

Infos rund um eine gute Verpflegung

von Kindern und Jugendlichen

LEHMANNS aus Leidenschaft zum Essen



Liebe Leserinnen und Leser.

die aktuelle Zeit wird von der Corona-Pandemie bestimmt, die auch uns schwer getroffen und Einfluss auf unser Unternehmen genommen hat. Schulen und Kitas wurden geschlossen, Notbetreuungen organisiert und Homeschooling sowie Wechselunterricht in Schulen eingeführt. All dies hat natürlich Einfluss auf die Essensversorgung und somit auf die Auslastung in unserer Küche. Die wenigen Kinder und Jugendliche, die in den Einrichtungen verpflegt werden dürfen, sollen natürlich weiterhin ein gesundes und leckeres Essen erhalten - das war und ist unser Anspruch. Daher haben wir für unsere Kunden immer alles möglich gemacht. Obwohl uns auch dieses Jahr der Lockdown wieder vor eine große logistische und wirtschaftliche Herausforderung stellt, bleiben wir optimistisch und sehen positiv in die Zukunft. Denn jede Krise hat einen Anfang und irgendwann auch ein Ende.

Das Schwerpunkthema dieser Ausgabe ist Nachhaltigkeit. Denn LEH-MANNs wird grüner. Wir haben unseren Speiseplan umgestellt, um die Akzeptanz für Veggie-Gerichte zu erhöhen, beziehen zu 100 Prozent Ökostrom und bekommen das erste E-Auto in unsere Fahrzeugflotte. Wir denken zukunftsgerichtet, damit auch unsere Kinder und Enkel noch sicher und glücklich auf dieser Erde leben können.

Auch für unser Unternehmen haben wir zukunftsweisende Entscheidungen getroffen und zwei verdiente Mitarbeiterinnen zu Prokuristinnen ernannt und damit unsere Führungsriege

Außerdem geben wir in diesem Heft Einblicke in die neuen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und haben allerlei Wissenswertes zusammengetragen über eines unserer Lieblingsprodukte: die Möhre. Darüber hinaus informieren wir über digitale Sportangebote für Kinder und Jugendliche, die richtig Spaß machen und für die man nicht mal vor die Tür gehen muss.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen

Günther 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, Cathrin Baum,

Kristina Reymann-Schneider Gestaltung: Marc Neubauer Bilder: LEHMANNs, Adobe Stock

Druck: DCM Druck Center Meckenheim Auflage: 6000









Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNS	4
LEHMANNs wird grüner	

Wir erweitern die Führungsriege

Neuer Caterer in der IGS Bonn-Beuel

KARRIERE

Kundenbetreuung im Außendienst

JUUT ERKLÄRT 10

Nachhaltigkeit

SCHULVERPFLEGUNG IN 12 DEUTSCHLAND

Die neuen DGE-Qualitätsstandards für Schule und Kitas wurden veröffentlicht

LEHKIS JUUTE KINDERWELT 13

Spiel & Spaß für unsere Kleinen!

JUUTE KUNDEN

"LEHMANNs ist der beste Caterer, den ich bisher kennengelernt habe"

UNSERE LEBENSMITTEL

Möhren, Karotten, gelbe Rüben

Highlight zum selber kochen – "Gebackene Möhren mit Möhrengrün-Pesto"

NEUES AUS DER POLITIK

Aktuelle Informationen aus dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

JUUTE ORTE

Steinbachtalsperre in Euskirchen

JUUTE SACHE

Digitaler Sportunterricht

JUUT GEDACHT

Kolumne -

17

18

"Nachhaltigkeit zu Hause"

JUUT INFORMIERT

22

23

25

26

Mach Doch was mit







LEHMANNs wird grüner

LEHMANNs wird zukünftig noch nachhaltiger und startet ab 2021 ein neues Projekt

Die Erde befindet sich in keinem guten Zustand: Grund für die globale Erwärmung ist in erster Linie unsere Lebensweise in der Industriegesellschaft. Die Verbrennung fossiler Energieträger (z.B. Kohle, Öl, Gas), die Abholzung von Wäldern, Viehzucht und Landwirtschaft in großem Stil, das Anwachsen der Plastikmüllberge und nicht zuletzt der steigende Konsum von Fleisch- und Milchprodukten verursachen rasant zunehmende Treibhausgasemissionen und Umweltprobleme.

Die schlimmsten Folgen der drohenden Klimakrise können aber noch verhindert werden. Es liegt in der Verantwortung jedes Einzelnen, schonend mit allen Ressourcen umzugehen und den Verbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Als Caterer für Kinder- und Schulverpflegung ist es LEHMANNs wichtig, den zukünftigen Generationen die Welt in einem bestmöglichen Zustand zu hinterlassen. Darum rückten die nachhaltige Produktion und Auslieferung der Speisen in den letzten Jahren immer mehr in den Vordergrund.

Ab 2021 will LEHMANNs aber noch nachhaltiger und ökologischer handeln und startet das Projekt "LEHMANNs wird grüner!" Dabei handelt es sich nicht um eine einmalige Initiative, sondern um langfristige und dauerhafte Veränderungen im Unternehmen. Alle Mitarbeiter*innen sind in die Konzepte und Prozesse eingebunden, um gemeinsam eine nachhaltigere Zukunft zu gestalten.

LEHMANNs Ziele 2021 auf einen Blick:

- Unsere Betriebsstätten werden auf 100% Ökostrom umgestellt.
- Die Dienstfahrzeuge werden zum Teil nach und nach durch Elektrofahrzeuge, die mit Strom aus regenerativen Energien betrieben werden, ersetzt.
- Der Speiseplan enthält über 60 % vegetarische Speisen.
- Der Anteil saisonaler, regionaler und Bio-Produkte wird gesteigert.
- Mehrwegsysteme und nachhaltige Verpackung für die Lebensmittel werden verstärkt eingesetzt.
- Lebensmittelreste werden in enger Zusammenarbeit mit den Kunden*innen reduziert.

LEHMANNs

Nachhaltigkeitskonzept

Das Nachhaltigkeitskonzept basiert auf vier Säulen: Gesundheit, Ökologie, Wirtschaft und Gesellschaft. In allen Bereichen ist LEHMANNs bereits seit längerem aktiv, zukünftig soll aber noch mehr erreicht werden.

Gesundheit

Ein abwechslungsreicher und ausgewogener Speiseplan ist die beste Basis für eine gesunde Ernährung. Darum werden bei der Speiseplanung nicht nur die Vorlieben und Wünsche der Kunden*innen einbezogen, sondern die ernährungsphysiologischen Anforderungen mit einem saisonalen Angebot kindgerechter Lebensmittel kombiniert.

Weil eine fleischreduzierte oder vegetarische Küche nachweislich eine gesündere und nachhaltigere Ernährungsweise ist, ändert LEHMANNs das Speiseangebot: Ab 2021 besteht der Speiseplan mit täglich drei verschiedenen vegetarischen Menüs zu über 60% aus vegetarischen Speisen. Zudem ist wöchentlich ein Bio-Nudelgericht im Angebot und der Anteil an Bio-Waren in allen Speisen wird

LEHMANNS Nachhaltigkeitsversprechen:



Entscheidungen

Wir treffen unsere Entscheidungen zukunftsgerichtet mit Blick auf die folgenden Generationen.



Müll

Wir vermeiden Müll und verwenden Mehrweg-Behälter, soweit es die Lebensmittelsicherheit zulässt.



Umwelt

Wir gehen respektvoll und verantwortungsbewusst mit der Umwelt, Tieren und Pflanzen um.



angehoben. Die Gesundheit der Mitarbeiter*innen kommt bei LEHMANNs ebenfalls nicht zu kurz: Allen Mitarbeiter*innen stehen täglich kostenlos eine ausgewogene und gesunde Verpflegung sowie Mineralwasser zur Verfügung. Betriebliches Gesundheitsmanagement, Physiotherapie und jährliche Aktivausflüge sind weitere Bestandteile des Angebots an das Team.

Ökologie

Aus ökologischer Perspektive wird Müll vermieden und schonend mit allen Ressourcen umgegangen. Dies umfasst alle Bereiche des Betriebs vom Transport über die Speiseplanung bis hin zur Stromversorgung. Durch mehrere Maßnahmen wird der Einsatz von Plastik reduziert und unvermeidbarer Müll wird getrennt und effizient sowie umweltfreundlich entsorgt. 2021 stehen Mehrwegsysteme und nachhaltigere Verpackung für die Lebensmittel weiter im Fokus.

Die Speiseplanung erfolgt grundsätzlich saisonal und zielgruppenorientiert. Desweiteren werden gentechnisch veränderte Lebensmittel nicht eingesetzt. Bio-Lebensmittel sowie nachhaltig produzierte und regionale Produkte werden bevorzugt. Auf diese Weise werden lan-

ge Transportwege vermieden und Lieferanten in der Region unterstützt.

Um Speisereste zu reduzieren, arbeiten wir eng mit unseren Kunden*innen zusammen. Täglich werden die Speisereste aller Einrichtungen erfasst, Kontrollen werden durchgeführt und die Speiseplanung wird laufend optimiert. Aus allen unvermeidbaren Speiseresten wird in einer Biogasanlage Strom produziert. Regelmäßige Analysen des Ressourcenverbrauchs zeigen überdurchschnittliche Verbräuche auf, die Konsequenzen nach sich ziehen. Alle Geräte und Maschinen werden einzeln gesteuert und die Beleuchtung funktioniert per Bewegungsmelder - das spart Energie. Ab 2021 werden beide Großküchen zu 100% mit Ökostrom versorgt und die Dienstfahrzeuge werden zum Teil durch Elektrofahrzeuge ersetzt.

