© Sunny studio / stock.adobe.com

Juute KINDER VERPFLEGUNG

Infos rund um eine gute Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

LEHMANNS
aus Leidenschaft zum Essen

Liebe Leserinnen und Leser,
vor zehn Jahren sind wir mit unserer Online-Großküche an den Start gegangen. Seitdem können Sie unseren Köchen und Köchinnen täglich live bei der Arbeit zuschauen. Das ist weltweit einmalig. Künftig wollen wir das Angebot noch weiter ausbauen. Lassen Sie sich überraschen!

Unsere Initiative „LEHMANNs wird grüner“ ist im vergangenen Jahr sehr erfolgreich angelaufen und steht weiterhin ganz oben auf unserer Agenda. Mit diesem Projekt haben wir die Nachhaltigkeit als Leitgedanken fest im Unternehmen verankert. Unser Ziel ist es, durch ökologisches Handeln eine nachhaltigere Zukunft zu gestalten. Ein Baustein dafür ist aus unserer Sicht die E-Mobilität. Bereits letztes Jahr haben wir einen Teil unserer Flotte auf Elektrofahrzeuge umgestellt. Mehr dazu erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

Außerdem geben wir in dieser Ausgabe der „Juuten Kinderverpflegung“ Einblick hinter die Kulissen des Bereichs Hauswirtschaft, der ein integratives Arbeitsumfeld bietet. Einige unserer langjährigsten Mitarbeiter*innen sind hier tätig und leisten wertvolle Arbeit.

Zuletzt wollen wir Sie auf das das Thema „Nudging“ aufmerksam machen, das auch in die Kinder- und Schulverpflegung Einzug erhalten hat. Es lässt sich mit „anstoßen“ oder „stupsen“ übersetzen und bedeutet, Anreize zu schaffen, die bewirken, dass Menschen etwas Bestimmtes tun oder lassen – zum Beispiel mehr Obst und Gemüse essen. Wie das in der Praxis funktioniert, haben wir für Sie einmal „juut erklärt“.

Viel Spaß bei der Lektüre wünschen Ihnen

Günther Lehmann Stefan Lehmann

Geschäftsführung
LEHMANNs Gastronomie GmbH

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, Karoline Zerwas
Gestaltung: Marc Neubauer
Bilder: LEHMANNs, Adobe Stock
Druck: DCM Druck Center Meckenheim **Auflage:** 6000

© Alex | stock.adobe.com

© Subbotina Anna | stock.adobe.com

© Alexander Raths | stock.adobe.com

Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNS 4
Zehn Jahre Online-Großküche

LEHMANNs wird grüner:
Besuch bei Remondis & E-Mobilität

KARRIERE 8
Hauswirtschaft - Die guten Geister der Ordnung und Sauberkeit

JUUT ERKLÄRT 10
Nudging – Kleine Stupser führen zur besseren Lebensmittelauswahl

KINDERVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND 12
Frankfurter Preis für Gastromenü aus Ulm

LEHKIS JUUTE KINDERWELT 13
Spiel & Spaß für unsere Kleinen!

JUUTE KUNDEN 17
LEHMANNs ist seit Sommer 2021 neuer Caterer im Schulzentrum Brauweiler

UNSERE LEBENSMITTEL 18
Geflügel

JUUTE LIEFERANTEN 20
Die HANNA-Feinkost AG – 50 Jahre Geflügelspezialitäten in Premiumqualität

NEUES AUS DER POLITIK 21
„NRW isst besser“ - Wegweiser zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in NRW

JUUTE ORTE 22
Bubenheimer Spieleland

JUUTE SACHE 23
Medienfasten

JUUT GEDACHT 25
Kolumne –
„Wie geht man in der Familie mit Medienkonsum um?“

JUUT INFORMIERT & TERMINE 26

10 JAHRE ONLINE-GROSSKÜCHE

Aus der LEHMANNs Online-Großküche wird täglich live gesendet, wenn die Köche und Köchinnen das Mittagsessen für die Kinder zubereiten. Mehr Transparenz geht nicht. Das ist weltweit einzigartig.

Bis heute ist LEHMANNs Online-Großküche weltweit einmalig. Denn das Geschehen aus einem so sensiblen Arbeitsbereich wie einer Küche, in der täglich tausende Essen zubereitet werden, online mit der ganzen Welt zu teilen, dazu gehört schon eine Menge Mut. Die Idee entstand 2009, als das Thema „Frontcooking“ in den Restaurants immer populärer wurde. Die Gäste sollten live verfolgen können, wie ihr Essen gekocht wird. Günther und Stefan Lehmann waren davon begeistert, denn Transparenz schafft Vertrauen – und gerade das ist beim Essen wichtig. Doch erst als ein Lebensmittelkontrolleur ihnen bescheinigte, dass ihre Küche so vorbildlich und sauber sei, dass man sie eigentlich jedem einmal zeigen müsse, festigte sich der Wunsch, genau das zu tun.

Täglicher Livestream aus der Küche

Da ein solches Projekt in der damalig angemieteten Küche nicht möglich war, blieb die Idee vorerst in der Schublade. Aber schon im Folgejahr stand die erste eigene Küche, die direkt mit einer Kamera ausgestattet wurde. Nachdem alle Mitarbeitenden überzeugt, die Kamera perfekt ausgerichtet war und die Tests erfolgreich verliefen, ging die Online-Großküche schließlich am 16. Mai 2011 erstmals „auf Sendung“. Seitdem können Gäste, Kund*innen und Menschen, die aus anderen Gründen Interesse an einem Blick hinter die Kulissen eines Schul- und Kitacaterers werfen wollen, unter der Woche von 7:00 bis 11:00 Uhr den Köchen und Köchinnen bei der Arbeit zuschauen.

Das Online-Angebot wird rege genutzt, auch aus dem Ausland. Denn so freizügig gibt sonst niemand Einblick in die Produktion. Doch LEHMANNs muss sich nicht verstecken, da die professionelle Zubereitung hochwertiger Speisen, der achtsame Umgang mit Lebensmitteln, die strenge Einhaltung der Hygieneregeln in der Küche und der wertschätzende und kollegiale Umgang unter den Beschäftigten – von der Kochbrigade bis zum Reinigungspersonal – nicht nur auf dem Papier höchste Priorität haben. Diese Werte und Umgangsformen werden im Unternehmen gelebt. Daher wird LEHMANNs auch

Online-Großküche

Gut gekocht und dabei zugeschaut

LiveView in unsere Küche

360° Rundgang durch die LEHMANNs Gebäude

Unsere Innovationspartner

MKN world of cooking

B.PRO CATERING SOLUTIONS

ECOLAB

TRANSGOURMET

MEIKO

weiterhin aus der Online-Großküche streamen und sie sogar um einige Features erweitern. Zukünftig sollen in der Online-Großküche auch Videos erstellt und Tutorials zu den Lieblingsessen der Kinder geteilt werden.

Neben der Online-Großküche bietet LEHMANNs auch einen virtuellen 360°-Rundgang durchs Unternehmen an. Bei der Entdeckungstour können selbstverständlich die beiden Küchen, aber auch die Lagerräume, das Bistro, die Hygieneschleusen und weitere Bereiche des Betriebs besichtigt werden. (rey)

INFO

Hier geht es zum Livestream werktags von 7 bis 11 Uhr:

LEHMANNs WIRD GRÜNER
www.lehmanns-gruener.de

v.l.n.r. Herr Lehmann (Geschäftsführung), Frau Bücherl (Ökotrophologie), Herr Schmitz (Logistik), Herr Baras (Lager)

Besuch bei Remondis

Jeden Tag fällt eine Menge Müll an, denn fast alles, was wir kaufen, ist verpackt – in einer Tüte, einem Sack, einem Becher, einer Folie oder einer Schachtel. Doch wie trennt man den Müll eigentlich richtig? LEHMANNs hat bei Remondis nachgefragt, einem der international führenden Dienstleister für Recycling, Service und Wasser.

Teil des Projekts „LEHMANNs wird grüner“ ist es, alle Prozesse im Unternehmen zu durchleuchten und auf Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln auszurichten. Dazu gehört es auch, über den Tellerrand hinauszublicken, um bestimmte Kreisläufe noch besser zu verstehen und das Wissen ins Unternehmen zu tragen. Daher haben Geschäftsführer Stefan Lehmann, die Ökotrophologin Susanne Bücherl, der Logistiker Guido Schmitz und der Lagerist Eugen Baras im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative LEHMANNs wird grüner der Firma Remondis, einem der international führenden Dienstleister für Recycling, Service und Wasser, einen Besuch abgestattet. Sie haben die Sortieranlage für den Bereich „gelber Sack“ besichtigt und sich erklären lassen, worauf es bei der Mülltrennung ankommt.

Das duale System – wie alles anfing

Dafür, dass wir heute ganz selbstverständlich unseren Müll trennen, wurden die Weichen vor mehr als 30 Jahren gestellt. 1991 wurde schließlich in Deutschland das so genannte duale System eingeführt. Es verpflichtet die Wirtschaft, ihre Verpackungen zurückzunehmen. Alles, was die Verbraucher*innen dafür tun müssen ist, die Verpackungen in den gelben Sack oder die gelbe Tonne zu werfen. Der Müll wird dann zu einer Sortieranlage gebracht und kann wiederverwertet werden. Was im Restmüll landet, wird verbrannt und ist für den Kreislauf verloren.

Was kommt in die gelbe Tonne?

