AUSGABE 01.19

Juute SCHUL VERPFLEGUNG

Infos rund um eine gute Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

LEHMANNS
aus Leidenschaft zum Essen

Liebe Leserinnen und Leser,
auch in die Schulverpflegung hat die Digitalisierung Einzug erhalten. Nein, nein, keine Sorge, bei uns kommt das Essen weiterhin aus Kochtopf und Kombidämpfer und nicht aus dem 3D-Drucker. Aber wir haben unsere Online-Großküche runderneuert, eine neue Homepage gestaltet und sind in der Entwicklung einer eigenen App, die wissenswertes zu Ihrem Mittagessen liefert.

Gemüse ist gesund. Das weiß jedes Kind. Aber Gemüse zu essen, fällt doch so manchem Kind schwer. Dabei gibt's tatsächlich ein paar Tricks, wie Kinder zu emsigen Gemüse-Essern werden. Wir stellen sie im vorliegenden Heft vor. Eine Möglichkeit ist zum Beispiel die neue „LEHKis Kinder-Kochschule".

Im Gegensatz zu Gurken, Erbsen und Blumenkohl kommen Pommes, Burger und Chicken Nuggets bei vielen Kindern gut an. Wir wollen Fast Food nicht verbieten, aber zum Maßhalten anregen. Unterwegs gesund Essen ist diesmal das Thema unserer Kolumne.

Ende letzten Jahres veröffentlichte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung ihre Kosten- und Preisstudie zur Schulverpflegung und kam zu einem überraschenden Ergebnis. „Angeblich" würden im Schnitt nur vier Cent mehr pro Essen dazu führen, dass das Schulessen in Deutschland ausgewogener und gesünder wäre. Wir haben uns die Ergebnisse genauer angeschaut, für Sie zusammengefasst und heben hervor, welche Schlüsse wir als Schulcaterer daraus ziehen.

Eine anregende 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, CDU Rheinland-Pfalz
Druck: DCM Druck Center Meckenheim **Auflage:** 5000

Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNS 4
Neuer Anstrich für die Homepage

Online-Großküche runderneuert

LEHKis Kinder-Kochschule

LEHMANNs lud zum 13. PROFITreffen Schulverpflegung nach Bonn

KARRIERE 8
Ausgabekraft in der Schulmensa

JUUT ERKLÄRT 10
Allergene und Zusatzstoffe in der Schulverpflegung

UNSERE LEBENSMITTEL 12
Warum wir mehr Gemüse essen sollten

Highlight zum selber kochen – Rezept Gemüse-Spaghetti in Tomatensauce

NEUES AUS DER POLITIK 14
Julia Klöckner stellt die „Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie“ vor

SCHULVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND 15
DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)

JUUTE KUNDEN 17
Kunden-Interview – „LEHMANNs Essen schmeckt fast wie zu Hause“

JUUTE ORTE 18
Kidsberg in Bornheim

JUUTE SACHE 19
Matthias Scherz e.V.

Projekt „Sternekochen an Kölner Schulen“

JUUT GEDACHT 21
Kolumne – Geht unterwegs „gesund“?

JUUT INFORMIERT & TERMINE 22

Neuer Anstrich für die Homepage

Frischer, bunter, fröhlicher – LEHMANNs Homepage hat ein neues Design. Doch auch im Hintergrund hat sich einiges getan. Die neue Programmierung sorgt für einen schnelleren Zugriff, kürzere Ladezeiten und die optimale Ausspielung auf allen Geräten – sei es auf dem Computer, dem Handy oder dem Tablet.

Die Inhalte auf der Homepage sind durch die neue Struktur jetzt zudem besser auffindbar. Wussten Sie eigentlich, dass LEHMANNs vor dreizehn Jahren mit nur sieben Mitarbeitern an den Start gegangen ist? Oder wo die Lebensmittel herkommen, die täglich in LEHMANNs Küchen verarbeitet werden? Oder was die größten Qualitätsunterschiede zwischen den in der Schulverpflegung typischen Verfahren Cook & Hold und Cook & Chill sind? Anworten hierzu und viele weitere Informationen finden Sie hier: **www.lehmanns-gastronomie.de**

© mystock2, fotolia.de

Online-Großküche runderneuert

Nachdem „Küche 2“ 2018 in Betrieb gegangen ist, hat LEHMANNs auch die „alte“ Küche auf Vordermann gebracht. „Küche 1“, die weltweit einzige Online-Großküche, wurde renoviert und mit neuester Küchentechnik ausgestattet. So konnten alle Abläufe in der Küche nochmals verbessert werden.

LEHMANNs verspricht nicht nur Transparenz, sondern lebt sie mit der Online-Großküche. Eine Webcam überträgt alles, was montags bis freitags zwischen 7.00 Uhr und 12.00 Uhr in der Küche passiert. Interessierte können der Küchenbrigade via Internet über die Schulter gucken und sich mit eigenen Augen von der Qualität, Hygiene und Professionalität überzeugen, die LEHMANNs auszeichnet.

www.online-grosskueche.de

Auch wenn die Kamera aus ist, können sich Kunden und Gäste in Ruhe im Unternehmen umschauen. Der 360°-Rundgang führt durch die Küche und weitere spannende Räume. So kann sich jeder, der wissen will, wie es hinter den Kulissen aussieht, ein umfassendes Bild von der Produktionsstätte machen.

online-grosskueche.de/360-rundgang

INFO

Gerne können Sie auch persönlich vorbeikommen und die LEHMANNs Küche vor Ort besichtigen.

Ansprechpartnerin: Lina Burau
Tel.: 0228-850 261 20

Hurra – endlich ist es soweit LEHKis Kinder–Kochschule startet durch!!!

Wie so oft stellt man sich als Eltern die Frage: „Was machen wir denn in diesem Jahr anlässlich des Geburtstags unseres Kindes?"

Dazu hat LEHMANNs die passende Antwort und bietet das Rund-um-Sorglos-Paket in LEHKis Kinder-Kochschule.

Mit dem Geburtstags-Special sorgt LEHMANNs für die gelungene Abwechselung und einen unvergesslichen Tag. Dabei steht vor allem das gemeinsame Zubereiten eines leckeren Essens mit einem Profi im Vordergrund. Die Kinder können als kleine Köche im entsprechenden Küchen-Outfit selber aktiv werden – schnibbeln, brutzeln, stecken, schmecken. Neben vielerlei kreativen Inhalten gibt LEHKi auch noch praktische Ernährungstipps für zu Hause oder den Schulalltag.

Natürlich sollen typische Geburtstagsspiele und die klassischen Details eines Kindergeburtstages nicht fehlen. Dazu gehören unter anderem der traditionelle Geburtstagskuchen und selbstverständlich das Auspacken der Geschenke, welches die Kinder meist kaum abwarten können. Der Höhepunkt ist dann der Verzehr des selbst zubereiteten Essens. Um den Geburtstag ausklingen zu lassen, können sich die Kinder zum Abschluss beim gemeinsamen Spielen austoben.

Circa drei Stunden dauert der Geburtstagsspaß in LEHKis Kinder-Kochschule. Gefeiert werden kann von Montag bis Samstag von 16 bis 19 Uhr. Teilnehmen können Kinder im Alter zwischen 6 und 12 Jahren. Eine rundum gelungene Mischung zwischen Spaß, Aktivität und gleichzeitig etwas Lernen zum Thema Kochen und Ernährung.

Weitere Informationen zu dem Angebot und den Möglichkeiten einen Kindergeburtstag in LEHKis Kinder-Kochschule zu buchen, finden Sie ab Mai 2019:

www.lehkis-kochschule.de

PROFITreffen
Schulverpflegung

LEHMANNs lud zum 13. PROFITreffen Schulverpflegung nach Bonn

Die 16 bundesweiten Schulverpfleger folgten nur allzu gern der Einladung

2012 gründeten die Geschäftsführer der LEHMANNs Gastronomie GmbH, Günther und Stefan Lehmann, das „ProfiTreffen Schulverpflegung“ mit dem Ziel, sich besser zu vernetzen, voneinander zu profitieren und die Branche sowie das Image der Schulverpflegung voranzubringen. Mitglieder sind Unternehmen, die täglich mindestens 3.000 Essen für Kinder zubereiten, privat oder familiengeführt sind und bei denen die Kinderverpflegung das Kerngeschäft bildet. Bei den 16 Mitgliedern soll es nicht bleiben. Der Kreis will sich auch für weitere engagierte Mitstreiter in Deutschland im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung öffnen. Zweimal im Jahr treffen sich die Mitglieder des „ProfiTreffen Schulverpflegung“, um fachspezifische Themen zu behandeln und Experten zu hören.

