Juute KINDER VERPFLEGUNG

Infos rund um eine gute Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

LEHMANNS
aus Leidenschaft zum Essen

Liebe Leserinnen und Leser,
Corona ist auch an uns nicht spurlos vorbeigegangen. Von jetzt auf gleich mussten wir uns auf die neue Situation einstellen, schnelle Entscheidungen treffen, neue Angebote entwickeln, improvisieren und flexibel auf immer neue Gegebenheiten in der Krise reagieren. Als Kita- und Schulverpfleger tragen wir gesellschaftliche Verantwortung. Deshalb haben wir keine Minute gezögert, sondern nach individuellen Lösungen für alle Einrichtungen gesucht. Alle Kinder sollen immer gut versorgt sein. Das war und ist unser Grundsatz.

In diesem Jahr hatten wir unser 15-jähriges Firmenjubiläum. Leider konnten wir dies nicht mit einem herrlichen Fest mit Ihnen, unseren Kunden, unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, unseren Partnern, Weggefährten und Freunden feiern. Trotzdem schauen wir stolz auf die vergangenen 15 Jahre zurück und auf das, was wir gemeinsam erreicht haben. 2005 sind wir mit sieben Mitarbeitern an den Start gegangen und haben täglich 150 Essen zubereitet. Heute, 15 Jahre später, haben wir zwei eigene Großküchen, viele treue und zufriedene Kunden und sind Vorreiter in der Kinder- und Schulverpflegung.

Wir legen großen Wert auf die Qualität und Frische unserer Produkte, auf saisonales und regional angebautes Obst und Gemüse. Das ist gesund und lecker und macht den Qualitätsunterschied aus. Auch Superfoods sollen besonders gesund sein. Doch so super sind die exotischen Produkte oft gar nicht. Warum das so ist und welche heimischen Alternativen es gibt – zum Beispiel Brokkoli – erklären wir im Magazin. Außerdem berichten wir über aktuelle politische Entwicklungen in Sachen Schulverpflegung und stellen ein besonderes Projekt vor: Diesmal geht es um „Sterneküche macht Schule“. Profikoch Stefan Marquard will damit Kinder und Jugendliche für gesundes Essen sensibilisieren.

Günther Lehmann Stefan Lehmann

Geschäftsführung
LEHMANNs Gastronomie

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, Adobe Stock
Druck: DCM Druck Center Meckenheim **Auflage:** 5000

© famveldman

© Natalia Lisovskaya

Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNS 4
Stefan Lehmann: „Wir haben eine gesellschaftliche Verantwortung“

15 Jahre Erfolgsgeschichte LEHMANNS

KARRIERE 8
Die Kundenbetreuung

JUUT ERKLÄRT 10
Superfoods

SCHULVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND 12
5 am Tag feiert ein rundes Jubiläum

LEHKIS JUUTE KINDERWELT 13
Spiel & Spaß für unsere Kleinen!

JUUTE KUNDEN 17
„Die Zusammenarbeit ist super“

UNSERE LEBENSMITTEL 18
Superfood – Aus der Region

Highlight zum selber kochen – „Brokkoli-Schinken Süppchen“

NEUES AUS DER POLITIK 20
Aktuelle Meldungen aus dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

JUUTE ORTE 22
Brückenkopf-Park in Jülich

JUUTE SACHE 23
Ein Sternekoch rockt die Schulmensa im Abteigymnasium Brauweiler

JUUT GEDACHT 25
Kolumne – „Nervennahrung im Homeschooling“

JUUT INFORMIERT & TERMINE 26

DIE SIEGER UNSERES TOLLEN GEWINNSPIELS

ERFAHREN SIE WER **GEWONNEN** HAT!

Mehr dazu auf Seite 26

Stefan Lehmann: „Wir haben eine gesellschaftliche Verantwortung“

Die Corona-Pandemie hat das öffentliche Leben für ein paar Wochen zum Stillstand gebracht. Beinahe von einem Tag auf den anderen waren Schulen und Kitas geschlossen. Für LEHMANNs bedeutete das eine große Umstellung. Wie das Unternehmen durch die Krise gekommen ist, berichtet Geschäftsführer Stefan Lehmann im Interview.

Im März wurden ziemlich plötzlich alle Schulen und Kitas geschlossen, damit sich das Coronavirus dort nicht ausbreiten konnte. Wie erinnern Sie sich an diese Zeit?

Stefan Lehmann: Wir wurden von der Situation überrascht. Wir hatten nicht damit gerechnet, dass das so ein Ausmaß annimmt. Der Lockdown hat die ganze Gastronomiebranche hart getroffen, uns natürlich auch. Kindergärten, Grundschulen und weiterführende Schulen machen rund 95 % unseres Umsatzes aus. Wir waren nicht darauf vorbereitet, unsere Lager waren voll. Wir haben ja bis zu diesem Tag viele, viele Essen gekocht. Also mussten wir sofort reagieren. Wir haben leider einen Großteil der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Kurzarbeit schicken müssen. Im Unternehmen geblieben sind nur zwei Köche, zwei Küchenhilfen, zwei Verwaltungsmitarbeiter, ein paar Fahrer, alle Auszubildenden und die Geschäftsleitung. Wir waren uns aber schnell einig, dass wir aufbleiben. Wir haben dann an Einrichtungen, an die wir sonst 200-300 Essen liefern, nur zwei bis drei Essen geliefert.

Im Kampf gegen das Coronavirus sind strenge Hygienemaßnahmen erforderlich. Wie haben Sie die im Unternehmen umgesetzt?

Das war für uns kein Problem, weil wir sowieso sehr hohe Hygienestandards haben. Wir haben die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle nochmal angehoben und die Maskenpflicht in allen Bereichen eingeführt, in denen Mitarbeiter näher Kontakt haben.

Normalerweise kochen Sie in großen Mengen und liefern in großen Chargen. In der Krise wurden aber nur wenige Mittagessen bestellt. Wie sind Sie damit umgegangen?

In unserem Unternehmen ist alles auf groß ausgelegt. Es gibt große Lager, große Töpfe, große Autos. Und in der Krise brauchten wir auf einmal alles in klein: kleine Töpfe, kleine Lagermengen et cetera. Wir brauchen aber ein gewisses Volumen an Speisen, damit die Qualität vernünftig ist. Zwei Essen warm zu halten, ist fast nicht möglich. Wir mussten uns zügig überlegen, wie wir gutes Essen in Kleinstmengen anbieten können. Da waren das einzelverpackte Essen und das gruppenverpackte Essen in Einweg für die Mikrowelle oder den Backofen die besten Lösungen. Als immer mehr Kinder in die Notgruppen kamen und die Verpflegung von Kindern hinzukam, die Anspruch auf Leistungen des Bildungs- und Teilhabepakets haben, haben wir das Konzept für die Mengen angepasst.

Was war die größte Herausforderung in der Krise?
Viele Kunden wussten freitags noch gar nicht, wie viele Kinder montags kommen. Das heißt, wir mussten mit ganz kurzen Reaktionszeiten die Verpflegung sicherstellen.

Wie haben Sie das bewältigt?
Wir hatten vor der Coronakrise ein sehr umfangreiches Angebot mit vielen Auswahlmöglichkeiten. Das haben wir gestrafft und den Speiseplan angepasst. Montags gab es zum Beispiel immer ein Pastagericht, weil man die Nudeln und die Sauce schnell nachkochen konnte. Es ist oft vorgekommen, dass mein Vater morgens früh noch zum Großhandel oder zum Landwirt gefahren ist und die Menge nachgekauft hat, die wir für den Tag brauchten. Das war schon sehr aufregend für alle Beteiligten. Die wenigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die im Dienst waren, haben einen grandiosen Job gemacht.

Warum haben Sie weitergemacht und den Betrieb nicht ganz heruntergefahren, wie manch andere Caterer?
Wir haben versucht mit minimalem Aufwand die Verpflegung der Notgruppen zu gewährleisten. Rein wirtschaftlich hat sich das gar nicht gerechnet. Aber für uns war etwas anderes wichtig. Wir haben eine gesellschaftliche Verantwortung. Wir müssen gewährleisten, dass die Kinder der systemrelevanten Berufsgruppen, all der Menschen, die wirklich wichtig sind für unsere Gesellschaft, versorgt werden. Wir durften sogar in dieser Zeit Einrichtungen verpflegen und beliefern, die eigentlich gar keine Kunden von uns sind, weil deren Caterer den Betrieb komplett eingestellt hatten und sich rumgesprochen hatte, dass wir weiterhin da sind. Es gab auch mehrere Kollegen, die sich regelmäßig mit uns ausgetauscht haben. Wir haben dann Impulse gegeben, wie man Kosten reduzieren, das Speiseangebot straffen und Kleinstmengen qualitativ hochwertig an den Kunden bringen kann.

Hatten Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Sorge, dass LEHMANNs nicht durch die Krise kommt?
Nein. Unser vorrangiges Ziel war, das Unternehmen sicher durch die Krise zu manövrieren und die Arbeitsplätze zu sichern. Es wird immer Kitas und Schulen in Deutschland geben, deswegen haben wir uns keine Sorgen gemacht, weil klar war, dass man uns wieder brauchen wird. Wir haben einen guten Ruf und eine sehr hohe Kundenloyalität. Es gab Kunden, die regelmäßig angerufen haben, weil sie einfach nur wissen wollten, wie es uns geht. Wir sind sehr dankbar, dass wir so tolle Kunden haben.

