121 Bonn Dransdorf
Tel.: 0228 850 261-20 · Fax: 0228 850 261-22
E-Mail: info@lehmanns-gastronomie.de
Internet: www.lehmanns-gastronomie.de

Verantwortlich für den Inhalt: Stefan Lehmann
Redaktion: Dr. Elke Liesen, Kristina Reymann-Schneider
Gestaltung: Marc Neubauer
Bilder: LEHMANNs, fotolia.de, Adobe Stock, Freepik
Druck: DCM Druck Center Meckenheim **Auflage:** 5000

Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNS 4
Neuer Name für LEHMANNs Magazin: „Juute Kinderverpflegung“

Caterer-Ranking:
Gute Platzierung für LEHMANNs

LEHMANNs App
„Mama, was gibt’s zu essen?“

Licht ... Kamera ... Action!
Der LEHMANNs Image-Film

KARRIERE 8
Fahrer im Bereich Essensauslieferung

JUUT ERKLÄRT 10
Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

UNSERE LEBENSMITTEL 12
Warum wir häufiger Vollkorn essen sollten

Highlight zum selber kochen – Vollkorn-Käse-Laibchen mit Dip

NEUES AUS DER POLITIK 14
Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

SCHULVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND 16
KidsFood® – by LEHMANNs

JUUTE KUNDEN 17
Kita Rasselbande – Interview

JUUTE ORTE 18
Biohof Bursch in Bornheim

JUUTE SACHE 19
Die KITA-CHECK-APP
Bewegungsfreundliche Kita

Spielerisch „Ernährung lernen“ – Materialien zur Ernährungsbildung

JUUT GEDACHT 21
Kolumne –
„Was gibt‘s heute in der Schule zu essen?“

JUUT INFORMIERT & TERMINE 22

Neuer Name für das LEHMANNs Magazin: „Juute Kinderverpflegung“

Neuer Titel, bewährtes Konzept: Wissenswertes zur Ernährung von Kindern, Aktuelles über die Schulverpflegung in Deutschland und Tipps für eine gesündere Lebensweise – all das bietet weiterhin unser beliebtes Magazin, ab sofort mit neuem Namen.

Vor sechs Jahren ist LEHMANNs mit dem Magazin „Juute Schulverpflegung“ an den Start gegangen. Seitdem hat sich Vieles verändert. Es kamen immer mehr Seiten, Rubriken und Artikel hinzu, die sich mit gesunder Ernährung für Kita- und Grundschulkinder auseinandersetzen. Daher wurde in der letzten Redaktionssitzung lange diskutiert, schlüssig argumentiert und schließlich einstimmig beschlossen: Das Magazin braucht einen neuen Namen, um unseren beiden Zielgruppen, den Kitas und Grundschulen, gerechter zu werden. Mit der „Juuten Kinderverpflegung“ knüpft die Redaktion inhaltlich an das Vorgängermagazin an, bringt aber gleich im Titel noch besser auf den Punkt, was drinsteckt.

Caterer-Ranking: Gute Platzierung für LEHMANNs

Das Fachmagazin „gv-praxis“ vergleicht einmal im Jahr die erfolgreichsten Caterer Deutschlands. Im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung ist LEHMANNs im bundesweiten Ranking auf den 7. Platz aufgestiegen.

Seit mehr als zehn Jahren ist LEHMANNs nun am Markt und weiterhin auf Erfolgskurs. Obwohl LEHMANNs „nur“ ein regionales Unternehmen ist, muss es sich mit einem Umsatzrekord von 9,1 Millionen Euro vor den Großunternehmen, die bundesweit aktiv sind, nicht verstecken. Mit einem Umsatzplus von gut 17 Prozent im Vergleich zum Vorjahr zeigt sich, dass sich die Investitionen in die neue Frischküche ausgezahlt haben.

Zudem wird in den Zahlen, die für das Ranking der Fachzeitschrift „gv-praxis“ abgefragt wurden, die hohe Kundenzufriedenheit deutlich. Viele der mehr als 140 Kunden aus dem Bereich der Kinder- und Schulverpflegung lassen sich seit vielen Jahren von LEHMANNs beliefern. Und es kommen laufend neue hinzu. Die Bereitschaft, in dem stark umkämpften Markt, angemessene Preise für leckere, gesunde und kindgerechte Speisen zu zahlen, sei leider noch nicht bei allen Kunden da, sagte Stefan Lehmann der Fachzeitschrift.

LEHMANNs App

„Mama, was gibt's zu essen?"

Was es mittags in der Einrichtung zu essen gibt, das weiß ab sofort die LEHMANNs App. Wie sie funktioniert und welche Features sie bietet.

Morgens, halb acht in Deutschland. Hektik allerorten. Gewusel rund um den Küchentisch. Mama nippt am Kaffeebecher, Papa stellt die Butter vom Frühstück in den Kühlschrank. Ein Kind sucht sein Mathe-Buch. Und wo ist eigentlich die blaue Jacke? Hat jemand die Box mit dem Pausenbrot gesehen? Und dann die Frage: „Mama, was gibt's heute Mittag?"

Gute Frage. Was gibt's wohl in der Schule oder Kita zu essen? Wer merkt sich schon den Speiseplan einer Woche? Wohl nur die Wenigsten. Trotzdem muss Mama nicht passen. Sie zückt ihr Smartphone, startet die LEHMANNs App und hat in Sekundenschnelle alle Infos zum aktuellen Speiseplan in der Hand.

Individuell für jede Einrichtung

Da jede Schule und jede Kita, die LEHMANNs beliefert, einen individuell bestellten Speiseplan hat, weiß die App nach einmaliger Konfiguration, welche Einrichtung das Kind besucht und welches Essen bestellt wurde. Das funktioniert über einen QR-Code oder Pin, der auf Plakaten in der Einrichtung aushängt und einmal gescannt bzw. eingegeben werden muss.

Neben der Anzeige der aktuellen Speisepläne, hat die App eine Feedback-Funktion, über die jedes Essen bewertet werden kann. Des Weiteren gibt es auf Wunsch Infos zu Angeboten und Aktionen sowie News rund um LEHMANNs auf das Handy. Außerdem bietet die App tolle und einfache Rezepte zum Nachkochen, die sich bei LEHMANNs bewährt haben und perfekt auf den Geschmack von Kindern abgestimmt sind. Als besonderes Highlight erhalten Sie über die App auch einen Einblick in unsere einzigartige Online-Großküche.

Gratis im App-Store

Die App ist kostenlos im App-Store für Android und iOS erhältlich – und funktioniert auch offline.

SO GEHT´S

- Laden Sie die LEHMANNs-APP direkt aus dem App-Store/Google Play Store oder nutzen Sie unseren QR-Code und seien Sie immer bestens informiert!

Licht ... Kamera ... Action!

Der neue LEHMANNs Image-Film gibt einen Einblick in das Familienunternehmen LEHMANNs und erzählt, wo die Lebensmittel für Ihr Essen herkommen und wie die Speisen sowohl zubereitet als auch geliefert werden.

Langsam und gemächlich rollt ein Traktor in der Dämmerung über das Feld. Vögel zwitschern und kündigen mit ihren Liedchen und Rufen einen neuen Tag an. Auch LEHMANNs Mitarbeiter sind schon auf den Beinen und besorgen frisches Obst und Gemüse bei den Landwirten, knöpfen ihre Kochjacken zu und besprechen, was am Tage zu tun ist. Während hier und dort schon gearbeitet wird, sind die meisten Kinder noch im Traumland unterwegs. „Schnitt“

Der Image-Film erzählt, wie LEHMANNs Mittagessen in die Kitas und Schulen kommt. Gedreht wurde z. B. in der Morgendämmerung auf dem Feld des Bauern Christian Boley in Walberberg, in der Gebrüder Grimm Schule in Rheinbreitbach und natürlich bei LEHMANNs selbst. Denn Transparenz wird in dem Familienunternehmen seit jeher groß geschrieben.