Ende November 2018 fand das Treffen in Bonn statt. Nach einem geselligen Get-Together im Herrnhaus Buchholz, einer der schönsten Event-Locations im Rheinland, ging es am Montag mit konstruktiven Input und fachlichen Diskussionen weiter.

Kosten in der Schulverpflegung

Rolf Hoppe, Geschäftsführer von Luna Vollwert-Catering in Berlin und Gründer des Verbandes der Berlin-Brandenburger Schulcaterer, lieferte gleich im ersten Beitrag die meist diskutierte Zahl des Tages – 2,67 Euro für ein Schulessen in Berlin. Sie errechnet sich aus dem Einheitspreis von 3,25 €, der Berliner Schulcaterern seit 2014 zur Verfügung steht und übrig bleibt, nachdem Skonto und Mehrwertsteuer abgezogen sind. 2014 waren die 3,25 Euro für ein Essen in Berlin kostendeckend. Durch die Festschreibung des Preises sollte erreicht werden, dass die Qualität des Essens bei der anstehenden Ausschreibung für alle Grundschulen im Vordergrund steht – 2014 ging die Rechnung auch auf. 2017 blieb der Preis aber für die nächste Ausschreibungsrunde bestehen. Der Anstieg von Mindestlöhnen und Lebensmittelkosten wurde nicht berücksichtigt. Bei 2,67 Euro bleiben für den Wareneinsatz noch 70 Cent übrig – für die Qualität des Essens ein Debakel. Ein gerichtliches Vorgehen scheiterte, die Berliner Caterer sind preisgebunden bis 2020. Das will Rolf Hoppe aber nicht tatenlos hinnehmen und noch stärkere Lobbyarbeit leisten. Erster Schritt: Die Ausweitung des regionalen Verbands zum deutschlandweit geöffneten Verband deutscher Kita- und Schulverpfleger.

Stefan Lehmann teilt die Meinung, dass nur bei gemeinsamen Engagement Veränderungen in der Schulverpflegung erreicht werden können. Das aus dem Zusammenhang gerissene 4-Cent-Zitat von Julia Klöckner ist dafür das beste Beispiel. Dem stimmten viele Betroffene zu, die sich vor Eltern und Trägern behaupten mussten, weil in der Tagespresse zitiert

wurde, man könne mit nur 4 Cent mehr pro Schulessen die DGE-Qualitätsstandards umsetzen. „Dass die 4 Cent auf eine Basis von 5,36 Euro drauf gerechnet wurden – die uns allen nicht ansatzweise zur Verfügung steht – haben die meisten leider nicht erwähnt," schilderte Stefan Lehmann das Problem der zugrundeliegenden DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung, die im Kreis kritisch hinterfragt wurde.

Küchenhilfen qualifizieren

Ein weiteres Thema, das alle Caterer inzwischen beschäftigt, ist das fehlende Küchenpersonal für alle Bereiche. Yvonne Schulten vom Institute of Culinary Art (ICA) lieferte zur Lösung des Problems einen konkreten Lösungsansatz – die Schulung zum „ICA Küchenassistenten". Dieser fünftägige theoretisch und praktisch zweigeteilte Intensivworkshop vermittelt Küchenhilfen, die kein Küchenwissen mitbringen und über nur geringe Deutschkenntnisse verfügen, das für die Arbeit in Großküchen nötige Basiswissen. „Es gibt da draußen – auch in ihrem Team – genügend Menschen, die eine solche Förderung zu schätzen wissen. Die Dankbarkeit und Motivation, die Sie dafür ernten, ist unbezahlbar. Derart geförderte Mitarbeiter bleiben Ihnen treu und leisten auch mehr", versicherte Yvonne Schulten aus der Erfahrung mit einem ähnlichen Projekt. Die Qualifikation zum ICA-Küchenassistenten steht allen Unternehmen offen.

Temperaturen beim Garen und Kühlen

Viele Caterer fragen sich, wie bindend die Temperaturempfehlung 65 °C für Warmspeisen und 7 °C für Kaltspeisen sind. Was passiert bei Nichteinhaltung der Vorgaben? Bestehen dann gesundheitliche Gefahren? Dr. Thomas Reiche, Hygienekoryphäe und langjähriges Mitglied des DIN-Ausschusses für Temperaturen, nahm dazu Stellung. Dr. Reiche, der die Vorgaben mit auf den Weg gebracht hat, räumte ein, dass der DIN-Ausschuss bei den 65 °C einen Sicherheitszuschlag von 5 °C eingerechnet hat. Aus rein mikrobiologischer Sicht hätte die Vorgabe 60 °C gereicht. Ein kurzer Abfall der Ausgabetemperatur unter 65°C ist folglich kein Drama, sofern alle vorherigen Prozesse hygienisch einwandfrei waren. Zudem betonte er, dass ein richtiges Temperaturmanagement nicht nur wegen des Keimgehaltes wichtig ist: „Es geht um den Zwei-Klang aus mikrobiologischer und enzymatischer Sicherheit." So werde man Bakterien bereits bei 7 °C los, um enzymatische Prozesse zu begrenzen, die für die sensorische Qualität verantwortlich sind, ist bei Cook & Chill-Speisen aber eine maximale Kühllagertemperatur von 3°C wichtig.

Schulverpflegung in NRW

Wulf Bödecker vom Ministerium für Schule und Bildung, NRW referierte über behördliche Strukturen und gesetzliche Rahmenbedingungen. Schnell entbrannte eine hitzige Diskussion um die gängige Ausschreibungspraxis, die in allen Bundesländern und von Träger zu Träger unterschiedlich gehandhabt wird. Musterausschreibungen mit Mindestkriterien sowie Fortbildungsmaßnahmen derjenigen, die die Unterlagen erstellen, wurden gefordert. Caterer sollten in der Vorbereitungsphase der Unterlagen einbezogen werden, um nicht umsetzbare und absurde Forderungen von vornherein auszuschließen. Viele offen gebliebene Fragen versprach der Referent zu klären. Allerdings gab er den Caterern einen wichtige Tipp: „Suchen Sie bei bestehenden Kunden den Kontakt zur Schulkonferenz. Das kann bei Folgeausschreibungen nicht schaden."

Partytime

Nach so viel Aufregung bot sich abends die Gelegenheit zum Chillen bei einer Party in der neuen Küche der LEHMANNs Gastronomie. Das Küchenteam und die beteiligten Industriepartner MKN, NordCap, Rühle, sbf Fördertechnik und Nilma demonstrierten die nicht ganz gewöhnlichen technischen Lösungen im Live-Betrieb und lieferten damit auch die eine oder andere Anregung für die Betriebe der Teilnehmer.

Ausgabekraft in der Schulmensa

Wirkungsbereich und Bedeutung für die Kinder und Jugendlichen

Das Aushängeschild vieler Ganztagsschulen ist für die Kinder und Jugendlichen ihre Mensa. Während sie die Schulbank drücken, übernehmen im Ausgabebereich der Mensa viele fleißige Hände die Vor- und Zubereitung der Speisen, die dann später zusammen mit einem Lächeln ausgegeben werden. Klare Absprachen, angemessene Kommunikation, respektvoller Umgang mit den Schülern und die Berücksichtigung individueller Vorlieben - das Personal kann entscheidend dazu beitragen, dass sich Schüler in der Mensa wohlfühlen und die Mensa gerne nutzen. Studien zum Thema „Ernährungsverhalten von Schülerinnen und Schülern" belegen, dass neben der Attraktivität des Essens und der Raumatmosphäre die Freundlichkeit des Ausgabepersonals darüber entscheidet, ob die Kinder und Jugendlichen am Schulessen teilnehmen. Damit ist sogar nachgewiesen, dass die Ausgabekräfte und deren Verhalten für die Kinder und Jugendlichen sehr wichtig sind.

Aufgaben

Eine tägliche Verpflegung von Kindern und Jugendlichen erfordert jeden Tag ein Höchstmaß an Service, Freundlichkeit und gastronomischen Kenntnissen. Zugleich bietet dieser Tätigkeitsbereich viel Abwechslung und Herausforderungen.