Wirtschaft

Bei der Warenanlieferung führt eine gute Planung zu Umweltentlastungen: Durch Bündeln der Einkäufe und der Anlieferungen werden Transportfahrten und -wege eingespart. Die neu errichtete Großküche ermöglicht, große Mengen einige Tage frisch lagern zu können.

Die Ware wird größtenteils in Großgebinden, Obst sowie Gemüse in Mehrwegkisten geliefert, so dass große Mengen an Kartonagen entfallen. LEHMANNs ist Mitglied in einer Einkaufsgemeinschaft und achtet sehr auf gute und enge Beziehungen zu den Lieferanten.

Gesellschaft

Als aktives Mitglied im Verein "United Against Waste e.V." steht die Vermeidung von Lebensmittelabfällen für LEH-MANNs an erster Stelle. "Krummes" Gemüse wird verarbeitet und Lebensmittelabfälle laufend kontrolliert und reduziert.

LEHMANNs ist seit 2019 im Segment Nachhaltigkeit vom TÜV Rheinland mit der höchsten Bewertungsstufe "Premium" zertifiziert. Damit wird bestätigt, dass das Unternehmen im Bereich Nachhaltigkeit sehr gut aufgestellt ist und nachhaltig agiert. (el)







Lieferanten

Wir arbeiten mit Lieferanten, die unsere Werte teilen.



Ware

Wir setzen auf saisonale Ware.



Ressourcer

Wir minimieren Lebensmittelreste und verschwenden keine Energie.



Wir erweitern die Führungsriege

Die beiden langjährigen Mitarbeiterinnen Teresa Buntić und Ivetta Mejssar wurden im April 2021 zu Prokuristinnen der LEHMANNS Gastronomie GmbH ernannt. Gemeinsam mit Michael Hartmann, Prokurist der Viktualien GmbH und verantwortlich für den Einkauf der gesamten Unternehmensgruppe, bilden sie nun die neue Führungsriege hinter der Doppelspitze der geschäftsführenden Gesellschafter Günther und Stefan Lehmann.

Teresa Buntić übernimmt die kaufmännische Leitung mit den Bereichen Verwaltung, Marketing und Vertrieb. Ivetta

Mejssar verantwortet den kompletten gastronomischen Bereich von der Speiseplanung bis zur Produktion.

Zukunftsweisende Strukturen

Mit der Ernennung der beiden Prokuristinnen schaffen wir ein ausgewogenes Verhältnis von Männern und Frauen in der Führungsebene und richten das Unternehmen für die Zukunft aus.

Ivetta Mejssar übernimmt zukünftig den Geschäftsbereich FOOD, der aktuell noch von Seniorchef Günther Lehmann verantwortet wird. Ihr Fokus liegt vor allem auf der Entwicklung des Speiseangebots und der Professionalisierung aller Produktionsprozesse.

Teresa Buntić wird den Geschäftsbereich NON FOOD verantworten, der die Verwaltung mit Schwerpunkt Kundenbetreuung, Logistik und Vertrieb umfasst. Ziel ist es vor allem, die Expansion des Unternehmens voranzutreiben und neue Märkte zu erschließen.

Gemeinsam werden die beiden Prokuristinnen sich der weiteren Digitalisierung des Unternehmens widmen und gezielt junge Mitarbeiter*innen einbinden, um die Zukunft des Unternehmens zu gestalten.

Herzlichen Glückwunsch und wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

ZUR PERSON

Teresa Buntić

Teresa Buntić (geb. Chimenti) wurde 1987 in Engelskirchen geboren. Nach dem Abitur absolvierte sie im Jahr

2010 erfolgreich das Bachelor-Studium der Betriebswirtschaft mit der Spezialisierung Messe,- Kongress- und Eventmanagement. Anschließend war Teresa Buntić als Projektleiterin im internationalen Eventgeschäft tätig, bis sie Mitte

entgeschaft tatig, dis sie Mitte 2016 als Assistentin der Geschäftsführung zu LEHMANNs wechselte. In den letzten Jahren wuchsen ihre Verantwortungsbereiche stetig weiter. Heute ist sie Abteilungsleiterin für den Verwaltungsbereich inklusive Personalwesen, Marketing, Buchhaltung und Vertrieb.

Ivetta Mejssar

tätsmanagement.

Ivetta Meissar wurde 1991 in Mukatschewo (Ukraine) geboren. Im Alter von 4 Jahren kam sie mit ihrer Familie nach Deutschland. Nach dem Abitur studierte sie erfolgreich Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften sowie Lebensmitteltechnologie an der Universität Bonn, das sie mit dem Master of Science abschloss. Ivetta Mejssar begann ihre Karriere Anfang 2014 bei LEHMANNs als studentische Aushilfe in der Ökotrophologie, bevor sie 2016 voll in das Unternehmen einstieg. Seitdem führt sie als Leiterin der Ökotrophologie diesen Unternehmensbereich mit einem dreiköpfigen Team. Zu ihrem Verantwortungsbereich gehören die Speiseplanung, das Reklamationsmanagement, die Qualitätssicherung und das Quali-

Neuer Caterer in der IGS Bonn-Beuel

Seit Beginn des Schuljahres 2020/21 wird die Mensa von der LEHMANNs Catering GmbH bewirtschaftet

Die IGS Bonn-Beuel

Integrierte Gesamtschule Bonn-Beuel entstand aus einer Elterninitiative und wurde 1978 als eine der ersten Gesamtschulen in NRW gegründet. Das auffällige, rote Schulgebäude an der B56 wurde 1981 bezogen. Von den Schülern erhielt es den Beinamen "Ketchup-Schule". Gemeinsamer Unterricht von behinderten und nichtbehinderten Kindern findet seit dem Schuljahr 1985/86 statt. Die IGS Bonn zählt seit vielen Jahren zu den Modellschulen für inklusives Lernen. Die Schule ist mehrfach ausgezeichnet unter anderem als "MINT SCHULE NRW", als "Schule der Zukunft" sowie als "Schule ohne Rassismus - Schule mit Courage", Träger des deutschen Schulpreises, "Netzwerk Zukunftsschulen".

Circa 1400 SchülerInnen werden von etwa 130 LehrerInnen in den Jahrgangsstufen 5 bis 13 im Ganztagsbetrieb unterrichtet.

Die Mensa

Die Mensa verfügt über 300 Sitzplätze, es gibt mehrere Gebäude-Flügel. Ringsum besteht sie aus Glasfronten, koriert. Große Grünpflanzen dienen teilweise als Sichtschutz. Ein Bereich ist für die Oberstufe abgeteilt, nur dort gibt es auch Kaffee. Im Mensa-Außenbereich gibt es eine Terrasse, die im Sommer gerne besucht wird

Das Verpflegungskonzept ..LEHMANNs coolinary"

Die Marke LEHMANNs coolinary steht für ein junges, frisches Angebot in den Mensen und Kiosken an weiterführenden Schulen. Frische, Oualität und Vielfalt der Lebensmittel sowie die Zufriedenheit der Tischgäste stehen an erster Stelle. In der Mensa arbeiten motivierte, hilfsbereite und freundliche Mitarbeiter*innen, die sich fürsorglich um die Kinder und Jugendlichen kümmern und bei Wünschen gerne weiterhelfen.

In der Mensa stehen täglich verschiedene Hauptgerichte und wechselnde Beilagen sowie ein Pastagericht zur Auswahl. Es gibt selbstverständlich auch schweinefleischfreie und vegetarische Gerichte. Zusätzlich können allergenfreie Menüs bestellt werden. Aktionstage und saisonale Gerichte bringen zusätzliche Abwechslung. Jeder entscheidet selbst, welche Beilage zur gewählten Haupt-

komponente am bes-

steht eine bunte Auswahl von Rohkost über Salat bis zum gekochten Gemüse zur Auswahl. Für den großen Hunger können die Menüs auch als XXL-Menüs bestellt werden. Man bekommt dann die doppelte Menge der Hauptkomponente sowie größere Portionen an Beilagen - und das gegen einen geringen Aufpreis. Neben vielen saisonalen Produkten sind auch BIO-Produkte ein fester Bestandteil der Speisepläne.

Am coolinary-Kiosk gibt es ein breites Snacksortiment, kühle Getränke und natürlich etwas zum Naschen. Ein monatlich neuer coolinary Snack und viele weitere leckere Aktionen ergänzen das Angebot.

Um allen SchülerInnen das gewünschte Menü anbieten zu können, lange Wartezeiten an der Essensausgabe zu vermeiden und eine hohe Qualität der Speisen zu garantieren, nutzt LEHMANNs das eigene Vorbestellund Abrechnungssystem "myfoodorder". Auf der Homepage www.lehmanns-coolinary.de wird man unter den Bereich "Login Menübestellung" zur entsprechenden Anmelde-Seite weitergeleitet. (el)



Kundenbetreuung im Außendienst

Die Zufriedenheit der Kunden steht bei LEHMANNs an erster Stelle. Nur wenn die Kunden zufrieden sind und den Kindern das Essen schmeckt, hat das Cateringunternehmen gute Arbeit geleistet. Rückmeldungen der Kunden liefern die Basis für Verbesserungen und Weiterentwicklungen.