In der Küche geht es am Vormittag hoch her. Die Koch-Brigade wuselt durch die Küche. Jeder Handgriff sitzt. Denn es gilt, mit größter Sorgfalt zu arbeiten und zugleich keine Zeit zu verlieren – schließlich muss das Essen pünktlich auf dem Tisch stehen. Es wird Gemüse geschnippelt, in riesigen Töpfen gerührt, kindgerecht gewürzt, gut abgeschmeckt, sauber portioniert und schnell gekühlt. Anschließend verladen die Fahrer die Speisen in Transporter und düsen zu den Kitas und Schulen. „Schnitt“

„Mit dem Film wollen wir unseren Kunden vermitteln, wie wir arbeiten, und dass wir dabei einen sehr hohen Anspruch an uns selbst haben. Schließlich geht es hier um das Essen für unsere Kinder“, sagte Stefan Lehmann am Rande der Dreharbeiten. „Wir wollen aber auch zeigen, dass wir dabei jede Menge Spaß haben, selbst wenn’s mal stressig wird“, ergänzte er lachend. „Wir sind Köche, keine Schauspieler, deshalb kann ich ganz klar sagen: Wir sind wirklich so.“ – und das sieht man auch im LiveView unserer Online-Grosskueche(.de)

Ein kleiner Vorgeschmack?

Dann scannen Sie den QR-Code und schauen sich unseren Teaser an!

lehmanns-gastronomie.de/lehmanns-imagefilm-teaser/

Fahrer im Bereich Essensauslieferung

Die Fahrer bilden die Schnittstellen zwischen Küche und Kunden. Sie stehen täglich in direktem Kontakt mit dem Küchenpersonal der Einrichtungen wie auch Erziehern, Lehrkräften und vor allem den Kindern. Die Fahrer vertreten nach außen das Unternehmen, dass das Essen herstellt. Sie sind das Aushängeschild von LEHMANNs beim Kunden und stehen für Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft sowie Ordnung und Sauberkeit. Die anstrengende und körperlich belastende Tätigkeit sowie möglicher Stress durch überfüllte Straßen dürfen dabei keine Rolle spielen. Fahrer in diesem Arbeitsbereich müssen eine ausgeprägte Dienstleistungs- und Kundenorientierung mitbringen. Sie sind im Kontakt mit den Kunden, die guten, dienstbaren Geister jedes Caterers.

Aufgaben

Die Fahrer beliefern die Einrichtungen täglich in der Regel nach einem vorgegebenen Tourenplan. Sie sind verantwortlich für das zur Verfügung gestellte Fahrzeug und die Einhaltung der Hygienevorschriften auf dem Transport und bei der Anlieferung in den Einrichtungen.

Zu den Aufgaben der Fahrer gehören:

- Selbstständiges, fachgerechtes Beladen der kommissionierten Touren in die Auslieferungsfahrzeuge
- Zupacken von Frischwaren erst vor dem Transport
- Prüfung des Essens auf Vollständigkeit
- Belieferung der Einrichtungen mit den Speisen
- Verräumen von Cook & Chill-Speisen und/oder Kaltkomponenten beim Kunden in Kühleinrichtungen und Einsetzen von warmen Speisen
- Abholen der Boxen und Behälter vom Vortag
- tägliche Reinigung des gestellten Fahrzeuges / Säuberung der Ladeflächen

Manchmal werden die Fahrerjobs auch kombiniert mit dem Einsatz als Ausgabekraft in den weiterführenden Schulen ausgeschrieben. Dabei könnten dann folgende Tätigkeiten hinzukommen:

- Hilfstätigkeiten bei der Vor- und Zubereitung der Speisen
- Helfen bei der Ausgabe der Speisen
- Arbeiten rund um den Bereich der Spülküche
- allgemeine Reinigungstätigkeiten im Küchenbereich, der Arbeitsflächen und Gargeräte sowie der Boden- und Lagerflächen.

Voraussetzungen

Das Essen muss zu bestimmten Zeiten in den Einrichtungen eintreffen, damit die Ausgabe starten kann. In Kitas und Schulen ist die Einnahme des Mittagessens im Tagesablauf fest eingeplant. Verschiebungen sind kaum tolerabel. Verzögerungen bei der Auslieferung der Speisen oder hohes Verkehrsaufkommen, die zu Stress führen können, setzen bei den Fahrern einen „kühlen Kopf“ voraus. Auch körperlich müssen die Fahrer topfit sein. Das Heben und Tragen der mit Behältern und Speisen befüllten Boxen, das auch über mehrere Treppenetagen erforderlich sein kann, verlangt den Fahrern viel Kraft ab. Darüber hinaus werden vorausgesetzt:

- ausgeprägte Dienstleistungs- und Kundenorientierung
- Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und selbstständiges Arbeiten
- sicheres und gepflegtes Auftreten
- respektvoller und wertschätzender Umgang mit den Kunden
- ausgeprägter Sinn für Ordnung und Sauberkeit sowie Qualitätsbewusstsein
- freundliche Kommunikation und gute Deutschkenntnisse
- zeitliche Flexibilität

Falls der Einsatz als Küchenhilfe zusätzlich ausgeschrieben ist:

- Erfahrung in der Gastronomie
- Kenntnisse von Hygienestandards in der Gastronomie

Zugang zur Tätigkeit

Erforderlich sind eine gültige Fahrerlaubnis der Führerscheinklasse B (alt Klasse 3) und ausreichend Fahrpraxis.

Fahrer bei LEHMANNs O-Töne

Bei LEHMANNs fahren täglich rund 30 Fahrer das Essen aus. Diese beliefern an 365 Tagen im Jahr die Kunden. Einige Fahrer arbeiten seit vielen Jahren für das Unternehmen. Was gefällt den Fahrern an ihrer Tätigkeit bei LEHMANNs?

Kerstin J.:
Ich bin durch persönliche Kontakte zu LEHMANNs gekommen. Es wurden Fahrer gesucht. Daraufhin habe ich mich beworben, einen Tag reingeschnuppert und das hat mir so gut gefallen, dass ich geblieben bin. Ich fahre jetzt schon seit fast zehn Jahren für LEHMANNs Essen aus. Ich bin schon immer gerne Auto gefahren und die größeren Transporter haben es mir angetan. Was mir an meiner Tätigkeit am meisten gefällt? Der Kontakt mit den Kunden. Ich habe die alle gern. Egal ob das die kleinen Mäuse in den Kindergärten sind oder unsere älteren Kunden. Aber die Kleinen sind natürlich besonders süß. Wir sind bei LEHMANNS insgesamt ein tolles Team, bei dem jedes Rad ineinandergreift. Alle Mitarbeiter sind gleich wichtig. Angefangen von den Führungskräften bis hin zur Spülkraft, mit jedem kann man gut reden und man wird jederzeit unterstützt. Deshalb mache ich den Job so gerne.

Antonio da S.-T.:
Die ARGE hat mich damals vermittelt. Angefangen habe ich auf Minijobbasis. Bald schon gehörte ich zu den Vollzeitfahrern. Ich habe schon das Essen ausgeliefert, als wir noch im ersten Betrieb gekocht haben. Ich arbeite seit fast zehn Jahren für LEHMANNs. Ich habe immer gerne gearbeitet. Ich bin ein sehr hilfsbereiter Mensch und mache immer Späßchen. Ich fahre gerne zu den Kunden und sorge da für gute Laune. Wenn ich was helfen kann, mache ich das. Die Kunden freuen sich immer, mich zu sehen und umgekehrt freue ich mich auf die Kunden. Mit allen Kollegen verstehe ich mich super. Wenn nötig, helfen wir uns gegenseitig, vor allem bei den ganz schweren Boxen. An das Heben und Tragen der schweren Boxen habe ich mich gewöhnt. Das stört mich nicht - das gehört bei uns dazu. Ich bin mit meiner Arbeit sehr zufrieden.

Marc L.:
Durch einen Freund, der schon bei LEHMANNs arbeitete, bin ich zum Unternehmen gekommen. Ich habe schon immer als Fahrer in verschiedenen Bereichen für unterschiedliche Firmen gearbeitet. Als Fahrer bin ich überwiegend mein eigener Chef, ich kann dabei sehr selbstständig arbeiten. Das beginnt schon beim Einräumen des Transporters. Nach dem Verlassen des Geländes bin ich verantwortlich für die Ware, die Zeiteinteilung beim Transport und den Umgang mit den Kunden. Das macht mir Spaß. Die Kunden freuen sich immer, wenn man mit dem Essen angerollt kommt. Als Familienvater geht mir besonders bei den Kindern in Kitas und Grundschulen das Herz auf. Das kann auch mal sehr lustig sein. Ich habe noch nie so tolle Arbeitsbedingungen wie bei LEHMANNs gehabt. Mein Vorgesetzter ist wirklich top, mit dem kann ich über alles reden. Und wo gibt es sonst noch Essen und Getränke oder eine Massage kostenlos?