Durchzuführende Aufgaben sind:

- Vorbereitende Küchentätigkeiten: z. B. Regenerieren von Speisen, Bestücken der Ausgabetheken mit den Speisen, Auffüllen von Geschirr und Besteck etc.
- Portionieren und Ausgabe von warmen und kalten Speisen
- Allgemeine Reinigungsarbeiten in der täglichen Vor- und Nachbereitung
- Umsetzung der Hygienestandards und HACCP-Richtlinien
- Bestand prüfen und Bestellungen auslösen
- Kassiertätigkeiten
- Mitarbeit im Kiosk, sofern dieser vorhanden ist
- Teilnahme an Mensaräten und Arbeitskreisen

Voraussetzungen

Wer als Ausgabekraft in einer Schulmensa arbeiten möchte, sollte sich im Schultrubel wohlfühlen und am Umgang mit Kindern und Jugendlichen Spaß haben. Vor allem in den Stoßzeiten kann es in der Mensa ziemlich laut und hektisch werden. Erforderliche Voraussetzungen sind:

- Einsatzbereitschaft und Freude am Beruf
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- Gute Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit, auch in stressigen Situationen
- Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Freundliches, sicheres und gepflegtes Auftreten
- Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Zugang zur Tätigkeit

Eine Ausbildung wird nicht vorausgesetzt. Ausgabekräfte in der Schulmensa werden am Arbeitsplatz eingewiesen bzw. vor Ort geschult. Jedoch können einschlägige praktische Erfahrungen im Bereich Gastronomie und Catering von Vorteil sein.

INFO

Die LEHMANNs Catering GmbH sucht für die Bewirtschaftung ihrer Schulmensen regelmäßig Ausgabekräfte. Bitte beachten Sie die Stellenanzeige auf der folgenden Seite.

Mitarbeiter Interview

Was sagen LEHMANNs Mitarbeiter zu ihrer Tätigkeit als Ausgabekraft in der Schulmensa?

Für LEHMANNs arbeiten über 60 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in verschiedenen Mensen weiterführender Schulen in der Region Köln/Bonn. Zwei Mitarbeiterinnen wurden zu ihrer Tätigkeit als Ausgabekraft befragt. Hier ihre Antworten:

Manuela Hahne,
Marie-Kahle-Gesamtschule Bonn:
„Ich habe selbst Kinder und weiß daher, wie wichtig das Essen in Kitas und Schulen für die Kinder ist. An Tagen an denen meine Tochter nicht gerne zur Schule geht, freut sie sich zumindest auf das Essen. Ich mag meine Tätigkeit als Ausgabekraft im Ganzen. Einzelne Aufgaben stechen da nicht hervor. In der Zeit zwischen 10.00 und 12.00 Uhr bereite ich mit einer Kollegin die Speisen vor, danach kommen die Kinder zum Essen. Klar ist es dann immer wieder mal laut und hektisch. Es sind eben Kinder und Jugendliche. Wir, in unserem Team, federn das aber ab. Wir arbeiten hier toll zusammen. Jeder hat seine Aufgabe und weiß daher, wie zu reagieren ist. Nach der Ausgabe reinigen wir die Arbeitsbereiche und ich mache die Bestellungen für den nächsten Tag. Die Kontrolle der Kassenbestände und der Kassenabschluss gehören auch zu unseren Aufgaben. Also ein bunter Mix an Tätigkeiten. Kurze Dienstwege zu den Vorgesetzten und die Unterstützung durch diese, unser klasse Team und das selbstständige Arbeiten führen dazu, dass mir die Arbeit so viel Spaß macht. Kommen dann noch die Kinder zu uns und bedanken sich für das leckere Essen, war das ein perfekter Tag.“

Neescha Meisner,
Europaschule Bornheim:
„Ich freue mich jeden Tag auf meine Arbeit in der Ausgabe. Wenn die Theke eingeräumt ist, alles appetitlich aussieht und es so herrlich duftet, bekomme ich regelmäßig Hunger und würde am liebsten sofort essen. Die Freude in den Augen der Kinder und Aussagen wie „es war heute wieder sooo lecker“, zeigen uns, dass wir einen guten Job machen. Gut gearbeitet haben wir, wenn vom Essen wenig übrig bleibt. Dann hat das Essen den Kindern geschmeckt und sie haben tüchtig zugelangt. Uns ist wichtig, dass den Kindern bei ihren kurzen Essenspausen trotz großen Andrangs der Schüler, genügend Zeit zum Essen bleibt. Das funktioniert bei einer guten Organisation und einem Team mit guter Aufgabenteilung. Das Verständnis untereinander und der Teamgeist passen bei uns. Körperlich anstrengend ist das Ganze schon, vor allem durch die notwendigen Reinigungsarbeiten. Und auch die Lautstärke in den Mensen ist nicht immer gut zu ertragen. Das Strahlen in den Gesichtern der Kinder ist für uns aber der schönste Dank für unsere Arbeit und Mühe.“

Anzeige

LEHMANNs coolinary

WIR SUCHEN SIE
Ausgabekraft-Küchenhilfe (m/w/d)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen 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

Allergene und Zusatzstoffe in der Schulverpflegung

In der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sind die Angaben zu bestimmten Zutaten, Zusatzstoffen, Allergenen oder Produktinformationen gesetzlich geregelt. Der nachfolgende Überblick bringt ein wenig Licht in den Dschungel der gesetzlichen Vorgaben.

Die Kennzeichnung der Allergene

Gesetzliche Grundlagen

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) bei Abgabe unverpackter bzw. loser Ware bestimmte Allergene gekennzeichnet werden. Zu den unverpackten Waren zählt auch das Essen, das in Schulen und Kitas durch den Caterer geliefert oder vor Ort frisch zubereitet und an die Kinder ausgegeben wird. Die LMIV wurde 2017 mit der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) in nationales Recht überführt. In beiden Vorschriften wird festgelegt, wie die Deklaration der Allergene bzw. die Information über diese zu erfolgen hat.

Welche Allergene müssen deklariert werden?

Entsprechend Anhang II der LMIV sind bei verpackter und unverpackter/loser Ware die folgenden 14 Hauptallergene zu kennzeichnen:

a) Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon,*
b) Krebstiere* (z. B. Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten)
c) Eier*
d) Fische* (alle Fischarten)
e) Erdnüsse*
f) Sojabohnen*
g) Milch*(einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte, namentlich zu nennen Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder. Queenslandnüsse*
i) Sellerie* (Knolle und Staude)
j) Senf*
k) Sesamsamen*
l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/L
m) Lupinen*
n) Weichtiere* (z. B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

* und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich das Allergen aus der Bezeichnung des Produkts ergibt. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat. Ebenfalls müssen unbeabsichtigte Verunreinigungen, die trotz sorgfältigster Herstellung in der Produktion immer möglich sind, sogenannte Spuren der Allergene, nicht gekennzeichnet werden. In der Regel findet sich bei verpackter Ware dann der Hinweis „Kann Spuren von (…) enthalten".

Wie ist zu kennzeichnen bzw. zu informieren?

Die Information zu den einzelnen Allergenen kann schriftlich oder mündlich erfolgen.

Schriftliche Informationen sind möglich:

- auf Speise- oder Getränkekarten, in Preisverzeichnissen,
- in einer gesonderten Allergen-Speisekarte,
- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in seiner Nähe (z. B. bei Komponentenwahl, Salatbuffets, Nudelbars)
- durch einen Aushang in der Mensa oder im Kiosk,
- durch vom Anbieter zur Verfügung gestellte elektronische Medien, die unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Die Angaben müssen gut sichtbar, deutlich, unverwischbar, gut lesbar und der Speise eindeutig zuzuordnen sein.

Wird mündlich informiert, muss vor dem Kauf bzw. der Essensausgabe gut sichtbar der Hinweis erfolgen, dass mündlich informiert wird und die Möglichkeit der Einsichtnahme in eine schriftliche Dokumentation besteht. Ferner ist sicherzustellen, dass eine hinreichend unterrichtete Ausgabe- oder Küchenkraft während der gesamten Öffnungszeit zur Verfügung steht. Um die Zuverlässigkeit der mündlich erteilten Allergeninformation sicherzustellen und dem Kriterium der Nachprüfbarkeit gerecht zu werden, muss schriftlich dokumentiert werden. An die Art der Dokumentation werden dabei keine hohen Anforderungen gestellt. Die Aufzeichnung muss allerdings Kontrollzwecken der zuständigen Überwachungsbehörden genügen.

Wichtiger Hinweis:
Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Gesetzliche Grundlagen

In der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV) sind die Reinheitsanforderungen an Zusatzstoffe und den Zusatzstoffen gleichgestellten Stoffen (z. B. Beta-Carotin, Essig-, Milch-, Zitronensäure) aufgeführt. Zusatzstoffe, die den vorgegebenen Reinheitsanforderungen nicht entsprechen, dürfen beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln nicht verwendet werden. Die in der Verordnung aufgeführten Stoffe dürfen nur bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden, wenn sie gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV) zugelassen wurden.