Und wie geht's jetzt weiter?
Erstmal freuen wir uns, dass wir fast alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter halten konnten und jetzt gemeinsam wieder in die neue Saison starten. Wir werden den erweiterten Hygienestandard beibehalten und neue Prozesse entwickeln, weil uns vorrausichtlich das Corona-Virus noch einige Zeit begleiten wird. Im Interesse unserer Kunden werden wir auch weiterhin gemeinsam individuelle Lösungen schaffen, um eine gute Verpflegung unserer Kinder zu gewährleisten. (rey)

Der Anfang: Die Küche im St. Paulus Seniorenheim

Neubau Küche I

15 Jahre Erfolgsgeschichte LEHMANNS

Coronabedingt ein (vorerst) stilles Jubiläum

Wie alles begann

Im Bonner St. Paulus Seniorenheim kocht der 48-jährige Günther Lehmann seit vielen Jahren als Betriebsleiter. Die Einrichtung gehört einem kirchlichen Träger, der mehrere Einrichtungen leitet. Der Trend in diesem Zeitraum: Verpflegungsleistungen werden zur Kostenreduzierung an Dienstleister vergeben (outgesourct). Mit Sorge betrachtet Günther Lehmann diese Entwicklung. Um sich und sein Team vor dem Outsourcing-Sog zu bewahren, entschließt er sich nach reiflicher Überlegung im Jahr 2005 gemeinsam mit seinem Sohn Stefan den Schritt in die Selbständigkeit zu wagen. Stefan Lehmann, Systemgastronom und Verpflegungsbetriebswirt, arbeitet zu diesem Zeitpunkt seit drei Jahren im Ausbau seines eigenen Eventgeschäfts eng mit seinem Vater zusammen. Gegründet wird die LEHMANNs Gastronomie GmbH. Als externe Dienstleister übernehmen die beiden die Küche mit dem langjährigen Küchenteam. Gekocht wird weiterhin für die Bewohner des Altenheims sowie für zwei Kindergärten in der direkten Nachbarschaft. Die Erfolgsstory beginnt - sieben Mitarbeiter, die täglich für 150 Essen sorgen, sind die Startmarke.

Die Nachfrage der mittäglichen Versorgung von Kindergärten und vor allem Grundschulen wächst stetig. Dazu trägt der Ausbau der Ganztagsschule in NRW bei. Die Lehmänner entschließen sich 2006, sich komplett auf die Verpflegung von Kindern zu spezialisieren. „Kochen für Kinder ist komplett anders. Kinder benötigen ein völlig anderes Essen als Erwachsene oder Senioren. Das kann man nicht mal so nebenbei produzieren“, erklärt Günther Lehmann. Kontinuierlich wird die kleine Küche mit besseren, größeren Geräten ausgestattet und bis zum Limit ausgebaut. „2008 sind wir schließlich mit knapp 2.000 Essen pro Tag an die maximale Kapazitätsgrenze gestoßen“, schildert Stefan Lehmann die Entwicklung. „Nahezu monatlich sind neue Einrichtungen dazu gekommen, weil wir uns mit unserer hochwertigen Qualität der Kinderessen und einer intensiven Kundenbetreuung vom Mitbewerb absetzen konnten.“

Die rasante Entwicklung

Die Küche im Altenheim wird viel zu klein, so dass der Neubau der ersten Küche folgt. Diese wird 2010 am neuen Firmensitz in Bonn-Dransdorf in Betrieb genommen und war für 4.000 Essen täglich ausgelegt. Diese Essenszahl wollte man irgendwann mal erreichen. Aber schon 2011 ist die Kapazitätsgrenze aufgrund der vielen Anfragen erreicht. Anfragen gibt es weiterhin und in der Küche wird es immer enger. Auf kleinstem Raum wird in Schichten den ganzen Tag über gekocht. Mit immer neuen An- und Erweiterungsbauten wird die Fläche vergrößert. Trotz allem können die vielen neuen Anfragen nicht bedient werden. „Wir haben damals viel zu klein gebaut, aber das Beste aus unseren Mitteln und Möglichkeiten gemacht“, so Stefan Lehmann. Der Plan für einen weiteren Neubau reift bei den beiden Geschäftsführern. 2016 beginnt die Planung der neuen Frischküche Cook & Chill mit Manufaktur, im Januar 2017

2005

Der Anfang
St. Paulus Seniorenheim

2010

Neubau
Küche I

Auszeichnung
GV-Manager-Preis

2011

Inbetriebnahme
unseres „LiveViews“
www.online-grosskueche.de

2015

Auszeichnung
GastroStern

Neubau Küche 2

wird der Grundstein gelegt und seit März 2018 wird aus der neuen „Küche 2“ Essen an Kinder in Kitas und Schulen geliefert. Stand heute: rund 200 Mitarbeiter, die täglich über 15.000 Essen in beiden Küchen mit den Produktionsverfahren Frischküche und Cook & Chill produzieren und ausliefern. Beide Küchen haben eine EU-Zulassung. Laut Behörde ist die 2018 in Betrieb genommene Küche die größte und modernste EU-zugelassene Küche für Kinder- und Schulverpflegung in ganz NRW.

Das Erfolgsrezept

Das familiengeführte Unternehmen steht für seine „Leidenschaft zum Essen“. Herausragende Qualität, höchste Hygienestandards, leckeres Essen, Kundenzufriedenheit, Transparenz und enger Kundenkontakt stehen im Fokus der täglichen Arbeit. Jeder Mitarbeiter ist sich der Verantwortung gegenüber den Kunden bewusst. „Unser Erfolg basiert auf den tollen Mitarbeitern und dem Einhalten einer klaren Firmenphilosophie“, betont Stefan Lehmann.

Gekocht wird täglich frisch mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln. Obst und Gemüse bringt Günther Lehmann auf seinem Weg zur Firma schon mal gerne direkt vom Bauern mit. Die Verantwortungsbereiche der beiden Geschäftsführer sind klar definiert: Günther Lehmann wacht über Einkauf, Speiseplanung und -produktion, Stefan Lehmann leitet den kaufmännischen Bereich wie Marketing, Vertrieb, Personal und Buchhaltung.

Sehr früh erkannten die Geschäftsführer, dass die Kinderverpflegung ein eigener gastronomischer Zweig ist, der die volle Konzentration benötigt. „Wir haben uns gezielt darauf spezialisiert und können uns selbstbewusst von anderen Caterern abgrenzen. Eine gute Verpflegung in Kindergärten und Schulen ist nur regional und mit sehr engem Kundenkontakt möglich“, so Stefan Lehmann. Die Speisepläne sind auf die Bedürfnisse der Kids abgestimmt. Es werden bei der Zubereitung andere Zutaten und Gewürze verwendet als dies bei Gerichten für Erwachsene üblich wäre. „Qualität steht bei uns an erster Stelle“, bekennt Günther Lehmann, der alle Lieferanten persönlich kennt. „Wenn in Ausschreibungen Preise genannt werden, bei denen wir unsere Qualitätsansprüche nicht mehr halten können, steigen wir aus.“

Als erster Caterer weltweit bietet LEHMANNs seit 2011 die einzigartige Transparenz einer Online-Großküche. Es besteht die Möglichkeit, über die Webseite per Webcam den Köchen bei der Arbeit zuzusehen. „Hier kann der Kunde beobachten, wie sein Essen hergestellt wird. Wir lassen uns gern in die Töpfe schauen, wir haben nichts zu verbergen“, sagt Stefan Lehmann. Rund 500.000 Klicks im Jahr zu Spitzenzeiten belegen den Erfolg. Zahlreiche Profis aus der Branche befinden sich unter den Zuschauern. Das ist Benchmarking per Internet. (Red.: Aktuell wegen Corona-Hygienebestimmungen nicht online)

Für ihre zukunftsweisenden, konzeptionellen und persönlichen Leistungen im Bereich der Kinderverpflegung erhielten „die Lehmänner“ mehrere Auszeichnungen. So wurde Günter Lehmann 2010 zum „GV Manager des Jahres“ gekürt. Stefan Lehmann erhielt für seine herausragenden Leistungen in der Kinder- und Jugendverpflegung 2015 den GastroStern. Im Oktober 2017 nahmen beide gemeinsam den „Frankfurter Preis – Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsgastronomie“ entgegen.

Stefan Lehmann: *„Dass zum Teil unsere ersten Kunden immer noch bei uns sind, zeigt, dass wir mit unserer Qualitätsphilosophie über eine so lange Wegstrecke richtig liegen. Auch in Zukunft werden wir unserer Linie treu bleiben.“* (el)

2016

Zertifizierung
DGE-Qualitätsstandard

2017

Auszeichnung
Frankfurter Preis

2018

Neubau
Küche 2

2019

Zertifizierung
TÜV Rheinland

Die Kundenbetreuung

Die Kundenbetreuung im Allgemeinen

Unter dem Begriff Kundenbetreuung werden alle Maßnahmen zusammengefasst, die sich auf die Kommunikation mit Kunden beziehen. Es geht darum, die Kunden in allen Geschäftsbereichen optimal zu beraten und professionell zu betreuen. Hinter der Kundenbetreuung befindet sich geschultes und qualifiziertes Personal, das jederzeit Rede und Antwort stehen und für den Kunden da sein kann, egal um was es sich handelt. Die Kundenbetreuung berät bei allen Fragen, schafft Klärung und gibt Lösungen bei Beschwerden oder hilft bei Rückfragen zum Angebot weiter. Ziel der Kundenbetreuungsaktivitäten ist die Kundenbindung. Jeder Kontakt, den der Kunde mit einem Unternehmen hat, trägt dazu bei, wie der Kunde das Unternehmen wahrnimmt. Als Schnittstelle zwischen Geschäftsführung, Produktion, Vertrieb, Logistik und Kunden nimmt die Kundenbetreuung im Unternehmen daher eine zentrale und bedeutende Funktion ein. Ein Kundenbetreuer ist das Aushängeschild eines Unternehmens.

Aufgaben

Kundensupport bei Produkten oder Dienstleistungen und Zusatzleistungen sowie Bearbeiten von Reklamationen und Beschwerden – das alles, und vieles mehr, kann in die Aufgaben eines Kundenbetreuers fallen. Häufige Aufgaben sind weiterhin:

- selbstständige Beratung und Betreuung der Kunden
- Bearbeiten von Kundenanfragen
- Kundenwünsche ermitteln und umsetzen
- Unterstützung im Bereich Auftragsabwicklung
- Erledigen anfallender Korrespondenz
- Datenverwaltung und -pflege
- Bindegliedfunktion zwischen Kunden und den internen Abteilungen
- ständige Optimierung interner Systeme

Voraussetzungen / Fähigkeiten

Um als Kundenbetreuer arbeiten zu können, benötigt man eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung oder aber, je nach Aufgabenbereich und Firma, ein betriebs- oder kommunikationswissenschaftliches Studium. Hohe Kunden- und Serviceorientierung sowie ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten sind weitere unverzichtbare Kompetenzen, denn als Kundenbetreuer stehen die Kunden im Fokus der Arbeit.