INTERESSE GEWECKT?

Haben Sie Interesse an einem Job als Fahrer bei LEHMANNs?
Dann scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Handy ein und schauen sich unsere Stellenanzeige an oder werfen Sie einen Blick auf unsere weiteren Stellenanzeigen unter:
www.lehmanns-gastronomie.de/lehmanns/karriere

Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

Auf jeder Verpackung ist es zu finden, das Mindesthaltbarkeitsdatum – kurz MHD. Aber was bedeutet das MHD? Wo liegen die Unterschiede zum Verbrauchsdatum? Sind nach Ablauf des MHD die Lebensmittel schlecht und nicht mehr genießbar? Müssen alle verpackten Lebensmittel mit einem MHD gekennzeichnet werden?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum

In der Europäischen Union sind die Angaben von MHD und Verbrauchsdatum für Lebensmittel in der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) geregelt. Seit dem 22. Dezember 1981 ist die Angabe des MHD vorgeschrieben.

Das MHD gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das ungeöffnete Lebensmittel bei durchgehend richtiger Lagerung seine spezifischen Eigenschaften, wie Geruch, Farbe, Geschmack und Nährwerte behält. Das Lebensmittel kann ohne gesundheitliches Risiko konsumiert werden. Sofern die Haltbarkeit von bestimmten Lagerbedingungen abhängt, wie der Temperatur, muss das auf dem Etikett angegeben sein.

Das MHD legen die Produzenten nach bestem Wissen und anhand von Studien oder mit Hilfe von Sachverständigen fest. Sie bestimmen selbst Lagerbedingungen und Haltbarkeit ihrer Erzeugnisse.

Das MHD gilt nur für original verschlossene Packungen. Durch das Öffnen können Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen eindringen, die den Verderb des Lebensmittels verursachen bzw. beschleunigen. Ist eine Lebensmittelpackung bereits geöffnet und wird weiter gelagert, gilt das aufgedruckte MHD nicht mehr.

Unterschied zum Verbrauchsdatum

Leicht verderbliche, verpackte Lebensmittel wie Hackfleisch, Geflügelfleisch, Vorzugsmilch oder Räucherfisch sind mit dem Verbrauchsdatum als „zu verbrauchen bis…“ zu kennzeichnen. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums besteht eine Gesundheitsgefahr für Menschen durch Keime, die für Verbraucher nicht erkennbar sind. Das Verbrauchsdatum, auch als Verfallsdatum oder Ablaufdatum bezeichnet, nennt den letzten Tag, an dem das Lebensmittel noch verzehrt werden darf. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Lebensmittel nicht mehr verkauft oder verzehrt werden. Diese Lebensmittel gehören dann in den Abfall.

Angabe des MHD auf den Verpackungen

Die LMIV regelt die Art und Weise der Kennzeichnung auf den Verpackungen in Anhang X.

Haltbarkeit des Lebensmittels	Pflichtangabe MHD
unter 3 Monate	Tag und Monat
3 bis unter 18 Monate	Monat und Jahr
über 18 Monate	nur Jahr

Die Angabe von Tag, Monat und Jahr hängen von der Haltbarkeit des Lebensmittels ab (vgl. Tabelle). Es steht dem Hersteller immer frei, das Datum genauer mit Tag, Monat und Jahr anzugeben.

Die Formulierung „Mindestens haltbar bis…“ ist vorgeschrieben, wenn der Tag genannt wird. In den beiden anderen Fällen ist die Formulierung „Mindestens haltbar bis Ende…“ zu verwenden. Auf die Formulierungen muss entweder das Datum selbst oder ein Hinweis darauf, wo das Datum zu finden ist, folgen. Dies können beispielsweise der Boden, der Flaschenhals oder der Deckel sein.

Die Angaben werden häufig durch Nennung von Aufbewahrungsbedingungen ergänzt, deren Einhaltung die angegebene Haltbarkeit gewährleistet. Hinweise wie „kühl und trocken lagern“ oder „vor Wärme und Feuchtigkeit schützen“ sollten unbedingt beachtet werden.

Nicht alle Lebensmittel müssen mit einem MHD gekennzeichnet werden

Es gibt verpackte Lebensmittel, auf deren Etikett kein MHD und auch kein Verbrauchsdatum angegeben werden muss, weil sie aufgrund ihrer Eigenschaften oder Zusammensetzung dauerhaft genießbar sind. Von der Kennzeichnung ausgenommen sind auch Lebensmittel, die innerhalb kurzer Zeit schimmeln oder faulen können und dies deutlich erkennbar ist. Das MHD entfällt unter anderem bei:

- unbehandeltem frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln; Ausnahme Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse, wie Sprossen von Hülsenfrüchten
  - Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent
  - alkoholfreien Erfrischungsgetränken
- Fruchtsäften, Fruchtnektaren und alkoholischen Getränken in Einzelbehältnissen von mehr als fünf Litern, die an gemeinschaftliche Einrichtungen geliefert werden
- Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden
- Essig
- Speisesalz, Ausnahme: Salz mit Zusätzen wie beispielsweise Jod
- Zucker in fester Form
- Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen
- Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen
- Speiseeis in Portionspackungen

© Robert Kneschke

Verkauf nach Ablauf des MHD

Im Handel löst ein abgelaufenes MHD kein Verkaufsverbot aus. Anbieter sind aber verpflichtet, sich davon zu überzeugen, dass das betreffende Lebensmittel einwandfrei ist. Sobald das MHD erreicht ist, haftet nicht mehr der Hersteller, sondern die Verantwortung trägt dann der Lebensmittelunternehmer bzw. Lebensmittelhändler, der die Ware in Verkehr bringt. Eine Frist für den Abverkauf gibt es nicht.

In vielen Geschäften werden die Lebensmittel mit bald ablaufendem oder schon abgelaufenem MHD gesondert angeboten. In der Regel weisen Schilder darauf hin. Zusätzlich sind diese Lebensmittel häufig im Preis reduziert. Dies ist rechtlich aber nicht vorgeschrieben.

Wenn ein Käufer bewusst ein Produkt mit erreichtem oder überschrittenem MHD wählt, hat er ein Reklamationsrecht, wenn das Produkt nicht mehr einwandfrei ist. Die Reklamation muss allerdings umgehend mit dem Kassenbon erfolgen.

Das MHD ist kein Wegwerf-Datum

Als Vorsichtsmaßnahme und möglicherweise auch, weil viele Konsumenten das MHD falsch verstehen, wandern viele Lebensmittel in den Müll, die noch gut verzehrt werden könnten. Wurde die original verschlossene Verpackung richtig gelagert, ist das Produkt auch häufig nach dem „abgelaufenen MHD“ noch zu genießen und nicht automatisch verdorben. Hinzu kommt, dass manche Hersteller das MHD frühzeitig festlegen, um auf Nummer Sicher zu gehen. Wenn das MHD abgelaufen ist, heißt das also noch lange nicht, dass das Lebensmittel schlecht ist und nicht mehr gegessen werden kann.

Ob Produkte noch genießbar sind oder nicht, lässt sich mit den eigenen Sinnen überprüfen. Also anschauen, riechen und vorsichtig probieren – das kann viele Lebensmittel vor der Tonne retten und hilft Geld zu sparen. Ist Schimmel zu erkennen, riecht es unangenehm, schmeckt es säuerlich, oder prickelt auf der Zunge? Dann Finger weg!

Wird sich am MHD künftig etwas ändern?

Auf Antrag der Niederlande und Schwedens befasst sich der EU-Rat mit der Lebensmittelverschwendung. Beide Länder fordern, dass die EU-Kommission Maßnahmen ergreift. So könnte das MHD je nach Verderblichkeit der Produkte unterschiedlich gehandhabt werden. Es wird unter anderem eine Abschaffung des MHD für Nudeln, Reis und andere lang haltbare Lebensmittel in Erwägung gezogen.