Grundsätzlich kommen alle Verpackungen in die gelbe Tonne. Das muss nicht nur Plastik sein. Auch Aluminium oder Weißblech sowie Getränkekartons gehören in die gelbe Tonne. Denn das sind alles Materialien, die recycelt werden können. Wer unsicher ist, hält Ausschau nach dem „Grünen Punkt“. Ist er aufgedruckt, ist die Verpackung ein Fall für die gelbe Tonne. Ausnahmen bilden Papier und Glas. Diese Wertstoffe können auch wiederverwertet werden, müssen jedoch extra entsorgt werden. Plastikspielzeug und Zahnbürsten gehören übrigens ebenfalls nicht in die gelbe Tonne, obwohl sie aus Plastik sind. Denn es sind keine Verpackungen. Das Trennen ist wortwörtlich zu nehmen. Denn bei der Mülltrennung sollte wirklich alles getrennt werden, das heißt der Deckel eines Joghurtbechers oder einer anderen Verpackung sollte unbedingt entfernt werden. Andernfalls können Becher und Deckel womöglich nicht wiederverwertet werden, weil die Sortiermaschine die unterschiedlichen Wertstoffe nicht auseinanderhalten kann. Aus dem gleichen Grund sollten Becher oder sonstige Verpackungen auch nicht ineinandergestapelt werden – selbst dann, wenn sie am Ende alle in der gleichen Tonne landen. Ausgewaschen werden müssen „löffelreine“ Joghurtbecher jedoch nicht. Denn der Müll wird ohnehin vor dem Recycling-Prozess auf der Deponie gereinigt. Die Verpackung zuhause zu spülen, wäre also reine Wasserverschwendung. (rey)

INFO

Schauen Sie vorbei! „LEHMANNs wird grüner“ im Web:

E-Mobilität

Verstärkung für die Fahrzeugflotte: Mit drei neuen E-Autos zeigt LEHMANNs, dass das Unternehmen die Verkehrswende ernst nimmt und durch den sukzessiven Umstieg auf E-Mobilität vorantreibt.

Im vergangenen Jahr fiel der Startschuss für das Projekt LEHMANNs wird grüner. Ziel ist es, das Unternehmen nachhaltiger aufzustellen und langfristige Veränderungen in allen Bereichen durchzuführen – von der Beschaffung, über die Produktion, bis zur Auslieferung. Denn der Klimawandel geht uns alle an. Für LEHMANNs bedeutet das, verantwortungsvoll mit der Umwelt und allen Ressourcen umzugehen. Seit 01.01.2021 wird bereits das komplette Produktionsgebäude zu 100 Prozent mit Ökostrom versorgt. Ende vergangenen Jahres wurde die Fahrzeugflotte durch drei Elektrofahrzeuge verstärkt. Die beiden Transporter und das Außendienstfahrzeug werden für Kurzstreckenfahrten im Raum Bonn eingesetzt. Nach und nach soll ein Teil der Autos des Unternehmens durch Elektrofahrzeuge ersetzt werden. Damit leistet LEHMANNs einen weiteren Beitrag zum Klimaschutz. (rey)

Die guten Geister der Ordnung, Sauberkeit und Hygiene

Für eine Hausdame / einen Houskeeper liegt das Hauptaugenmerk stets auf Sauberkeit und Hygiene. Gemeinsam mit dem Team wird dafür Sorge getragen, dass die hohen Hygieneanforderungen täglich umgesetzt und sichergestellt werden. Hausdamen / Houskeeper fungieren als direkte Vorgesetzte des Reinigungspersonals. Housekeeping ist ein Job für Menschen, die gerne den Überblick haben und sich gleichzeitig nicht vor Arbeit scheuen.

Aufgaben

Zu den Aufgaben einer Hausdame / eines Housekeepers gehören die Verwaltung der Reinigungsmittel und -geräte und die Kontrolle der Einhaltung der Hygienestandards. Sie/Er ist zuständig für die Anschaffung des Reinigungsmaterials und die Ermittlung des Wäsche- und Materialbestandes. Darüber hinaus ist sie/er zuständig für die Dekoration von Räumen. Als Vorgesetzte des Teams Housekeeping ist sie/er zuständig für die Anweisung, Anleitung und Überwachung des Reinigungspersonals und die Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen. Der tägliche Informationsaustausch mit anderen Abteilungen, die Teilnahme an Besprechungen und Bewerbungsgesprächen in leitender Position sind dabei selbstverständlich.

Voraussetzungen für den Beruf

Ein Sinn für Sauberkeit und Ordnung sowie ein Auge fürs Detail sind relevante Eigenschaften. Organisatorische Fähigkeiten, Menschenkenntnis und praktische Erfahrungen sollten ebenso vorhanden sein. Ein sicheres und freundliches Auftreten sowie eine Portion Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit sind für diesen Beruf genauso unerlässlich wie Kompetenzen in der Mitarbeiterführung. Teamfähigkeit, eine kommunikative Ader und Dekorationsgeschick werden ebenfalls vorausgesetzt. Als Hausdame / Housekeeper sollte man flexibel, belastbar und motiviert sein.

Zugang zur Tätigkeit

Der Zugang zum Tätigkeitsfeld als Hausdame / Houskeeper ist nicht geregelt. Üblicherweise wird der erfolgreiche Abschluss einer entsprechenden Ausbildung vorausgesetzt. Die einschlägigen Zugangsberufe sind Hotelfachmann oder Hotelfachfrau. Beschäftigte mit einschlägiger Berufserfahrung und Berufsabschlüssen, beispielsweise Fachkräfte im Gastgewerbe oder Restaurantfachleute, können die Tätigkeit auch ausüben.

Housekeeping bei LEHMANNs

Bei LEHMANNs haben Ordnung und Hygiene oberste Priorität. Das gilt nicht nur für den Küchenbereich, sondern auch für alle anderen Räumlichkeiten. Die Spülküchen, als Zulieferer der gereinigten Materialien für die Küchen, haben dabei eine besonders wichtige Rolle inne. Aus diesem Grund arbeiten bei LEHMANNs rund 15 Mitarbeiter*innen in den beiden Spülküchen. Weitere Reinigungskräfte in den Küchen ergänzen das Team des Housekeepings. Die Reinigung der Büros und der Verwaltungstrakte sind extern vergeben. Bei LEHMANNs leitet die Hausdame, Frau Sanft, die Abteilung Hauswirtschaft. Wir haben sie zu Ihrer Tätigkeit interviewt.

Frau Sanft wie sieht Ihr beruflicher Werdegang aus und wie sind Sie zu LEHMANNs gekommen?

Ich habe in einem Bonner Hotel den Beruf der Hotelfachfrau gelernt. Die ersten fünf Jahre nach meinem Abschluss habe ich fachfremd im Büro einer Lichttechnikfirma gearbeitet. Von 1994 bis 2018 war ich dann in einem Bonner Hotel in meinem gelernten Beruf tätig. Von 2012 bis 2016 sogar als Anteilsinhaberin. Familiäre Streitigkeiten der Besitzer führten Ende 2018 zur Schließung des Hotels. Nach einer Phase der Neuorientierung habe ich dann die Stellenanzeige von LEHMANNs gelesen. Die ausgeschriebenen Aufgaben und Anforderungen passten perfekt, sodass ich mich sofort beworben habe. Nach zwei Tagen Probearbeiten war für mich klar, dass ich die Stelle unbedingt haben wollte. Und das hat ja zum Glück funktioniert. Seit dem 01.01.2019 bin ich nun bei LEHMANNs.

Was zählt zu Ihren Aufgaben als Hausdame in einem Cateringunternehmen?

*Die Aufgaben bei LEHMANNs unterscheiden sich nicht wesentlich von denen im Hotelfach. Klar, der Kontakt zu den Gästen fehlt und Betten sind auch nicht zu machen, aber ansonsten ist vieles vergleichbar. Ich erstelle die Dienstpläne für die mir unterstellten Mitarbeiter*innen, weise täglich die anstehenden Aufgaben zu und kontrolliere deren Erledigung. Ich bin zuständig für die Wäschepflege, die Ausgabe der Arbeitskleidung sowie die Organisation und das Nachfüllen der Reinigungsmittel und -materialien. Die allgemeine Sauberkeit in beiden Häusern ist auch durch mein Team sicherzustellen. Dazu zählen die Besprechungs- und Schulungsräume, die Flure und Treppenhäuser, das Bistro sowie die WC- und Umkleideräume. Großen Spaß habe ich, wenn ich die Versammlungsräume, das Bistro oder gar alle Räume - wie zu Weihnachten - dekorieren kann. Als leitende Kraft nehme ich an den Vorstellungsgesprächen teil und beurteile meine Mitarbeiter*innen. Besondere Aufmerksamkeit erfordern die vielen integrativen Mitarbeiter*innen in den beiden Spülküchen.*

Sie sprechen die integrativen Mitarbeiter*innen an. Wie viele arbeiten bei LEHMANNs, wo werden diese eingesetzt und wie funktioniert die Zusammenarbeit?

*Insgesamt sind 12 Mitarbeiter*innen mit den unterschiedlichsten Einschränkungen bei LEHMANNs beschäftigt. Nach einer anfänglichen Findungsphase läuft die Zusammenarbeit inzwischen richtig gut. Um die Kommunikation zu verbessern, habe ich eine eigene Gruppe eingerichtet, über die wir viele Informationen - auch außerhalb der Arbeitszeit - austauschen. Selbst das Dolmetschen mit den taubstummen Mitarbeiter*innen funktioniert gut. Wir haben uns auf Zeichen geeinigt, die wir alle kennen und die damit die Kommunikation erleichtern. Notwendig und wichtig, ist das stete Wiederholen von Anweisungen. Bei unseren integrativen Mitarbeiter*innen nehmen wir uns mehr Zeit um Arbeitsanweisungen oder Änderungen umfangreicher zu erklären. Dafür immer die notwendige Geduld, Freundlichkeit und das Einfühlungsvermögen aufzubringen, fällt nicht immer leicht. Wichtig ist hier das notwendige Fingerspitzengefühl und ein respektvoller Umgang untereinander.*

Was fasziniert Sie an Ihrer jetzigen Tätigkeit?