Iman B.
Auszubildende im 2. Lehrjahr

Weitere gefragte Fähigkeiten sind:

- selbständiges Arbeiten, Eigeninitiative und Eigenmotivation
- Teamfähigkeit
- hohe Belastbarkeit
- Einsatz- und Leistungsbereitschaft
- positive Ausstrahlung und Persönlichkeit
- Zuverlässigkeit

Die Kundenbetreuung bei LEHMANNs

Die Abteilung Kundenbetreuung bei LEHMANNs wird unterschieden in Innen- und Außendienst. Die Mitarbeiter der Kundenbetreuung im Außendienst besuchen und beraten die Kunden vor Ort, fahren also in die Einrichtungen. Die Mitarbeiter der Kundenbetreuung im Innendienst arbeiten permanent im Unternehmen, so dass der ständige Austausch per Telefon und E-Mail gegeben ist. Im Folgenden wird die Abteilung „Kundenbetreuung Innendienst“ vorgestellt. In der Abteilung arbeiten drei Mitarbeiterinnen.

Zu ihren Aufgaben zählen:

- Kundenbestellungen aller Einrichtungen prüfen und eingeben
- Erfassen von Kundenänderungen und Weitergabe an andere Abteilungen
- Erstellen von Produktionsplänen und Lieferscheinen
- Ermitteln, Generieren und Weiterleiten der Produktionszahlen an den Einkauf
- Verwalten und Pflege der Daten aller Kunden im Warenwirtschaftsprogramm
- Kundenberatung und kundenbezogene Probleme lösen
- Bearbeiten von Kundenwünschen z.B. Portionsgrößen
- Tourenpläne anlegen in Zusammenarbeit mit der Abteilung Logistik
- Schließzeiten der Einrichtungen erfassen (z. B. Ferien, Brückentage)
- Sonderaufträge mit Kunden und Abteilungen absprechen
- Zubereitungshinweise wöchentlich für Kunden erstellen
- Bearbeitung von Kundenrückmeldungen und Reklamationsbearbeitung

- jährliche Zufriedenheitsumfragen aller Kunden
- Teilnahme an Feedbackgeprächen mit Trägern und Einrichtungen

Der Innendienst arbeitet sehr eng mit allen Abteilungen des Unternehmens zusammen. Zwei Mitarbeiterinnen wurden zu ihrem Arbeitsfeld interviewt.

Tanja S.

Zu LEHMANNs kam ich durch eine Stellenausschreibung für die Abteilung Kundenbetreuung. Weil ich schon immer gerne nah mit Menschen arbeiten wollte, war das genau meine Stelle. Auf diese habe ich mich dann beworben. Ich leite inzwischen die Abteilung und bearbeite viele der beschriebenen Aufgaben tagtäglich. Es ist ein sehr umfangreiches Aufgabengebiet, das mir Einblicke in viele Abteilungen ermöglicht. Jeder Tag kann anders sein und kurzfristig eine Änderung hervorrufen, was ich immer wieder als neue Herausforderung sehe. Den engen Kundenkontakt finde ich sehr interessant. Die zentrale Funktion verlangt ein enges Zusammenarbeiten mit vielen Kollegen und Vorgesetzten. Die Zusammenarbeit klappt gut und ist in der Abteilung wichtig. Im Team arbeiten wir Hand in Hand und wir können uns aufeinander verlassen. Die Arbeit mit dem Team ist sehr angenehm. LEHMANNS bietet mir die Chance, mich in der Verwaltung weiterzuentwickeln. Positiv finde ich auch, dass wir Mitarbeiter gefördert werden, zum Beispiel durch Weiterbildungen oder Lehrgänge wie dem „Teamleiter Gastronomie“.

Iman B.

Ich habe mich 2018 für die Ausbildung als Kauffrau für Büromanagement bei LEHMANNs beworben und diese erhalten. Seitdem habe ich schon in vielen Abteilungen des Unternehmens gearbeitet. Seit längerer Zeit bin ich nun schon in der Kundenbetreuung im Innendienst tätig. Zu meinen täglichen Aufgaben gehört die Entgegennahme und digitale Erfassung von Bestellungen und Änderungswünschen der Kunden, die Bearbeitung von Reklamationen und das Drucken der Produktionspläne für die Küche. Ansonsten unterstütze ich die Teamleitung. Die Aufgaben machen mir Spaß, aber besonders gut gefällt mir an der Arbeit der enge Kundenkontakt. Telefonate und damit der unmittelbare Austausch mit den Kunden finde ich toll. Die Kommunikation und Zusammenarbeit im Team ist klasse, auch mit den Kollegen und den Vorgesetzten klappt diese ganz gut. Was mir bei LEHMANNs gut gefällt: Wir Auszubildenden werden in allen Abteilungen gut betreut und uns wird viel Wissen vermittelt. Zudem bekommen wir auch eine entsprechende Verantwortung und können Aufgaben selbstständig bearbeiten. (el)

Tanja S.
Teamleitung
Kundenbetreuung

Superfoods

Superfoods sollen besonders gesund sein. Doch so super, wie sie angepriesen werden, sind die exotischen Produkte oft gar nicht. Heimisches Obst und Gemüse ist Ernährungswissenschaftlern zufolge die bessere Wahl.

Chiasamen, Avocados, Gojibeeren, Açaí-Beeren, Cranberries oder Quinoa – alle diese Produkte gelten als Superfoods. Dabei sind sie vor allem ein Werbeversprechen. Der Begriff Superfood ist rechtlich nicht geschützt, daher darf er von jedem Hersteller verwendet werden. Auch eine bindende Definition gibt es bislang nicht, auch wenn der Begriff schon seit hundert Jahren im englischen Sprachraum existiert. Gemeinsam ist den Lebensmitteln, dass sie eine exotische Herkunft haben und als besonders gesund gelten, weil sie außerordentlich reich an Nährstoffen sein sollen.

Was Superfoods interessant macht

Hinter jedem Superfood steckt eine Geschichte. Quinoa gilt zum Beispiel als heiliges Korn der Inka und soll magische Kräfte haben. Gojibeeren werden seit Jahrtausenden in der traditionellen chinesischen Medizin verwendet und sollen für ein langes Leben sorgen. Chia war schon ein Grundnahrungsmittel der Maya, die vor 5.000 Jahren in Mittelamerika gelebt haben. Übersetzt soll der Name der Pflanze „Kraft“ oder „Stärke“ bedeuten. Dass Chiasamen vor einigen Jahren in Europa noch als Vogelfutter verkauft wurden, wird von den Herstellern lieber verschwiegen. Dass nach dem Verzehr von Gojibeeren gefährliche Wechselwirkungen mit blutverdünnenden Medikamenten möglich sind, ebenso.

Verbreitung von Superfoods: Von den USA in die Welt

Mittlerweile legen zahlreiche Studien dar, dass Superfoods nicht besser sind als heimisches Obst und Gemüse. Nichtsdestotrotz sind sie buchstäblich in aller Munde, seit der Superfood-Trend zunächst in den USA und etwas später auch in Deutschland ausgebrochen ist. Hollywoodstars, Influencer und Foodblogger schwören auf die exotischen Lebensmittel, die supergesund sein sollen. Deutlich teurer als vergleichbare Produkte sind sie in der Regel allerdings auch. Der hohe Preis, der Begriff „super“ und die Geschichten rund um die Produkte suggerieren den Verbrauchern, dass sie es mit außergewöhnlich gesunden und wertvollen Lebensmitteln zu tun hätten.

Warum Superfoods gar nicht so super sind

Superfoods können eine ausgewogene Ernährung nicht ersetzen. Zudem sind sie schlecht fürs Klima, da sie erst um die halbe Welt reisen müssen, um bei uns auf dem Teller, in der Bowl oder im Smoothie zu landen. Hinzukommen oft schlechte Arbeitsbedingungen in den Anbauländern und ein hoher Einsatz von Pestiziden. Die Pestizidrückstände in Superfoods sind für uns zwar nicht zwingend gesundheitsschädlich, weil wir sie nur in geringen Mengen essen, aber sie schaden der Gesundheit der Arbeiter und Arbeiterinnen vor Ort, die oft nicht mit ausreichender Schutzkleidung ausgestattet sind, wenn sie Schädlingsbekämpfungsmittel oder Unkrautvernichter über die Felder sprühen. Wenn Grundnahrungsmittel wie Quinoa plötzlich für den weltweiten Markt hergestellt werden, steigt auch in den Anbauländern der Preis. Für die lokale Bevölkerung kann das zur Folge haben, dass sie sich das Lebensmittel nicht mehr leisten kann. Zudem machen Monokulturen den Boden auf lange Sicht unfruchtbar. Auch die Bewässerung der Plantagen kann zu einem Problem werden. Avocados etwa brauchen beim Anbau sehr viel Wasser – Trinkwasser, das der lokalen Bevölkerung fehlt.

Wenig aussagekräftig: ORAC-Wert

Im Zusammenhang mit Superfoods wird in Foodblogs und auf Onlineportalen oft auf den ORAC-Wert verwiesen. ORAC steht für „Oxygen Radical Absorbance Capacity“ (dt. Fähigkeit zum Abfangen von Sauerstoffradikalen). Der Wert gibt an, wie viele so genannte „freie Radikale“ im Körper durch die in Lebensmitteln enthaltenen Antioxidantien neutralisiert werden können. Freie Radikale kommen zum Beispiel durch Umweltgifte in den Körper. Sie schädigen die Zellen und sorgen für „oxidativen Stress“, der unter anderem Arteriosklerose, Herz-Kreislauf- oder Krebserkrankungen begünstigen soll. Aber Vorsicht: Der ORAC-Wert ist ein reiner Laborwert, der sich nicht auf die Reaktion des menschlichen Körpers auf ein Lebensmittel übertragen lässt. Demzufolge lässt er keine Rückschlüsse auf den Gesundheitswert eines Lebensmittels zu. Antioxidantien stecken übrigens nicht nur in Superfoods, sondern auch in großer Zahl in Äpfeln, Beeren, Nüssen, Brokkoli und vielen weiteren Obst- und Gemüsesorten.

Heimische Alternativen zu Superfoods

Superfoods können den Speiseplan erweitern, aber es gibt keine wissenschaftlichen Belege dafür, dass sie gesünder oder besser seien als heimisches Obst und Gemüse. Gojibeeren sind nichts anderes als Wolfsbeeren und

wachsen am Gemeinen Bocksdorn. Alternativen zu Gojibeeren sind Schwarze Johannisbeeren oder Rote Beete. Heidelbeeren, Brombeeren und Sauerkirschen können es locker mit Açaí-Beeren aufnehmen. Leinsamen können anstelle von Chiasamen verwendet werden. Walnüsse und Haselnüsse ersetzen Hanfsamen. Und dann wären da noch Äpfel und Birnen, Blumenkohl oder Brokkoli, alles reich an Vitaminen. Grünkohl, hierzulande eher als Hausmannskost belächelt, gilt übrigens in den USA als Superfood – dank findigen Werbern und einem neuen Namen: Kale.