LEHMANNs und das MHD

LEHMANNS produziert Lebensmittel frisch, die anschließend zum Teil in Kunststoff verpackt werden. So ist auch LEHMANNs zur Angabe des MHD verpflichtet. Dazu zählen unter anderem Desserts oder Dips auf Milchbasis, Salate, Soßen oder allergenfreies Essen. Die Angabe des MHD erfolgt aufgrund durchgeführter Lagerversuche und mikrobiologischer Untersuchungen. Wie bei den meisten Produzenten von Lebensmitteln wird ein Sicherheitszuschlag eingerechnet. Für die von LEHMANNs ausgelieferten Lebensmitteln gilt also auch, dass nach Ablauf des MHD bei sachgerechter Lagerung, die Lebensmittel durchaus noch essbar sind. Es gilt der Grundsatz: Sehen, Riechen und Schmecken!

TIPP:

Es heißt „Mindesthaltbarkeit bis ...“ und nicht „tödlich ab...“

© hedgehog94

Warum wir häufiger Vollkorn essen sollten

Vollkorn ist nicht nur was für Ökos! Wer Vollkornnudeln, Vollkornbrot oder Vollkornreis isst, tut sich und seinem Körper Gutes. Dafür ist es gar nicht notwendig, die Ernährung komplett auf Vollkorn umzustellen.

Die Menschen backen seit tausenden Jahren Brot. Die Sorten und der Geschmack änderten sich mit dem technischen Fortschritt. Vor 300 Jahren etwa aßen die meisten Menschen in Deutschland Vollkornbrot – es sei denn, sie gehörten der Oberschicht an. Denn helles Brot galt als reiner und war aufwändiger in der Herstellung. Im 19. Jahrhundert setzte sich Weißbrot in allen Bevölkerungsschichten durch. Gleichzeitig setzte die Lebensreformbewegung ein, die Kritik an der Industrialisierung übte und sich für eine gesunde Lebensweise im Einklang mit der Natur einsetzte. Die heute noch bekannten Reformhäuser gehen auf diese Bewegung zurück. Doch für die meisten Deutschen blieb Weißbrot die erste Wahl. Daran hat sich bis heute nicht geändert.

Was Vollkornmehl von Weißmehl unterscheidet

In Vollkornmehl steckt das volle Korn. Vereinfacht ausgedrückt, besteht Getreide, nachdem die harte Außenschicht entfernt worden ist, aus drei Teilen: der Kornhülle, dem Keimling und dem Mehlkörper (auch Endosperm genannt). Für Vollkornprodukte werden alle drei essbaren Teile verwendet. Für die Herstellung von Weißmehl werden Kornhülle und Keimling entfernt. Was bleibt, ist der Mehlkörper, der fast nur Stärke enthält. Vitamine, Ballaststoffe und Mineralien, die in der Hülle und im Keimling sitzen, gehen so verloren. Auch für Vollkornreis wird lediglich die harte Außenschale entfernt, so dass die Nährstoffe erhalten bleiben.

Wie die Ballaststoffe im Körper wirken

Die Ballaststoffe im Vollkorn quellen im Magen auf und bringen den Darm in Bewegung. Dadurch machen sie schneller satt und regen die Verdauung an. Außerdem sollen sie das Immunsystem

stärken und unter anderem das Risiko für Herzkrankheiten und Darmkrebs senken.

Lecker und gesund: Vollkorn für Kinder

Es ist sinnvoll, Kinder schon früh an Vollkornprodukte heranzuführen, damit sie diese als Erwachsene auch gerne essen. Wer schon in jungen Jahren mit Vollkornprodukten aufwächst, stört sich nicht an dem etwas anderen Geschmack. Eine Möglichkeit, Kindern Vollkorn schmackhaft zu machen, ist es – zum Beispiel beim Kuchenbacken – Vollkorn- und Weißmehl zu mischen. Auch eine Nudelpfanne lässt sich bunt zusammenstellen.

Wo „Vollkorn" drauf steht, muss Vollkorn drin sein

Einen Nachteil aber hat auch Vollkorn: Selbst Ernährungswissenschaftler können mit bloßem Augen nicht erkennen, ob ein Brötchen oder eine Nudel aus Vollkorn besteht. Eine dunkle Farbe sagt nämlich gar nichts über das Mehl aus, da helles Mehl oft gefärbt wird, um dem Verbraucher zu suggerieren, das Produkt wäre gesünder. Auch Körner auf einem Brötchen oder in einem Brot sind kein Hinweis darauf, dass Vollkornmehl verwendet wurde. Allerdings ist der Begriff „Vollkorn" gesetzlich geschützt. Das bedeutet: Wo „Vollkorn" draufsteht, muss das verwendete Mehl zu mindestens 90 Prozent aus dem vollen Korn bestehen.

VOLLKORN-KÄSE-LAIBCHEN
MIT DIP

REZEPT:

FÜR 4 PORTIONEN:

250 gr saftiges Vollkornbrot
50 gr. zarte Haferflocken
1 Karotte
50 gr. Sellerieknolle
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
100 gr. Brie
30 gr. geriebenen Parmesan
4 Eier
100 gr. Schmand
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten
300 gr. Quark oder Joghurt
1 Bund Frische Kräuter gemischt

ZUBEREITUNG:

1. *Vollkornbrot im Blitzhacker zerkleinern und mit den Haferflocken mischen.*
2. *Möhre, Sellerie und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen und das Gemüse 2 – 3 Minuten darin dünsten.*
3. *Brie in kleine Würfel schneiden.*
4. *Alles zusammen mit Parmesan, Eiern und Schmand zum Brot in die Schüssel geben und gut durchmengen.*
5. *Schnittlauch in Röhrchen schneiden und untermischen. Mit Pfeffer und Salz würzen.*
6. *In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und mit einem Esslöffel einzelne Portionen der Masse in die Pfanne geben. Mit dem Löffel die Laibchen etwas flach drücken und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken.*
7. *Für den Dip die Kräuter waschen und fein hacken, einige Blätter Petersilie zur Deko zur Seite legen.*
8. *Die gehackten Kräuter unter den Quark oder Joghurt mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.*
9. *Die gebratenen Laibchen auf einem Teller anrichten, den Dip dazu geben und mit der Petersilie dekorieren.*

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung fungiert seit über zehn Jahren als zentrale Anlaufstellen für alle Einrichtungen, die Fragen rund um die Verpflegung in Kitas und Schulen haben. Sie unterstützen die Einrichtungen bei der Gestaltung eines gesunden Verpflegungsangebotes auf Basis der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung herausgegebenen Qualitätsstandards.

Gründung der 16 bundesweiten Vernetzungsstellen

2008 hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zusammen mit den Bundesländern die „Vernetzungsstellen Schulverpflegung" eingerichtet. Seit Oktober 2009 sind sie in allen 16 Bundesländern aktiv. In zwölf Bundesländern beraten Vernetzungsstellen inzwischen auch Tageseinrichtungen für Kinder. Dies entweder als „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung" oder als eigenständige „Vernetzungsstelle Kita". Die Vernetzungsstellen wurden in den ersten Jahren gemeinsam vom Bund und den Ländern gefördert. Mittlerweile sind alle 16 Vernetzungsstellen länderfinanziert. Auch in NRW gibt es eine solche Vernetzungsstelle.

Historie Vernetzungsstelle NRW

Die heutige „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW" wurde ursprünglich als Beratungsinstanz bei der Einführung und Umsetzung eines gesunden und ausgewogenen Schulessens für die NRW-Ganztagsschulen installiert. 2017 wurde die „Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW" um den Lebensbereich Kita ergänzt. 2018 feierte die Vernetzungsstelle NRW ihr zehnjähriges Bestehen. Träger der Vernetzungsstelle ist die Verbraucherzentrale NRW mit Sitz in Düsseldorf.

Förderung

Nach Auslauf der degressiven Förderung aller Vernetzungsstellen durch das BMEL wird die Arbeit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW aktuell durch die Landesministerien

- Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
- Ministerium für Schule und Bildung
- Ministerium für Kinder, Familie, Flüchtlinge und Integration

gefördert. Neben der Finanzierung auf Landesebene werden weitere Projektaktivitäten für den Bereich Kitaverpflegung über „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung" (BMEL) finanziell getragen.

KONTAKTDATEN

Verbraucherzentrale NRW
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW
Mintropstraße 27,
40215 Düsseldorf
Zentrale Tel.:
0211 / 3809 502

E-Mail: kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
oder
schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
Homepage:
www.kita-schulverpflegung.nrw

VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHUL-VERPFLEGUNG NRW

Ziel und Zielgruppen

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW unterstützt landesweit bei der Umsetzung eines gesunden und nachhaltigen Verpflegungsangebotes mit dem Ziel, eine dauerhafte Verbesserung der Kita- und Schulverpflegung in NRW zu erreichen

Schulen

Schulen aller Schulformen, Schulträger und Schulverwaltungen, staatliche und freie Träger der Betreuung, Eltern- und Schülerverbände können die Beratungsleistungen in Anspruch nehmen.