Was sind Zusatzstoffe?

Zusatzstoffe verwendet man bei der Herstellung von vielen Lebensmitteln. So dienen sie beispielsweise als Hilfsmittel für Fleisch- und Wurstwaren (z. B. Pökelhilfsstoffe), für Backwaren (z. B. Backpulver) oder für die Speiseeisherstellung (z. B. Farbstoffe). Lebensmittelzusatzstoffe sind dazu bestimmt, die Beschaffenheit der Lebensmittel zu beeinflussen oder bestimmte Eigenschaften oder Wirkungen zu erzielen. Um in die Liste der erlaubten Lebensmittelzusatzstoffe aufgenommen zu werden, muss ein Stoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 folgende Bedingungen erfüllen:

- er muss bei der beantragten Konzentration für die Verbraucher gesundheitlich unbedenklich sein,
- seine Verwendung muss technisch notwendig sein und es dürfen keine anderen wirtschaftlichen und technisch praktikablen Methoden zur Verfügung stehen, die die gleiche Wirkung erzielen,
- durch die Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffs dürfen die Verbraucher nicht irregeführt oder getäuscht werden.

Die E-Nummern

Alle in der EU zugelassenen Zusatzstoffe haben eine E-Nummer. „E“ stand ursprünglich für Europa. Heute steht es für EG/EU bzw. für edible/essbar und ist ein internationaler Code dafür, dass der Zusatzstoff die vorgeschriebenen wissenschaftlichen Tests durchlaufen hat. Die E-Nummern gelten in allen EU-Ländern einheitlich und kennzeichnen einen Zusatzstoff somit eindeutig. Verwechslungen mit anderen Zusatzstoffen aufgrund unterschiedlicher Sprache oder chemischer Nomenklatur sind nicht möglich.

Auch die den Zusatzstoffen gleichgestellten natürlichen Stoffe wie Beta-Carotin, Essig-, Milch-, Zitronensäure etc. sind mit einer E-Nummer gekennzeichnet: Beta-Carotin ⇨ E 160, Essigsäure ⇨ E 260, Milchsäure ⇨ E 270, Zitronensäure ⇨ E 330.

Hinweis: Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnt vor unseriösen Lebensmittelzusatzstoff-Listen. Die Bewertungen in diesen Listen entbehren aus wissenschaftlicher Sicht jeglicher Grundlage. Unbekannte Personen haben diese Listen in Umlauf gebracht.

Wie sind Zusatzstoffe zu kennzeichnen?

Die Zusatzstoffe sind bei Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder Preisverzeichnissen (Wochenplänen) oder, soweit keine solchen ausgehängt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung, kenntlich zu machen. Die vorgeschriebenen Hinweise und Angaben dürfen auch in Fußnoten angebracht werden. Es genügt, wenn am betroffenen Produkt eine Kennziffer (z. B. 1,2 usw.) angebracht und diese dann in einer Fußnote auf der Speisekarte erläutert wird (z. B. 1 = „mit Farbstoff“, 2 = mit Konservierungsstoff usw.).

Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.

Wie deklariert LEHMANNs?

LEHMANNs weist regelmäßig auf den Allergenspeiseplänen die gesetzlich vorgeschriebenen Allergene und Zusatzstoffe aus. Dabei sind Zusatzstoffe mit den Zahlen von 1 bis 14, die Allergene mit den Buchstaben A bis N als Ziffern bzw. Buchstaben direkt hinter der Speisekomponente gekennzeichnet. In der Legende unterhalb des Plans ist definiert, was die einzelnen Zahlen bedeuten. Für Allergiker bietet LEHMANNs selbst gekochte Menüs an, die keines der 14 Hauptallergene enthalten. Diese „allergenfreien Essen“ können Sie separat bestellen.

	Art der Zusatzstoffe	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoffe	„mit Farbstoff“	Desserts, Speiseeis, Süßwaren
2	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“; **auch zulässig:** „mit Nitritpökelsalz“; „mit Nitrat“; „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Feinkostsalate (Fleisch-, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven, Kartoffelklöße, Käse, Trockenobst Fleischerzeugnisse (Kochschinken, Brühwurst, Dauerwurst)
3	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Backwaren, Brühwürste, Würzmittel, Schinken, Fette
4	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Soßen, Fleischerzeugnisse, Sojasaucen
5	Süßstoffe	„mit Süßungsmittel(n)“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, brennwertverminderte Lebensmittel (Joghurt)
6	Phosphate	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken; Die Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung	„gewachst“	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8	Eisensalze	„geschwärzt“	schwarze Oliven
9	Schwefeldioxid/Sulfite ab 10 mg/kg	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst, Peperoni, Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich

Warum wir mehr Gemüse essen sollten

Gemüse ist gesund. Keine Frage. Trotzdem wird hierzulande zu wenig Gemüse gegessen. Das gilt für Kinder, Jugendliche und Erwachsene gleichermaßen. Dabei ist Gemüse so wunderbar vielseitig und kann auf unterschiedlichste Arten zubereitet und verspeist werden.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, täglich 400 Gramm Gemüse zu essen. Das schaffen die wenigsten Erwachsenen. Kein Wunder, dass auch Kinder zu wenig Gemüse essen, wenn selbst ihre Vorbilder den Empfehlungen, die sich auf ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse stützen, nicht nachkommen.

Gemüse schützt vor Krankheiten

Gemüse ist ein wichtiger Nährstofflieferant. Außerdem finden sich darin Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Letztere sind chemische Verbindungen, die den Pflanzen zum Beispiel ihre Farbe geben oder vor Schädlingen schützen. Auch auf den Menschen haben die so genannten sekundären Pflanzenstoffe eine positive Wirkung. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Gemüse dazu beiträgt, Krankheitsrisiken wie Bluthochdruck, Herzkrankheiten oder Schlaganfälle zu reduzieren.[1] Fünf Mal am Tag sollten Kinder, Jugendliche und Erwachsene zu Obst und Gemüse greifen. Eine Portion entspricht der Menge, die in die eigene Hand passt.

Kindern Gemüse auftischen

Doch wie gelingt es, Kindern Gemüse schmackhaft zu machen? Ob in der Mensa oder am Esstisch zuhause, Kinder brauchen eine entspannte Atmosphäre beim Essen. Zwang hilft nicht weiter und Ratschläge wie „Du musst mal mehr Gemüse essen, das ist gesund“ sind kontraproduktiv. Essen soll Spaß machen – nicht Stress erzeugen.

Probieren lassen

Da sich der Geschmack von Kindern häufig ändert, kann die Möhre, die heute ausgespuckt wird, in zwei Wochen das Lieblingsessen sein – und umgekehrt. Daher ist es ratsam, den Kindern immer wieder Gemüse anzubieten und sie kosten zu lassen. Bei so vielen unterschiedlichen Sorten, die allein ein gewöhnlicher Supermarkt vorrätig hat, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ein Trick ist, das gleiche Gemüse einfach mal anders zuzubereiten – oder es gar nicht zu kochen! Denn die meisten Kinder lieben Rohkost. Und sie lieben es, mit den Fin-

1 Quelle: Stellungnahme der DGE: Gemüse und Obst in der Prävention ausgewählter chronischer Krankheiten (2012)

gern zu essen. Zu Stiften geschnittene Möhren, Gurken oder Kohlrabi, serviert mit einem Dip, sind eine gute Möglichkeit, Kinder an Gemüse heranzuführen.

Sortenrein statt Mischmasch auf dem Teller

Kinder wollen sehen, was sie essen und mögen es nicht, wenn die Lebensmittel untereinander vermischt werden. Das heißt, bei ihnen gehören Erbsen und Möhren getrennt auf den Teller. Klassisches Erbsen-und-Möhren-Gemüse wird von Kindern in der Regel eher abgelehnt. Wie bei Erwachsenen auch, kann es für Kinder eine Hürde sein, etwas essen zu müssen, was man nicht kennt. Daher kann es schon helfen, gemeinsam mit den Kindern einzukaufen, ihnen die verschiedenen Gemüsesorten vorzustellen und sie auch beim Schnibbeln und Kochen mitmachen zu lassen. Neugierig auf den Geschmack von Gemüse werden Kinder auch, wenn sie es selbst anbauen dürfen – zum Beispiel im Schulgarten oder auf dem Balkon.