Gesunde Ernährung für Kinder – mit oder ohne Superfoods?

Es schadet nicht, dem Müsli Chiasamen oder Quinoa-Pops beizumischen, aber besondere Effekte, wie einen plötzlichen Energieschub oder eine erkältungsfreie Zeit sollten Eltern nicht erwarten. Die Gesundheitsversprechen sind Werbeversprechen. Folglich kommt es bei einer gesunden Ernährung weniger auf den Einsatz von Superfoods an, sondern vielmehr auf eine ausgewogenen Ernährung, die täglich saisonales Obst und Gemüse beinhaltet – der Umwelt zuliebe aus regionalem Anbau. (rey)

© Gulsina

5 am Tag feiert ein rundes Jubiläum

Die Kampagne setzt sich seit 20 Jahren für eine ausgewogene Ernährung mit Gemüse und Obst ein.

Die Kampagne und ihre Mitglieder

„5 am Tag“ ist eine weltweite Aktion, die sich die Verbesserung der Gesundheit der Bevölkerung durch einen gesteigerten Verzehr von Obst und Gemüse zum Ziel gesetzt hat. Die einzelnen Länderkampagnen sind unabhängig und tragen jeweils ein eigenes Logo. Der Dachverband AIAM5 (International Alliance of Associations and the 5 a Day movements) vereint verschiedene nationale 5 am Tag-Organisationen und stärkt so die weltweite Zusammenarbeit.

Der Organisator in Deutschland ist der Verein 5 am Tag e. V. mit Sitz in Mannheim. Der gemeinnützig eingetragene Verein wurde im Mai 2000 von der Deutschen Krebsgesellschaft, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., Krankenkassen, Ministerien, Stiftungen und Vertretern der Obst- und Gemüsebranche gegründet. Inzwischen tragen etwa 100 Partner aus Gesundheit, Wirtschaft und Wissenschaft die Kampagne. Schirmherrschaften haben das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sowie das Bundesministerium für Gesundheit übernommen.

Ziele und Erfolge

Die 5 am Tag Kampagne wurde mit dem Ziel gegründet, lebensnah, aber fachlich fundiert zu vermitteln, warum Gemüse und Obst für die Gesundheit jedes Einzelnen so wertvoll sind. Die Verbraucher sollten mit alltagstauglichen, praktischen Tipps motiviert werden, täglich fünf Portionen Gemüse und Obst zu essen. Als Maßeinheit für eine Portion gilt die eigene Hand. Diese Mission treibt das einzigartige Bündnis der Partner auch heute noch an und zeigt Erfolge.

Mehrere hundert wissenschaftliche Studien belegen, dass Menschen, die viel Obst und Gemüse essen, seltener an typischen Zivilisationskrankheiten wie Bluthochdruck, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall, Demenz, Übergewicht und Adipositas (Fettsucht) oder verschiedenen Krebsarten erkranken.

Die Aussagen der 5 am Tag-Kampagne werden kontinuierlich von einem Expertengremium auf ihre wissenschaftliche Begründung und Richtigkeit überwacht. Die Ernährungswissenschaftler in Deutschland stehen einheitlich und konsequent hinter der Ernährungsempfehlung.

5 am Tag

- macht sich für den Verzehr von Obst und Gemüse stark
- macht Lust auf frische oder verarbeitete Früchte
- setzt sich für eine bessere Verfügbarkeit in allen Lebensbereichen ein.

Aktuelle Kampagne „Snack5“

Seit 2019 setzt 5 am Tag zusammen mit dem österreichischen Partner AgrarMarkt Austria die von der Europäischen Union geförderte Kampagne Snack5 um, die den Trend zum bevorzugten Verzehr kleiner Mahlzeiten und Snacks aufgreift. Ziel ist es, Obst und Gemüse als den besseren Snack zu verankern. Mit dem Projekt ‚Snack 5‘ soll ein starkes und zeitgemäßes Signal gesetzt und zugleich der bewährten 5 am Tag Botschaft neuer Schwung verliehen werden. (el)

Weitere Infos finden Sie unter:
www.5amtag.de

© Pixelbliss

AUSGABE 2

VIER TOLLE & BUNTE SEITEN ZUM RAUSTRENNEN

LEHKis bunte KINDERWELT

RÄTSELN BASTELN KOCHEN MALEN TIPPS

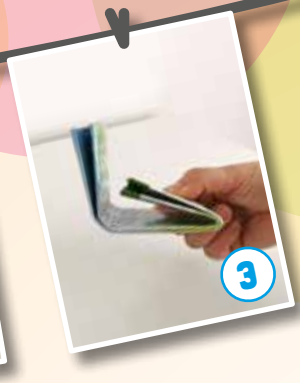
SUCHEN & MALEN

Suche alle Speisen, die auf den Schildern abgebildet sind und male anschließend das Bild bunt aus.

Unser kleiner LEHKi ist entwischt und hat sich irgendwo in der Kinderwelt versteckt – findest du ihn?

LEHKi LEHMANNs Kinder- und Schulverpflegung

LEHKi KREATIV



IHR BENÖTIGT:

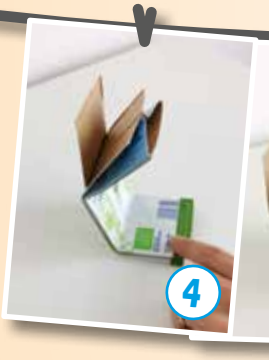
- 1 leeren Getränkekarton
- Schere
- Tacker
- als Verschluss z. B.:
  - Gummiband
  - Klettband
  - Druckknopf

WIR BASTELN GELDBÖRSEN AUS GETRÄNKEKARTONS!

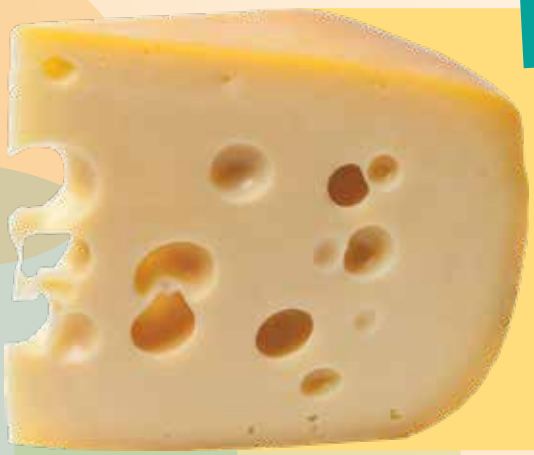
Als erstes spült ihr einen Karton gut aus.

1. Schneidet die Oberseite und den Boden ab, begradigt die Kanten und trocknet die Innenseiten.
2. Knickt die zwei gegenüberliegenden Seiten nach innen und drückt die Packung flach zusammen.
3. Faltet den Karton zwei Mal, so habt ihr drei gleich große Teile.
4. Für die Deckelklappe schneidet ihr den Karton entlang der vorderen Falten bis zum Knick ein und dann entlang des Knicks ab.
5. Heftet mit dem Tacker die beiden mittleren Fächer zusammen. Jetzt habt ihr vier Geldfächer.
6. Die Ecken der Deckelklappe könnt ihr noch mit der Schere rund schneiden.
7. Verschließt eure Geldbörse mit einem Gummiband, Klettband oder Druckknopf. So verliert ihr nichts.

Viel Spaß beim Nachbasteln!



LEHKi ERKLÄRT



Wie kommen die Löcher in den Käse?

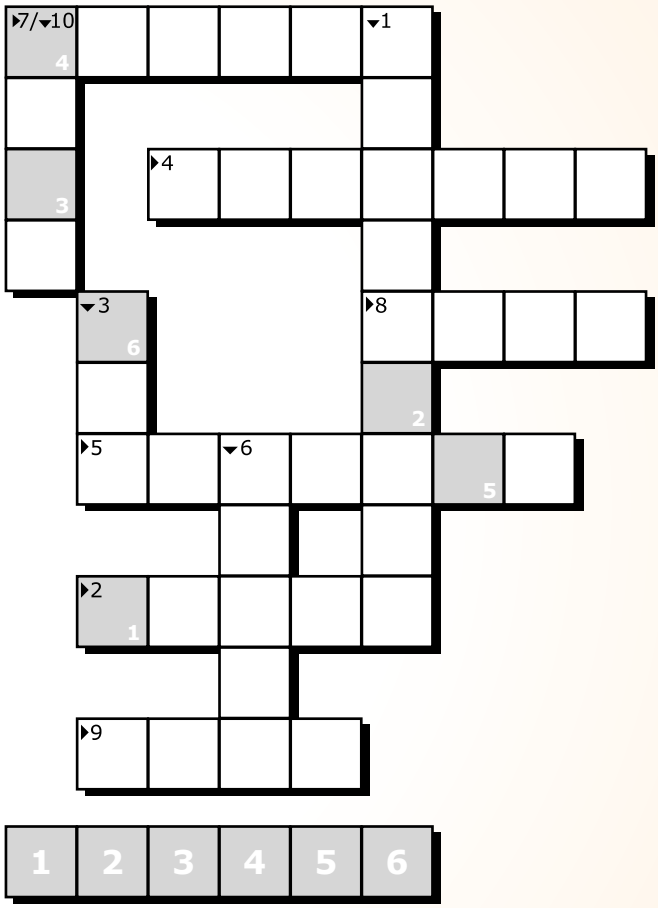
LEHKi erklärt: Die Reifung macht´s!

Käse besteht zum größten Teil aus Milch, in die spezielle Bakterien hinein gegeben werden. Diese Bakterien produzieren ein Gas: Kohlendioxid (CO_2). Während der Käse reift, nimmt die Menge des Gases zu. Doch es kann nicht entweichen, denn der Käse wird immer härter und um den Käselaib bildet sich eine Rinde. Das Gas bleibt also im Käse, und weil es sich ausdehnt, entstehen kleine Luftlöcher. Mit der Zeit wachsen diese zu großen Löchern heran.