*Jeder Tag ist anders und damit sehr abwechslungsreich. Es gibt viel zu tun, was die Arbeitstage sehr kurzweilig macht. Spannend bei LEHMANNs ist das Zusammenarbeiten von Mitarbeiter*innen der unterschiedlichsten Kulturen. Wir beschäftigen Mitarbeiter*innen aus Ländern aller Kontinente. Beeindruckt hat mich, dass die Mitarbeiter*innen mit schlechten Deutschkenntnissen durch einen von LEHMANNs initiierten Sprachkurs gefördert wurden. Dieser kam so gut an, dass sich anschließend viele der Teilnehmer*innen freiwillig weiteren Deutschkursen angeschlossen haben. Die Geschäftsführer tun übrigens sehr viel für das Wohl und ein gemeinsames Teamgefühl aller Mitarbeiter*innen. So existiert das Angebot, an Jobmassagen teilzunehmen, kostenlos Mittag zu essen und auch die Getränke werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Sommerfeste, Weihnachtsfeste, Betriebsausflüge oder spontane Aktionen stärken das Wir-Gefühl und sorgen für sehr viel Spaß. Für mich alles Gründe, gerne bei LEHMANNs zu arbeiten.*

Vielen Dank für das Gespräch.

S. Sanft
Leitung Hauswirtschaft

Nudging – Kleine Stupser führen zur besseren Lebensmittelauswahl

Wie Kinder und Jugendliche zur gesünderen Alternative greifen

Jeder Mensch trifft täglich ungefähr 220 bis 240 Essensentscheidungen - und das oftmals intuitiv und blitzschnell. Häufig fällt die Entscheidung zu Gunsten der „ungesunden“ Variante. Mit Blick auf die Folgekosten einer fehlerhaften Ernährung wäre es gesellschaftspolitisch wünschenswert, das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen positiv zu verändern. Food-Nudging kann Entscheidungen in der Gemeinschaftsverpflegung gezielt beeinflussen und eine gesundheitsbewusstere Ernährung fördern.

Definition Nudging

Nudging lässt sich wörtlich am besten mit „(an)stupsen“ übersetzen. Durch einfache Anreize in der Umgebung oder gezielt gestaltete Angebote sollen die Menschen, unabhängig von Bildung oder sozialem Status, sanft und ohne Zwang zu einem gewünschten Verhalten bewegt werden. Dieses Verhalten soll für sie selbst oder die Gesellschaft als vorteilhaft anerkannt sein. Nudging funktioniert ohne Verbote, Gebote und ohne finanzielle Anreize. Durch die kleinen Stupser haben die Tischgäste nicht das Gefühl, bevormundet oder gezwungen zu werden, sondern eine freie Entscheidung zu treffen. Im Sinne von „Make the healthier choice the easier choice“ soll die gesündere Wahl bequemer erreicht werden. Bestes Beispiel: Nudging würde nicht wie bei einem „Veggie Day“ den Zwang zu einem vegetarischen Gericht ausüben. Vielmehr wird das vegetarische Menü besser präsentiert, so dass die Entscheidung hierfür erleichtert wird. Nudging endet immer dort, wo die Wahlfreiheit beschränkt ist oder massive ökonomische Reize gesetzt werden, zum Beispiel Verteuerung oder Verbannung bestimmter Produkte.

Wie kann Nudging in der Schulverpflegung umgesetzt werden?

In Schulmensen wird durch Veränderungen des Ernährungsumfelds eine clevere Essenswahl angestoßen, ohne das bisherige Speisenangebot einzuschränken oder Kinder und Jugendliche zu bevormunden. Nudging kann mit sehr einfachen und kostengünstigen Maßnahmen umgesetzt werden. Folgende Maßnahmen haben sich bisher in der Praxis bewährt:

- vegetarische Speisen oder gesunde Gerichte mit Vollkornprodukten und Gemüse auf dem Speiseplan an erster Stelle platzieren; zusätzlich das gesündere Angebot durch farbige Hinweise, lustige Icons oder farbige Schriften und Hinweise hervorheben
- gesunde Speisen räumlich an den ersten Ausgabestellen verteilen und diese besser erreichbar machen. So kann der Zugang zu weniger Erwünschtem durch Abkleben der Präsentationsfläche oder durch Bereithalten der Ware in Schubladen erschwert werden. Gäste suchen sich Vollkornprodukte, Gemüse und Fisch schneller aus, wenn diese mit weniger Anstrengung erreichbar sind. Auch in der Dessert-Abteilung liegt klein geschnittenes Obst idealerweise vor Pudding und Kuchen.
- einen gut sichtbaren Musterteller mit einem tagesaktuellen, gesunden Gericht als Anreiz im Eingangsbereich aufstellen

- die im Tagesgericht verarbeiteten Gemüsesorten in einem auffälligen Korb präsentieren
- für die Speisen, Salate und Obst optisch ansprechendes Geschirr verwenden
- an mehreren Stellen Obst in unterschiedlichen Darreichungsformen anbieten – ob als Stückobst, Obstsalat im Dessertschälchen oder To-Go-Variante
- mithilfe von Hinweisschildern, Siegeln, Postern und Broschüren auf das gesündere Angebot aufmerksam machen
- besonders ausgewogene Speisenangebote, zum Beispiel durch ein grünes Band am Salatbuffet, grüne Teller oder Schalen oder grüne Körbe für Wasserflaschen hervorheben
- Wasserstationen oder Wasserkaraffen mit Zitronenscheiben und Kräutern präsent in Augenhöhe und griffbereit platzieren, für zusätzliche Aufmerksamkeit sorgen farbenfrohe Trinkbecher. Mit bunten und witzigen Aufklebern kann auf die Wasserstationen hingewiesen werden.
- Gedämpftes Licht lässt uns eher zu ungesunden, helles Licht eher zu gesunden Alternativen greifen. Ähnliches gilt für die Farbe Rot. Sie regt auf und führt zu Impulshandlungen. Blau oder Weiß wirken dagegen beruhigend.

Die Farbe Grün assoziieren wir in der Regel mit Natur, Gesundheit und Frische. So sind grüne Markierungen oder Hinweisschilder an der Salatbar, eine grüne Unterlegung des vegetarischen Menüs auf der Speisekarte oder grüne Salatschüsseln geeignete Nudges, um den Verzehr von Gemüse und vegetarischen Gerichten zu steigern.

Studien zu Nudging

Das Projekt „Smarter Lunchrooms“ wurde in einer Kooperation zwischen dem Bayerischen Kompetenzzentrum für Ernährung, der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und der Techniker Krankenkasse von 2015 bis 2018 durchgeführt. Es wurde in einer Hochschul- und einer Schulmensa untersucht, ob einfache Nudges die Auswahl gesunder Speisen und Getränke bei den Essensgästen tatsächlich förderten. Beim Vergleich der Verkaufsdaten nach Einführung der Nudging-Maßnahmen zeichneten sich in beiden Mensen Veränderungen in der Auswahl von Speisen und Getränken in der gewünschten Richtung ab. Die Studie zeigte unter anderem, dass die Darstellung des vegetarischen Essens auf dem Speiseplan – an erster Stelle und grün unterlegt – sowie die Gestaltung des Ausgabemoduls - in grün und mit Smiley - die Nachfrage um zehn Prozent steigerte. Gut nachgefragt haben die Schüler die gut zugängliche Trinkwasserstation und die appetitlich präsentierte Salatbar. Durch teilweises Abkleben des Sichtfensters vor dem süßen Snackangebot gelang es, die Aufmerksamkeit auf die danebenliegenden Vollkornprodukte zu lenken. Auch eine Pilotstudie der Hochschule für angewandte Wissenschaft Hamburg an sieben Mensen bestätigte das große Potenzial von Nudging.

Langfristiger Erfolg

Damit Nudging als Verhaltensänderung längerfristig bestehen bleibt, ist entscheidend, dass die Maßnahmen auf die jeweilige Zielgruppe abgestimmt werden und dass sie über längere Zeit eingeübt werden können. Nur so entwickeln sich gesündere Gewohnheiten, die das bisherige Verhalten ersetzen und im Alltag auf Dauer Bestand haben. Es hängt auch von der Motivation und vom Durchhaltevermögen der Küchenverantwortlichen ab, in welchem Maße Nudging erfolgreich wirkt.

Um langfristig erfolgreich zu sein, sollte ein starkes Team aus Schulleitung, Lehrer- und Schülerschaft, Eltern, Sachaufwandsträger, Speisenanbieter einschließlich Küchenteam zusammengestellt werden. Für effektive Maßnahmen müssen alle im Boot sitzen und zusammenarbeiten. Diese sollten gut in den täglichen Arbeitsablauf integrierbar sein. Um effektiv zu bleiben, ist entscheidend, dass die Ausgabesituation immer wieder bewusst aus dem Blick des Gastes betrachtet wird. (el)

Frankfurter Preis für Gastromenü aus Ulm

Der „Frankfurter Preis" gilt als wichtigster Preis in der Gemeinschaftsverpflegung. In diesem Jahr ging er an unsere Kollegen, vom Netzwerk „PROFITreffen Schulverpflegung", Edith und Thomas Eifert von Gastromenü aus Ulm.

Der „Frankfurter Preis" ist der „Große Preis der deutschen Gemeinschaftsgastronomie" und wurde im Oktober 2021 zum 15. Mal verliehen. Mit dem Preis werden erfolgreiche Unternehmen ausgezeichnet, die innovative, zukunftsweisende Konzepte entwickeln und so innerhalb der Branche immer wieder neue Wege erschließen. Der Preis würdigt außerordentliche unternehmerische und persönliche Leistungen.