Kitas

Das Angebot der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung richtet sich an interessierte Multiplikatoren, zum Beispiel Kita-Leitungen, Kita-Kräfte, Hauswirtschaftskräfte, Kindertagespflegepersonen sowie Träger.

Das Angebot

Die „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung“ ist einerseits der Förderung eines gesunden Verpflegungsangebotes und andererseits der Ernährungsbildung und -fortbildung verpflichtet.

Information

Zu allen Themenfeldern rund um die Kita- und Schulverpflegung bietet die Vernetzungsstelle ausführliche Fachinformationen und Instrumente, damit Veränderungsprozesse in Gang gesetzt werden können. Sie entwickelt Materialien, Checklisten, publiziert Fachmedien und informiert regelmäßig über neue Entwicklungen in ihrem Online-Magazin „Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW“ sowie über die beiden Newsletter Kitaverpflegung und Schulverpflegung.

Beratung

Im Beratungsprozess erhalten an der Kita- und Schulverpflegung beteiligte Personen Unterstützung zur Bewältigung aktuell anstehender Aufgaben. Alle Verantwortlichen werden für die vielschichtigen Aspekte der Verpflegung in den Einrichtungen sensibilisiert und können so ihren Beitrag zu einem genussvollen Essen und Trinken leisten. Unterschiedliche Rahmenbedingungen in Kita und Schule sowie beim Träger machen oftmals eine individuelle Beratung notwendig. Entsprechend angepasst an die jeweilige Situation müssen Lösungen gemeinsam mit den Verantwortlichen gefunden werden.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung berät deshalb vor Ort oder telefonisch über ein Beratungstelefon.

Fortbildungsangebot

Das Fortbildungsangebot richtet sich an Multiplikatoren aus dem Bereich Kindertagesbetreuung und Schule, die sich mit Kinderernährung, Kita- und Schulverpflegung oder Gesundheitsförderung auseinandersetzen. Je nach Thema bietet die Vernetzungsstelle halb- oder ganztägige (kostenlose) Veranstaltungen an. Einem Terminkalender im Internet können alle geplanten Termine zu Workshops und Fachtagungen sowie Informationen zur Anmeldung entnommen werden.

Vernetzung

Die Vernetzungsstelle fördert und begleitet den Aufbau von lokalen, regionalen und landesweiten Netzwerken. Es bedarf der Unterstützung und Mitarbeit zahlreicher Partner, damit es gelingt, eine gesunde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung anzubieten, Mahlzeiten als Bildungszeiten zu entdecken sowie Ernährungsbildung in pädagogische Konzepte, Unterricht und Schulprogramme zu integrieren. Durch die Netzwerkarbeit sollen Synergien genutzt und gemeinsam Ziele verwirklicht werden.

Quelle: https://www.kita-schulverpflegung.nrw/ (letzte Einsicht 21.06.2019)

KidsFood® – by LEHMANNs

Wer weiß am besten, was Kinder am liebsten essen? Natürlich ein professioneller Kinderverpfleger. Es gibt sehr viele Produkte am Markt, die für eine breite Zielgruppe entwickelt wurden, aber nur sehr selten den Ansprüchen und Vorlieben einer guten Kinderverpflegung entsprechen. Seit vielen Jahren nutzen die Food-Industrie und der Handel das Know-how von LEHMANNs, um speziell für die Kinder- und Schulverpflegung Produkte zu entwickeln. So sind verschiedene vegetarische Bratlinge, Soßen- und Fischvariationen in der Bonner Küche entstanden, die mittlerweile im großen Stil hergestellt und von vielen Caterern und Küchen in Deutschland eingesetzt werden.

Die LEHMANNs Küche steht für gute Qualität, kundenspezifisches Speiseangebot, höchste Hygienestandards und regelmäßige Weiterentwicklung. Grundlage für die Speiseplanung und die Rezepturen sind die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die entsprechende Zertifizierung.

Dabei sind vor allem der Zucker- und Fettgehalt der Produkte ein ganz wichtiger Faktor. Bei vielen marktüblichen Produkten werden die vorgegebenen Grenzwerte nicht eingehalten oder sind geschmacklich nicht kindgerecht.

Aus diesem Grund werden seit neuestem bei LEHMANNs Produkte entwickelt, die von herausragender Qualität und lecker für Kinder sind. Dabei werden alle aktuellen Anforderungen der Ernährungswissenschaft wie die Reduzierung der Zucker- und Fettmengen erfüllt. Diese Produkte tragen den Markennamen KidsFood®.

Voller stolz präsentiert LEHMANNs ihre neuen KidsFood® Dressings. Drei Salatsoßen, ein Ketchup und eine Salatcreme sind ab Oktober 2019 im ausgewählten Fach-Großhandel zu erhalten. Selbstverständlich werden auch die Kunden von LEHMANNs mit den KidsFood® Dressings beliefert.

Das **Cowboy Dressing** ist eine Art American Dressing und passt hervorragend zu Blattsalaten und Gemüsesticks.

Ein fruchtiges und frisches **Limetti Dressing** mit einem hohen Limettenanteil verfeinert grüne Salate und eignet sich zum Dippen von Gemüsesticks.

Das **Zauber Garten Dressing** ist eine Vinaigrette, also eine kalte Soße auf Essig- und Ölbasis. Sie kann zu verschiedenen Salaten, Fleisch und gedünstetem Fisch serviert werden.

Das Highlight ist der Kinderketchup mit dem Namen **Tomaten Glück**. Neben vielen Tomaten sind Äpfel ein Hauptbestandteil, die dem Ketchup die besondere fruchtige und gesündere Note gibt. Selbstverständlich darf passend dazu eine Art Mayonnaise nicht fehlen, die **Snackcreme**.

Alle fünf Dressings sind vegan und entsprechen den Vorgaben der DGE.

KidsFood® – gesund geht auch lecker!

Kita Rasselbande

Interview mit Frau Lützeler: Kita Rasselbande in Bonn-Bad Godesberg

Wie lange sind Sie schon Kunde?
Seit Dezember 2015

Wieviele Kinder werden verpflegt?
45 Kinder

Was wird bestellt?
Mittagessen und Lunchpakete für Ausflüge

Wie sind Sie auf LEHMANNs gekommen?
Durch die Ausschreibung 2015. Wir haben die Unterlagen bekommen und sofort die Online-Großküche im Internet eingeschaltet, das hat uns begeistert. Uns war wichtig, dass ein Bonner Unternehmen uns beliefert und das Probeessen hat uns dann überzeugt. Uns war zusätzlich wichtig, dass wir mit gutem Equipment ausgestattet werden, z. B. hochwertige Thermoporte.

Was schätzen Sie an LEHMANNs?
Die große Flexibilität, unsere Wünsche werden immer sehr gut umgesetzt, und es ist sehr viel möglich, ob Umbestellung oder auch mal die Anlieferung in die Waldau, wenn wir Waldwochen haben. Da LEHMANNs ein Bonner Unternehmen ist, sind die Lieferwege kurz. Zusätzlich freuen wir uns immer über die Aktionstage sowie die generelle Auswahl im Speiseplan. Auch die Transparenz durch die Online-Küche und Allergenspeisepläne ist optimal.

Können Sie sich an eine besonderes Ereignis erinnern, eine schöne Anekdote im Zusammenhang mit LEHMANNs?
Es gibt viele schöne Momente. Hervorheben möchten wir aber mal das Fahrer Duo, welches uns täglich beliefert, Toni und Tamim. Beide sind sehr freundlich, hilfsbereit und höflich. Toni hat immer einen coolen Spruch drauf und für die Kinder einen Witz auf den Lippen. Wenn der Lieferwagen ankommt und die Kinder ihn entdecken, dann rufen alle schon laut und fröhlich „Toni, Toni, der Toni ist da." Sie begrüßen beide immer stürmisch und Toni macht Witze mit den Kindern. Tamim ist dann auch immer sehr munter und freut sich.