Quelle: www.kindernetz.de

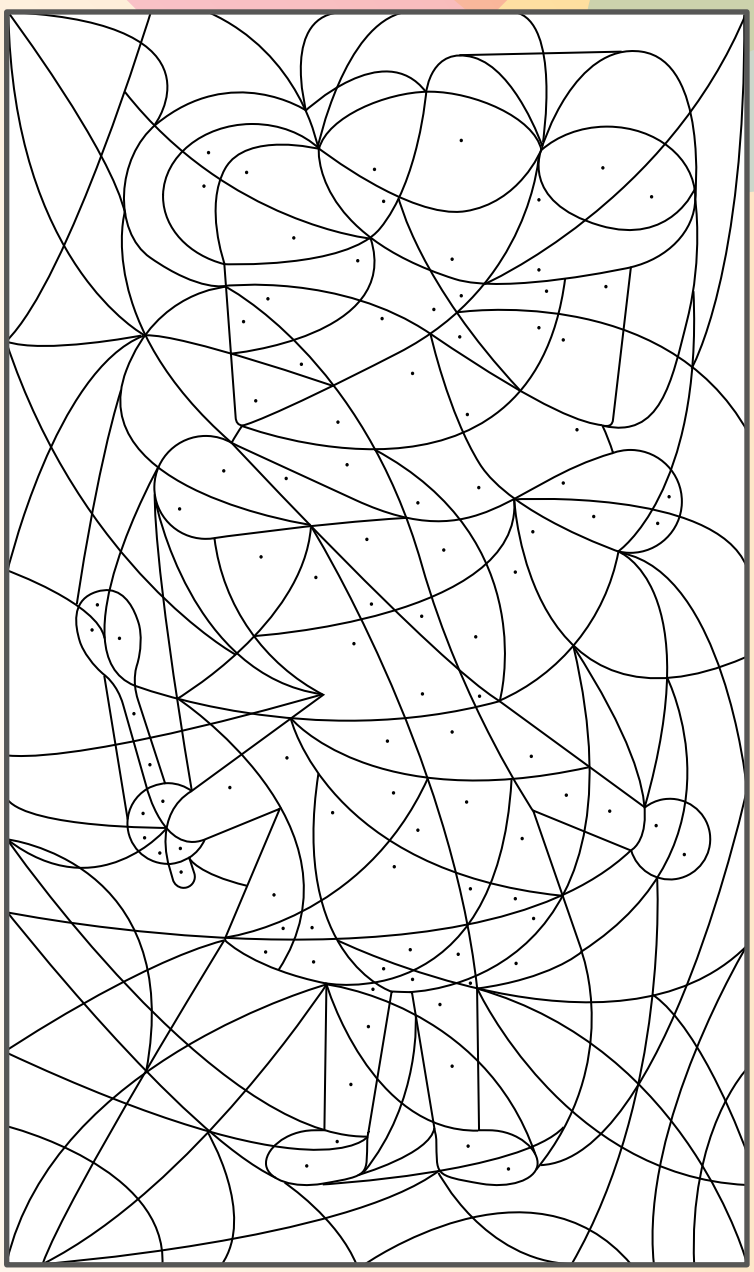
LEHKi RÄTSELT

1. Wie heißen lange Nudeln?
2. Wie heißt unser kleiner Koch?
3. Welche Farbe hat Lehkis Hose?
4. Ein Tier mit langem Hals...
5. Aus was besteht eine rote Soße?
6. Was isst der Hase gerne?
7. Gemüse zu Halloween?
8. Symbol der Liebe?
9. Wie viel Haare hat Lehki?
10. Wer steht bei uns am Herd?



MALEN

Was hat sich hier versteckt? Male alle Flächen mit Punkt aus.



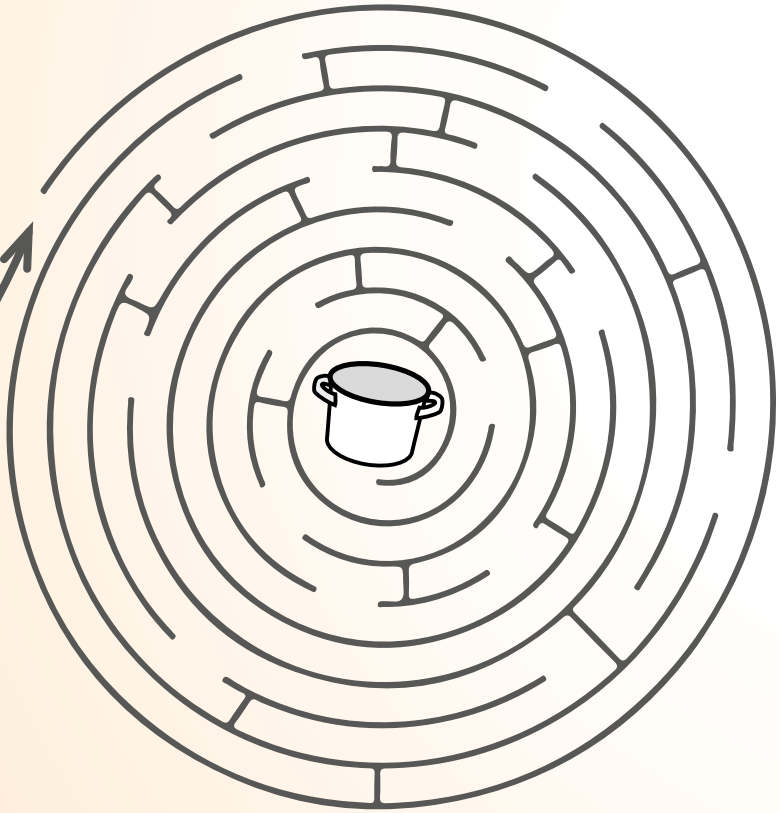
LEHKi & FREUNDE

FEHLERSUCHE

Findest du die 5 Fehler, die sich in unser Unterwasserbild geschlichen haben?

IRRGARTEN

Kannst du mich zu meinem Kochtopf führen?



FANPOST

LEHKi freut sich über eure Post! Schickt uns gerne eure gemalten und gebastelten Werke oder ein Foto davon. Gerne auch eure besten Witze und Scherzfragen!

per Post an: LEHMANNs Gastronomie GmbH
Saime-Genc-Ring 31, 53121 Bonn
per Mail an: marketing@lehmanns-gastronomie.de

Lösungen

Versteckter LEHKi: auf der 4. Seite hinter LEHKi am Irrgarten.

Kreuzworträtsel: 1. Spaghetti, 2. LEHKi, 3. rot, 4. Giraffe, 5. Tomaten, 6. Möhre, 7. Kürbis, 8. Herz, 9. drei, 10. Koch, LÖSUNGSWORT: lecker

Fehlersuche: Hai-Kiemen, Oktopus-Punkte, LEHKi´s Flossen, rotes Seeferdchen, Alge über Schnecke

Immer ein offenes Ohr für besondere Wünsche

Der Verein Rapunzel Kinderhaus ist ein staatlich anerkannter Träger der freien Jugendhilfe und betreibt in NRW aktuell 36 offene Ganztagsschulen, darunter die OGS Nordschule in Erftstadt-Lechenich, in der täglich bis zu 120 Kinder mit einem frischen Mittagessen versorgt werden.

Wie sind Sie zu LEHMANNs gekommen?

Jens Winter (OGS-Leitung der OGS Nordschule): Rapunzel Kinderhaus e.V. suchte einen neuen auf Schulkindverpflegung spezialisierten Caterer, der qualitativ hochwertiges und gleichzeitig kindgerechtes Mittagessen anbietet. Dabei sind wir auf die LEHMANNs Gastronomie gestoßen.Beim Probeessen waren Eltern und einige Kinder dabei. Einer der Erstklässler war immer ein bisschen fimschig beim Essen. Aber bei diesem Probeessen hat er, glaube ich, fünf Schnitzel gegessen. Da haben wir gesehen, wir sind auf dem richtigen Weg. So sind wir dann zu LEHMANNs gekommen. Und seitdem ist das Mittagessen in Elterngesprächen überhaupt kein Thema mehr.

Was schätzen Sie an LEHMANNs?

Zum einen die Kundenbetreuung, die ist fantastisch. Heute habe ich zum Beispiel dort angerufen, weil ich meine Küchenkraft vertreten muss und die Zubereitungshinweise nicht gefunden habe. Drei Minuten später hatte ich die E-Mail mit den Zubereitungshinweisen im Postfach. Die Kundenbetreuung ist einfach sehr gut, immer freundlich, immer zielführend und zielorientiert, das ist genial. Das zweite, was wir an LEHMANNs schätzen, ist ganz einfach die Qualität des Essens und das allerwichtigste für uns: den Kindern schmeckt es.

Was mögen die Kinder denn am liebsten?

Die Kinder mögen es am liebsten, wenn sie klar voneinander getrennte Komponenten haben. Die Kinder möchten zum Beispiel den Reis und die Erbsen getrennt haben. Selbst wenn der ein oder andere dann auf dem Teller doch ein Reis-Erbsen-Potpourri daraus mischt, möchten die Kinder vorher die Wahl haben, sich die Komponenten selbst zusammen zustellen. Sobald die Erbsen von vornherein reingemischt sind, mögen sie das Essen nicht.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit LEHMANNs?

Die Zusammenarbeit ist mehr als gut, die ist super. Ich bin froh, dass wir LEHMANNs haben und das Mittagessen so gut bei den Kindern ankommt. Besonders freuen wir uns über den immer offenen und engen Austausch mit dem LEHMANNs Team!

Vielen Dank für das Gespräch! (rey)

BROKKOLI

SUPERFOOD AUS UNSERER REGION

Brokkoli ist der Posterboy unter den heimischen Gemüsesorten. Er ist fotogen und anspruchsvoll, aber nicht sehr beliebt. Es ist an der Zeit, das schlechte Image abzustreifen, denn er ist eine echte Bereicherung in der Küche.

Schon in der Antike bauten die Griechen Brokkoli an. Die Römer kultivierten das grüne, leicht bitter schmeckende Gemüse ebenso und gaben ihm seinen Namen. Sie nutzen ihn auch als Heilmittel. Hatten sie nach Trinkgelagen oder ausschweifenden Festen Kopfschmerzen und fühlten sich elend, griffen sie zum Brokkoli – er sollte helfen, den Schmerz zu lindern. Tatsächlich ist Brokkoli gut für die Gesundheit. Inzwischen gibt es zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen, die das belegen.

Was streckt drin im Brokkoli?