Einer der aktuellen Preisträger ist die Gastromenü GmbH – Manufaktur & Catering aus Ulm. Der Familienbetrieb wurde im Jahr 1969 gegründet und hat seitdem in viele Richtungen expandiert. Heute beliefert Gastromenü vor allem Schulen und Kitas, aber auch einige Unternehmen. Sie bewirtschaftet Restaurants, darunter das „Seestern" im Vier-Sterne-Hotel Lago in Ulm, das seit acht Jahren einen Michelin-Stern trägt.

Erfolgsformel: Qualität, Regionalität und Handwerk

Qualität steht bei Gastromenü in allen Sparten an erster Stelle. „Ich war schon immer ein Qualitätsfan", sagte Geschäftsführer Thomas Eifert dem Branchenmagazin „gv-praxis". „Billiger und schlechter geht es immer, aber nicht mit uns. Eher würden wir den Markt verlassen." Doch dazu gibt es keinen Anlass. Das Geschäft läuft, Eiferts Söhne sind bereits in den elterlichen Betrieb eingestiegen und die Kunden sind zufrieden. Produziert wird ohne haltbarkeitsverlängernde Verfahren, ohne Zusatz- und Farbstoffe oder Geschmacksverstärker. Regionalität ist dem Ulmer Verpfleger ebenso wichtig, wie die eigene Herstellung möglichst vieler Produkte. Daher betreibt das Unternehmen eine eigene Metzgerei, eine eigene Bäckerei, eine Pasta-Manufaktur, eine Patisserie samt Eisherstellung und eine Imkerei. Auch die Säfte kommen aus eigenem Anbau.

„Für die Jury symbolisiert unser Preisträger gelebtes Unternehmertum im regionalen Cateringmarkt. Gleichzeitig dokumentiert das Unternehmen, dass die Werte Qualität, Regionalität und Handwerk eine zeitlose Erfolgsformel ergeben, die das Familienunternehmen Gastromenü gekonnt nutzte, um zu einem echten Hidden Champion unserer Branche zu werden", sagte LEHMANNs Geschäftsführer und Jury-Mitglied Stefan Lehmann in der Laudatio am Abend der Preisverleihung in der Kölner Flora vor rund 200 Gästen. Zum Schluss wandte er sich direkt an den Firmenchef vom Donautal: „Wer einmal in den Genuss kommt, Euch zu besuchen, und ich meine Genuss, der wird verstehen, warum Du diesen Preis bekommst. Wenn mich jemand fragen würde, wer der perfekte Gastgeber ist, dann fällt mir nur ein Name ein: Thomas Eifert." (rey)

© gvpraxis | Thomas Fedra

AUSGABE 5

VIER TOLLE & BUNTE SEITEN ZUM RAUSTRENNEN

LEHKis bunte KINDERWELT

RÄTSELN BASTELN KOCHEN MALEN TIPPS

FEHLERSUCHE

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

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:

- einen Stoffbeutel (kann auch einseitig bedruckt sein)
- Stoffmalstifte/-farbe, Bleistift
- Kreise-Papp-Schablonen/ Schwammstempel o.ä. (Durchmesser ca. 2 und 2,5 cm)
- 16 Stück Kronkorken oder Schraubverschlüsse (wer hat gerne verschiedenfarbig)
- LEHKi Druckvorlage, Schere, Kleber
- Gummiband/Kordel
- Würfel

WIR BASTELN EIN LEHKI ÄRGERE DICH NICHT FÜR UNTERWEGS!

1. Als erstes gestaltest Du das Spielfeld auf dem Beutel. Du kannst dieses mit Hilfe von Schablonen aufzeichnen oder alternativ stempeln, z.B. mit Schwammpinseln oder Du bastelst Dir aus einem Korken mit Moosgummiplatte Kreise. Die Felder kannst Du umranden und verzieren, wie es Dir gefällt.

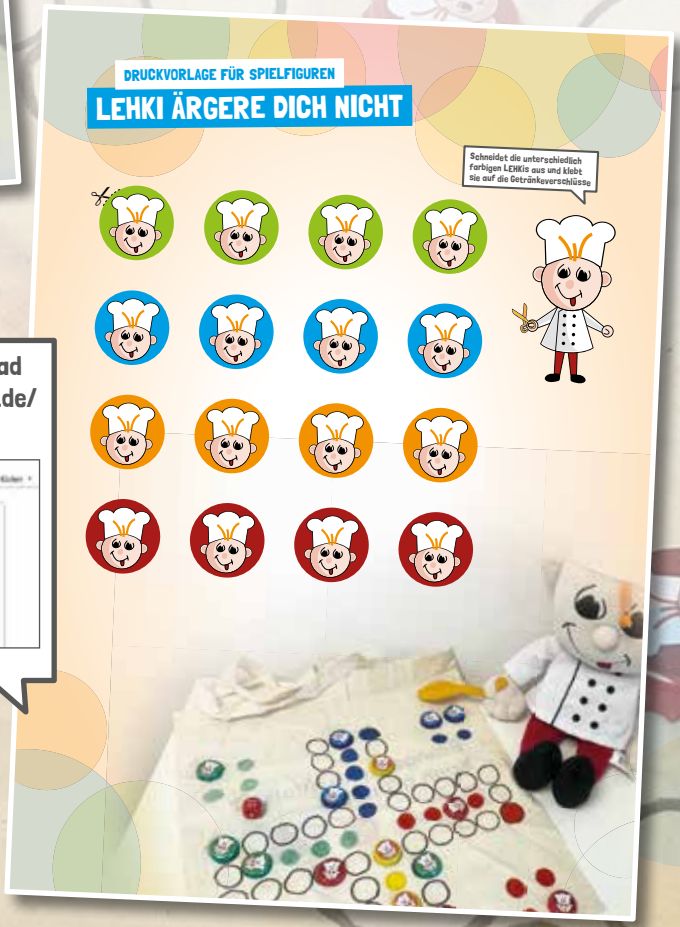
   TIPP: Du kannst das Spielfeld mit Bleistift vormalen und nutze, während Du malst, in der Tasche eine Pappe als Unterlage, dass sich die Farbe nicht durchdrückt!

2. Für die Spielfiguren nutzt Du unsere Druckvorlage, schneidest die unterschiedlich farbigen LEHKis aus und klebst sie auf die Getränkeverschlüsse.

   Fertig ist Dein Spiel und Du benötigst nur noch einen Würfel um loszulegen.

Zu Ende gespielt, verpackst Du alles im Beutel, rollst ihn ein und verschließt ihn mit einem Gummiband oder einer Kordel – so geht nichts verloren und es passt in jede Tasche.

Viel Spaß beim Nachbasteln und Spielen!



Die Druckvorlage gibt es als Download unter www.lehmanns-gastronomie.de/juute-kinderverpflegung/

LEHKi KOCHT

STOCKBROT

IHR BENÖTIGT FÜR 6 PORTIONEN:

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 300 ml warme Milch
- 400 g Mehl
- ½ TL Salz
- 6 Stöcke

Tipp: Am besten eignen sich fingerdicke, längere Birken-, Weiden- und Haselnussäste. Hier kann man vorne die Rinde abkratzen und mit einem Messer anspitzen, wodurch sich der Teig leichter befestigen lässt.

1. Trockenhefe und Zucker in warme Milch einrühren, 5 Minuten reagieren lassen. Mehl mit Salz vermengen und mit der Hefe-Milch-Mischung zu einem Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat.
2. Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen. Jeweils ein Stück zu einer ca. 2 cm dicken Wurst rollen.
3. Die Teigwürste jeweils um das spitze Ende des Stockes wickeln.
4. Stockbrote drehend über der Glut am Lagerfeuer oder alternativ über dem Grill rösten.

KABELSALAT

Damit das Feuer weiter brennt, brauchen wir mehr Holz! Findest du den richtigen Weg vom Holz zum Feuer?