LEHMANNs Maßnahmen zur Steuerung der Kundenzufriedenheit

In Zusammenarbeit mit den Kunden hat LEHMANNs seit Firmengründung zahlreiche Maßnahmen im Bereich der Kundenbetreuung und des Reklamationsmanagements entwickelt. Jedes Jahr kommen weitere hinzu. Dazu zählen unter anderem:

- Kundenbetreuung unterteilt in Innenund Außendienst
- jährliche, schriftliche Zufriedenheitsund Akzeptanzumfragen
- telefonische Zufriedenheitsabfragen
- engmaschige Begleitung von Neukunden in der Startphase und auf Anfrage
- Feedbackgespräche mit Trägern, Leitungskräften und Erziehern
- Teilnahme an Mensaausschüssen, Elternabenden oder Infoveranstaltungen

Die Kundenbetreuung bei LEHMANNs

In Ausgabe 02.2020 des Magazins "JUUTE KINDERPFLEGUNG" wurde Ihnen in der Rubrik Karriere die Kundenbetreuung im Allgemeinen und die Kundenbetreuung bei LEHMANNs im Innendienst mit dem Team und seinen Aufgaben detailliert vorgestellt. Die Mitarbeiterinnen im Innendienst sind als feste Ansprechpartnerinnen permanent am Stammsitz Bonn erreichbar.

Im Gegensatz dazu sind die Kolleginnen der Kundenbetreuung im Außendienst mobil und besuchen die Kunden vor Ort. Die Mitarbeiterinnen unterstützen bei Fragen rund um die Bestellungen, den Speiseplan, die Anpassung von Portionsgrößen oder der Qualität des Essens. Sie nehmen Lob, Kritik, Stimmungen und Wünsche auf und hören, was Erzieher und vor allem die Kinder, rückmelden. Sie helfen aber auch, organisatorische oder praktische Probleme in der Küche oder der Ausgabe zu lösen. Falls erforderlich werden die Kräfte, die mit der Verpflegung in der Einrichtung betraut sind, auch für einen gewissen Zeitraum in der Küche oder bei der Ausgabe betreut. Kooperation werden auch Hygienekonzepte erarbeitet. Was

Katrin P.
Kundenbetreuung
Außendienst

nicht sofort gelöst werden kann, wird im Unternehmen mit der Geschäftsführung und den Fachabteilungen diskutiert. Bisher wurde immer eine Lösung im Sinne der Kunden gefunden. Zu den Aufgaben des Außendienstes gehört es ebenfalls Aktionen in den Einrichtungen durchzuführen. Grillaktionen im Sommer und Backaktionen im Winter sind seit mehreren Jahren in den Einrichtungen beliebt.

Durch die Mitarbeiterinnen im Au-Bendienst bekommt LEHMANNs ein Gesicht bei den Kunden. Die Mitarbeiterinnen im Außendienst sind wichtige Bindeglieder zwischen allen Abteilungen im Unternehmen und den Kunden. Durch direktes Feedback an feste Ansprechpartnerinnen kann den Kunden individuell geholfen werden. Häufig werden auch durch die Rückmeldungen Optimierungen allgemeiner Art im Unternehmen angestoßen. Eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten, die mit reiner Präsenz am Stammsitz oder Zufriedenheitsumfragen nicht zu leisten ist.

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

Katrin P.

Ich arbeite seit gut zwei Jahren im Außendienst der Kundenbetreuung. Nach beruflichen Stationen im Handel und Agenturgeschäft schloß ich ein berufsbegleitendes Fernstudium ab und suchte eine Jobveränderung. Einen Tag vor Heiligabend las ich eine Stellenausschreibung von LEH-MANNs im Internet. Diese sprach mich sofort an. Ich schickte meine Bewerbung zu und nach einem ausführlichen Vorstellungsgespräch konnte ich meinen Arbeitsvertrag unterschreiben. Seither besuche ich unsere Kunden in ihren Einrichtungen, hole mir ihr Feedback ein, finde Lösungen, wenn es Fragen vor Ort gibt und versuche mit unserem LEHMANNs-Team Wünsche zu erfüllen und Probleme zu lösen. Zu meinen wichtigsten Aufgaben zähle ich, genau hinzuhören, Stimmungen aufzunehmen und für den Kunden da zu sein. Unser Ziel: den Kunden zufrieden ma-



chen. Ich habe das Glück, auf viele nette Kunden zu treffen, die sich freuen mich zu sehen. Und damit meine ich nicht nur die "großen" Kunden, sondern auch unsere kleinen Kunden, die Kinder. Sie fragen zum Beispiel: "Hallo Frau Lehmanns, kochst DU unser Essen? Wann gibt es wieder Pfannekuchen? Grillst Du mal wieder bei uns im Sommer? Und bringst Du dann den Lehki mit?" Die Arbeit mit den Kunden und im LEHMANNs-Team macht sehr viel Spaß. Im Team kann sich jeder auf jeden verlassen und wir mögen uns. Die Zusammenarbeit mit Menschen sowie die kundenorientierte Lösungssuche treiben mich an. Ich schätze die tägliche Dynamik, die der Job mit sich bringt. LEHMANNs ist ein Unternehmen mit stetigem Willen, sich weiterzuentwickeln, vor allem zum Kunden hin zu entwickeln, vorne dabei zu sein, nie still zu stehen. Das neue Projekt "LEHMANNs wird grüner" unterstütze ich sehr. Damit sind wir wieder am Puls der Zeit.

Neescha S.

Ich arbeite seit vielen Jahren für LEH-MANNs und war schon in vielen Abteilungen. Anfangs im Einkauf, dann in der Verwaltung, lange in der Kundenbetreuung Innendienst, ich habe das Bistro geleitet und war Gebietsleiterin für die weiterführenden Schulen mit LEHMANNs-Personal. Wie ich zu LEH-MANNs gekommen bin? Ich habe nach meiner Ausbildung eine Stelle gesucht. Ich bin dann eines Tages mit meinen Unterlagen zu LEHMANNs spaziert und habe gefragt, ob eine Stelle für eine gelernte Restaurantfachkraft frei wäre.

Neescha S.

Ich konnte sofort anfangen, weil zu durchzurutschen und deswegen sollten diesem Zeitpunkt in einigen Bereichen wir viel öfters Pommes schicken. Gut Mitarbeiter gesucht wurden. Heute ist argumentiert, aber leider wenig hilfreich das nicht mehr so einfach und auf jeden für die Abteilungen am Stammsitz, mit Fall muss man sich schriftlich bewerben. denen wir eng zusammenarbeiten. Wir Seit kurzem leite ich als kommunikatisind stetig auf kurzem Weg mit den Kolonsfreudiger Mensch die Kundenbetreulegen im Austausch, um unseren Service ung Außendienst. Meine Kollegin und am Kunden zu verbessern. (el) ich besuchen täglich Einrichtungen. Wir





Nachhaltig zu handeln bedeutet, nicht nur an die Gegenwart zu denken, sondern bei jeder Entscheidung und mit jedem Tun auch die Zukunft im Blick zu haben. Denn schon heute werden die Weichen für die Zukunft gestellt.

"Nachhaltige Entwicklung heißt, Umweltgesichtspunkte gleichberechtigt mit sozialen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu berücksichtigen. Zukunftsfähig wirtschaften bedeutet also: Wir müssen unseren Kindern und Enkelkindern ein intaktes ökologisches, soziales und ökonomisches Gefüge hinterlassen. Das eine ist ohne das andere nicht zu haben." So steht es im Bericht der so genannten Brundtland-Kommission von 1987. Sie wurde von den Vereinten Nationen ins Leben gerufen und fand eine anschauliche Definition für den Begriff Nachhaltigkeit, die bis heute gültig ist.

Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen

Mit der "Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung" haben die Vereinten Nationen einen ambitionierten Weltzukunftsplan entwickelt, der am 1. Januar 2016 in Kraft trat. Angestrebt wird damit nicht weniger als die Transformation unserer Welt. 17 Ziele umfasst die UN-Nachhaltigkeitsagenda: Armut beenden, Ernährung und Zugang zu Wasser sichern, gesundes Leben und Bildung für alle ermöglichen, Gleichstellung der Geschlechter herstellen, nachhaltiges Wirtschaftswachstum fördern, Ungleichheit verringern, Kli-

mawandel bekämpfen, Ökosysteme schützen und Frieden schaffen, sind einige davon. Alle Staaten sind, unabhängig von ihrem Status als Industrienation, Schwellen- oder Entwicklungsland, dazu aufgefordert, diese Ziele zu verfolgen und bis 2030 zu erreichen.