Brokkoli ist sehr vitaminreich. Er enthält mehr Vitamin C als Zitronen und Orangen zusammen. Außerdem stecken im Brokkoli Kalzium, Kalium, Karotin und Magnesium sowie sekundäre Pflanzenstoffe wie Sulforaphan. Letzterer hat nachweislich eine krebshemmende Wirkung und schützt die Haut vor schädlicher UV-Strahlung, indem er die Herstellung von Eiweißstoffen in den Hautzellen anregt.

Wie der Brokkoli nach Deutschland kam

Über die einflussreiche Medici-Familie, verbreitete sich der Brokkoli in der Renaissance auch außerhalb Italiens und erhielt den Beinamen „italienischer Spargel“. Von Frankreich aus gelangte das Kreuzblütengewächs schließlich nach Deutschland. Doch leidenschaftliche Brokkoli-Fans wurden die Deutschen Umfragen zufolge bis heute nicht, obwohl das Gemüse

schon lange in Deutschland angebaut wird. Allein im vergangenen Jahr haben die deutschen Landwirte knapp 37.000 Tonnen Brokkoli geerntet.

Brokkoli – das unterschätzte Superfood

Brokkoli ist in Deutschland kein besonderes Lebensmittel. Die Kohlsorte ist das ganze Jahr über in jedem Supermarkt erhältlich. Von Juni bis November kommt das Gemüse von Feldern aus Deutschland. Die meisten werden Brokkoli schon seit Kindertagen kennen – und ihn zunächst wahrscheinlich nicht gemocht haben. Denn die im Brokkoli enthaltenen Bitterstoffe schmecken Kindern oft nicht. Sie müssen sich erst an den Geschmack gewöhnen. Zudem ist Brokkoli nicht sehr nachsichtig. Er hält sich im Kühlschrank nur ein paar Tage und straft jeden, der ihn falsch zubereitet. Liegt er zu lange im heißen Wasser, verliert er nicht nur seine wertvollen Nährstoffe, sondern auch seinen Geschmack. Neben den Röschen sind übrigens auch die Stiele und der Strunk essbar – und zwar sowohl roh als auch gekocht, gedünstet oder gegrillt. Somit ist Brokkoli in der Küche vielseitig einsetzbar. Am besten schmeckt er, wenn er noch saftig grün und bissfest ist. Sind die Röschen gelb, ist das ein Zeichen dafür, dass er nicht mehr frisch ist und schon viele Nährstoffe verloren hat. Essbar ist er trotzdem noch, er schmeckt nur etwas bitterer als gewöhnlich. (rey)

BROKKOLI-SCHINKEN SÜPPCHEN

REZEPT:

FÜR 4 PORTIONEN:

500 gr Brokkoli
2 Karotten
6 Stück Sellerieblätter
½ Stange Lauch
1 Zwiebel
3 Stiele Blattpetersilie
1 TL Gemüsebrühe
100 gr Schinken
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG:

1. *Den Brokkoli waschen, die Röschen abschneiden, den Stiel schälen und in kleine Stücke schneiden.*
2. *Karotten, Sellerie, Lauch und Petersilie waschen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.*
3. *1 Liter Wasser mit der Gemüsebrühe und etwas Salz aufkochen lassen. Das Gemüse dazugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen.*
4. *Einige Röschen aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Die Brühe weitere 15 Minuten kochen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab gut durchpürieren.*
5. *Die Brühe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.*
6. *Den Schinken in Streifen schneiden und kurz in der Pfanne anrösten.*
7. *Die Brokkoliröschen kurz in heißes Wasser tauchen, in die Supenteller geben und mit der heißen Suppe übergießen.*
8. *Die Schinkenstreifen in die Mitte der Suppe geben.*

Aktuelle Meldungen aus dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Verbot von Zuckerzusatz in Tees für Säuglinge und Kleinkinder

Kräuter- und Früchtetees für Säuglinge oder Kleinkinder dürfen künftig keinen zugesetzten Zucker und andere süßende Zutaten wie Honig, Fruchtsaft, Fruchtnektar, Malzextrakt, Sirupe oder Dicksäfte enthalten. Die Vorgaben gelten sowohl für Erzeugnisse, die zubereitet werden müssen, als auch für verzehrfertige Getränke. Eine entsprechende Verordnung ist am 29. Mai in Kraft getreten („Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und Kräuter- und Früchtetee für Säuglinge oder Kleinkinder“).

Außerdem ist auf der Verpackung darauf hinzuweisen, auf die Zugabe von Zucker oder anderen süßenden Zutaten bei der Zubereitung zu verzichten. Eine Kennzeichnung, ab welchem Alter die Tees verwendet werden können, soll noch kommen. Analog zum Mindestalter für die Einführung von Beikost beträgt das Mindestalter vier vollendete Monate.

Für Hersteller gilt eine Übergangsfrist. Bis zum 29. November 2020 dürfen Kräuter- und Früchtetees für Kinder und Säuglinge nach den bisherigen Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet werden. Diese dürfen dann noch bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

Erste Ergebnisse zur Zucker-, Fett- und Salz-Reduktionsstrategie der Bundesregierung

Im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft das Max Rubner-Institut (MRI) mit einem Produktmonitoring beauftragt, mit dessen Hilfe festgestellt werden soll, ob und wie sich die Zucker-, Fett-, Salz- und Energiegehalte von Fertigprodukten im Zeitverlauf verändern. Im April 2020 wurden die Daten der ersten Folgeerhebung für Joghurtzubereitungen, gesüßte Quarkzubereitungen, Frühstückszerealien, Erfrischungsgetränke und Tiefkühlpizzen publiziert. Die Daten der Basiserhebung stammen aus dem Jahr 2016 (bei Erfrischungsgetränken 2018).

Das MRI stellte fest:
Signifikante Verringerungen von Zucker- und Energiegehalten sind bei allen Produktgruppen zu verzeichnen. Eine Reduktion der Salzgehalte bei Tiefkühlpizzen ist nicht festzustellen. Das Ausmaß der Zuckerreduktion ist unterschiedlich und hinsichtlich der absoluten Reduktion gering. Eine Zuckerreduktion geht nicht immer mit einem niedrigeren Energiegehalt der Produkte einher.

Die Ergebnisse weisen darauf hin, dass sich bei vielen Produktgruppen das Produktspektrum in Richtung zuckerärmerer und energieärmerer Produkte ausgeweitet hat. Teilweise zeigt sich aber auch, dass gerade die häufig gekauften Produkte im oberen Bereich der Zucker- und Energiegehalte liegen.

Ein durchschlagender Erfolg in Form einer „bestätigten Wirksamkeit der Reduktionsstrategie“, wie es die Bundesministerin in ihren Pressemeldungen seit April überschwänglich verkündet, lässt sich aus der Bewertung des MRI nicht ablesen. Daten sollten dem Ergebnisbericht des MRI entnommen werden (https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/Produktmonitoring2019_Ergebnisbericht_final.pdf).

BMEL veröffentlichte den Ernährungsreport 2020

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft hat das Meinungsforschungsinstitut forsa rund 1.000 Bundesbürger ab 14 Jahren zu ihren Ess- und Einkaufsgewohnheiten befragt.

Immer wichtiger für die Kaufentscheidung werden Siegel wie das Bio-Siegel und die Kennzeichnung der Lebensmittel. Oberste Priorität für den Kauf der Produkte hat aber der Geschmack. An zweiter Stelle rangiert die regionale Herkunft. Wichtig ist diese vor allem bei frischen Produkten, wie Milch, Eiern, Brot, Gemüse und Obst. Zunehmend rückt die artgerechte Haltung der Tiere in den Fokus. Grundsätzlich besteht die Bereitschaft, für mehr Tierwohl auch mehr zu bezahlen. Zucker-, Fett- und Salzgehalte werden aus gesundheitlichen Gründen für die Kaufentscheidung immer bedeutender. 86% der Befragten sind für weniger Zucker in Fertigprodukten. Täglich stehen bei 70% der Befragten Gemüse und Obst auf dem Tisch, während der Fleischkonsum zurückgeht. Inzwischen lassen mehr als 50% der Befragten das Fleisch an einigen Tagen ganz weg. Die Konsumenten sind auch bei der Wertschätzung von Lebensmitteln sensibler geworden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum spielt als Wegwerfgrund eine nur geringe Rolle. Alle Ergebnisse und Daten sind nachzulesen unter: https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2020.html

© Oksana Kuzmina

Bericht der Bundesregierung zur Ernährungspolitik, Lebensmittel- und Produktsicherheit

Am 20. Mai 2020 wurde der zweite ernährungspolitische Bericht „Gesunde Ernährung, sichere Produkte“ von Bundesernährungsministerin Julia Klöckner vorgestellt.

Der Bericht dokumentiert für den Zeitraum von 2016 bis 2020 die Grundlagen, Ziele und Methodik der Bundesregierung im Bereich der Ernährung und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Thematisiert werden die Ernährungssicherung der Menschen, die Lebensmittelsicherheit, der Schutz vor Irreführung, die Nachhaltigkeit, die Ernährungsbildung sowie die Ernährungsprävention zur Förderung eines gesunden und ausgewogenen Lebensstils.

Maßnahmen der Ernährungsbildung in Kitas und Schulen und zur Verbesserung der Qualität sollen zukünftig noch besser gefördert werden. Besondere Aufmerksamkeit gewinnt für die nächsten Jahre die Lebensphase der ersten 1.000 Tage. Um die gesundheitliche Auswahl bei Lebensmitteln zu verbessern, sollen Zucker-, Fett- und Salzgehalte in Fertigprodukten reduziert und der Nutri-Score eingeführt werden. Das Ernährungs- und Bewegungsverhalten aller Menschen soll verbessert werden und die Wertschätzung der Lebensmittel erhöht werden. Das BMEL will die laufenden Projekte verstetigen und neue fördern.

Der Bericht ist zu finden unter: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/gesunde-ernaherung-sichere-produkte-bericht.html

Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung unterzeichnet

Am 04.03.2020 haben Bundesernährungsministerin Julia Klöckner und die Präsidenten bzw. Vorsitzenden von sieben Dachverbänden der Land- und Ernährungswirtschaft, des Handels, des Lebensmittelhandwerks und der Gastronomie eine Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen unterzeichnet. Diese Grundsatzvereinbarung bildet die Grundlage für die Zusammenarbeit bei der Umsetzung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Das BMEL und die beteiligten Verbände verständigten sich darin auf die international vereinbarten Ziele zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und -verluste. (el)

INFO

Im Sommer kostet eine Tageskarte für Kinder 5 Euro (Winter 2,50 Euro), für Erwachsene 8 Euro (4,50 Euro). Für Familien gibt es Ermäßigungen. Kinder, die noch keinen Meter groß sind, haben freien Eintritt. Aufgrund der Corona-Pandemie sind manche Bereiche im Brückenkopf-Park Jülich geschlossen oder nur eingeschränkt zugänglich. Aktuelle Infos finden Sie auf der Website ***brueckenkopf-park.de.***

Brückenkopf–Park in Jülich

Wild toben und ausgelassen spielen, durch Gärten und Wälder spazieren und gemütlich picknicken, exotische Tiere beobachten und heimische Tiere streicheln, all das ist möglich im Brückenkopf-Park in Jülich.