Welches Essen kommt bei den Kindern am Besten an?
Fleisch, am besten paniert, unsere Kinder sind „Fleischfresser" (alle Betreuer in der Runde lachen und bestätigen das) und der frische Salat mit Joghurtdressing, den finden die Kinder total lecker.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit LEHMANNs?
Die tolle und freundliche Kundenbetreuung, sowohl am Telefon als auch direkt bei uns im Haus. Dadurch ist eine persönliche Bindung entstanden, die uns sehr wichtig ist. Wir fühlen uns individuell betreut, unsere Wünsche gehen an offene Ohren.

Die Kommunikation, ob von uns oder von LEHMANNs, auch gerne mal die Erinnerung, wenn die Bestellung mal noch nicht vorliegt, damit die Kinder auch in der kommenden Woche ihr Essen bekommen. Das Essen hat immer die richtige Temperatur, das ist uns sehr wichtig. Wir müssen nichts nacherhitzen.

Und das tolle Hygienekonzept. Die Speisen sind in sauberen, gut verschlossenen Behältern, sowohl die warmen als auch die kalten Speisen. Es ist alles gut verpackt und verschlossen. Die Fahrer sind gepflegt, das Auto sauber. Alles sehr durchdacht.

Zitat einer Betreuerin:
„Das Essen von LEHMANNs ist das beste Essen was ich bisher in einer Einrichtung während meiner Laufbahn gesehen und gegessen habe."

Aussage von Frau Lützeler:
Auch wenn LEHMANNs so groß geworden ist, gibt es viele Vorteile dadurch:

- *Eine gute Logistik mit vielen Fahrern und Lieferfahrzeugen, wodurch auch mal ein Ausfall aufgefangen werden kann.*
- *Die Qualität ist stetig gewachsen.*
- *Die Portionsgrößen sind optimal auf den Kunden abgestimmt.*

Biohof Bursch in Bornheim

Im Raum Köln-Bonn war Heinrich Bursch Mitte der 1960er Jahre ein Exot. Der Bauer stellte seinen Hof damals komplett auf Bio um – und musste sich den Spott der Dorfbewohner anhören. Heute zeigt sich, dass er weitsichtig gehandelt hat.

Mehr als 60 unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten baut die Familie Bursch heute mit ihrem Team auf einer Fläche von 44 Hektar an, darunter Spargel, Rhabarber, Tomaten, Salate, Radieschen, Gurken, Auberginen und Bohnen. Seit April 2019 versorgen zudem 220 Hühner, die nach Lust und Laune frei über die Wiese laufen können, den Hof mit Eiern. Verkauft werden die Erzeugnisse im Hofladen und auf zahlreichen Märkten in Bonn, Köln und Leverkusen.

Höchste Demeter-Qualität

Seit 2007 erfüllt der Biohof Bursch die strengen Demeter-Richtlinien. Gentechnik, Unkrautvernichter oder Pestizide kommen dort nicht zum Einsatz. Stattdessen arbeitet die biologisch-dynamische Landwirtschaft mit organischem Dünger, zum Beispiel mit Kompostpräparaten wie Hornkiesel. Das wird gewonnen aus fein vermahlenem Quarz, der in ein Kuhhorn gefüllt und im Boden vergraben wird. Nach etwa einem halben Jahr wird das Präparat wieder ausgegraben, mit Wasser vermischt und zu den Pflanzen gegeben. Es soll unter anderem das Wachstum der Pflanzen fördern und ihre Widerstandskraft gegen Krankheiten und Schädlinge stärken. Demeter versteht jeden Hof als lebendigen Organismus, in dem Menschen, Pflanzen, Tiere und Böden zusammenwirken.

Wie alles begann

Bis Anfang der 1960er Jahre hatte Heinrich Bursch den Hof auf konventionelle Art betrieben. Doch er wurde den Eindruck nicht los, dass die chemischen Mittel, wie Dünger oder Unkrautvernichter, die er zuvor aufs Feld gespritzt hatte, nicht nur die Böden zerstörten, sondern auch die Gesundheit beeinträchtigten. Wer auf den Feldern arbeitete, klagte abends über Kopf- und Augenschmerzen. Also stellte er 1964 den Hof komplett auf Bio um. 30 Jahre später erhielt er das Bundesverdienstkreuz für seine Pionierarbeit im ökologischen Landbau.

Treffpunkt für Hippies, Ökos und Familien

Mit dem kompletten Verzicht auf chemische Mittel und dem Umstieg auf die biologisch-dynamische Landwirtschaft war Heinrich Bursch seiner Zeit voraus. Im Dorf lachte man über ihn. Aber es gab auch einige, die gut fanden, was er tat. 1968 eröffnete der Hofladen, der zu einem Treffpunkt für Hippies, Reformkostler, Ökos und gesundheitsbewusste Familien wurde. Mitte der 1980er Jahre zog der Hof zum heutigen Standort um. Inzwischen leiten die Geschwister Heinz und Renate Bursch in vierter Generation den Hof, der heute der größte Demeter-Hof in NRW ist. Mittlerweile kommen pro Woche rund 7.300 Menschen zum Einkaufen in den Hofladen und zum Essen ins gemütliche Gartencafé. Der Spielplatz mit Rutsche, Schaukeln und allerlei Kinderfahrzeugen sowie der kleine Zoo mit Hühnern und Ziegen sind auch bei kleinen Besuchern beliebt.

Regelmäßig bietet der Biohof Bursch kostenlose Hofführungen an. Am 1. September 2019 fand das Familien-Hoffest „55 Jahre Biohof Bursch“ statt. Weitere Informationen und Termine finden Sie auf www.biohof-bursch.de

TIPP:

Der Biohof Bursch ist immer ein Ausflug mit der Familie wert!

Bio Bursch GmbH & Co. KG
Weidenpeschweg 31
53332 Bornheim-Waldorf

Die KITA-CHECK-APP Bewegungsfreundliche Kita

Krabbeln, laufen, hüpfen, klettern – Kinder lieben es, sich zu bewegen. Und das ist gut so. Durch Bewegung wird die Wahrnehmung der Kinder geschult. Vor allem Raumerfahrung, Körperbewusstsein, Koordinationsvermögen und Gleichgewichtssinn werden gefordert und weiterentwickelt. Bewegung trägt erheblich zu einer gesunden körperlichen, geistigen und psychosozialen Entwicklung bei. Weil Bewegung für Kinder so wichtig ist, sollte auch das Angebot in Kitas optimal gestaltet sein. Die „Kita-Check-App“ kann dabei unterstützen.

Was kann die Kita-Check-App?

Mit Hilfe der Kita-Check-App können Kitas ihre Bewegungsfreundlichkeit auf den Prüfstand stellen sowie ihre Stärken und ihre Entwicklungspotentiale identifizieren. Die App soll insbesondere die Ist-Analyse unterstützen und im Team für ein gemeinsames Verständnis bezüglich möglicher Handlungsfelder sorgen. Durch die Überprüfung der Bereiche können bewegungsfreundliche und bewegungshemmende Strukturen im Kita-Alltag erkannt und Handlungsmöglichkeiten entwickelt werden.