Nachhaltigkeit erfordert ein Umdenken

Jahrzehntelang hatte das Wirtschaftswachstum in den westlichen Industrienationen höchste Priorität. Die Ausbeutung von Menschen und Ressourcen wurde hingenommen und dem Wachstumsziel untergeordnet. Schließlich hat sich in den 1970er Jahren eine Gegenbewegung entwickelt, die Wirtschaftswachstum um jeden Preis kritisch hinterfragte. Die Studie "Die Grenzen des Wachstums" (1972) vom Club of Rome, einer Vereinigung von Wirtschaftsführern, Politikern und Wissenschaftlern aus mehr als 50 Ländern, zeichnete ein düsteres Bild von der Zukunft. Doch die Studie lieferte auch Lösungen. Ein schonender Umgang mit Ressourcen, mehr Engagement beim Umweltschutz und die Ausschöpfung moderner technischer Möglichkeiten sollte den Berechnungen der Forscher zufolge neben weiteren Maßnahmen dazu beitragen können, die Erde wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

Gewinn statt Verzicht

Seit die Gedanken einmal in der Welt waren, wurde die Idee der Nachhaltigkeit immer populärer, auch wenn sie



knapp 50 Jahre später – trotz "Agenda 2030" – noch lange nicht die gesamte Politik oder die Gesellschaft erfasst hat. Denn der Nachhaltigkeit haftet immer auch der Verzicht an: Weniger ist mehr. Fahrrad statt Auto. Gemüsepfanne statt Brathähnchen. Das sollten wir ändern, meint Olaf Zimmermann, Geschäftsführer des Deutschen Kulturrates. "Der Mensch ist ein lustbetontes Wesen. Etwas zu tun, das Freude macht, das nicht den Verzicht, sondern den Gewinn betont, animiert zum Mitmachen. Das Thema Nachhaltigkeit muss positiv kulturell besetzt werden. Wenn uns dies gelingt, wird nicht mehr der Verzicht als Erstes stehen, sondern der Gewinn", schrieb er im "Nachhaltigkeitsalmanach 2018". Nachhaltiges Wirtschaften sei schon längst ein Markt und Wirtschaftsfaktor und somit ein ökonomischer Gewinn. Der Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen sei ein ökologischer Gewinn, der für unser Überleben sorge. Der soziale Gewinn sei eine am Gemeinwohl orientierte Gesellschaft. In einer Welt zu leben, die uns ein gutes Leben ermöglicht, sei der gesellschaftliche Gewinn.

Gesamtgesellschaftliche Aufgabe

Nachhaltig zu handeln, ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, zu der jede und jeder Einzelne beitragen kann. Sei es durch nachhaltigen Konsum, etwa den Kauf fairer Produkte, durch weniger Ressourcenverschwendung, durch den Umstieg vom Auto aufs Fahrrad, durch die

längere Nutzung von Elektrogeräten, statt stets das neueste Smartphone zu kaufen oder durch das Umstellen von Routinen, etwa unterwegs die eigene Kaffeetasse zu nutzen, anstelle eines Coffee-To-Go-Bechers mit Plastikdeckel.

Unternehmen stehen in der Verantwortung

Eine besondere Verantwortung trägt die Wirtschaft, das heißt jedes einzelne Unternehmen – vom Start-Up bis zum Großkonzern. Schließlich verbrauchen sie deutlich mehr Ressourcen als ein einzelner Mensch und können daher wirksam zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen und durch ihr Handeln endliche Ressourcen schonen und zugleich als Vorbild für die Gesellschaft dienen. Mittlerweile haben viele Unternehmen Sustainability-Konzepte entwickelt, um nachhaltiges Handeln und Wirtschaften im eigenen Betrieb und darüber hinaus zu fördern.

LEHMANNs wird grüner

Auch LEHMANNs übernimmt Verantwortung und verpflichtet sich in allen Unternehmensbereichen der Nachhaltigkeit. LEHMANNs Unternehmensphilosophie zielt darauf ab, langfristig und verantwortungsbewusst zu denken und zu handeln. Nachhaltig zu wirtschaften, bedeutet für LEHMANNs, dazu beizutragen, dass die Erde möglichst sauber bleibt, wir respektvoll miteinander umgehen und uns gesund ernähren. (rey)



Die neuen DGE-Qualitätsstandards für Schule und Kitas wurden veröffentlicht

Neben der gesundheitsfördernden Ernährung steht die Nachhaltigkeit im Fokus

Die DGE-Qualitätsstandards für Schule und Kita geben verlässliche Kriterien für ein abwechslungsreich zusammengestelltes und gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot an.

Warum wurden die DGE-Qualitätsstandards überarbeitet?

Laut DGE sind die Ansprüche an die Gemeinschaftsverpflegung gestiegen. Gefordert wird eine Qualität zu angemessenen Preisen, die der Gesundheit dient und schmeckt, soziale Teilhabe ermöglicht, aber auch den Umweltaspekt und Klimaschutz einbezieht. Die Qualitätsstandards verknüpfen nun die aktualisierten ernährungswissenschaftlichen Kriterien mit dem Gesichtspunkt Nachhaltigkeit.

Was ist "Neu" an und in den **DGE-Qualitätsstandards?**

Statt bisher sieben Standards gibt es noch fünf. Die Lebenswelten Krankenhäuser und Reha-Einrichtungen sowie stationäre Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern wurden jeweils zu einem Werk zusammengefasst. Folglich gibt es fünf "neue" Standards für die Lebenswelten Kita, Schule, Betrieb, Klinik und Senioren. Die Titel wurden entsprechend angepasst. Für Kitas lautet der neue Titel "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und für Schulen "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".

Das Thema Nachhaltigkeit zieht sich wie ein grüner Faden durch alle Kapitel. Dafür wurde die Expertise des internationalen Think Tanks "Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie" eingezogen. Berücksichtigt werden die Dimensionen Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tier-

Das neue Kapitel 2 stellt die DGE-Qualitätsstandards als Instrument der Qualitätsentwicklung dar. Die früheren Informationen zu Schnittstellenmanagement, Personalgualifikationen, Beschwerdemanagement und Leistungsverzeichnis wurden integriert und aktualisiert.

Auch Kapitel 3 zu den Grundlagen der Verpflegung ist neu. Es werden Hintergrundinformationen zu einer nachhaltigen Verpflegung, einer optimalen Lebensmittelauswahl sowie zur Herleitung der lebensmittelbezogenen Kriterien zusammengestellt.

Kapitel 4 ist das Kernstück der Qualitätsstandards. Es enthält die Kriterien zur Gestaltung der Verpflegung. Hier finden sich alle Angaben zu Häufigkeiten von Lebensmitteln, zur Speiseplangestaltung oder Kriterien, die bei der Zubereitung zu beachten sind. Neu ist die Darstellung entlang der Prozesskette der Verpflegung. Ebenfalls neu die Kriterien für Frühstück und Zwischenmahlzeit sowie für ovo-lacto-vegetarische Angebote.

Wichtige Veränderungen bei den Lebensmitteln: geänderte Fettgehalte der

Milch und Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren wurden auf I x pro Woche reduziert und Fisch darf auch in Süßwasserqualität angeboten werden.

In Kapitel 5 liegt der Fokus auf den Akteuren und den Rahmenbedingungen, die die Qualität der Verpflegung beeinflussen.

Kapitel 6 enthält die wichtigsten rechtlichen Rahmenkriterien.

Neu sind ebenfalls ein Glossar und ein Literaturverzeichnis am Ende der Broschüren

Wer war an der Überarbeitung beteiligt?

Mitarbeiter der DGE aus allen Referaten, rund 70 Vertreter aus Wissenschaft, Ministerien, einschlägigen Verbänden, Institutionen, Caterer, Träger, Anbieter von Produkten für die Gemeinschaftsverpflegung und DGE-Auditoren wurden in die Überarbeitung einbezogen.

LEHMANNs war übrigens in den Überarbeitungsprozess von Anfang an aktiv einbezogen. Fleißig mitdiskutiert wurde bei der Auftaktveranstaltung und in verschiedenen Arbeitsgruppen, vor allem der zu den Kriterien für die gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung, die sich in den Speiseplänen wiederfindet. Auch die Print-Entwürfe der DGE-Oualitätsstandards Kita und Schule wurden von LEHMANNs in den verschiedenen Arbeitsphasen geprüft und kommentiert. (el)

AUSGABE

VIER TOLLE & BUNTE SEITEN ZUM RAUSTRENNEN

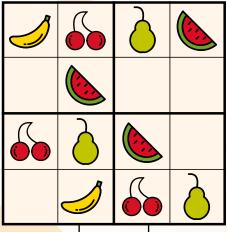


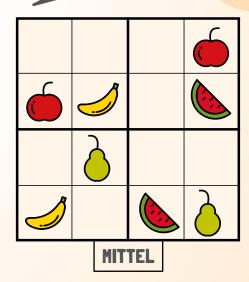
RÄTSELN BASTELN KOCHEN MALEN TIPPS

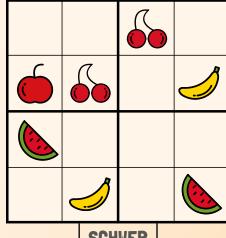
LEHKI RÄTSELT

FRÜCHTE-SUDOKU

- Jede Zeile und jede Spalte enthält jede Frucht nur einmal. Es darf keine Frucht zwei Mal vorkommen.
- In jedem 2x2 Quadrat darf jede Frucht nur einmal erscheinen.