Der Brückenkopf-Park schmiegt sich an eine alte Festungsanlage, die Napoleons Ingenieure im Jahr 1799 in Jülich angelegt haben. Das Bauwerk ist gut erhalten und teilweise für Besucher geöffnet. Es gilt als das bedeutendste napoleonische Festungsbauwerk im Rheinland. Aber nicht nur Geschichtsinteressierte kommen im Brückenkopf-Park auf ihre Kosten. Der Brückenkopf-Park ist das ideale Ziel für einen Familienausflug.

Spielplätze für kleine und große Kinder

Teil der Parkanlage sind mehrere gepflegte Spielplätze für alle Altersklassen, darunter der Zwergenspielplatz für die Kleineren und ein weitläufiger Platz zum Spielen und Toben für größere Kinder mit einer Seilbahn, einer Kletterpyramide, mit Rutschen, Wasserpumpen, Schaukeln und vielem mehr. Außerdem gibt es einen Waldspielplatz und einen Spielplatz mit einer breiten Elefantenrutsche inmitten eines Streichelzoos. Profi-Tipp: Handtuch mitnehmen! Denn auch ein kleiner Floßteich für Kinder (und wagemutige Erwachsene) befindet sich auf dem Gelände. An warmen Tagen bietet der eine tolle Abkühlung.

Tierpark mit heimischen Tieren und Exoten

Neben den Spielplätzen ist auch der Zoo einen Besuch wert, der sich über einen großen Teil der Anlage erstreckt und im Brückenkopf-Park eine lange Tradition hat. Heute leben dort Ziegen, Esel, Ponys, Wildschweine, Erdmännchen, Rotwild, Otter, verschiedene Reptilien, mehrere Vogelarten, Arktische Wölfe und sogar Zwergkängurus. Manche Tiere dürfen auch gestreichelt und gefüttert werden.

Spazieren und Staunen

Wer es ruhiger mag, kann einfach durch die große Parkanlage spazieren, im Teich nach Fröschen suchen, an Apfelbäumen entlang flanieren, sich an den Düften des wilden Kräutergartens berauschen oder durch den Wald wandern, der parallel zur Festung verläuft. Der Garten der Sinne lädt zum Mitmachen ein, zum Riechen, Tasten, Hören und Staunen. Gebogene Spiegel sorgen für so manchen Lacher. Denn hier werden Kleine ganz groß und Große ganz klein.

Essen und Trinken

Über den gesamten Park verteilt sind Tische, Bänke und Gartenmöbel, so dass sich immer in der Nähe ein Ort findet für eine kurze Rast oder ein längeres Picknick – zum Beispiel gemütlich im Schatten unter Blumenranken auf einer Gartenschaukel. Proviant und Getränke dürfen mitgenommen werden. Snacks wie Pommes, Chicken Nuggets, Crêpes und Waffeln werden zu moderaten Preisen vor Ort angeboten.

Weitere Attraktionen sind der Hochseilklettergarten, eine Disk-Golf-Anlage, bei der die Spieler mit Frisbeescheiben Körbe treffen müssen, ein Skatepark, ein Fußballplatz, ein Beachvolleyballfeld und ein Kletterturm. Manche Aktivitäten, wie etwa Minigolf, kosten extra. Aber man kann durchaus einen ganzen Tag im Brückenkopf-Park verbringen, ohne auch nur ein einziges Zusatzangebot wahrzunehmen.

Ein Sternekoch rockt die Schulmensa im Abteigymnasium Brauweiler

Große Aufregung herrschte am 06.02.2020 schon früh in der Mensa des Abteigymnasiums Brauweiler in Köln Pulheim. Der TV- und Sternekoch Stefan Marquard war mit seinem Team angereist, um gemeinsam mit dem Küchenteam der Mensa, der Firma LEHMANNs und den Schülern das Mittagessen zu kochen und Smoothies herzustellen.

Die Idee für die Aktion ging von den Lehrern des Gymnasiums aus. Sie bewarben sich bei der Krankenkasse KNAPPSCHAFT, die das Projekt „Sterneküche macht Schule“ mit Stefan Marquard anbietet. Als bekannt wurde, dass der Sternekoch in die Schule kommen würde, war die Begeisterung groß. Die Schüler, die mitkochen wollten, mussten sich schriftlich bewerben. Es gingen mehr als 50 Bewerbungen ein. 22 durften teilnehmen, über alle Altersgrenzen hinweg, von der fünften Klasse bis zum Abiturienten waren alle dabei.

Die Zutaten für das Mittagessen brachte der Caterer der Schulmensa mit. Günther Lehmann, selbst seit vielen Jahren leidenschaftlicher Koch und Geschäftsführer bei LEHMANNs, ließ es sich nicht nehmen, mit zwei Auszubildenden an der Aktion teilzunehmen und die Schüler zu unterstützen. Die Kosten für die Zutaten der Smoothies übernahmen der Förderverein der Schule und die Bäckerei Voosen.

Um 7:30 Uhr ging es mit den Vorbereitungen los. Die 22 Schüler krempelten die Ärmel hoch und zogen rote Küchenschürzen an. Marquard, für alle nur noch der Stefan, trug eine Jacke mit der Aufschrift „Rock Chef“ und sein Markenzeichen, ein Stirnband. Nach einer kurzen Hygieneeinweisung wurden die Nachwuchs-Köche aufgeteilt in die Teams Smoothie, Gemüse, Dressing und Dips sowie Fleisch. Die beiden angehenden Köche von LEHMANNs übernahmen die Leitung zweier Teams. Wenig später schnippelten die Kinder und Jugendlichen, was der Obst- und Gemüsegarten hergibt. Möhren, Äpfel, Brokkoli, Zucchini, Süßkartoffeln, Zwiebeln. Zubereitet wurden die Gerichte Thai-Curry mit Hähnchen und Basmati-Reis, eine Süßkartoffelpfanne mit Gemüse und die Smoothies. Die Herausforderung: 300 leckere Portionen für die Mitschüler und Lehrer mussten pünktlich zum Beginn der Essensausgabe in der Mensa fertig sein. Stefan Marquard und Günther Lehmann unterstützten nach Kräften die Teams. Unter anderem zeigten sie den Schülern, wie Fleisch und Fisch fachgerecht zerlegt werden. Zudem erhielten die Schüler von den Experten viele Informationen und Tipps.

Und dann war es soweit: Die fleißigen Köche mit den roten Schürzen standen sichtlich stolz an der Essensausgabe der Mensa des Schulzentrums Brauweiler. Sie gaben „ihr“ Mittagessen aus, das sie mit prominenter und kompetenter Unterstützung zubereitet hatten. Dazu wurden die Smoothies gereicht.

Nachmittags erklärte und demonstrierte der Sternekoch allen, die Lust hatten, die wichtigsten Tricks und Kniffe zur Herstellung eines gesunden und leckeren sowie wirtschaftlichen

© Stefan Marquard

Essens für Kinder. Marquard geht es vor allem um die Wertschätzung der Lebensmittel und die Liebe zum Kochen. „Alles zum Wohl unserer Kinder“ sagt der Sternekoch nachdrücklich. Genial und einfach soll das Essen sein, das komme bei den Schülern bestens an.

Und was sagen die Schüler und Auszubildenden zum Aktionstag? „Der Tag war super! Von der Organisation bis zum fertigen Essen, es war lustig und sehr interessant, sich die Tipps von Stefan anzuhören.“ Und die einhellige Meinung aller: Stefan ist cool.

Das Projekt „Sterneküche macht Schule“

Stefan Marquardt und die Krankenkasse KNAPPSCHAFT setzen sich mit dem Präventionsprojekt „Sterneküche macht Schule“ für eine gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche ein. Ziel ist, die Verpflegung an den Schulen durch ein praktikables und nachhaltiges Konzept direkt vor Ort zu verbessern.

Das Projekt startete 2016. Seitdem tourt Stefan Marquard mit seinem Team durch Deutschlands Schulkantinen. Dort trainiert er einen Tag lang das Küchenteam, indem er die eingesetzten Abläufe und Arbeitsweisen analysiert und optimiert. Beim praktischen Teil des Aktionstages werden die Schüler eingebunden. Marquard und das Kantinenteam der Schule zeigen den Schülern, wie sie die Speisen selbst zubereiten können und welche Lebensmittel in ihrer Mensaküche in den Topf kommen. Für die Schüler ist es beeindruckend, wie viel Aufwand dahintersteckt, eine ganze Schule zu versorgen. Das wird ihnen nach einem Tag hinter den Kulissen ihrer Schulmensa deutlich. Nicht nur die Wertschätzung für das Mensaessen steigt bei ihnen, sondern auch das Ansehen für jene, die dafür tagtäglich verantwortlich sind. Nach dem Kochkurs mit den Schülern folgt in einem zweiten Teil das Intensivtraining für das Küchenteam. Mit seinen ganz eigenen Methoden zeigt der Sternekoch der Küchencrew, wie sie effizienter einkaufen, schonender zubereiten und so frisches und leckeres Essen auf den Mensatisch bringen kann.

„Sterneküche macht Schule“ wurde bereits an 70 Schulen bundesweit umgesetzt. Interessierte Schulen mit einer Frische- oder Aufbereitungsküche können sich für das Projekt unter www.sternekueche-macht-schule.de bewerben.

Der TV-und Sternekoch Stefan Marquard

Seit über 35 Jahren steht der Profikoch Stefan Marquard für eine revolutionäre und bessere Küche. Seine unkonventionelle Weise und das unverwechselbare Outfit - Stirnband, Ziegenbart und Zopf - sind mittlerweile zu einem Markenzeichen in der deutschen Kochszene geworden. Marquard ist aber nicht nur Sternekoch, sondern auch als TV-Star, Kochbuchautor und Trainer für Spitzenköche an seiner eigenen Kochakademie erfolgreich. Viele kennen ihn durch seine Fernsehauftritte in der Serie „Die Kochprofis“ oder durch die freitägliche Show „Kochen mit Kerner“.