Frisches aus der Region

Am besten schmeckt frisches Gemüse aus dem eigenen Garten oder direkt vom Bauernhof oder Wochenmarkt. Wenn es aus der Region kommt, wird dadurch auch die lokale Landwirtschaft unterstützt. Ob Bio oder nicht, wer Gemüse kauft, das „vor der Haustür" wächst und nicht durch halb Europa transportiert werden muss, tut der Umwelt etwas Gutes. Auch Tiefkühlgemüse ist außerhalb der Saison eine geeignete Alternative. Durch das industrielle Schockfrosten direkt nach der Ernte bleiben die Nährstoffe fast vollständig erhalten. So ist Gemüse in Deutschland ohne großen Aufwand das ganze Jahr über zu einem fairen Preis zu haben.

Highlight zum selber kochen

So essen auch Kinder gerne Gemüse!

GEMÜSESPAGHETTI IN TOMATENSAUCE

REZEPT:

FÜR 4 PORTIONEN:

2 Stk. Kohlrabi
2 Stk. kleine Zucchini
5 Stk. Karotten
2 Stk. Paprika rot
400 gr. Tomaten
1 Stk. Zwiebel
100 gr. Tomatenmark
0,5 L Gemüsebrühe
1 EL Mehl
3 EL Öl
Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG:

1. *Die Zwiebel schälen, Tomaten waschen, Strunk entfernen und beides in kleine Würfel schneiden.*
2. *2 EL Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen und mit dem Tomatenmark etwas anrösten. Mehl dazugeben und ca. 1 min mitrösten.*
3. *Dann die geschnittenen Tomaten und eine gute Prise Zucker dazugeben und alles 2 Minuten braten lassen.*
4. *Mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf mittlerer Flamme 30 Minuten köcheln lassen.*
5. *Die Möhren und Kohlrabi schälen und halbieren, Zucchini waschen und halbieren, Paprika aushöhlen und waschen.*
6. *Möhren, Kohlrabi und Zucchini mit einem Spiralschneider zu Spaghetti verarbeiten. Die Paprika in dünne lange Streifen schneiden.*
7. *Das restliche Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Gemüse in dem heißen Öl kurz anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.*
8. *Die Tomatensauce mit dem Pürierstab gut pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
9. *Die Gemüsespaghetti auf einen Teller legen, die Tomatensauce dazugeben.*

Julia Klöckner stellt die „Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie" vor

Die Wirtschaftsverbände der Ernährungsindustrie verpflichten sich in einer Grundsatzvereinbarung mit der Bundesernährungsministerin Julia Klöckner häufig verzehrte Fertigprodukte künftig gesünder herzustellen. Eine Vereinbarung, die es bisher so noch nicht gegeben hat. Die Wirtschaft erkennt damit auch erstmals an, Teil der Lösung des Problems Übergewicht zu sein.

Hintergrund

In Deutschland gelten laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 47% der Frauen, 62% der Männer und 15% der Kinder als übergewichtig. Zu viel Zucker, gesättigte Fettsäuren und Salz erhöhen das Risiko für Übergewicht und Adipositas (Fettleibigkeit) und ernährungsmitbedingte chronische Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes. Angesichts ihres häufigen Vorkommens stellen diese Erkrankungen die Gesundheitssysteme weltweit vor enorme Herausforderungen. Im Vergleich zu den von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen Werten ist der Verzehr von Zucker, Fetten und Salz in Deutschland zu hoch. Weniger Zucker, Fette und Salz in Fertiglebensmitteln ist daher das Ziel der Reduktions- und Innovationsstrategie von Ernährungsministerin Julia Klöckner.

Ziele der Branche bis 2025

Im Fokus der neuen Strategie stehen Fertigprodukte. Laut BMEL machen sie bis zur Hälfte der Nahrungsmittel aus, die die Deutschen zu sich nehmen. Unter „Fertigprodukten" versteht das Ministerium alle Produkte aus mehreren Zutaten, denen Zucker, Fett oder Salz zugesetzt wird – also nicht nur die klassische Tiefkühlpizza. Nicht betrachtet werden Süßigkeiten oder salzige Würzmittel, weil Zucker oder Salz deren Sinn ist und sie nicht zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs gegessen werden. Die verschiedenen Brachen haben sich mit ihrer Selbstverpflichtung bis 2025 unter anderem folgende Ziele gesteckt:

- Der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft verpflichtet sich, mindestens 20 Prozent weniger Zucker in Kinder-Frühstückscerealien zu verwenden.
- Der Milchindustrie-Verband verpflichtet sich, dass für Kinder beworbene Joghurts nicht mehr Zucker als normale Joghurts enthalten dürfen, was eine Reduktion von etwa zehn Prozent Zucker bedeutet.
- Das Deutsche Tiefkühlinstitut will den Salzgehalt in Pizzen auf durchschnittlich nicht mehr als 1,25 Gramm Salz pro 100 Gramm Pizza verringern.
- Das Bäckerhandwerk verpflichtet sich, den Salzgehalt in Broten mit besonders viel Salz zu reduzieren. Dabei sollte es aber keinen Grenzwert geben.
- Die Branche der nicht-alkoholischen Erfrischungsgetränke sagte zu, 15 Prozent Zucker in ihren Getränken zu reduzieren.

Überprüfung der Fortschritte und weitere Maßnahmen

Die Umsetzung ab 2019 wird durch ein Monitoring und ein übergeordnetes Beratungsgremium begleitet, in dem auch die Wissenschaft, Verbraucherorganisationen, Krankenkassen und Fachgesellschaften aus dem Gesundheitsbereich beteiligt sind. Im Herbst 2019 soll dem Gremium ein erster Fortschrittsbericht vorgelegt werden. Eine Internetplattform wird eingerichtet, um die schrittweisen Änderungen von Rezepturen bis 2025 auch für Verbraucherinnen und Verbraucher transparent zu machen. Eine Maßnahme kann auch die Verkleinerung von Portionsgrößen der Produkte sein. Im kommenden Herbst soll es die erste Erfolgskontrolle geben. Sollte die Wirtschaft nicht mitmachen, werden weitere Maßnahmen durch das BMEL geprüft.

Bei der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern will die Bundesernährungsministerin auch regulatorisch tätig werden. Bis Ende 2019 soll die Diätverordnung geändert werden. Dabei geht es um ein Verbot von zugesetztem Zucker und süßenden Zutaten (z. B. Stevia) in Säuglings- und Kindertees sowie dem Verbot von zugesetztem Zucker und süßenden Zutaten in Kindermilchen. Es steht auch eine EU-Regelung zu Getreidebeikost, z. B. Kinderkekse und Kinderzwieback, an.

Forschung

Die Bundesernährungsministerin stockt entsprechend die Forschungsmittel auf. Ab dem Haushalt 2018 hat Julia Klöckner eine deutliche Intensivierung der Forschungs- und Innovationsförderung in Auftrag gegeben. Die Fördermittel des Ministeriums werden deutlich gesteigert, um die Herstellung von Lebensmitteln mit reduzierten Gehalten an Zucker, Fett und Salz durch Begleitforschung zu beschleunigen. Ganz besonders wird auf die Anwendbarkeit in handwerklichen Betrieben geachtet – und natürlich auf den guten Geschmack.

© CDU RLP

DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner (CDU) stellte beim 2. Bundeskongress Schulverpflegung in Berlin die Ergebnisse vor

Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen seit 10 Jahren unverändert

Die größte deutsche Jugendgesundheitsstudie belegt, dass mehr als jedes siebte Kind in Deutschland übergewichtig oder sogar fettleibig ist. Diese Zahl hat sich im Vergleich zu vor zehn Jahren auf hohem Niveau stabilisiert.

Mehr als drei Millionen Schüler in Ganztagsschulen bundesweit haben Anspruch auf ein Mittagessen in der Schule. Ziel gesunder Schulernährung ist auch, Übergewicht bei Kindern zu vermeiden. Zu wenig Gemüse und Fisch, zu viel Fleisch: Was den drei Millionen Kindern und Jugendlichen in der Schulkantine täglich aufgetischt wird, entspricht nur selten den Standards für gesunde Ernährung. Laut der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) durchgeführten Studie zu Kosten und Preisen in der Schulverpflegung reichen zusätzliche 4 Cent pro Gericht, um dies zu ändern – bezogen auf 5,36 Euro für ein Essen, das noch nicht die DGE-Qualitätsstandards berücksichtigt.

Was steckt hinter der KuPS-Studie?