LEHKi & FREUNDE

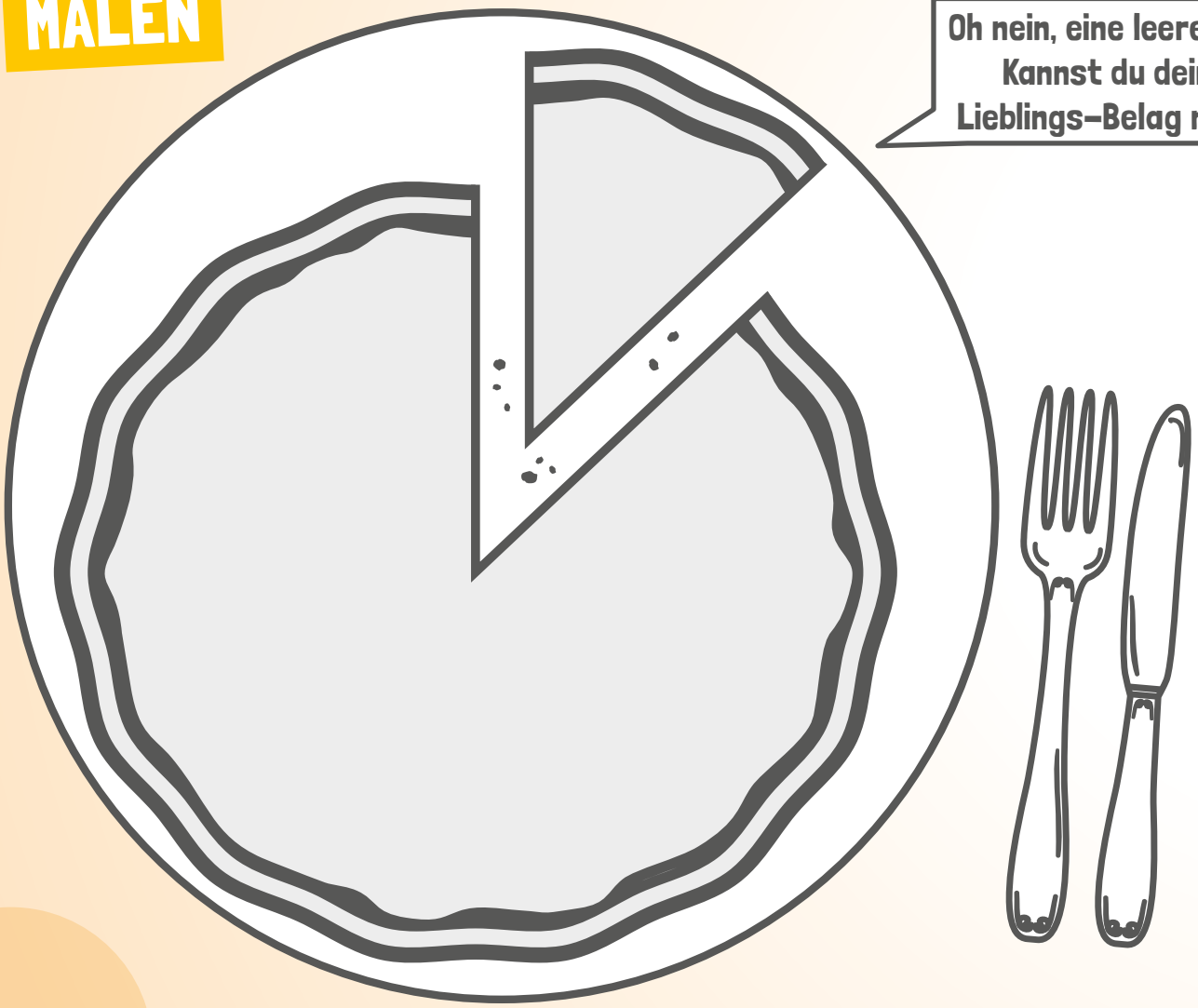
BUCHSTABENSUPPE

Hier hat sich in den Zeilen 7 Frühstücks-Begriff versteckt! Findest du sie?

M	G	Q	R	Ä	E	A	E	X	C	P	B	R	O	T	A	S	N	E	D	O	T	K
A	Ü	R	A	M	K	A	K	A	O	Ä	M	B	T	B	E	I	P	I	T	Ö	K	Y
Z	S	I	L	B	Z	Ö	K	B	O	L	I	A	X	W	U	R	S	T	M	I	A	P
S	D	P	Ä	L	A	T	J	T	E	E	Ö	P	N	I	K	A	C	A	Z	B	M	U
A	E	L	S	I	K	A	B	I	E	Z	C	T	E	N	R	E	B	U	T	T	E	R
L	K	Ä	S	E	N	R	Ä	M	A	L	N	S	N	E	A	B	T	E	D	J	Ö	B

MALEN

Oh nein, eine leere Pizza! Kannst du deinen Lieblings-Belag malen?



FANPOST

LEHKi freut sich auch 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

Fehlersuche: LEHKis Zunge, Marshmallow auf LEHKis Stock, Holzstück am Feuer, Streifen auf linker Decke, Gitarrensaite
Versteckter LEHKi: Beim Kabelsalat hinter dem Feuer
Kabelsalat: Weg Nr. 3 führt zum Feuer
Buchstabensuppe: Zeile 1: Brot, Zeile 2: Kakao & Ei, Zeile 3: Wurst, Zeile 4: Tee, Zeile 5: Käse

Schulzentrum Brauweiler

LEHMANNs ist seit Sommer 2021 neuer Caterer im Schulzentrum Brauweiler

Seit Beginn des Schuljahres 2021/2022 wird die Mensa im Schulzentrum Brauweiler von der LEHMANNs Catering GmbH komplett bewirtschaftet. Zuvor lieferte LEHMANNs über viele Jahre hinweg die im Cook & Chill-Verfahren hergestellten Speisen für die Mittagsmahlzeiten, die von Mitarbeiter*innen der Bäckerei Voosen in der Mensaküche regeneriert und an die Schüler*innen ausgegeben wurden. Die Bäckerei Voosen hat zum Schuljahresende 2020/2021 den Bewirtschaftungsvertrag für die Mensa und den Kiosk gekündigt. Auf das leckere Essen von LEHMANNs wollte man im Schulzentrum aber keinesfalls verzichten. Um sich die bewährte Qualität und den guten Kundenservice zu sichern, wurde LEHMANNs umgehend als neuer Caterer beauftragt. Seitdem sind Mitarbeiter*innen von LEHMANNs für den Mensa- und Kioskbereich des Schulzentrums Brauweiler verantwortlich.

Das Schulzentrum Brauweiler

Das Abtei-Gymnasium bildet seit Sommer 2014 mit der Gesamtschule Pulheim (GEP) das Schulzentrum Brauweiler. Der Name Abtei-Gymnasium bezieht sich auf die sich in Brauweiler befindliche Abtei, wobei kein kirchlicher Zusammenhang besteht. Das Gymnasium legt besonderen Wert auf die Förderung des kulturellen Bewusstseins und Handelns. Deshalb wird in sogenannten KulTour-Klassen unterrichtet. Im November 2010 wurde das Abtei-Gymnasium zur Europaschule zertifiziert.

Im August 2014 feierte die GEP ihre offizielle Eröffnung. Sie ist vierzügig und zur Schulgemeinschaft gehören neben den Schüler*innen und deren Eltern alle Lehrkräfte und eine Schulsozialarbeiterin. Es ist eine inklusive Schule, in der Kinder gemeinsam lernen und sich gegenseitig unterstützen. Innerhalb des Schulzentrums kooperiert die GEP mit dem Gymnasium hinsichtlich der Schulsozialarbeit, des Ganztags sowie der gemeinsamen Nutzung von Fachräumen, Technik und der Mensa. In der Mensa, die von den Schüler*innen sehr gut besucht wird, stehen rund 350 Plätze zur Verfügung.

Das Verpflegungskonzept „LEHMANNs coolinary“

Die Marke LEHMANNs coolinary steht für ein junges, frisches Angebot in den Mensen und Kiosken an weiterführenden Schulen. Frische, Qualität und Vielfalt der Lebensmittel sowie die Zufriedenheit der Tischgäste stehen an erster Stelle.

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 Hauptkomponente am besten passt. Täglich 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. 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 Schüler*innen 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 Vorbestell- und Abrechnungssystem myfoodorder. (el)

Stellenanzeige

Ob Keule, Filet oder als Chicken Nugget – Hähnchenfleisch ist unheimlich beliebt in Deutschland. Während der allgemeine Fleischkonsum insgesamt zurückgeht, steigt der Verzehr von Geflügel.

Wann die Menschen auf das Huhn kamen, ist nicht eindeutig belegt. Vermutlich begann die Domestizierung des Huhns vor rund 8000 Jahren in Südostasien und China. Ob es seinerzeit „nur" ein Haustier war oder sich die Menschen schon an den Eiern erfreut und das Fleisch verzehrt haben, ist unklar. Denkbar ist, dass es zunächst zur Unterhaltung genutzt wurde, etwa für die heute sehr umstrittenen und in vielen Ländern verbotenen Hahnenkämpfe. Möglicherweise wurden die Hühner auch für rituelle Zwecke eingesetzt. Seit gut 2800 Jahren sind Hühner auch in Europa heimisch. Doch bis zur industriellen Tierhaltung war es noch ein weiter Weg.

Erste Hühnerfarm in den USA

Die erste kommerzielle Hühnerfarm entstand im Jahr 1923 in dem Städtchen Ocean View an der Ostküste der USA im US-Bundesstaat Delaware, gut 200 km östlich von Washington D.C. – und zwar zufällig. Wie jedes Jahr soll die Farmerin Cecile Steele 50 Küken bei einem Kaufhaus geordert haben. Doch statt 50 sollen 500 Küken bei ihr angekommen sein. Anstatt sie zurückzuschicken, hegte und pflegte sie die Küken und verkaufte sie nach vier Monaten an einen Schlachter. Das war ein lohnendes Geschäft und so kaufte sie in den Folgejahren immer mehr Küken ein und beherbergte schließlich zehntausende Hühner. Andere Farmer kopierten ihr Erfolgsmodell und sorgten dafür, dass Geflügel bei der amerikanischen Bevölkerung immer beliebter wurde. Bis heute wird in den USA soviel Geflügelfleisch produziert, wie nirgendwo sonst auf dieser Welt.

Was in den USA erfolgreich ist, findet früher oder später auch den Weg über den großen Teich. 1955 eröffnete die Restaurantkette „Wienerwald", die vor allem Hähnchen anbietet. Ein Jahr später kam das „Goldhähnchen" auf den Markt, das erste deutsche Markenhähnchen. Und auch die Deutschen kriegten nicht genug von Hähnchen. Seit Jahren steigt hierzulande der Verzehr von Geflügel. Pro Jahr isst jeder Deutsche im Schnitt mehr als 15 Kilogramm Hähnchenfleisch. Hinzu kommen knapp sechs Kilogramm Putenfleisch. Enten und Gänse werden dagegen nur selten gegessen.

Gesund und mager: Hähnchen und Pute

Hähnchenfleisch ist mageres, helles Fleisch und eine hervorragende Eiweißquelle. Es hat einen hohen Proteingehalt, enthält Eisen, Zink, Kalium und B-Vitamine und hat zugleich wenig Fett. Das Spurenelement Zink stärkt das Immunsystem, Eisen ist für den Sauerstofftransport zuständig. Kalium sorgt dafür, dass Zellen, Nerven und Muskeln vernünftig arbeiten. Die B-Vitamine unterstützen den Stoffwechsel. Auch Sportler*innen greifen bei Hähnchen gerne zu, weil es den Muskelaufbau unterstützt. Flügel und Keule haben jedoch einen höheren Fettanteil und deutlich mehr Kalorien als das Brustfleisch. Gleiches gilt für die Haut, denn darunter sitzt viel Fett. Auch Putenfleisch ist mager und ein guter Eiweißlieferant. Im Gegensatz zu Hähnchenfleisch enthält es

etwas mehr Zink, Eisen und Vitamin A. Letzteres stärkt die Haut und die Sehkraft.