LEICHT

SCHWER



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



LEHKI KREATIV









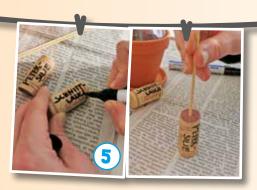
IHR BENÖTIGT:

- Bastelunterlage (z.B. Zeitung)
- Blumentöpfe (Durchmesser 8cm) mit passenden Untersetzern
- auf Wunsch: Farbe/Pinsel
- leere Plastikflaschen (so viele wie Töpfe)
- Anzuchterde und Saatgut nach Wahl
- Korken und Schaschlikspieße
- Cutter, Lineal, Filzstift

WIR BASTELN MINI-GEWÄCHSHÄUSER MIT KORKENSTICKS!

- 1 Stellt die Blumentöpfe auf eine Unterlage. Wenn Ihr mögt, könnt Ihr die Töpfe anmalen. Lasst sie dann gut trocknen.
- 2 Füllt die Töpfe mit der Erde und streut dann das Saatgut hinein. LEHKI hat sich Schnittlauch und Petersilie ausgesucht.
- 3 Kürzt die Plastikflaschen auf ca. 11 cm (von oben gemessen).
- (4) Setzt die Plastikkuppeln auf Eure Gewächshäuser.
- 5 Beschriftet Korken mit der Kräuterart, steckt Schaschlikspieße hinein und so habt Ihr im Blick was im Gewächshaus heranwächst.
- 6 Sucht Euch dafür ein sonniges Plätzchen und vergesst nicht, regelmäßig zu gießen!

Viel Spaß beim Nachbasteln!

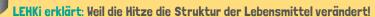






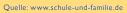
LEHKI ERKLÄRT





Kartoffeln bestehen aus Stärke (= Kohlenhydrate). Die Molekülketten (= Moleküle bestehen aus Atomen und sind chemische Verbindungen – und die Bausteine der meisten Stoffe) der Kohlenhydrate nehmen das warme Wasser auf und quellen dabei auf – die Kartoffel wird weich.

Eier dagegen bestehen aus Eiweiß (= Protein). Die Molekülketten der Proteine bilden ein lockeres Knäuel. Bei Wärmezufuhr klebt es an verschiedenen Stellen zusammen – das Ei wird fest. Im Eidotter ist jedoch auch noch Fett, das bei Erhitzung schmilzt. Deswegen hat ein perfektes Spiegelei auch einen weichen Dotter.



KOCHEN

WIR MACHEN EINEN LECKEREN KRÄUTERQUARK!



Die Kräuter waschen und schleudern oder in einem Küchenpapier trocken rollen.



Die Kräuter zupfen, etwas Petersilie zur Seite legen, die restlichen Kräuter hacken.



Den Quark, das Olivenöl und die Gewürze in eine Rührschüssel geben.



IHR BENÖTIGT:

- 250 gr. Speisequark
- 1 TL Olivenöl (gerne mit Limone oder Orange)
- 1 Handvoll Kräuter
 - Glatte Petersilie
 - Krause Petersilie
 - Schnittlauch
 - Sauerampfer
 - Thymian
 - Rosmarin
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zitronenpfeffer

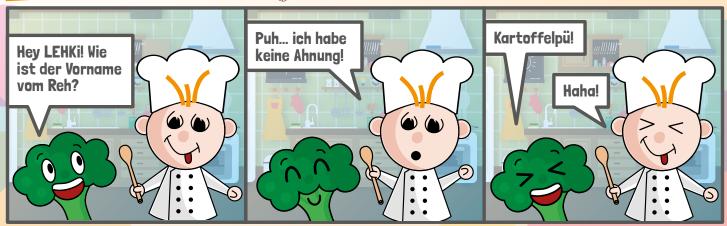


Die Kräuter dazugeben und alles gut mit einem Teigschaber vermengen.





LEHKI & FREUNDE



FEHLERSUCHE

Findest du die 5 Fehler, die sich in unseren Frühlingsgarten geschlichen haben?





LEHKI RÄTSELT



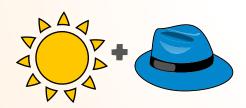






Welche Wörter werden hier gesucht?
Setze dafür die einzelnden Wörter einfach zusammen.

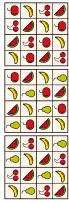






LEHKi freut sich über eure Post! Schickt uns gerne eure gemalten und gebastelten Werke oder ein Foto davon. Gerne auch eure besten Witze und Scherzfragen!

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



Versteckter LEHKi; auf der 3. Seite hinter "LEHKi und Freunde" Fehlersuche:gelbe Blume im Blumenkasten, Kordel am Tor, Blume auf LEHKi's Hut, Handschuhe, Steine rechts vor LEHKi Gesuchte Wörter: Pfannkuchen, Bärlauch, Löwenzahn, Eiswürfel, Sonnenhut, Handschuh

"LEHMANNs ist der beste Caterer, den ich bisher kennengelernt habe"

Das Montessori-Kinderhaus in Bonn-Bad Godesberg wird seit vielen Jahren von LEHMANNs versorgt. Rund 45 Kinder nehmen – in normalen Zeiten – am Mittagessen teil. Warum sie mit LEHMANNs sehr zufrieden sind, erzählt die Erzieherin und stellvertretende Einrichtungsleiterin Sandra Schürmann.

Wie zufrieden sind Sie mit LEHMANNs?

Sandra Schürmann: Wir sind sehr zufrieden. Wir schätzen die ausgewogene Ernährung, dass frisch gekocht wird und dass das Gemüse nicht in irgendeiner Soße schwimmt. Das habe ich bei vielen anderen Caterern schon anders erlebt. Bei LEHMANNs wird wirklich darauf geachtet, dass die Speisen natürlich belassen werden.

Welches Essen mögen die Kinder denn am liebsten?

Nudeln und Kartoffelpüree! Diese klassischen, typischen Sachen. Wir versuchen jetzt gerade, ihnen auch Vegetarisches anzubieten, Gemüsestäbchen zum Beispiel. Damit haben manche Kinder noch Schwierigkeiten, weil sie das nicht so kennen.

Wie bewerten Sie die Qualität des Essens?

Ich würde jetzt spontan aus dem Bauch heraus sagen, dass LEHMANNs der beste Caterer ist, den ich bisher in meinen langen Jahren in der Kinderund Jugendarbeit kennengelernt habe.

Was verbinden Sie – neben leckerem Essen – noch mit LEHMANNs?

Wir schätzen an LEHMANNs nicht nur diejenigen, die das Essen kochen, sondern auch die, die es bringen. Das ist immer ein sehr netter Umgang. Die Mitarbeiter sind sehr höflich, auch den Kindern gegenüber. Wenn das Essen geliefert wird, ist es auch immer ganz lustig. Die Kinder sagen dann: Ah, da kommt der Koch. Das ist für die Kinder immer ganz klar: Der Koch bringt uns jetzt das Essen, da können wir Erzieherinnen sagen, was wir wollen. Vielen Dank für das Gespräch! (rey)





Die Möhre, auch bekannt als Karotte, gelbe Rübe, Rübli oder Wurzel, zählt zu den beliebtesten Gemüsesorten in Deutschland. Warum das so ist und was die Möhre auszeichnet.

Bereits in der Antike sollen Möhren in Europa als Heilpflanzen bekannt und beliebt gewesen sein, notierte der italienische Arzt und Botaniker Pietro Andrea Mattioli (ca. 1500-1577) in seinem "Kreutterbuch". Er verwies darauf, dass schon der Römische Kaiser Tiberius ein Möhren-Fan gewesen sei. Doch es hätten keine x-beliebigen Möhren sein dürfen. Tiberius habe sich extra Möhren aus Deutschland liefern lassen, weil dort die besten wüchsen.

Auch heute noch wachsen Millionen Möhren auf deutschen Feldern. Eine größere Anbaufläche hat nur noch der Spargel. 2019 wurden in Deutschland rund 791.000 Tonnen Möhren im Freiland geerntet. Sie zählen zu den beliebtesten Gemüsesorten der Deutschen. Noch häufiger gekauft werden nur noch die Tomaten.

Warum Möhren so beliebt sind

Die meisten Kinder essen gerne Möhren, weil sie – im Gegensatz zu vielen anderen Gemüsesorten – einen süßlichen Geschmack haben. Schon Babys werden hierzulande mit Möhrenbrei gefüttert. Denn Möhren sind gesund, gut verträglich und sättigend. Später landen Möhrenstifte als Rohkost in der Pausenbox. Die Schale ist übrigens auch essbar. Und es ist gar nicht so verkehrt, sie nach dem gründlichen Waschen mitzuessen, denn viele Nährstoffe sitzen direkt unter der Schale. Auch das Grün ist essbar und kann zum Beispiel Salaten beigefügt oder zu Pesto verarbeitet werden.

Was in Möhren drin steckt

Die Möhren, so schrieb Pietro Andrea Mattioli im 16. Jahrhundert, seien "lieb-

lich zu essen, dem Magen nützlich". Dass sie auch für die Augen gut sind, wusste der Leibarzt des Erzherzogs Ferdinand II. und des Kaisers Maximilian II. damals noch nicht. Heute ist belegt, dass das Beta-Carotin, das den Möhren ihre orangene Farbe verleiht, im Körper in Vitamin A umgewandelt wird. Vitamin A wiederum unterstützt die Sehkraft und das Immunsystem. Zudem soll das Carotin Körperzellen schützen und somit krebshemmend wirken. Damit es vom Körper gut aufgenommen werden kann, sollte bei der Zubereitung von Möhren etwas Öl oder Butter dazugegeben werden. Auch Raspeln setzt das Carotin besser frei.