Die Studie wurde von der DGE im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt. Ziel der Studie war es, mithilfe von Modellrechnungen Preis- und Kostenstrukturen in der Schulverpflegung unter Berücksichtigung verschiedener Einflussfaktoren anschaulich darzulegen. Auch die Kosten und Wirtschaftlichkeit verschiedener kommunaler Konzepte sowie der Einfluss der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards sollte aufgezeigt werden. Eine Mahlzeit sei gesünder, so die Forscher, wenn die Schulen sich an den Qualitätsstandards der DGE orientieren. Für die Studie kontaktierte das Forscherteam insgesamt 1072 Essensanbieter und 488 Schulträger aus allen Bundesländern

Ergebnisse der KuPS-Studie

Die Organisation der Schulverpflegung ist völlig unterschiedlich. Charakteristisch sind kleine Schulen mit nur wenigen Mittagessen pro Tag. Die Gesamtkosten für die Schulverpflegung werden vor allem durch die Anzahl der Schulen sowie Essensteilnehmer beeinflusst. Gelänge es, die tägliche Anzahl an Mittagessen zu erhöhen, könnten die Kapazitäten besser ausgelastet werden.

Bei der Modellrechnung für eine Grundschule, in der vor Ort, also in der Einrichtung selbst, für 200 Schüler gekocht

wird, sind die Kosten für eine Mittagsmahlzeit nach dem DGE-Qualitätsstandard mit 4 Cent (5,40 Euro statt 5,36 Euro) nur geringfügig höher. Dies liegt an den etwas höheren Personalkosten. Laut Klöckner könnten die 4 Cent Mehrkosten durch strukturelle Anpassung und durch höhere Effizienz in allen Prozessen schnell eingespart werden. Das Essen müsste also überhaupt nicht teurer werden. Um die Qualität der Schulverpflegung zukünftig zu verbessern, sollen die DGE-Standards flächendeckend umgesetzt werden. Mit der KuPS-Studie wird erstmals wissenschaftlich belastbar nachgewiesen, dass dem nichts im Wege steht.

Den Schulträgern, also den Kommunen, kommt eine elementare Rolle beim Schulessen zu. Die Kommunen als Schulträger bezuschussen die Schulverpflegung mit bis zu 1,2 Milliarden Euro pro Jahr. Die Kosten für ein Schulessen liegen also deutlich über dem Preis, den die Eltern mit durchschnittlich 3,50 Euro bezahlen. Das ist vielen Eltern und Verantwortlichen nicht bewusst. Für die Zukunft kündigte Klöckner konkrete Unterstützungsmaßnahmen an.

KuPS-Empfelungen zur Optimierung der Schulverpflegung

In der Studie werden zu verschiedenen Bereichen Empfehlungen zur Optimierung der Organisation der Schulverpflegung gegeben

1. Akzeptanz der Mittagsverpflegung steigern

Die Akzeptanz kann durch Qualitätsverbesserungen, Preisreduktion (Subventionen), mehr Marketing erreicht werden. Durch entsprechende Informationen über die Gesamtkosten der Verpflegung und die Vorteile gesundheitsförderlicher Mahlzeiten können Eltern verstärkt ihre Kinder zur Teilnahme am Verpflegungsangebot motivieren.

2. Kosten und Qualität der Mittagsverpflegung

Eine qualitativ hochwertige und ausgewogene Schulverpflegung kostet nur unwesentlich mehr. Wichtig ist, dass die Anforderungen an die Qualität transparent und allgemein akzeptiert sind. Wünsche der Eltern, Kinder und Lehrer sollten berücksichtigt werden. Um die Qualität kontinuierlich zu verbessern und zu sichern, können einfache Instrumente wie ein Speiseplancheck, Prüfung der Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen der Anbieter sowie Befragungen zur Zufriedenheit eingesetzt werden.

3. Beschaffungs- und Qualitätsmanagement professionalisieren

Insgesamt fallen relativ hohe Kosten für die Organisation der Schulverpflegung beim Träger an, die derzeit in der Kostenrechnung vieler Kommunen nicht explizit ausgewiesen werden. Sinnvoll ist es, das Schulverpflegungsmanagement zu professionalisieren. Maßnahmen sind unter anderem Schulungen der Mitarbeiter im Bereich der Vergabe- und Qualitätsmanagement, Handlungsleitfäden zum Qualitätsmanagement, Checklisten zur Beschaffung, Musterausschreibungen für die Vergabe. Ein Zusammenschluss von verschiedenen Trägern bei der Beschaffung oder der Zusammenschluss von Einrichtungen unterschiedlicher Lebenswelten auf kommunaler Ebene sollte geprüft werden.

Weitere Anregungen und Kritik an der KuPS-Studie

Die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) fordert von der Bundesregierung, für Schulessen die ermäßigte Mehrwertsteuer von sieben Prozent einzuführen. Bisher liegt die Abgabe für Schulessen bei 19 Prozent. Zusätzlich könnte die Einführung eines Schulfachs „Ernährung“ den bewussteren Umgang mit Lebensmitteln fördern. Außerdem müssten die DGE-Standards für die Schulen verpflichtend sein, eine Empfehlung reicht nicht. Im Gedächtnis aller bleibt die Aussage, dass die Caterer, sofern sie sich besser organisieren und ein attraktiveres Angebot auftischen, den DGE-Standard kostenneutral umsetzen können. Die Abgabepreise, die aus Sicht vieler Caterer heute schon nicht mehr kostendeckend sind, müssen aus Ministersicht nicht verändert werden. Im Unklaren gelassen werden die Akteure, vor allem die Caterer, wie die vier Cent berechnet wurden. Noch nicht in die bisherigen Rechnungen eingeflossen sind die anstehende Anhebung des Mindestlohnes ab Januar auf 9,19 Euro, die stetig steigenden Lebensmittelpreise oder die nach oben schnellenden Spritkosten. Bleibt es dann bei den vier Cent? Claudia Zilz von der gv-praxis über die KuPS-Studie: „Die Studie sollte Basis sein für eine sachlich fundierte Diskussion. Diese Chance wurde vertan. Schließlich weiß auch die Ministerin: Ein gesundes, nachhaltiges Essen gibt es nicht zum Nulltarif. Eine Wahrheit, die sich nicht weglächeln lässt.“

„LEHMANNs Essen schmeckt fast wie zu Hause"

Die Kita der evangelischen Trinitatiskirchengemeinde in Bonn-Endenich zählt zu den ältesten Kunden. Seit Sommer 2008 werden die Kita-Kinder mit leckeren Speisen aus LEHMANNs Küche versorgt. Aktuell verputzen dort 63 Kinder das Mittagsmenü. Elke Kirschner leitet die Kindertagesstätte für Zwei- bis Sechsjährige.

Juute Schulverpflegung: Sie sind seit mehr als zehn Jahren Kunde. Wie sind Sie damals auf LEHMANNs gekommen?

Elke Kirschner: *LEHMANNs war hier vor Ort im Paulusheim. Das war noch die Ursprungsgeschichte. Der alte Herr Lehmann hatte seinerzeit die Küche hier im Altersheim geleitet – das ist bestimmt 20 Jahre her. Später haben dann meine Vorgänger bei LEHMANNs angefragt und ich glaube, wir sind sogar die erste Kita, die seinerzeit beliefert wurde. Weil die ja ansonsten für Altersheime gekocht hatten. Wir sind dann auch ab und zu, wenn Ferien waren oder wenn wir Ausflüge gemacht haben, rüber zu LEHMANNs Kantine ins Altersheim und haben dort gegessen.*

Was schätzen Sie an LEHMANNs?

Die Zuverlässigkeit. Das ist für mich als Leitung sehr, sehr wichtig. Das Essen kommt pünktlich. Manchmal steckt man natürlich nicht drin, wenn Stau ist oder es irgendein Problem in der Küche gibt. Aber das sind alltägliche Probleme, die jeder hat.

LEHMANNs ist ein Familienunternehmen und setzt auf einen guten und persönlichen Kundenkontakt. Wie beurteilen Sie die Zusammenarbeit?

Perfekt! Der alte Herr Lehmann kam regelmäßig vorbei. Letztes Jahr war die Frau Fassbender da und hat mit den Kindern hier gebacken. Die Zusammenarbeit ist ganz eng.

Wir wollen zum Beispiel regelmäßig Suppe haben, weil wir einmal die Woche gerne mit den Kindern Suppe essen. Zuhause gibt es das jetzt nicht mehr unbedingt. Dann rufe ich an und es ist noch nie ein Problem gewesen, einen Sonderwunsch zu haben. Das soll natürlich nicht die Regel sein und ich geh mal davon aus, dass wir den Sonderbonus haben, weil wir schon so alte Kunden sind, aber das ist natürlich wirklich klasse. Und wenn es mal irgendeine Reklamation gab, war das auch nie ein Problem, über das ich mich ärgern müsste. Nie, also wirklich überhaupt nicht.