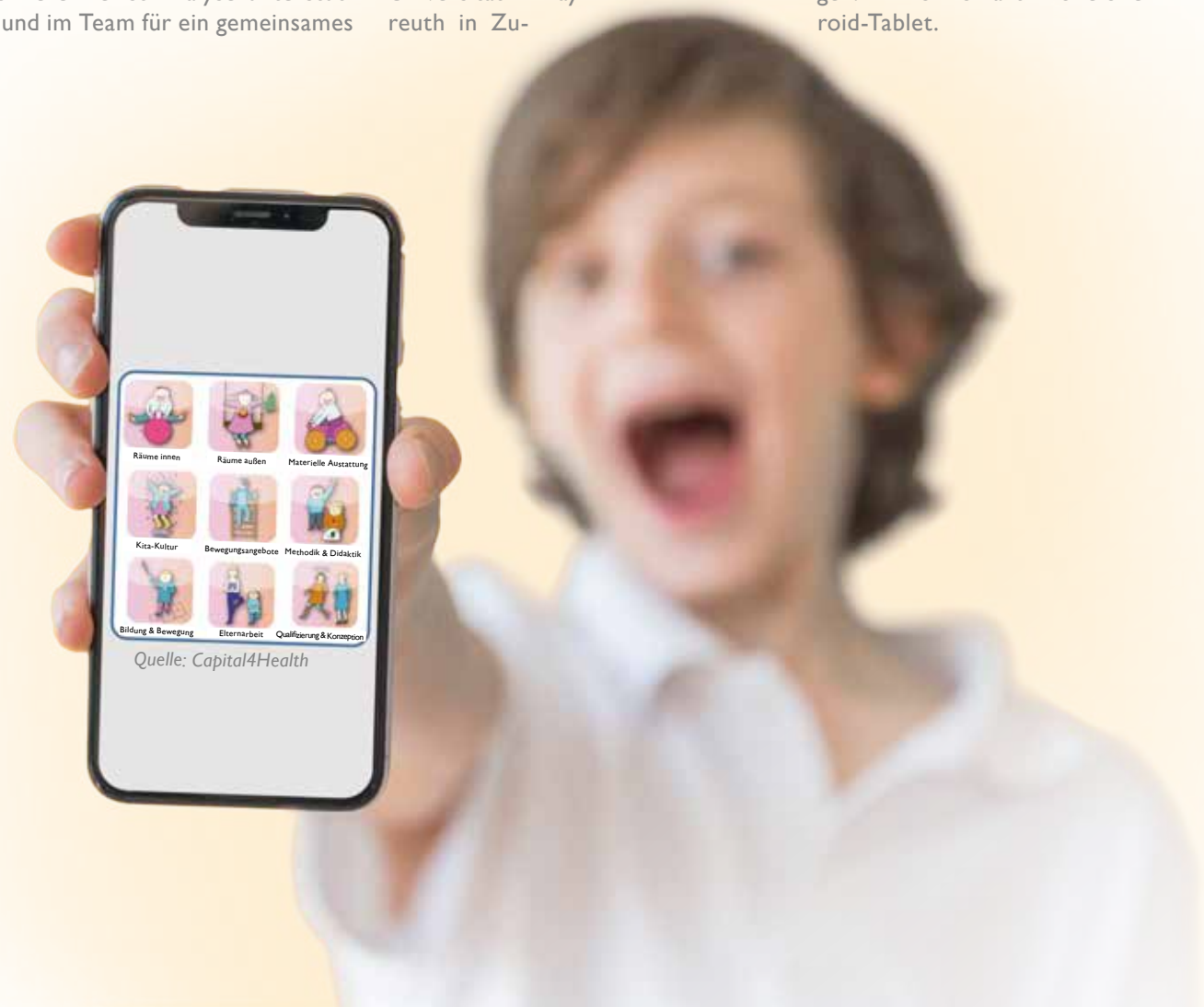
Die App testet die folgenden neun Bereiche auf ihre Bewegungsfreundlichkeit hin ab (siehe Bild).

Die App orientiert sich an aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen über die Gestaltung von Kindertagesstätten als Orte für bewegtes Aufwachsen, Arbeiten und Zusammenleben.

Wer entwickelte die Kita-Check-App

Das digitale Angebot wurde von der Universität Bayreuth in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Forschungszentrum für Künstliche Intelligenz in Berlin entwickelt und von der Techniker Krankenkasse finanziert. Die Erprobung der App erfolgte im Forschungsprojekt „QueB - Qualität entwickeln mit und durch Bewegung“ in Kooperation mit der Hochschule Coburg. Das Forschungsprojekt ist eingebettet in den Forschungsverbund Capital4Health und wurde vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert. Ziel von QueB – einem Zertifizierungsverfahren für bewegte Kitas - ist es unter anderem, mehr Bewegung für Fachpersonal und Kinder in den Alltag zu integrieren.

Die Kita-Check-App ist kostenlos im Google Play Store unter „KitaCheck“ verfügbar Technische Voraussetzungen: Android-Smart-Phone oder Android-Tablet.



Quelle: Capital4Health

Spielerisch „Ernährung lernen" – Materialien zur Ernährungsbildung

Lehrkräfte und Erzieher setzen gerne Spiele oder praktische Elemente ein, um Kinder beim Lernen zu motivieren. Die Materialien helfen, den Auftrag der Ernährungs- und Gesundheitsbildung abwechslungsreich zu gestalten. Die Kinder können selbstständig in Gruppen lernen und sind mit Freude dabei. Einige bewährte Materialien für den Schul- und Kitabereich, die vom Bundeszentrum für Ernährung vertrieben werden, sind:

Die Kita-Ideenbox – Die Welt der Lebensmittel entdecken mit Krümel und Klecksi

Die Kita-Ideenbox vermittelt Kindern die Welt der Lebensmittel auf spielerische Art. Die Box ist eine nach Jahreszeiten gegliederte Sammlung von rund 80 ernährungspädagogischen Aktionen und Geschichten zu den Themen Lebensmittel und Ernährung. Vier Kurzgeschichten stimmen in die jeweilige Jahreszeit ein. Im Frühling stehen das Frühstück sowie Getreide und Brot im Mittelpunkt. Im Sommer nehmen die Kinder Getränke sowie Obst und Gemüse unter die Lupe. Im Herbst ist Zeit für Äpfel und Aktionen rund um Milchprodukte, und im Winter geht es ums Naschen und bewusst genießen.

Kosten: **40,00 €** *inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten*

Der Ernährungsführerschein für Grundschulen

Beim Ernährungsführerschein dürfen die Kinder vor allem eines: Selbermachen! Der Ernährungsführerschein ist ein fertig ausgearbeitetes Unterrichtskonzept, bei dem der praktische Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Mittelpunkt steht. Die Kinder lernen Lebensmittel mit allen Sinnen wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Es geht auch um wertschätzendes, umwelt- und klimafreundliches Handeln. Weitere Informationen: www.bzfe-ernaehrungsführerschein.de.

Kosten der Grundeinheit: **40,00 €** *inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten*

Spiele rund um die Ernährungspyramide

Ob Zuhause, im Kindergarten oder in der Grundschule – beim Spielen erfahren die Kinder, was hinter der Ernährungspyramide steckt und von welchen Lebensmitteln es mehr oder weniger sein kann. Auch in Förderschulen haben sich die Spiele mit den vielen Bildkarten bewährt. Die Kinder sammeln oder sortieren Lebensmittelkarten und bauen ihre eigene Pyramide. Für Spaß und viele Sprachanlässe sorgen die 40 illustrierten Aktionskarten mit kniffeligen Fragen und lustigen Bewegungen zum Nachmachen. Außerdem können die Kinder nach ihrem Geschmack aus 80 Lebensmittelkarten wählen. Jede der drei Spielmöglichkeiten dauert etwa 15 Minuten und ist kindgerecht auf einer Anleitungskarte beschrieben.

Kosten: **2,50 €** *inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten*

Aufgetischt! Spielend Deutsch lernen mit dem Thema Essen und Trinken

„Aufgetischt" ist eine Zusammenstellung von 15 Tischspielen, die Kinder und Jugendliche beim Deutschlernen unterstützen. Lese-, Schreib- und Gesprächsanlässe zu den Alltagsthemen Essen und Trinken helfen, den Wortschatz zu erweitern, Sätze zu formulieren und neue Lebensmittel kennenzulernen. Lehrkräfte können mit der Spielebox ihren Deutschunterricht abwechslungsreich gestalten. In der Spielebox enthalten sind 222 Spielkarten, eine Spielanleitung mit der Beschreibung von 15 Tischspielen und nützlichen Hintergrundinformationen sowie 6 Spielfiguren und 2 Augenwürfel.

Kosten: **25,00 €** *inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten*

Die Materialien können unter **www.ble-medienservice.de** bestellt werden.

Kolumne

„Was gibt's heute in der Schule zu essen?"

Liebe Leser.
Wer kennt es nicht, das Dauerthema „Essen in der Schule".

Leider lässt sich das Thema heutzutage kaum vermeiden, da die meisten Kinder an der Mittagsverpflegung in der Einrichtung teilnehmen müssen, weil beide Elternteile berufstätig sind.

Auch unsere Tochter isst in der Schule, die von einem anderen Caterer beliefert wird. Gerade in den ersten Monaten nach den Sommerferien diskutieren wir zuhause oft mit unserer Tochter über das Schulessen.

„Mama, heute gibt es schon wieder Spaghetti" oder „Ich esse nichts in der Schule. Das mag ich nicht." Im Laufe des Schuljahrs legt sich das Thema dann ein wenig, weil alle Beteiligten sich mit der Situation abgefunden haben und durchaus doch nicht alles so schlecht ist.