Gute Eisenlieferanten: Ente und Gans

Die Ente hingegen ist fettreicher und schmeckt daher kräftiger als die helleren Fleischsorten. Hierzulande ist sie nicht so populär, dabei passt sie bestens zu Gemüse und Reis und hat einen hohen Natrium- und Eisengehalt. Natrium regelt vor allem den Wasserhaushalt im Körper. Gänsefleisch ist ein Festtagsessen und kommt daher ebenfalls seltener auf den Tisch. Wie die Ente zählt auch die Gans zu den fettreicheren Geflügelsorten, hat aber dafür hohe Kalium- und Eisenwerte.

Richtige Lagerung und Zubereitung

Frisches Geflügel sollte stets kühl gelagert werden, idealerweise zwischen null und zwei Grad Celsius. Hygiene sollte in der Küche immer höchste Priorität haben. Gerade bei Geflügel ist es ratsam, streng darauf zu achten, weil es mit Salmonellen oder anderen Bakterien und Keimen belastet sein kann. Doch keine Sorge: Beim Erhitzen werden sie vollständig abgetötet. Das ist der Grund, weshalb Geflügel immer gut durchgegart werden sollte.

Viele Variationen

Das Tolle an Geflügel ist, dass es sich auf so viele unterschiedliche Arten verarbeiten lässt. Auch bei LEHMANNs kommt hochwertiges Geflügel in vielen Variationen auf den Teller: Hähnchenbrust, Hühnerfrikassee oder Geschnetzeltes stehen auf dem Speiseplan. Für die beliebten Nuggets hat LEHMANNs eine eigene Rezeptur entwickelt, die bei den Kindern so gut ankommt, dass sie unter der Eigenmarke KidsFood® längst auch von anderen Schul- und Kita-Caterern übernommen werden. Auf Formfleisch verzichtet LEHMANNs bewusst. In der Küche wird ausschließlich ganzes Fleisch verarbeitet, das LEHMANNs bei namhaften Unternehmen einkauft, die wiederum das Fleisch ausschließlich aus Deutschland, Polen und den Niederlanden beziehen. (rey)

INFO

Die HANNA Feinkost AG aus Delbrück beliefert LEHMANNs mit Geflügelprodukten. Qualität steht für das Familienunternehmen an erster Stelle. Als Mitglied der Europäischen Masthuhn-Initiative setzt es sich für das Tierwohl ein. In der Rubrik „Juute Lieferanten“ stellt sich das Unternehmen vor.

HÄHNCHENBRUST IM CORNFLAKESMANTEL

© Subbotina Anna | stock.adobe.com

REZEPT:

FÜR 4 PORTIONEN:

- *2 Stück Hähnchenbrustfilets*
- *2 EL Mehl*
- *8 EL Cornflakes (ungesüßt)*
- *2 Stück Eier*
- *4 EL Butterschmalz*
- *Salz*

ZUBEREITUNG:

1. *Die Hähnchenbrustfilets kurz unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und in gut 1 cm dicke Nuggets schneiden.*
2. *Drei tiefe Teller bereitstellen, in einen Teller das Mehl geben, in den zweiten die Eier aufschlagen und mit Salz verquirlen, in den dritten Teller die Cornflakes füllen und diese zur Hälfte zerdrücken.*
3. *Die Nuggets erst im Mehl wenden, dann in das Ei geben, und zum Schluss in den Cornflakes wälzen und gut andrücken.*
4. *In einer Pfanne das Butterschmalz bei mittlerer Hitze erhitzen.*
5. *Die Nuggets von beiden Seiten in ca. 8 – 10 Minuten knusprig braun ausbacken. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.*
6. *Hierzu schmeckt am besten ein selbstgemachter Ketchup und grüner Salat.*

Hanna

„GEFLÜGEL-GENUSS PUR"

Die HANNA-Feinkost AG – 50 Jahre Geflügelspezialitäten in Premiumqualität

Die als Familienunternehmen ins Leben gerufene Manufaktur mit Sitz in Delbrück (NRW) wurde 1971 von Heinz und Hanna Schnittker gegründet. Das Unternehmen hat sich von Anfang an auf die Produktion von Hähnchen- und Putenspezialitäten festgelegt. Heute werden traditionelles Handwerk mit modernster Technologie und der Leidenschaft oft langjähriger Mitarbeiter verknüpft.

Als Lieferant für die LEHMANNs Küche ist die HANNA-Feinkost AG mit der Marke KIDS FOOD ein Teil von LEHMANNs zukunftsorientierter Unternehmensstrategie. Beide Unternehmen haben sehr ähnliche Wertvorstellungen und Nachhaltigkeitsziele. Der Geschäftsführer von HANNA, Andreas Biermann, ist nach eigener Aussage stolz darauf, mit gleichgesinnten Partnern wie LEHMANNs zusammenzuarbeiten und sich gemeinsam für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und den knappen Ressourcen einzusetzen. „Die Verantwortung für Mensch, Tier, Umwelt und die Schonung aller natürlichen Ressourcen ist für uns ein hohes Gut", so Biermann.

Qualität und Rohware

Nachhaltigkeit fängt in dem ostwestfälischen Familienunternehmen bereits bei der Rohware an: Nur zertifizierte und kontrollierte Rohware aus nachhaltiger und artgerechter Haltung wird verwendet. Dabei kommt die frische Rohware, also das Geflügel, aus deutscher Herkunft, möglichst direkt aus der Region.

Basis des Rohwareneinkaufs sind umfangreiche, eigens erstellte Spezifikationen, die wichtige Kriterien zur Bewertung der jeweiligen Rohstoffe festlegen. Diese regeln neben der optischen Beschaffenheit insbesondere die Qualität der von HANNA verarbeiteten, vornehmlich frischen Hähnchen-Brustfilets. Über das große Vertrauen zu den Lieferanten hinaus gibt es auf diese Weise ein detailliertes Überwachungssystem im Rahmen der eigenen Qualitätssicherung.

Neben der gesicherten Herkunft zählen auch der Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe, auf geschmacksverstärkende Zutaten wie Hefeextrakt und künstliche Aromen zu den Qualitätsversprechen von HANNA.

Mehr Tierwohl: HANNA-Feinkost unterstützt die Europäische Masthuhn-Initiative

HANNA-Feinkost ist der Europäischen Masthuhn-Initiative beigetreten. Die Europäische Masthuhn-Initiative ist eine Selbstverpflichtung für mehr Tierwohl, die von der Albert-Schweitzer-Stiftung gemeinsam mit weiteren europäischen Tierschutzorganisationen und Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft ins Leben gerufen wurde. Ziel ist es, die Haltungsbedingungen von Masthühnern in ganz Europa zu verbessern. Die Anforderungen liegen deutlich oberhalb gesetzlicher Mindeststandards. Unter anderem sehen sie mehr Platz bei der Aufzucht, tiergerechtere Ställe und langsameres Wachstum vor. Bis 2026 sollen diese Ziele europaweit verbindlich umgesetzt werden. (el)

© HANNA-Feinkost AG

„NRW ISST BESSER"

© Alexander Raths | stock.adobe.com

Wegweiser zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in NRW

Die Studie „NRW isst besser!" betrachtet die vorhandenen Strukturen der Ernährungsumgebung sowie Ernährungsbildung in NRW und identifiziert Defizite sowie politische Handlungspotenziale. Sie wurde von der NRW-Landtagsfraktion der Grünen in Auftrag gegeben, um aufzuzeigen, wie das Ernährungssystem in NRW so umgestaltet werden kann, dass allen Menschen eine gesunde und nachhaltige Ernährung ermöglicht wird. Erstellt wurde die Studie unter Leitung von Prof. Dr. Guido Ritter, Professor an der FH Münster im Fachbereich Oecotrophologie sowie Vorstandsmitglied im Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN).

Motivation und Hintergrund der Studie

Seit Jahren verändern sich unsere Ernährungsgewohnheiten. Der klassische Mittagstisch der Familie hat längst ausgedient. Vom Kindergartenkind bis zur Senior*in: Immer häufiger essen wir unterwegs oder in Kantinen und Mensen. Gute Ernährung ist immer noch zu oft eine Frage des Geldbeutels sowie von individuell vorhandenen Kompetenzen und Wissen. Dabei kann eine dauerhafte Fehlernährung massive gesundheitliche Risiken nach sich ziehen. Was zuhause, in der Schulmensa oder Kantine auf den Tisch kommt, hat zudem große Auswirkungen auf die Umwelt, Landwirtschaft und das Klima. Eine gute und nachhaltige Ernährung für alle ist damit eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Vor diesem Hintergrund reicht es nicht aus, allein auf Aufklärung und individuelle Verhaltensänderung zu setzen. Eine Änderung der Rahmenbedingungen ist notwendig. Eine nachhaltige Ernährungspolitik ist ein großer Hebel, um soziale und ökologische Probleme anzugehen. In NRW fehlt es jedoch an einem solchen ganzheitlichen Ansatz. Dabei existieren mit Vorreiter-Projekten und vorhandenen zivilgesellschaftlichen Strukturen viele Ansatzpunkte, die es gilt zusammenzuführen.