Aber was ich auch noch erwähnen muss, sind die Fahrer, gerade den Menschen, der uns das Essen bringt. Er ist so lustig, freundlich, immer gut gelaunt und hilft und macht. Das muss man auch noch positiv erwähnen.

Kidsberg in Bornheim

Eine Bürgerinitiative aus Bornheim hat sich für den Kinderspielplatz in Walberberg stark gemacht – und mit viel Engagement innerhalb weniger Monate einen verfallenen Spielplatz in ein Spieleparadies für Kinder verwandelt.

Gute Ernährung ist das Eine. Doch zu einem gesunden Lebensstil gehört auch Bewegung. Wie gut, dass draußen spielen noch immer eine der liebsten Freizeitbeschäftigungen von Kindern ist. Das Einzige, was den Kindern noch mehr Freude macht, ist mit Freunden zusammen zu sein. Das ist das Ergebnis der Kinder-Medien-Studie 2018, die die Freizeitgestaltung von Vier- bis 13-Jährigen in Deutschland unter die Lupe genommen hat. Ob herumtollen, klettern, fangen, verstecken oder Fußballspielen – sich zu bewegen, macht den meisten Kindern großen Spaß. Daher haben Spielplätze noch lange nicht ausgedient. Leider sind manche städtische Spielplätze ziemlich heruntergekommen und vielmehr ein Treffpunkt für Jugendliche und Suchtkranke, als attraktive Orte für Kleinkinder und junge Schulkinder. Dass das nicht so bleiben muss, hat eine Bürgerinitiative aus Bornheim gezeigt.

Klettern, hüpfen, Fußball spielen

Auf Facebook rief Michael Landsberg im Januar 2018 zur Sanierung des Walberberger Spielplatzes, Ecke Kitzburger Straße/Frongasse, auf. Gemeinsam mit ehrenamtlichen Helfern und der Unterstützung durch lokale Unternehmen hat er es innerhalb einiger Monate geschafft, den Spielplatz, der alles andere als ein Kinderparadies war, zu verschönern und mit neuen Spielgeräten auszustatten. Heute können Kinder dort durch Tunnel krabbeln, über eine Hängebrücke rennen, rutschen, eine große Kletterwand erklimmen, Trampolin springen und Tischtennis spielen. Direkt neben dem Spielplatz befinden sich außerdem ein Bolzplatz und eine Boulebahn. Der Sand, die Bänke und die Tische sind ausgetauscht worden und für die Älteren gibt's zusätzlich noch ein Dame- und Schachspiel mit großen Figuren.

Aktuelle Infos zum Spielplatz:
www.facebook.com/Kinderspielplatz-Just4Kids/

Matthias Scherz e.V.

Matthias Scherz ist allen FC-Fans ein Begriff. Mehrmals verhalf er dem Team mit seinen Toren zum Wiederaufstieg in die 1. Bundesliga. Heute engagiert sich der ehemalige Fußballprofi für Kinder und Jugendliche.

Zehn Jahre stürmte Matthias Scherz für den 1. FC Köln. Die Verbundenheit zur Domstadt riss auch nach seiner Fußballkarriere nicht ab. Mit seinem Verein Matthias Scherz e.V. unterstützt der ehemalige Fußballprofi Kinder und Jugendliche in Köln und Umgebung. Er setzt sich für gesunde Ernährung und mehr Bewegung ein.

Rund 15 % der Kinder und Jugendlichen im Alter von 3 bis 17 Jahren in Deutschland sind übergewichtig.[1] Denn viele Kinder und Jugendliche ernähren sich schlecht – zu viel Süßes, zu viel Fast Food, zu viel Fette. Und sie bewegen sich viel zu wenig, was langfristig krank machen kann. Die Folgen von jahrelangem Übergewicht sind physische Beeinträchtigungen wie hoher Blutdruck, Stoffwechselerkrankungen oder Gelenkschmerzen. Übergewicht kann zudem negative Auswirkungen auf das Selbstwertgefühl und das Selbstvertrauen haben. Wer als Kind übergewichtig ist, bleibt es meist auch als Erwachsener. Daher ist es wichtig, frühzeitig gegenzusteuern.

Um die Kinder fitter zu machen, hat sich Matthias Scherz starke Partner gesucht, die sich in den Schwerpunkten Bewegung und Ernährung bestens auskennen. Einer der langjährigen Partner in Sachen Ernährung ist die LEHMANNs Gastronomie. Gemeinsam wurden Projekte und Initiativen entwickelt, um Kinder mit frischem und gesundem Essen in Schulen und Kitas zu versorgen.

Mehr Infos unter:
www.matthias-scherz-ev.de

[1] Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

© Matthias Scherz e.V.

Projekt „Sternekochen an Kölner Schulen“

Wie wirbt man bei Kindern und Jugendlichen am besten für gesunde Ernährung? Indem man gemeinsam mit ihnen ein leckeres Essen zubereitet!

Ende 2017 startete die Stadt Köln das Projekt „Sternekochen an Kölner Schulen“. Die Idee dahinter: Jungköche aus der Sternegastronomie gehen an Schulen mit einer eigenen Küche, um in einem Workshop Lust aufs Kochen und das Interesse für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu wecken.

Die beiden Köche Michael Schlüter und Leroy Orth kochten im vergangen Jahr zusammen mit 180 Schülerinnen und Schülern im Alter von 14 bis 17 Jahren ein Drei-Gänge-Menü und klärten auf, wie man sinnvoll einkauft und was jeder einzelne gegen Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll tun kann. „Wir möchten den Kindern beibringen, dass man weniger wegschmeißen sollte und dass sie Spaß am Kochen haben“, sagt der Küchenmeister Michael Schlüter im Kurzfilm „Wertschätzung von Lebensmitteln – Sternekochen an Kölner Schulen“, der das Projekt auf DVD festhält.

Viele Schülerinnen und Schüler standen das erste Mal am Herd und haben neue Lebensmittel kennengelernt. Auf dem Programm standen außerdem ein Ausflug zum Großmarkt und eine Einweisung zur Hygiene in der Küche. Nach getaner Arbeit setzten sich alle an einen Tisch und verspeisten gemeinsam das selbstgekochte Menü.

Die Jugendlichen waren ziemlich stolz auf das, was sie in dem Koch-Workshop erreicht und gelernt hatten. Das gemeinsame Kochen hat sie darin bestärkt, Tiefkühlpizzen und Co. in Zukunft häufiger links liegen zu lassen und stattdessen selbst den Kochlöffel zu schwingen.

INFO

Der Kurzfilm „Wertschätzung von Lebensmitteln – Sternekochen an Kölner Schulen“ im Internet:

www.youtube.com/watch?v=E3cXS-QpDh4

Die DVD kann kostenlos bei der Stadt Köln angefordert werden:

Tel.: 0221-221 246 77
E-Mail: schulischeUmweltbildung@stadt-koeln.de

© Studio Romantic, fotolia.de

Kolumne

Geht unterwegs „gesund"?

© puhimec, fotolia.de

Liebe Leser.
Wer kennt es nicht, man macht sich auf den Weg in den Urlaub oder plant einen Sonntagsausflug, aber was ist, wenn der kleine oder gar der große Hunger kommt?! Meist startet der Tag zuhause mit einem Frühstück und dann überlegt man, ob man unterwegs irgendwo Rast macht oder was man sonst essen könnte. Auf Reisen möchte man doch nicht immer nur Fast Food, also was Schweres oder Fettiges, zu sich nehmen, da das bekanntermaßen träge und müde macht.

Wer unterwegs Hunger bekommt, hat inzwischen meist mehr zur Auswahl als eine Currywurst mit Pommes. Insbesondere bei Auslandsreisen locken häufig die vielfältigen, landestypischen Köstlichkeiten. Vermeintlich gesündere Snacks gibt es landläufig im Angebot von Tankstellen und Raststätten, so zum Beispiel Nudelboxen, Wraps und belegte Baguettes. Sie sehen herzhaft und leicht aus, sind aber oft wahre Kalorienbomben. Zudem liefern sie nicht alle benötigten Nährstoffe und Vitamine sowie keine gesunde Energie. Hinzu kommt, dass man auf den Autobahn-Raststätten nur zu oft an den großen Fast-Food-Ketten anhalten kann und daher unweigerlich in die Pommes und Burgerfalle tappt. Oder können Sie sich vorstellen, dass Ihr Kind bei dem goldenen M einen Salat bestellt? Auch der dort Angebote Wrap hat mehr Kalorien als der bekannte Big M. Was also tun, um dennoch nicht mit knurrendem Magen den Tag zu verbringen?