Wann haben Möhren Saison?

Möhren aus Deutschland sind fast das ganze Jahr über zu haben, da es frühe und späte Sorten gibt und sie sich gut lagern lassen. Hauptanbaugebiete sind Nordrhein-Westfalen, Nieder-

sachsen und Rheinland-Pfalz. Nur im Frühjahr, ein paar Wochen vor der ersten Ernte müssen Möhren aus Südeuropa importiert werden, um den Bedarf zu decken. Im Mai startet die Saison mit den frisch geernteten Bundmöhren. Ab Spätsommer kommen die Waschmöhren ohne Laub in den Handel. Frische Möhren sind leicht zu erkennen. Zum einen an der Farbe, zum anderen an der Festigkeit. Lassen sie sich leicht biegen, haben schon grüne Köpfchen oder welkes Grün, dann sind sie nicht mehr frisch.

Wilde Verwandte

Neben den kultivierten Möhren gibt es noch die Wilden Möhren. Das sind zweijährige Wald- und Wiesenpflanzen mit weißen Blütendolden, die keine hohen Ansprüche haben und deshalb weit verbreitet sind. Sie blühen von Mai bis Oktober. Auch die weiße Wurzel der Wilden Möhre ist roh oder gekocht essbar. Aber Vorsicht: Sie ist leicht zu verwechseln mit ähnlich aussehenden giftigen Doldengewächsen. Deshalb lieber nicht zugreifen, wenn nicht zweifelsfrei geklärt ist, ob es sich bei einer Pflanze wirklich um die Wilde Möhre handelt.

Farbenvielfalt

Unsere heutige Kulturmöhre ist vermutlich ein Nachfahr der Wilden Möhre und der gelben und violetten Möhren, die ursprünglich aus Südeuropa und Asien stammen. Die orangene Farbe hat sich in den letzten Jahrhunderten durch Züchtung und Mutation herausgebildet und wurde zum Standard in Europa. Doch die weißen, gelben, roten und violetten Möhren (die heutzutage in Asien weit verbreitet sind) sind nie ganz verschwunden und können für eine hübsche Abwechslung auf dem Teller sorgen. (rey)



Aktuelle Informationen aus dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bundesweite Aktionswoche "Deutschland rettet Lebensmittel"

Im Rahmen der BMEL-Initiative "Zu gut für die Tonne" lief die Aktionswoche vom 22. bis 29. September 2020.

Jedes Jahr landen über zwölf Millionen Tonnen Abfälle aus dem Lebensmittelbereich im Müll. Die Abfälle stammen aus der Produktion, der Verarbeitung, dem Handel, der Außer-Haus-Verpflegung sowie aus privaten Haushalten. Die Abfallbilanz in Gastronomie, Großküchen und Catering ist besonders ungünstig. Von den in diesem Bereich bereitgestellten Lebensmitteln werden rund 44 % vorzeitig entsorgt.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Aktionswoche in Kooperation mit allen Bundesländern und lokalen Partnern wie "United against waste" ausgerichtet. Bundesweite Veranstaltungen und Mitmachaktionen sollten die Aufmerksamkeit auf die Verschwendung von Lebensmitteln lenken und mehr Wertschätzung für Lebensmittel erreichen. Eine Plattform wurde geschaffen, um Akteure zu vernetzen und Aktionen zu bündeln. Die Aktionswoche erhielt bundesweit viel Aufmerksamkeit. Mehr als 130 Aktio-

nen wurden direkt auf der Webseite eingetragen, weitere Aktionen in den einzelnen Bundesländern durchgeführt und zahlreiche Online-Beiträge veröffentlicht. Neben Privatpersonen engagierten sich gemeinnützige Vereine, die Verbraucherzentralen, Schulvernetzungsstellen sowie Unternehmen aus Produktion, Handel und Gastronomie der Aktion.

Die Aktionswoche ist Bestandteil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Sie wird zukünftig jährlich durchgeführt.

Ernährungsbildung in Ausbildung und Schullaufbahn verankern

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner schafft eigenes Referat in nachgeordneter Behörde.

Julia Klöckner möchte die Ernährungsbildung in Ausbildung und Schullaufbahn verankern. Deshalb brachte sie Experten und Praktiker aus Politik, Schule und Wissenschaft zu einem digitalen Runden Tisch "Ernährungsbildung in Schulen" zusammen. Anlass des Treffens sind die Ergebnisse der vom Bundesministerium in Auftrag gegebenen Studie "Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen". Ergebnis war, dass in den entspre-

chenden Lehramtsstudiengängen für die Fächer Sachunterricht und Biologie ernährungsbezogene Inhalte weitgehend fehlen. Das Angebot an Fortbildungen reicht zudem häufig nicht aus, um den Mangel in der Ausbildung zu kompensieren.

Mit einem neuen Konzept soll eine bessere Vorbereitung der Lehrkräfte sowie eine kontinuierliche Verankerung der Themen Essen und Ernährung in der Schullaufbahn erreicht werden. Konkret umfasst das Konzept Unterstützungsangebote an die Bundesländer in den folgenden Bereichen:

- Bereitstellung passgenauer Unterrichtsmaterialien und geprüfter Fachinhalte
- Fortbildungen für Lehrkräfte, Referendare und Studierende
- Kooperationen mit Bildungspartnern in den Bundesländern

Zudem wird die Bundesministerin im Bundeszentrum für Ernährung ein eigenes Referat "Ernährungsbildung" einrichten. Damit wird den Bundesländern eine zentrale und kompetente Anlaufstelle auf Bundesebene an die Seite gestellt.

Das Ernährungsverhalten der Deutschen hat sich leicht verbessert

Aber immer noch wird zu viel Fleisch und zu wenig Obst gegessen.

Die Ergebnisse des 14. DGE-Ernährungsberichts, der 2020 von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Auftrag des Bundesernährungsministeriums veröffentlicht wurde, zeigen, dass mehr Gemüse, Mineralwasser, Kräuter- und Früchtetees, dafür weniger Schweinefleisch und Alkohol konsumiert werden. Rückgänge beim Verbrauch von Obst, Getreideerzeugnissen und frischen

Kartoffeln sowie Anstiege bei Käse, Rind-, Kalb- und Geflügelfleisch stehen allerdings im Widerspruch zu einer nachhaltigen pflanzenbetonten Ernährung. Unter anderem wurde festgestellt:

- Der Verbrauch von Gemüse steigt weiter. Tomaten, Möhren und Zwiebelgemüse liegen besonders im Trend.
- Obst wird seit 2010 immer weniger gegessen. Besonders betroffen sind Äpfel, Birnen, Tafeltrauben und Ap-

- felsinen. Im Trend liegen dagegen Beeren- und Schalenobst sowie Bananen.
- Der Fleischverbrauch liegt seit einigen Jahren weitgehend unverändert bei etwa 60 Kilogramm pro Kopf und Jahr und ist damit zu hoch. Fisch verbrauchen die Deutschen in den letzten zehn Jahren relativ stabil. Milch und Milchprodukte werden tendenziell weniger verzehrt, mit Ausnahme von Käse
- Der Verbrauch bei den Getreideerzeugnissen ist ebenfalls rückläufig.

Dies sollte – so die DGE – in einen positiven Trend umgekehrt werden, besonders bei Vollkornprodukten als wichtige Ballaststoffquelle.

- · Signifikant gesunken ist der Verbrauch an frischen Kartoffeln.
- · Die Deutschen trinken mehr Mineralwasser. Auch Kräuter- und Früchtetees sowie Kaffee sind weiterhin beliebt. Der Verzehr von Fruchtsäften, -nektaren und Gemüsesäften ist eher rückläufig. Weiterhin sank der Gesamtalkoholverbrauch, wobei Bier am deutlichsten betroffen ist.

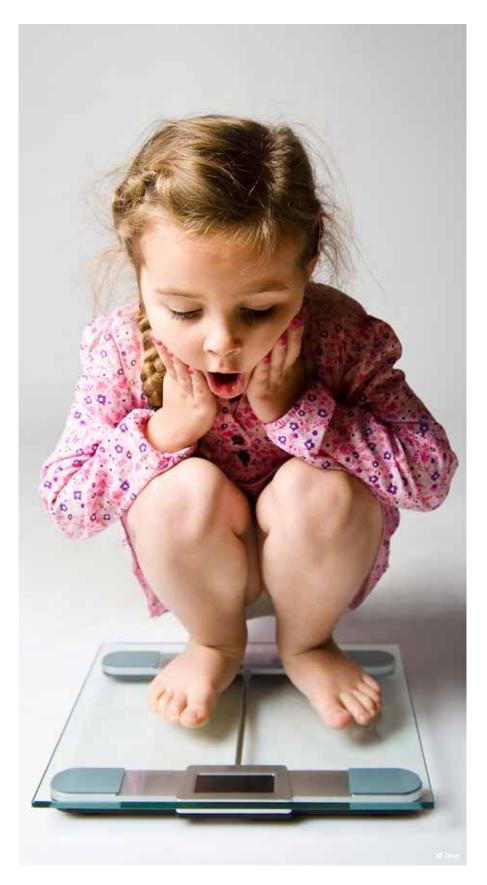
Übergewicht ist fast schon **Normalzustand**

Laut 14. DGE-Ernährungsbericht nehmen Übergewicht und Fettleibigkeit in fast allen Altersgruppen immer weiter zu.