Ergebnisse der Studie für die Bereiche Kitas und Schulen

Ergebnisse der Studie zur Ernährungssituation in NRW sind, dass nur in circa 30 Prozent der Kitas und in 14 Prozent der Schulen frisch vor Ort gekocht wird. Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung werden in der Regel unterschritten und vor allem Fleisch und Wurstwaren werden zu häufig angeboten. Für Beschaffung und Ausschreibung fehlen bislang häufig konkrete Nachhaltigkeitskriterien. Zudem bereitet die Umsetzung bereits bestehender Nachhaltigkeitskriterien dem Personal in Küche und Beschaffung oft Schwierigkeiten. Ernährungsbildung findet in Kitas und Schulen nur punktuell statt, hängt oft vom persönlichen Engagement der Pädagog*innen ab und basiert zum Teil auf unzureichendem Alltagswissen. Es fehlt Fachpersonal für Verpflegung und Ernährungsbildung, auch durch die mangelnde Verankerung in der Ausbildung von Lehrer*innen- bzw. Erzieher*innen.

Die Studienautor*innen empfehlen eine systematische Neuausrichtung des Politikfeldes Ernährung und leiten daraus elf Handlungsempfehlungen ab. (el)

INFO

*Auf Seite 20 des verlinkten Dokuments finden Sie die **elf Handlungsempfehlungen***

Bubenheimer Spieleland

Action und Spaß für die ganze Familie bietet das Bubenheimer Spieleland bei Düren. Durch die abwechslungsreichen Indoor- und Outdoor-Spielplätze lohnt sich die Anfahrt bei jedem Wetter.

Ob bei Nieselregen oder 30 Grad im Schatten, das Bubenheimer Spieleland ist zu jeder Jahreszeit ein attraktives Ausflugsziel, weil es über riesige Indoor- und Outdoor-Spielflächen verfügt. Der Freizeitpark liegt buchstäblich auf der grünen Wiese und wird von Feldern eingerahmt. Das erinnert an die ursprüngliche Nutzung. Denn einst befand sich dort ein Bauernhof. Die Gebäude wurden nicht abgerissen und beherbergen heute ein Spielparadies für kleine und große Kinder.

Klettern, Trampolin springen und Go-Kart fahren

Das Kletterhaus besteht aus mehreren Ebenen und ist einem Biobauernhof nachempfunden, so dass die Kinder im Spiel erfahren, was es auf einem Bauernhof so alles zu entdecken gibt. Sie können im Miniatur-Bauernhaus toben, in der Scheune spielen oder das Maisfeld erkunden, das als Labyrinth angelegt wurde. Der Spielspeicher richtet sich an Kitakinder, die gerne klettern und rutschen, ins Bällebad springen oder mit Bobby-Cars durch die Gegend düsen. In den großen Hallen befinden sich Klettertürme, Trampoline, ein Kletterirrgarten und ein Sandspielplatz. Außerdem sorgen zwei Pedal-Go-Kart-Bahnen – eine für jüngere, eine für ältere Kinder – für reichlich Adrenalin.

Adventure-Golf und Wasserspielplatz

Bei schönem Wetter vergehen die Stunden auf dem Abenteuerspielplatz, der seinesgleichen sucht, wie im Flug. Ein Highlight für die ganze Familie ist zweifelsohne die Adventure-Golf-Anlage, die im Eintrittspreis inbegriffen ist. Der liebevoll gestaltete Golf-Platz hat zwölf Bahnen und gespielt wird – wie beim richtigen Golf – auf Rasen.

Abkühlung an heißen Tagen verspricht der große Wasserspielplatz mit Kletterturm und Wasserrutsche und einem Becken mit Floßen. Hinzu kommt eine Wasserrutsche, die Kinder in kleinen Schlauchbooten runtersausen können. Außerdem befinden sich auf dem Spielplatz ein Kletterpark, Seilbahnen, Trampoline, eine weitere Go-Kart-Bahn und eine Teppichrutsche.

Das gemütliche Hofcafé bietet Kaffee und Kuchen an. Wer sein Essen lieber selbst mitbringen möchte, kann das aber auch tun. Es gibt an vielen Orten Gelegenheiten, sich hinzusetzen, zu picknicken und für die nächste Attraktion zu stärken. (rey)

TIPP

*Sofern die aktuellen Corona-Verordnungen es zulassen, ist das Bubenheimer Spieleland in der Sommersaison täglich von **9:00 bis 19:00 Uhr** geöffnet. Der Eintritt kostet zwischen **8,00 €** und **10,00 €.***

Geburtstagskinder haben freien Einlass. Aktuelle Informationen zu Preisen und Öffnungszeiten finden Sie hier:

www.bubenheimer-spieleland.de/preise-oeffnungszeiten

© Syda Productions | stock.adobe.com

Medienfasten

Die Initiative Medienfasten will Familien für einen bewussteren Umgang mit digitalen Medien sensibilisieren. Denn Eltern sind Vorbilder. Wenn sie sich nicht vom Smartphone lösen können, wird es auch den Kindern schwerfallen. Dabei kann ein vorübergehender Verzicht auf digitale Medien durchaus viel Spaß machen!

Hand auf's Herz: Wie viel Zeit verbringen Sie vor dem Bildschirm? Vermutlich hängen wir alle öfter am Smartphone als uns lieb ist. Trotzdem fällt es vielen Menschen schwer, es einfach mal aus der Hand zu legen oder gar abzuschalten. Schon die Hälfte aller Sechs-bis 13-Jährigen besitzt ein eigenes Handy oder Smartphone. Die Kinder nutzen es, um mit ihren Freunden zu chatten, zum Spielen, um Videos zu gucken oder Musik zu hören. Hinzukommen in vielen Familien Tablets, Computer und Laptops. Mindestens ein Fernseher steht in so gut wie jedem Haushalt. Und alle Geräte werden rege von allen Familienmitgliedern genutzt. Allen voran: Fernseher und Smartphones.

Welche Auswirkungen digitale Medien haben

Ein Leben ohne digitale Medien scheint für die meisten unvorstellbar. Dabei kann es für alle – für Kinder, Jugendliche und Erwachsene – bereichernd sein, die Geräte auch mal wegzulegen, auszuschalten und die Freizeit anders zu verbringen. Es gibt mittlerweile zahlreiche Studien zur Mediennutzung. Sie belegen, dass zu hoher Medienkonsum zu Übergewicht führen kann, da sich die Kinder und Jugendlichen weniger bewegen. Zudem besteht ein erhöhtes Risiko an ADHS zu erkranken. Vor dem Einschlafen fernzusehen oder noch durch die Timeline zu scrollen, kann unruhigen Schlaf zur Folge haben. Auch Depressionen und eine allgemeine Unzufriedenheit lassen sich auf intensive Social-Media-Nutzung zurückführen. Denn die Welt, die Prominente und Influencer präsentieren, hat oft wenig mit der Realität zu tun. Trotzdem kann es Auswirkungen auf die mentale Gesundheit haben, ständig die perfekt inszenierten Bilder und Videos der Lifestyle-, Fitness- und Beautyblogger zu sehen. Viele Mädchen leiden unter dem Frauenbild, das dort präsentiert wird und fühlen sich in ihrem eigenen Körper nicht mehr wohl.

Empfohlene Bildschirmzeiten

Je jünger die Kinder, desto problematischer ist der hohe Medienkonsum. Deshalb empfiehlt die Initiative „SCHAU HIN!", die vom Bundesfamilienministerium, den öffentlich-rechtlichen TV-Sendern Das Erste und ZDF sowie der Krankenkasse AOK getragen wird, strenge Bildschirmzeiten: Kleinkinder sollten gar keine Zeit vor Bildschirmen verbringen, Drei- bis Fünfjährige höchstens 30 Minuten am Tag. Sechs- bis Neunjährige sollten nicht länger als eine Stunde täglich digitale Medien nutzen. Mit älteren Kindern sollten die Eltern Wochenkontingente vereinbaren, zum Beispiel zehn Minuten tägliche Bildschirmzeit pro Lebensjahr oder eine Stunde pro Lebensjahr in der Woche. Die Bildschirmzeit schließt übrigens alle

Geräte mit ein, das heißt die Zeit gilt für Smartphones, Tablets, Fernseher, Computer und Spielekonsolen zusammen.

Bewusster Umgang mit digitalen Medien

Die Initiative Medienfasten will zu einem bewussten Umgang mit digitalen Medien sensibilisieren. Die Ursprungsidee war, die Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostern zu nutzen, um einmal das Smartphone wegzulegen, abzuschalten und sich stattdessen ohne digitale Medien zu beschäftigten. Den Initiatoren des gemeinsamen Projekts der Universität Witten/Herdecke und des Berufsverbandes der Kinder- und Jugendärzte geht es nicht darum, die Nutzung digitaler Medien generell zu untersagen. Das Medienfasten soll eine Anregung sein, den eigenen und den Medienkonsum in der Familie zu hinterfragen und nach Möglichkeit zu reduzieren. Statt Verbote auszusprechen, sollte sich jede Familie auf gemeinsame Regeln einigen, die für alle gelten. Denn die Eltern sind Vorbilder! Wenn die Kinder nicht mit dem Smartphone am Frühstückstisch sitzen sollen, sollten das auch die Eltern nicht tun.