Gute Planung und Zeit für die Vorbereitung sind hier das A und O, insbesondere im Hinblick auf gesündere Alternativen. So kann man für die Familie ein gesundes Essen vorbereiten und belegte Brote, Gemüsesticks, geschnittenes Obst u.ä. einpacken. Getränke wie Wasser, Kaffee oder Tee sind auch gut im Mehrwegbehältern transportierbar. Frischhaltedosen und Co. schonen nicht nur die Umwelt, sondern auch den Geldbeutel und sind mit der richtigen Füllung auch viel gesünder.

Oft erscheinen diese Möglichkeiten jedoch als öde und langweilig. Das muss aber gar nicht so sein. Mit einfachen Tricks lässt sich ein wirklich spannender Picknickkorb kreieren, an dem die ganze Familie Freude hat. Hier ein paar Tipps, wie aus alltäglichen Lebensmitteln richtige Hingucker werden.

Beginnen wir mit der Rohkost, bei der sich die Geschmäcker häufig scheiden. Doch hat sie nicht nur wenig Kohlenhydrate, sie ist auch gut lagerfähig und birgt gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe in sich. Gurken, Möhren, Paprika, Kohlrabi, Zucchini, usw. auf Streifen schneiden, das kennen wir alle. Nehmen wir aber einen Spiralschneider oder Julienne-Schäler, so entstehen im Handumdrehen optisch ansprechende Gemüse-Nudeln. Dazu einen leckeren Dip aus Naturjoghurt, Kräutern und Gewürzen anrühren und fertig ist der Gemüsesnack für zwischendurch.

Auch Obst muss nicht im Ganzen oder in Stücken verzehrt werden. Wieso nicht einen selbstgemachten Smoothie aus den beliebtesten Obstsorten mit auf Reisen nehmen? Smoothies liegen im Trend, selbstgemacht sind sie zudem kostengünstig und es ist das drin, was die ganze Familie mag. Unsere Tochter liebt Smoothies aus Apfel, Banane und Beeren. Unkomplizierte Rezepte und Zubereitungshinweise hierzu findet man im Internet.

Auch das Butterbrot ist nicht aus der Mode gekommen. Mit einfachen Ergänzungen lässt sich aus jedem Brot ein tolles Sandwich zaubern. Neben klassischem Aufschnitt, wie Wurst und Käse, kann man mit Salat, Rohkost, Frischkäsecreme und vielen weiteren tollen Zutaten bunte Leckerbissen zubereiten. Insbesondere aus dem Bio-Lebensmittel-Sortiment gibt es viele leckere und abwechslungsreiche Aufstriche, die sich mit Gurke, Tomate, Sprossen oder Radieschen zu einem außergewöhnlichen Snack verwandeln lassen.

Trotz der vielen guten Möglichkeiten landen auch wir ab und zu mal im Fast Food Laden. Und wenn das eine Ausnahme bleibt, dann kann man diesen Besuch auch so richtig zelebrieren, weil es etwas Besonderes ist und bleibt. Der Stopp bei Fast-Food-Ketten ist sowieso ohne schlechtes Gewissen möglich, wenn man sich sonst ausgewogen ernährt. Schließlich hat man zuhause wieder die Möglichkeit, diese Ausnahmen mit gesünderen und abwechslungsreichen Speisen auszugleichen. Generell kann man natürlich bei einer Rast auf der Autobahn oder am Ausflugsziel ein Eis snacken. Letztlich macht die Summe das „Gift"…

Mein Fazit ist, wenn man geplante Reisen oder Ausflüge unternimmt, sollte man sich zuhause Proviant vorbereiten und mitnehmen. Dann ist ausnahmsweise mal Fast Food auch kein Problem.

Eure Katja

JUUT INFORMIERT

JUBILÄUM DER WIRTSCHAFTSGESPRÄCHE BORNHEIM BEI LEHMANNS GEFEIERT

Am 30. Oktober 2018 feierten rund 100 Bornheimer Unternehmer aus den unterschiedlichsten Branchen in LEHMANNs neu gebauter „Manufaktur und Frischküche Cook & Chill“ das zehnjährige Jubiläum der Wirtschaftsgespräche Bornheim. Ausnahmsweise wurde im Bonner Gewerbegebiet Dransdorf gefeiert. Die LEHMANNs Gastronomie GmbH hat mit der Tochter LEHMANNs Catering GmbH in Walberberg ein weiteres Standbein. Deshalb konnten die Geschäftsführer Günther und Stefan Lehmann als Ausrichter des Unternehmertreffens fungieren. Nach der Begrüßung durch den Bürgermeister der Stadt Bornheim, Wolfgang Henseler, gab Klaus Zimmermann von der dhpg Dr. Harzem & Partner mbH, Mitorganisator der Veranstaltung, einen Rückblick auf zehn Jahre Wirtschaftsgespräche. Wolfgang Breuer stellte die Arbeit und Bedeutung der Freiwilligen Feuerwehr Bornheim vor und warb für Unterstützung. Die Geschäftsführer der Lehmanns Gastronomie erläuterten, was gute Schulverpflegung ausmacht und wie daraus die Erfolgsgeschichte des jungen Unternehmens entstanden ist. Den Abschluss der Veranstaltung bildete der lockere Austausch bei vielen kulinarischen Spezialitäten. Dabei konnten die Unternehmer Kontakte knüpfen und insensivieren oder ihre Geschäftsbeziehungen ausbauen. Die Wirtschaftsgespräche werden einmal im Jahr von der Stadt Bornheim gemeinsam mit der dhpg Dr. Harzem & Partner mbH organisiert.

Wolfgang Breuer, Stefan Lehmann, Wolfgang Henseler, Günther Lehmann, Klaus Zimmermann (v.l.n.r.)

Nächste Ausgabe: **September 2019**

Termine

25. – 28. April 2019 – Stuttgart
Markt des guten Geschmacks
Die Slow Food Messe

21. Mai 2019 – Bonn
LEHMANNs-Kunden-Hygieneschulung
Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns gerne

05. Juni 2019 – bundesweit
Tag des Schulgartens

28. – 30. Juni 2019 – Köln
Festival der Genüsse Köln
Kölns größtes Open-Air Food Festival

20. Juli 2019 – LEHMANNs Gastronomie Bonn
Sommerfest Bönnsche Chinese e.V.

23. – 25. August 2018 – Düsseldorf
Gourmet Festival Düsseldorf
Europas größtes Open- Air Food Festival

21. – 22. September 2019 – Köln
FairGoods Köln
Deine Messe für nachhaltigen Lebensstil

21. – 22. September 2019 – Köln
Veggienale Köln
Deine Messe für pflanzlichen Lebensstil

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

5. – 9. Oktober 2019 – Köln
Messe Anuga
Die größte und wichtigste Foodmesse der Welt

November 2019 – Köln
Veganfach
Die vegane Welt in Köln

NEU
ab Mai 2019

LEHKi's Kinder-Kochschule

Kindergeburtstag
in LEHKi's Kinder-Kochschule

Kleine Köche ganz gross!

Das Bonner Cateringunternehmen LEHMANNS, das sich auf professionelle Kinder- und Schulverpflegung spezialisiert hat, bietet einen neuen Service für die Geburtstagsfeier Ihres Kindes an! Hier sind die Kleinen die Hauptakteure: Schnibbeln, Rühren, Mixen, Zubereiten & Geniessen heisst es ab Mai 2019 in den Räumen von LEHMANNS in Bonn-Dransdorf.

Unser Angebot

- Ausrichten des Kindergeburtstags mit mind. 8 und bis zu 14 Kindern (Mindestalter 6 Jahre; max. 12 Jahre)
- Kinder-Kochschule – gemeinsames zubereiten von leckerem Essen mit einem Profi
- Profiausstattung mit Schürze und Kochmütze
- Spiel & Spass drinnen sowie draussen auf dem grossen Aussengelände

Umfang

Ca. 3 Stunden
Montag bis Freitag von 16 bis 19 Uhr
Samstags auf Anfrage

19,50 Euro pro Kind

Weitere Infos & Buchung

www.lehkis-kochschule.de/buchung

Kontakt

Anfragen & Reservierungen unter:
0228/850 261-20 oder
info@lehkis-kochschule.de

Preise inkl. gestz. MwSt.; Angaben ohne Gewähr

WEIL UNSERE KINDER GUTES ESSEN VERDIENT HABEN!

LEHKi
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

DGE

BIO
DE-ÖKO-013

lehmanns-kinderverpflegung.de

LEHMANNs Gastronomie GmbH · Saime-Genc-Ring 31 · 53121 Bonn · Tel.: 0228 850 261-20