Immer mehr Erwachsene sind übergewichtig, insbesondere die Männer sind in allen Altersgruppen häufiger betroffen als Frauen. Zwischen 18 und 65 Jahren sind 60 % der Männer und 37 % der Frauen, bei den Senioren über 65 Jahre bereits 70 % der Männer und 56 % der Frauen übergewichtig. Bei den Senioren sind 21,0 % der Männer und 19,4 % der Frauen - also jeder Fünfte - sogar fettleibig. Auch hochbetagte Menschen sind heute immer öfter adipös.

Schwangere sind ebenfalls zunehmend übergewichtig oder adipös. 2017 wurden fast 40 Prozent der Schwangeren bei der Erstuntersuchung als übergewichtig eingestuft, 2007 waren es noch 34 Prozent.

Für Kinder und Jugendliche scheint der früher beobachtete Anstieg an Übergewicht bzw. Adipositas gestoppt zu sein, stagniert aber auf hohem Niveau. Insgesamt liegt in der Altersgruppe der 3- bis 17-Jährigen in dem Zeitraum 2014-2017 die Prävalenz von Übergewicht inkl. Adipositas bei 15,4 %, die von Adipositas bei 5,9 %. Aus über der Hälfte der 3- bis 6-jährigen Kinder mit Übergewicht bzw. Adipositas werden übergewichtige oder fettleibige (adipöse) Jugendliche.



"Maßnahmen für die frühzeitige Prävention im Bereich der Ernährung, der körperlichen Aktivität und Lebensstiländerungen müssen weiter im Fokus stehen, um ernährungsmitbe-

dingte Krankheiten sowie die damit verbundenen sozialen und ökonomischen Folgen einzudämmen", so Prof. Helmut Heseker. (el)

Steinbachtalsperre in Euskirchen

Raus aus der Stadt, rein in die Natur: Die Steinbachtalsperre in Euskirchen punktet mit einem Wasser- und Abenteuerspielplatz, einem Waldfreibad und schönen Wanderwegen durch Wald und Feld.

In Euskirchen waren einst zahlreiche Tuchfabriken beheimatet. Seit dem 19. Jahrhundert wurden in der Stadt im Norden der Eifel Stoffe produziert, insbesondere für Uniformen. Die Herstellung benötigte außerordentlich viel Wasser. Die Steinbachtalsperre, gebaut in den 1930ern, sollte die Fabriken versorgen. Doch mit der modernen Textilproduktion konnten die Euskirchener nicht mithalten. Vor knapp vierzig Jahren wurde die letzte Tuchfabrik geschlossen. Was blieb ist die Steinbachtalsperre, ein wunderbares Ausflugsziel für die ganze Familie.

Spannender Waldspaziergang

Um den See führt ein gut drei Kilometer langer Wanderweg, der auch mit

kleineren Kindern gut machbar ist. Im Wald gibt es für Freizeitforscher einiges zu entdecken: Viele unterschiedliche Baumarten wachsen am Wegesrand, zahlreiche Vögel schwirren umher und wer ganz genau hinschaut, kann am Ufer Frösche beobachten. Bei der Bestimmung der heimischen Flora und Fauna helfen die naturkundlichen Schautafeln, die rund um den See aufgestellt sind und Auskunft über viele Pflanzen und Tiere geben.

Wasser- und Abenteuerspielplatz

Das ganze Jahr über geöffnet, ist der angrenzende Abenteuerspielplatz, der mit einer Besonderheit aufwartet, die gerade im Sommer ein Segen ist, weil sie viel Abkühlung verspricht: Der künstliche Bachlauf mit mehreren Staustufen eignet sich zum Planschen und Spielen. Hier können Kinder mittels archimedischer Spiralen Wasser fördern und nach Lust und Laune Matschepampe anrühren. Darüber hinaus gibt es einen Schaufelbagger, eine Hängebrücke, eine Rutsche, Schaukeln, Trampoline, ein Kletternetz,

ein Streetballfeld und einiges mehr zum Spielen und Austoben. Ganz in der Nähe liegen zudem ein 18-Loch-Minigolfplatz und eine Gaststätte.

Charmantes Waldfreibad

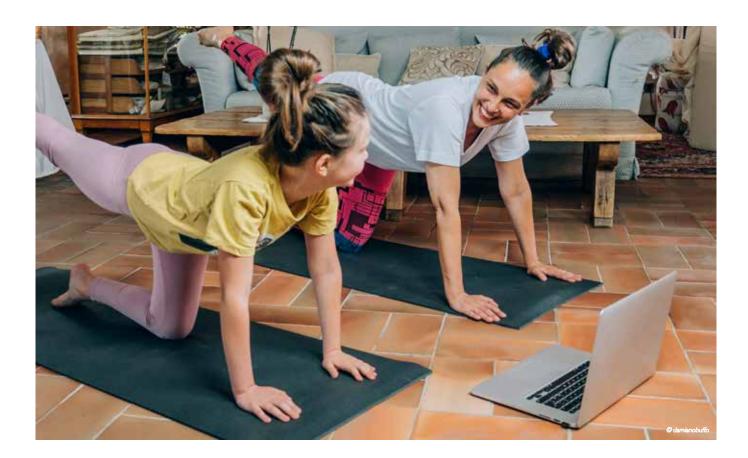
In den Sommermonaten können große und kleine Schwimmer im Waldfreibad baden und rutschen gehen. Das Bad, mit seinem denkmalgeschützten Umkleidegebäude aus der Vorkriegszeit, verfügt auch über ein Kleinkinder- und Nichtschwimmer-Becken, ein Wassertrampolin und einen Sprungturm. (rey)

INFO

Der Kinderspielplatz ist kostenlos und ganzjährig geöffnet. Die aktuellen Öffnungszeiten und Preise des Waldfreibads und des Minigolfplatzes finden Sie auf der Website:

https://www.eifel.info





Digitaler Sportunterricht

Wie Kinder und Jugendliche trotz Lockdown, Schulschließungen und Trainingspausen zuhause Sport machen können und warum es gut und richtig ist, durchs Kinderzimmer zu hüpfen – auch wenn's dann bei den Nachbarn manchmal kracht. Viele Deutsche sind Bewegungsmuffel. Vor allem Kinder und Jugendliche sitzen zu viel und bewegen sich zu wenig, wie der jüngste Kinder- und Jugendsportbericht der Krupp-Stiftung belegt. 80 Prozent der Kinder und Jugendlichen kommen nicht auf eine Dreiviertelstunde Sport am Tag.

Im November 2020 gab die Weltgesundheitsorganisation (WHO) eine neue Empfehlung heraus. Demnach sollten sich 5- bis I7-Jährige täglich mindestens 60 Minuten mit leichter Anstrengung bewegen, zum Beispiel Roller fahren. Zusätzlich sollten sie an mindestens drei Tagen pro Woche ins Schwitzen kommen, also richtig Sport treiben – sei es beim Fangen oder Fußball spielen. Wer regelmäßig trainiert, lebe gesünder und könne Krankheiten vorbeugen. Zudem sei Sport gut fürs Gedächtnis. "Jede Bewegung zählt", sagte der WHO-Chef Tedros Adhanom Ghebreyesus. Sein Appell: "Wir müssen uns alle jeden Tag bewegen, auf sichere und kreative Weise." Diese Erkenntnis ist nicht neu, trotzdem schaffen es viele Menschen nicht, sich mehr zu bewegen. Der Lockdown, Kontaktbeschränkungen, geschlossene Schulen, der Wegfall des Sportunterrichts und des gemeinsamen Trainings in Fitnessstudios oder Sportvereinen kamen durch die Corona-Pandemie erschwerend hinzu.

Wohnzimmersport mit Alba Berlin

Dass Sport gerade für Kinder und Jugendliche viele Funktionen erfüllt, wissen die Verantwortlichen des Basketballvereins Alba Berlin schon lange. Seit vielen Jahren gehen die Jugendtrainer*innen des Bundesligaklubs in Schulen und Kitas, arbeiten eng mit Lehrerinnen und Lehrern und Erzieher*innen zusammen, um die Heranwachsenden für Sport zu begeistern. Zu Beginn der Corona-Pandemie reagierte der Verein schnell und entwickelte ein Sportprogramm für Zuhause: "Albas tägliche Sportstunde" für Kita-Kinder, Grundschulkinder und Schüler*innen an weiterführenden Schulen. Gesendet wurde das Mitmachtraining via Youtube aus der Umkleidekabine der Basketballprofis.

Die Jugendtrainer*innen und das Maskottchen Albatros zeigen viele Übungen und Spiele, die an das jeweilige Alter angepasst sind und sich problemlos Zuhause nachmachen lassen. Für



SEITE 24 | JUUTE SACHE

Kita-Kinder werden die Übungen in kleinen Geschichten vermittelt. Die Sportler kreisen mit den Armen wie Windmühlen, fliegen armeschwingend wie Vögel durch den Raum, hüpfen durchs Zimmer als wären sie wilde Löwen oder rennen ganz schnell auf der Stelle, weil sie über heißen Sand laufen müssen, bevor sie ins Meer springen und mit einem Rumms auf dem Boden landen. "Albas tägliche Sportstunde" kam bei Eltern und Kindern so gut an, dass der Verein mit einem weiteren Format an den Start gegangen ist: "Sport macht Spaß" richtet sich an Kita- und Grundschulkinder. Jeden Samstag erscheint eine neue Folge.