Praktische Tipps fürs Medienfasten

Richten Sie einen „Handy-Parkplatz“ im Flur ein, ein Körbchen zum Beispiel oder ein bestimmter Ort, an dem alle Familienmitglieder beim Essen und über Nacht ihre Smartphones ablegen. Das Gerät sollte im Schlafzimmer tabu sein. Denn wer kurz vor dem Schlafengehen Zeit am Smartphone verbringt, schläft schlechter. Es empfiehlt sich, nicht den Handywecker zu nutzen – denn dann bleibt das Gerät ja doch wieder im Raum. Im Alltag hilft es schon, das Handy in ein anderes Zimmer zu legen. Das verhindert kurzes Draufgucken. Außerdem lohnt es sich, Push-Benachrichtigungen, alle Töne sowie die Vibration zu deaktivieren. Denn wer gar nicht mitbekommt, dass gerade eine WhatsApp-Nachricht eingegangen ist, muss nicht dauernd aufs Handy schauen und wird dadurch nicht abgelenkt. Besser ist es, sich ein-, zwei- oder dreimal am Tag bewusst Zeit zu nehmen, um Mails und (WhatsApp-)Nachrichten zu beantworten, als den ganzen Tag auf Abruf zu stehen. Es ist völlig okay, auch mal nicht erreichbar zu sein. Apropos nicht erreichbar: Gehen Sie doch mal ohne Handy aus dem Haus! Auch wenn es zunächst schwerfällt, sich ohne GoogleMaps zurechtzufinden oder ohne Ablenkung auf die Bahn zu warten, Sie werden die Welt anders wahrnehmen. Gönnen Sie sich und ihrer Familie mal einen offline-Tag, es gibt so viel Schönes zu erleben, für das man keine digitalen Medien braucht. Die gewonnene Zeit lässt sich mit Gesprächen füllen, mit Ausflügen in den Park oder einem Waldspaziergang, mit Sport, mit Tanzen und Singen, mit Gesellschaftsspielen. Sie können wieder mehr Bücher (vor)lesen, können sich Zeit nehmen, mit ihren Kindern zusammen zu malen, zu basteln, verstecken oder Fußball zu spielen, Musik zu machen, gemeinsam zu kochen und vieles, vieles mehr! (rey)

Weiterführende Informationen zum Thema „Medienfasten“ finden Sie hier:

Inniative MedienFasten

„Fühlen Sie sich manchmal durch die mediale Kommunikation gestresst? MedienFasten dient dazu, frei und selbstbestimmt zu bleiben!“

www.medienfasten.org

KIM-Studie 2020. Kindheit, Internet, Medien. Basisuntersuchung zum Medienumgang 6- bis 13-Jähriger:

www.mpfs.de/fileadmin/files/Studien/KIM/2020/KIM-Studie2020_WEB_final.pdf

Empfehlungen zur Mediennutzung herausgegeben von der Geschäftsstelle der Drogenbeauftragten der Bundesregierung:

www.bundesgesundheitsministerium.de/fileadmin/Dateien/5_Publikationen/Drogen_und_Sucht/Berichte/Broschuere/Leporello_-_Empfehlungen_zum_Bildschirmmedienkonsum_bf.pdf

Kolumne

„Wie geht man in der Familie mit Medienkonsum um?“

Liebe Leser,
sicherlich geht es auch Ihnen so: das Internet, Social Media und damit die Nutzung des Smartphones u.ä. sind aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken. Es ist die heutige Form, sich zu vernetzen, zu informieren, sich weiterzubilden und kann auch Spaß machen, wenn es richtig anwendet wird.

Der Einstieg in die mediale Nutzung ist für Kinder neu und aufregend, es bedeutet für sie ein Stück Freiheit und Dazugehörigkeit. Ich bin prinzipiell der Meinung, sie sollen auch die Chance haben, es zu entdecken. Dies liegt allerdings in unserer Elternverantwortung und hier ist die Kommunikation mit den Kindern ganz wichtig.

Am besten klappt es, wenn man gemeinsam Verhaltensregeln erarbeitet, an die man sich auch selbst hält. Wie Sie bereits in dem Artikel auf Seite 23 lesen können, sind wir als Eltern (dies trifft aber auch auf Personen im Umfeld wie Geschwister, Verwandte und Freunde zu) Vorbild und als gutes Beispiel vermittelt man gleichzeitig einen verantwortungsbewussten Umgang. Die Kinder können gemeinsame Regeln außerdem besser nachvollziehen und sich daran halten.

So kann es helfen, Nutzungszeiten zu vereinbaren, denn wenn man die Kinder miteinbezieht, steigt die Akzeptanz, vor allem wenn sie für alle gelten, z.B. kein Handy bei gemeinsamen Essenszeiten am Tisch!

Desto älter die Kinder sind, umso mehr wird der Kampf um den Bildschirm zum Erziehungsthema.

Als einfachstes Mittel steht hier sicherlich die Begrenzung der Bildschirmzeit, die sich auch für einzelne Apps steuern lässt, Einige Familien setzen auch „Handyverträge“ mit festgelegten Regeln auf. Hier muss man wohl selbst seinen Weg finden…

Eine weitere wichtige Säule bildet außerdem die Aufklärung, denn im Netz lauern auch Fallen und z.B. Cybermobbing ist keine Seltenheit. Anfangs ist es wichtig, dass man die Inhalte mit den Kindern gemeinsam nutzt, um zu wissen, was genutzt wird, denn neben der Zeit kommt es auch auf den Inhalt an. Mit Feedback, das man zu Inhalten gibt, lernen die Kinder selbst zu bewerten und kritisch damit umzugehen. So sollte man mit ihnen auch im Austausch bleiben, denn wenn sie dann Sachen sehen, die ihnen komisch vorkommen oder auch Angst machen, werden sie sicher auf uns zu kommen.

Noch viel wichtiger allerdings ist es wohl, die Kinder bei nicht medialer Freizeitgestaltung zu unterstützen! Aus dem Alltag mit meinen beiden Söhnen kann ich diese Erfahrung bestätigen. Sobald man anderweitige Anreize schafft, rückt der Gedanke an Smartphone, Tablet und Co. ganz von alleine in den Hintergrund.

Wie wäre es also mal wieder mit einem Gesellschaftsspiel? LEHKi teilt in der Kinderwelt eine schöne Anregung, um einen Klassiker selbst zu gestalten oder was halten Sie bei hoffentlich bald wieder wärmeren Wetter von einem Lagerfeuer mit Stockbrot? Ein passendes Rezept finden Sie auch im Mittelteil dieser Ausgabe.

Mein Fazit: bei der Nutzung der Medien muss die Balance stimmen und damit entwickelt sich auch eine ausgewogene, nachhaltige Beziehung zur Technologie, Eigenverantwortung und das Erlernen von Grenzen.

Ihre Cathrin

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT

Ausgezeichnete Gemeinschafts-gastronomie

www.tuv.com
ID 9000003406

Erneut hervorragendes Ergebnis bei Re-Audit durch den TÜV Rheinland

Anfang Dezember 2021 hat LEHMANNs das Re-Audit durch den TÜV Rheinland für die Bereiche „Ausgezeichnete Gemeinschaftsverpflegung“ und das zusätzliche Modul „Nachhaltigkeit“ erneut mit ausgezeichneten Ergebnissen bestanden. Die Auditorin Sonja Kretschmar konnte nur loben. „Beim letzten Audit 2020 freute ich mich schon auf das neue Projekt „LEHMANNs wird grüner“. Dieses wird nun beispielsweise durch den Erwerb von E-Fahrzeugen, den Umstieg auf „grünen“ Strom sowie den Wechsel von Verpackungen aus Kunststoff auf wiederverwendbare Verpackungen umgesetzt. Auch die vegetarischen Menüs bzw. Komponenten wurden gestärkt. Im Speiseplan macht sich das durch die Platzierung und farbliche Hervorhebung der vegetarischen Menüs bemerkbar. Der Anteil an vegetarischen Komponenten beträgt inzwischen mehr als 60%. Kaum zu glauben ist für mich, dass die Saucen noch durch einen klassischen Jusansatz gekocht werden.“ Herausgestellt wurde auch das auf die Mitarbeiter*innen in den jeweiligen Abteilungen speziell zugeschnittene und adressatengerechte Schulungskonzept. Die Vorträge mit vielen Beispielen und Fotos aus der Praxis des Unternehmens sind angepasst für die Abteilungen Lager, Küche, Verwaltung und Spülküche. Des Weiteren wurden positiv herausgestellt: die Ordnung und Sauberkeit in allen Bereichen der beiden Küchen, der Einsatz von mehreren Ökotrophologen, die monatlich interne Audits durchführen sowie die tägliche Besprechung aller Führungskräfte. (zk)

Nächste Ausgabe:
September 2022

Termine

22. – 26. März 2022 – Köln
Bildungsmesse didacta 2022

06. – 07. April 2022 – Düsseldorf
Deutscher Kitaleitungskongress

28. April 2022 – bundesweit
Girl’s Day und Boy’s Day

30. April – 04. Mai 2022 – Hamburg
INTERNORGA
Die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt

17. – 18. Mai 2022 – Mainz
Deutscher Kitaleitungskongress

21. – 22. Mai 2022 – Köln
Veggienale & Fairgoods

22. Juni 2022 – bundesweit
Tag des Schulgartens

24. – 26. Juni 2022 – Köln
Festival der Genüsse Köln
Kölns größtes Open-Air Food Festival

26. – 28. August 2022 – Düsseldorf
Gourmet Festival Düsseldorf
Europas größtes Open- Air Food Festival

28. – 29. September – Köln
SCHULBAU Köln 2022

10. – 12. November 2022 – Düsseldorf
Deutscher Schulleitungskongress

Aufgrund der aktuellen Situation rund um Corona finden in diesem Jahr keine hauseigenen Veranstaltungen, wie z. B. die LEHMANNs Kundengygiene-Schulung statt. Desweiteren sind alle aufgeführten Termine ohne Gewähr.

Änderungen vorbehalten

LEHMANNs coolinary

Houston wir haben ein Problem …

… die Kinder haben Hunger

STELLENANZEIGE

Wir suchen Sie!

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

Ihre Aufgaben:

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

© dotted yeti | stock.adobe.com

LEHMANNs coolinary

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

LEHMANNs Catering GmbH
Postanschrift: Saime-Genc-Ring 31, 53121 Bonn
www.lehmanns-coolinary.de

Ellen Mandt
Tel. 0228 850 261-20
E-Mail: bewerbung@lehmanns-gastronomie.de

WEIL UNSERE KINDER GUTES ESSEN VERDIENT HABEN!

MEHRFACH ZERTIFIZIERT

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT · DGE · DE-ÖKO-013

LEHKi LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

lehmanns-kinderverpflegung.de

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