Besonders am Herzen liegt ihm die Arbeit mit Kindern. Er setzte sich bereits an bayerischen Schulen erfolgreich für eine gesündere und trotzdem schmackhafte Schulverpflegung ein. Der Vater von zwei Kindern weiß, wie altersgerechte Menüs aussehen sollen und bringt seine Erfahrung in das Schulprojekt ein. „Das ist für mich eine Herzensangelegenheit“, sagt der Sternekoch. „Die Kids und ich kochen hier auf Augenhöhe. Ich tue das für eine Generation, die wirklich Bock auf Kochen hat.“

Für seine revolutionären Kochmethoden wurde der gelernte Koch und Metzger mit dem GastroStern 2017, einem Michelin-Stern, der „Goldenen Schlemmerente“ sowie 18 Punkten im Gault-Millau ausgezeichnet.(el)

Kolumne

„Nervennahrung im Homeschooling"

Liebe Leser,
oh – ein neues Gesicht an bekannter Stelle, ich darf mich kurz vorstellen:

Bevor ich im vergangenen Sommer bei LEHMANNs angefangen habe, war ich Leitung einer Kindertagesstätte und über 10 Jahre zufriedener Kunde! Die Einrichtung gehörte zu den Kunden, die noch aus dem Seniorenheim beliefert wurden und der persönliche Kontakt ist über all die Jahre trotz Wachstums, eng geblieben. Als ich Stefan Lehmann dann mitteilte, dass sich unsere Wege trennen werden, fragte er direkt, was ich beruflich vorhabe und machte den Vorschlag, dass wir uns einmal zusammensetzen sollten. So ergab es sich, dass ich nun LEHMANNs im Vertrieb unterstütze, denn wer das Essen bereits so lange aus dem Kitalltag kennt, kann es auch gut vermarkten und sich auf die Bedürfnisse der Einrichtungen einstellen.

Die Corona-Pandemie hat uns alle vor große Herausforderungen gestellt. So waren, wie Sie lesen konnten, bei LEHMANNs fast alle Mitarbeiter in Kurzarbeit. Der einzige Vorteil davon war für mich, dass die Betreuung meiner Kinder gesichert war. Ich bin Mutter zweier Söhne, die ich in dieser Zeit so im Homeschooling begleiten konnte.

Der Ältere besucht bereits die weiterführende Schule, die die Kinder gut mit Aufgaben versorgt hat und konnte glücklicherweise fast alles eigenständig übernehmen. Hier war insbesondere technische Unterstützung gefragt. Der Jüngere, als Grundschulkind hingegen, benötigte weitaus mehr Hilfestellungen, nicht nur fachlich, sondern vor allem in Sachen Motivation und das hat, denke ich, alle, die ihre Kinder zu Hause begleitet haben, viel Nerven gekostet. Hinzukam der mangelnde Austausch mit anderen Kindern, aber auch die Familie, Freunde und Kollegen konnte man in dieser besonderen Zeit ja nur digital treffen. So waren die, wenn auch wenigen, Präsenztage vor den Sommerferien Balsam für die Seele.

Dazu kam dann noch das Thema der Verpflegung: wir haben unseren Tag meist etwas gemütlicher gestartet und gemeinsam gefrühstückt. Doch noch während man seinem Aushilfs-Lehrerjob nachging, mutierte man schon in den nächsten Berufszweig: Koch, verbunden mit der Frage: was essen wir heute Mittag!? Es ist etwas anderes, nur am Wochenende für alle regelmäßigen Mahlzeiten Sorge zu tragen oder plötzlich auch an allen Wochentagen. Und dann bitte abwechslungsreich und für alle lecker!

Eine weitere große Herausforderung in dieser Zeit, verbunden mit der Klarheit, dass unsere Kinder unter der Woche doch meist gut versorgt sind, sofern das Verpflegungskonzept in den Einrichtungen, die sie besuchen, passt! Eine schöne Hilfe war da manchmal der Blick in die LEHMANNs App, denn dort sind u.a. auch kindgerechte Rezeptideen zu finden. Unter der Rubrik „Rezeptbuch" haben wir ein paar Lieblingsessen der Kinder zusammengestellt, so z.B. den Rinderhackfleischtopf Sloppy Joe, der nach einer amerikanischen Aktionswoche ein fester Bestandteil in unserer Speiseplanung wurde, weil er so gut ankam.

Der schönste Spagat zwischen diesen beiden Aufgaben war deren Vereinigung: mit dem Jüngeren habe ich Backen als Schulfach eingeführt und dies stand regelmäßig auf dem Plan. Ganz nebenbei haben wir beim Wiegen gerechnet, hatten Spaß dabei und ausreichend Nervennahrung nach getaner Arbeit für den Nachmittag. Außerdem schmeckt es selbstgemacht nochmal so lecker, vor allem wenn man mit geschnibbelt und gerührt hat. Aber selbstverständlich gab es als Zwischenmahlzeiten ebenso frisches Obst und Rohkost zum Knabbern, denn die Mischung macht es! Die Themen der letzten Ausgabe und dieser unseres Magazins sind damit ebenso vereint: Zuviel Zucker ist Gift für den Körper und es gibt tolle, heimische Alternativen zu Superfoods!

Während ich diese Zeilen schreibe, sind die Jungs für ihre ersten Stunden wieder gleichzeitig in der Schule, das hatten wir nun viele Monate nicht mehr und ich hoffe, dass es so bleibt. Dafür drücke ich uns allen die Daumen…

Ihre Cathrin

LEHMANNS GRATULIERT DEN GEWINNERN DER KARTEN FÜR DAS PHANTASIALAND

In der Ausgabe 1/2020 der „Juute Kinderverpflegung“ rief LEHMANNs zur Teilnahme an einem Gewinnspiel auf. Verlost wurden 3 x 3 Eintrittskarten für das Phatasialand in Brühl. Gewonnen haben die Karten

Wir gratulieren den glücklichen Gewinnern und wünschen viel Spaß im Freizeitpark:

- **P. Strotkötter**
- **S. Schenkelberg**
- **A. Buschhüter**

Zur Teilnahme am Gewinnspiel mussten Fragen rund um die „Juute Kinderverpflegung“, die LEHMANNs App und LEHKIs Kinder-Kochschule beantwortet werden.

Das Ergebnis der Umfrage: Rückmeldungen gingen von Elternteilen sowie Mitarbeitern in Schulen und Kitas querbeet durch alle Altersgruppen ein. Grundsätzlich finden alle die Juute Kinderverpflegung gut, informativ, nützlich und vielseitig. Das halbjährliche Erscheinen ist genau richtig und in den meisten Einrichtungen wird das Magazin auch gerne mitgenommen. Die Einsender selbst lesen die Zeitschrift regelmäßig bis oft und würden das auch in Zukunft tun. Zur LEHMANNs App gaben die meisten an, dass sie noch nicht dazu gekommen sind diese auszuprobieren. (Red.: Dann wird‘s jetzt aber langsam Zeit :)) Die Idee der LEHKis Kinder-Kochschule finden alle sehr gut oder gut.

Nächste Ausgabe:
März 2021

Termine

10. – 11. Oktober 2020 – Köln
VEGGIENALE und FairGoods Köln
Öko meets Vegan

26. – 28. November 2020 – Düsseldorf
Deutscher Schulleiterkongress
Wolters Kluwer Deutschland GmbH

02. – 04. Dezember – Berlin
Online Educa Berlin (OEB)

17. – 20. Februar 2021 – Nürnberg
BIOFACH
Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

07. März 2021
Tag der gesunden Ernährung

09. – 10. März 2021 - Düsseldorf
Deutscher Kitaleitungskongress
Wolters Kluwer Deutschland GmbH

16. März 2021 – Hamburg
INTERNORGA: Forum Schulcatering
gv-praxis

27. – 28. März 2021 – Düsseldorf
VeggieWorld Düsseldorf
Die Messe für den pflanzlichen Lebensstil

Aufgrund der aktuellen Situation rund um Corona sind hauseigene Veranstaltungen, wie z. B. die LEHMANNs Kundengygiene-Schulung noch nicht terminiert. Desweiteren sind alle aufgeführten Termine ohne Gewähr.

Änderungen vorbehalten

Mein Mittagstisch

work eat balance

JETZT NEU

Mittagessen für Büro & Unternehmen

Unser Mittagstisch

Gutes Essen macht glücklich! Davon sind wir bei LEHMANNs überzeugt. Leckere Speisen und eine ausgewogene Ernährung tragen in hohem Maße dazu bei, dass wir fit und gesund bleiben sowie genug Energie für den Tag haben. Dabei ist das Mittagessen eine wichtige Mahlzeit, denn es ist in der Regel der größte Energielieferant des Tages.

Bei „Mein Mittagstisch" stehen täglich ein fleischhaltiges und ein vegetarisches Gericht sowie diverse Salatvariationen zur Auswahl, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Unser junges Team entwickelt unser Angebot sowie die Rezepturen laufend weiter, um unseren Kunden stets die beste Qualität und abwechslungsreiche Gerichte anbieten zu können.

Überzeugen Sie sich selbst mit Ihrer ersten Bestellung!

Unsere Vorteile

+ *beste Qualität durch schonendes Garverfahren*
+ *täglich frisch zubereitet*
+ *wöchentlich wechselnde Speisepläne*
+ *tägliche Anlieferung*
+ *schnell & flexibel verzehrfertig*
+ *kein Warmhalten nötig*
+ *höchste Hygienestandards*
+ *nicht tiefgekühlt*
+ *keine Aluschalen*
+ *demnächst in Mehrwegschalen möglich*

Mein Mittagstisch ist eine Marke der:

LEHMANNs Gastronomie GmbH
Saime-Genc-Ring 31
53121 Bonn-Dransdorf

Bestellungen & Infos:
Tel.: 0228 - 850 261-29 // Fax: -22
E-Mail: info@lehmanns-gastronomie.de
www.lehmanns-gastronomie.de/mein-mittagstisch

LEHMANNs
aus Leidenschaft zum Essen

DIE NEUE LEHMANNs APP

- SPEISEPLÄNE
- REZEPTE
- NEWS
- UND MEHR!

LEHMANNs

SO GEHT´S

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