Trainieren mit den Telekom Baskets



Seit mehreren Jahren besuchen die Telekom Baskets Schüler*innen an weiterführenden Schulen in Bonn und Umgebung, um sie für Sport im Allgemeinen und Basketball im Speziellen zu begeistern. Da das während der Pandemie nicht möglich ist, gibt auch der Bonner Basketballverein digitalen Sportunterricht. In der Youtube-Reihe "Baskets@home" machen jedoch nicht nur Trainer und Maskottchen Bonni, sondern auch die Bundesliga-Profis selbst die Sportübungen vor – und zwar in ihren eigenen vier Wänden. Werden für die Übungen Hilfsmittel benötigt, beschränken sich Trainer und Spieler auf Dinge, die jeder zuhause hat, etwa Bälle oder Socken, Handtücher oder Papierkörbe. Im neuen Format "Baskets@school" steht die Kamera im Telekom Dome, wo sonst die Bundesliga-Spiele ausgetragen werden. Auch hier gilt: Die Profis schwitzen mit – und beantworten im Chat Fragen. Jeden Dienstag kommt eine neue Folge hinzu.

Online-Ballschule mit Werder Bremen

Die Idee zur digitalen Sportstunde haben auch andere Vereine aufgegriffen. Der Fußballklub Werder Bremen hat unter dem Motto "Fit mit Werder" ebenfalls Sportstunden für Kinder und Jugendliche ins Internet verlagert. Fußballbegeisterte Kinder können in der "Ballschule für Kids" viel über Fußball lernen und selbst das Dribblen üben, ohne dafür die Wohnung verlassen zu müssen.



Probieren Sie selbst!

Turnen und Tanzen fürs Selbstbewusstsein

Auch die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) hat ihr Mitmach-Programm "Kinder stark machen", das normalerweise bundesweit angeboten wird, ins Netz gestellt. Ein Team aus Spielpädagogen motiviert in 15 Folgen Kinder zum Tanzen und Turnen. "Kinder stark machen" ist eine Initiative für frühe Suchtvorbeugung ab dem 4. Lebensjahr. Ziel der Initiative ist es, das Selbstvertrauen von Kindern zu stärken und sie so in ihrer Entwicklung zu unterstützen. Denn wer seine Stärken kennt und selbstbewusst ist, kann sich besser gegen Gruppendruck wehren und sich leichter von Alkohol und Drogen abgrenzen.

Spaß für die ganze Familie

Daneben gibt es auf dem Videoportal Youtube mittlerweile unter den Stichworten Familienworkout, Yoga für Kinder oder Zumba Kids zahlreiche weitere kostenlose Angebote. Um jüngere Kinder zu motivieren hilft es oft, einfach selbst mitzumachen. Das kann unheimlich lustig sein, mitunter schweißtreibender als man denkt und ist in jedem Fall ein Gewinn für alle – denn Sport macht gemeinsam immer noch am meisten Spaß.



Kolumne

"Nachhaltigkeit zu Hause"



Liebe Leser,

die letzte Ausgabe nach den Sommerferien hatte ich geschrieben, als meine beiden Söhne nach einigen Monaten gerade wieder für die ersten Tage gleichzeitig in der Schule waren und gehofft, dass das so bleibt. Das wissen wir nun besser... leider hat uns der nächste Lockdown heimgesucht und die vergangenen Wochen waren für alle sehr fordernd und auch die Familien hatten wieder und haben in dieser besonderen Zeit noch viel zu stemmen!

Nachdem nun bei uns alle Familienmitglieder seit über zwei Monaten dauerhaft zu Hause sind, fällt mir eines besonders auf: wir produzieren wesentlich mehr Müll! Das Thema Nachhaltigkeit beginnt also auch zuhause und ist längst in den Familien angekommen. Die Frage ist nur, wie man damit umgeht.

Zuletzt war der Jüngere "coronakonform" bei einem Freund spielen und berichtete mir, als er wieder zurück kam, folgendes: er wollte dort eine Verpackung entsorgen und fragte, wohin das Plastik denn kommt. Er bekam als Antwort, dass in der Küche ein großer Mülleimer steht! Ein Blick in die Tonne brachte dann Papier, Bioabfälle etc. zum Vorschein und er hinterfragte es sofort, denn für ihn gehört da kein Plastik rein.

Was dann wohl folgte war das Aufklärungsgespräch eines 8-jährigen über Mülltrennung, so wie er es kennt - ich hätte zu gerne Mäuschen gespielt. Ich weiß nicht, ob er in dieser Familie etwas bewirkt hat, aber mich machte es dennoch ein wenig stolz, dass er so selbstverständlich damit umgegangen und auch, dass er mir davon erzählte zeigt, dass für ihn das Thema wichtig ist!

Mir wurde anhand dieses Beispiels klar, dass es hilfreich ist, wenn wir unsere Kinder hin zu Umweltbewusstsein erziehen und sie damit für diese Themen, die uns alle betreffen, sensibilisieren. Jeder kann einen Beitrag leisten und es zählen auch schon die kleinen Dinge. Wenn jeder auch nur ein paar Kleinigkeiten ändert, kann man gemeinsam Großes bewirken! Dies kann beim Thema Mülltrennung anfangen und da gehört doch wirklich nicht viel dazu, zumal doch die meisten Haushalte durch die Abfallentsorger bereits die entsprechenden Tonnen vor der Tür stehen haben. Wie mein Sohn in der Sache schon abschließend sagte: "Ich verstehe gar nicht, wieso die das nicht machen!"

Neben der Mülltrennung versuchen wir aber auch weiterhin Müll und vor allem Plastik zu vermeiden und da gibt es auch sehr viele, leicht umzusetzende Möglichkeiten. So kann man zum Beispiel durch den Einsatz von Brotboxen oder Bienenwachstüchern auf Einwegverpackungen verzichten, wiederverwertbare Trinkhalme aus Bambus oder Edelstahl anschaffen und Wasser in Glasflaschen kaufen oder einen Wassersprudler nutzen.

Aber auch beim Einkauf gilt es unnötige Verpackung zu umgehen und z.B. seinen Obst- und Gemüseeinkauf in wiederverwertbaren Netzen zu verstauen, wenn der Einkauf dann noch regional erfolgt, leistet man direkt einen doppelten Beitrag.

Mitunter kann Verpackung aber auch ein zweites Leben geschenkt werden, wenn man Gläser zur Aufbewahrung nutzt oder auch die "bösen" Plastikflaschen mit den Kindern upcycelt und zum Basteln verwendet. Ein schönes Beispiel hierzu finden Sie in dieser Ausgabe der luuten Kinderwelt. LEHKi war wieder kreativ und hat Mini-Gewächshäuser für Kräuter gebastelt und dazu noch Korken beschriftet, die als Stick die heranwachsende Kräuterart verraten. Vielleicht haben Sie mit Ihren Kindern Lust es nachzubasteln? Dabei oder auch bei jedem anderen Ansatz zum Schutz unserer Ressourcen wünsche ich viel Spaß!

Ihre Cathrin

JUUT INFORMIERT



Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie

www.tuv.com ID 9000003406

Hervorragendes Ergebnis bei Re-Audit durch den TÜV Rheinland

LEHMANNs hat im Dezember 2020 das Re-Audit durch den TÜV Rheinland für die Bereiche "Ausgezeichnete Gemeinschaftsverpflegung" und das zusätzliche Modul "Nachhaltigkeit" mit ausgezeichneten Ergebnissen bestanden. Im Resumé war die Auditorin Sonja Kretschmar voll des Lobes für das gesamte Unternehmen. "Man merkt sofort, dass LEHMANNs gewohnt ist, Gäste zu haben und mit diesen umzugehen. Ein beeindruckendes Unternehmen mit einer Firmenphilosophie, die sich als roter Faden durch alle Abteilungen zieht und von allen Mitarbeiter*innen gelebt wird. Die für die Arbeitsabläufe verfügbaren zahlreichen unterschiedlichen Tools, wie Vorlagen zur Dokumen-

tation, Checklisten, digitale Medien, werden von allen mit großer Routine verwendet. Das ist klasse und zeigt, dass bei der Entwicklung auf Praxisnähe geachtet wurde." Auf großes Interesse stießen auch die für 2021 geplante Ziele im neuen Projekt "LEHMANNs wird grüner", mit dem das Thema Nachhaltigkeit noch mehr in den Fokus gestellt wird. Nähere Infos unter www.lehmanns-gruener.de.

Detailliert überprüft wurden die Bereiche Einkauf, Lagerung, Schulungen der Mitarbeiter, Hygiene, Lebensmittelqualität, Speiseplanung, Reklamationsmanagement, Service, Ökologie, Sicherheit und Arbeitsschutz.



Mein Mittagstisch ist eine Marke der:

LEHMANNs Gastronomie GmbHSaime-Genc-Ring 3 I
53 | 2 | Bonn-Dransdorf

Bestellungen & Infos:
Tel.: 0228 - 850 261-20 // Fax: -22
E-Mail: info@lehmanns-gastronomie.de
www.lehmanns-gastronomie.de/mein-mittagstisch



LEHMANNS APP JETZT IM NEUEN DESIGN



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!