Es gibt natürlich auch gute Tage. An solchen Tagen gab es dann das Lieblingsessen unserer Tochter oder es war einfach nur lecker. Uns wäre schon geholfen, wenn es etwas mehr Abwechslung geben würde oder die Ausgabekräfte und Betreuer ein bisschen mehr auf unsere Tochter eingehen würden. Wieso muss man die Soße immer über das Essen gießen? Viele Kinder mögen gar keine Soße. Und wenn die böse Soße das Essen berührt, dann ist das ganze Essen „verseucht" und wird nicht mehr gegessen. ;-)

Viele Kinder mögen es auch gar nicht wenn die einzelnen Komponenten miteinander vermischt werden. Würde grundsätzlich auf diese Kleinigkeiten geachtet, wäre vieles leichter.

Generell ist die Verpflegung von vielen Kindern eine riesige Herausforderung. Nicht nur unterschiedliche Geschmäcke, sondern auch Lebensmittelunverträglichkeiten, Vorlieben, kulturelle Einflüsse und Lebenseinstellungen erschweren dem Koch die Arbeit. Das kennt man ja aus Situationen, wenn mehrere Kinder zuhause zu Besuch sind.

Das erste Schuljahr war eine ganz schwierige Zeit. In den ersten Wochen hat unsere Tochter gar nichts gegessen. Das lag aber daran, dass es damals die Regelung gab: Wer aufgegessen hat, darf spielen gehen. Und was hat unsere Tochter gemacht… Alles direkt in den Resteeimer geschoben und ist sofort spielen gegangen. Mit dem Ergebnis: Kind glücklich, aber hungrig. Mittlerweile haben wir eine neue Betreuerin in der OGS, die sich wirklich viel Mühe mit dem Mittagessen gibt. Seitdem läuft es viel besser. Die Dame kümmert sich, isst mit und fragt nach. Jetzt dürfen die Kinder sogar mal Komponenten oder ihr Essen untereinander tauschen, wenn der Vegetarier nebenan doch mal Lust auf was anderes hat und unsere Tochter an dem Tag lieber das vegetarische Gericht essen möchte. Man sieht, mit Kommunikation und Einsatzbereitschaft bekommt man die meisten Probleme in den Griff, auch beim Mittagessen in der Schule.

Kurze Gespräche mit den Erzieherinnen bzw. Lehrern entspannen die Situation meist sofort.

Man darf das ganze Thema auch nicht überspitzen, denn das Schulessen ist ja auch nur eine Mahlzeit am Tag. Es sollte kindgerecht, lecker, gesund und abwechslungsreich sein. Aber bei uns wird zusätzlich auch noch fast jeden Abend frisch gekocht. Und wenn dann unsere Tochter sagt, „Mama, bei Dir schmeckt's immer noch am besten", ist die Welt doch irgendwie in Ordnung!

Eure Katja

JUUT INFORMIERT

LEHMANNS MITARBEITER-SOMMERFEST MIT DEN BÖNNSCHE-CHINESE

Am 20. Juli 2019 feierten die Geschäftsführer Günther und Stefan Lehmann mit ihren Mitarbeitern im Rahmen des vierten Bönnschen Chinesenfests ihr drittes Sommerfest. Dazu war auf das Firmengelände der LEHMANNs Gastronomie im Bonner Gewerbepark West geladen worden, wo alle zwei Jahre das Sommerfest der Bönnschen Chinesen stattfindet. Weil beide Geschäftsführer Mitglieder im Deutsch-Chinesischen Kulturverein sind, lag es nahe, in diesem Jahr die beiden Sommerfeste zu verknüpfen. Von 12 bis 20 Uhr wurde zu beiden Seiten des Saime-Genc-Rings mit vielen gut gelaunten Gästen gefeiert. Mit Fassanstich gegen 13 Uhr und offizieller Begrüßung der Gäste ging es richtig los. Ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm mit zahlreichen deutsch-chinesischen Darbietungen und Live-Auftritten sorgte für Stimmung. Für Essen und Trinken war natürlich gesorgt. Neben typischen deutschen und chinesischen Gerichten gab es Kaffee und Kuchen sowie Eis zur Abkühlung. Die kleinen Gäste konnten sich auf einer Hüpfburg und bei Geschicklichkeitsspielen vergnügen. Erstmalig mit einem eigenen Stand dabei war „LEHKi's Kochschule". An diesem konnten Brotgesichter, Piratenschiffe oder Krokodile mit Obst oder Gemüse unter Anleitung von den Kindern hergestellt werden. Für alle Gäste ein gemütlicher, gelungener und vergnüglicher Nachmittag, dem auch die teils heftigen Regenschauern nichts anhaben konnte.

LEHMANNS BETRIEBSAUSFLUG 2019 BEACH FUN – TEAMGEIST, FAIR PLAY UND GANZ VIEL SPASS

An einem Samstagmorgen Ende August trafen sich Mitarbeiter der LEHMANNs Gastronomie GmbH auf dem Parkplatz der Sportmeile Bonn-Buschdorf. Der Grund: Die Geschäftsführer Günther und Stefan Lehmann hatten zum jährlichen Betriebsausflug unter dem Motto „Beach Fun" eingeladen. Alle waren gespannt, was sich dahinter verbergen sollte. Um 10:00 Uhr wurde das Geheimnis gelüftet. Nach Einteilung in vier Gruppen wurden unter Anleitung erfahrener Animateure unterhaltsame Strandwettkämpfe ausgefochten. Dazu zählten Cocus Boule, BlindWalk – ein Hindernissparcour mit Strandgegenständen, der mit verbunden Augen bewältigt werden musste - das kreative Bauen des Firmenlogos mit unterschiedlichsten Materialien, Tau ziehen, Limbo-Dance oder sich an der Hawaii-Fotostation für ein lustiges Urlaubs-Gruppenfoto zu verkleiden. Jeweils zwei Teams durften sich in der großen Halle mit Strandatmosphäre und viel Sand messen. Teambuilding und Fair Play waren angesagt. Im Vordergrund standen aber das gemeinsame Erlebnis und der Spaß. Letzteren hatten wohl alle, denn es wurde sehr viel gelacht. Die bei den sportlichen Aktivitäten verbrauchten Kalorien und Wasserverluste konnten beim gemütlichen Ausklang auf der Sonnenterrasse des LEHMANNs Bistro wieder aufgetankt werden. Ein rundum gelungener Ausflug. Danke an die Organisatoren und die Geschäftsführung.

Nächste Ausgabe:
März 2020

Termine

01. Oktober 2019 – Bonn
LEHMANNs-Kunden-Hygieneschulung
Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns gerne

12. – 13. Oktober 2019 – Köln
VEGGIENALE und FairGoods Köln
Öko meets Vegan

19. November 2019 – Bonn
LEHAMNNs-Kunden-Hygieneschulung
Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns gerne

10. Dezember 2019 – Bonn
LEHKis 2. Geburtstag
Wir feiern den Geburtstag unseres Maskottchens

12. – 15. Februar 2020 – Nürnberg
BIOFACH
Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

04. – 05. März 2020 - Düsseldorf
Deutscher Kitaleitungskongress
Wolters Kluwer Deutschland GmbH

17. März 2020 – Hamburg
INTERNORGA: Forum Schulcatering
gv-praxis

19. – 21. März 2020 – Düsseldorf
Deutscher Schulleiterkongress
Wolters Kluwer Deutschland GmbH

LEHMANNs coolinary

Houston wir haben ein Problem ...

... die Kinder haben Hunger

WERDEN SIE JETZT EIN **MENSA-MITARBEITER**
UND LÖSEN SIE MIT UNS DIESES PROBLEM!

Ihre Aufgaben:

- Verkauf und Ausgabe in der Schulmensa
- Regeneration und Zubereitung von Speisen
- Allgemeine Organisationsaufgaben
- Reinigungs- und Spülarbeiten
- Wahrung unserer Hygiene- und Qualitätsstandards

© dottedyeti

LEHMANNs coolinary

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

LEHMANNs Catering GmbH
Cäsariusweg 16, 53332 Bornheim
www.lehmanns-coolinary.de

Lisa Schäfer
Tel. 0228 850 261-20
E-Mail: bewerbung@lehmanns-gastronomie.de

LEHKIS Kinder-Kochschule

Die leckerste und lehrreichste Art

KINDERGEBURTSTAG

zu feiern!

lehkis-kochschule.de

0228/850 261-20 oder info@lehkis-kochschule.de