© abu - stockadobe.com

Juute KINDER VERPFLEGUNG

Infos rund um eine gute Verpflegung von Kindern und Jugendlichen

LEHMANNS
Sie werden uns mögen.

Oliver Pudimat, Günther Lehmann & Stefan Lehmann

Liebe Leserinnen und Leser,
nachdem die letzten Jahre stark von Krisenbewältigung geprägt waren, kehrt nun endlich wieder etwas die Normalität ins Tagesgeschäft ein. Doch zurück zu alten Zeiten wollen wir gar nicht. Stattdessen treiben wir die Entwicklung unseres Unternehmens mit kreativen Ideen, frischen Projekten (neue Homepage!) und neuen Produkten weiter voran und nutzen dabei die Vorteile der Digitalisierung. New Work hat bei uns Einzug gehalten und erfreut sich großer Beliebtheit, da es den Lebensrealitäten unserer Mitarbeiter*innen entgegenkommt. Das Arbeitsmodell stärkt das gesamte Team und sorgt für hohe Zufriedenheit. Zudem fördern wir Fort- und Weiterbildungen aktiv und bieten zahlreiche Schulungen für unsere Mitarbeiter*innen sowie unsere Kunden an.

Darüber hinaus engagieren wir uns für die Verbesserung der Schulverpflegung bundesweit. Denn alle Kinder haben unabhängig von ihrem Wohnort ein gutes Essen verdient. Deshalb haben wir uns vor Kurzem in Berlin mit Vertretern des Verbands deutscher Schul- und Kitacaterer (VDSKC) getroffen, um darüber zu sprechen, wie eine vernünftige, qualitativ hochwertige und bezahlbare Versorgung von Kindern und Jugendlichen gelingen kann.

Ein weiteres Thema in dieser Ausgabe der Juuten sind Lebensmittelunverträglichkeiten, die bei jedem Kind aufkommen können.

Außerdem erfahren Sie im Heft allerhand über ein Lebensmittel, das viele Kinder lieben: die Tomate.

Viel Spaß beim Lesen

Günther Lehmann Stefan Lehmann

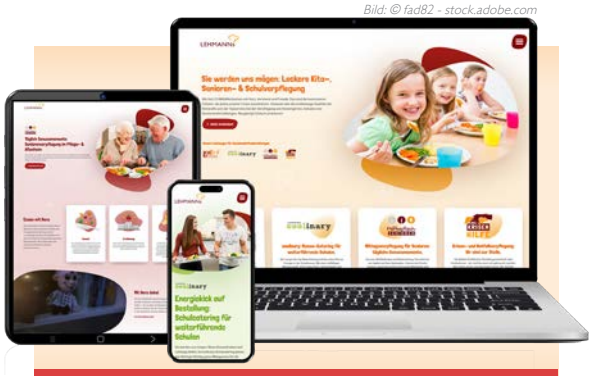
Geschäftsführung
LEHMANNs

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, Mario Klenner
Bilder: LEHMANNs, Adobe Stock
Druck: DCM Druck Center Meckenheim **Auflage:** 4000

Bild: © fad82 - stock.adobe.com



Seite 4–5 Aktuelles bei LEHMANNs

Seite 8–9 Karriere – LEHMANNs Catering GmbH

Bild: © Svea Pietschmann

Seite 10–11 Kinderverpflegung in Deutschland

Bild: © mimadeo - stock.adobe.com

Seite 20–21 Unsere Lebensmittel

Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNS 4
LEHMANNs präsentiert die neue Webseite

LEHMANNs ist geschultes Personal wichtig

KARRIERE 8
Barbara Faßbender – Leitung der LEHMANNs Catering GmbH

KINDERVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND 10
LEHMANNs in Berlin

Aktualisierung der DGE-Qualitätsstandards

LEHKIS JUUTE KINDERWELT 13
Spiel & Spaß für unsere Kleinen

JUUTE ORTE 17
NaturGut Ophoven in Leverkusen

JUUT ERKLÄRT 18
Nahrungsmittelallergie, Unverträglichkeit oder nur Bauchschmerzen?

UNSERE LEBENSMITTEL 20
Schön bunt, echt lecker: Tomaten

JUUTE LIEFERANTEN 22
Die Pasta von Barilla

NEUES AUS DER POLITIK 23
Der BMEL-Ernährungsreport 2023

JUUTE KUNDEN 24
Paul-Klee-Schule in Köln

JUUT GEDACHT 25
„Mama, mein Bauch tut weh!“

JUUT INFORMIERT & TERMINE 26
Bio- und TÜV-Rheinland-Zertifizierung

Bild: © PengTemplate - stock.adobe.com

Klick, klick, WOW: LEHMANNs präsentiert die neue Webseite

Die Überarbeitung der LEHMANNs Webseite war eine der größten Neuerungen im vergangenen Jahr. Seit Anfang 2024 ist sie live und überzeugt mit modernem Design und einer einfachen Handhabung.

„Stillstand bedeutet Rückschritt" – dieser Leitsatz begleitet Stefan und Günther Lehmann, die Geschäftsführer der LEHMANNs Gastronomie, seit ihrer Gründung. Doch was bedeutet das im Unternehmensalltag konkret? Einerseits sind die beiden und das gesamte LEHMANNs Team immer auf der Suche nach neuen, innovativen Ansätzen. So verbessern sie stetig ihr eigenes Angebot oder entwickeln gleich Ideen für die gesamte Cateringbranche. Andererseits führt es auch dazu, dass Bestehendes regelmäßig auf den Prüfstand gestellt und neu gedacht wird.

2023 lag ein Fokus auf der Webseite des Unternehmens, die seit 2018 unverändert war. Fünf Jahre – man könnte meinen, das sei doch keine lange Zeit? Doch im schnelllebigen Internet ist das eine halbe Ewigkeit! „Unsere Webseite hat immer die gewünschten Ergebnisse gebracht und kam gut an. Aber sie war einfach nicht mehr zeitgemäß", erklärt Marketingleiter Marc Neubauer. So wurde sie im vergangenen Jahr komplett überarbeitet und Anfang 2024 live geschaltet. Er ergänzt: „Nachdem wir 2022 schon einen neuen Claim erarbeitet hatten, war es genau der richtige Moment, um auch unseren Internetauftritt anzupassen."

Moderner, kompakter, interaktiver

Der Auftrag ging an dieselbe Agentur aus Köln, die auch schon den Claim entwickelt hatte. Das brachte den großen Vorteil mit sich, dass sie das Unternehmen sowie die Ziele und Werte von LEHMANNs bereits kannten. Nach kurzer Zeit legten sie drei Entwürfe vor, aus denen LEHMANNs wählen konnten. „Die neue Webseite ist moderner, kompakter und interaktiver, ohne das bewährte LEHMANNs Design zu verlieren. Das hat uns von Anfang an gut gefallen", so Marc Neubauer.

Ein entscheidender Punkt war die Optimierung für Mobilgeräte, denn der Anteil der mobilen Internetnutzer steigt jedes Jahr kontinuierlich. Im Jahr 2015 waren es gerade einmal 54 Prozent, 2022 surften bereits 84 Prozent vorrangig mobil[1]. Das bringt neue Herausforderungen mit sich: Hat eine Webseite eine Ladezeit von mehr als drei Sekunden, ist schlecht lesbar oder kompliziert aufgebaut, springen die meisten Besucher*innen ab. Die neue LEHMANNs Webseite passt sich optimal an die verschiedenen mobilen Endgeräte an und sichert so ein angenehmes Nutzungserlebnis.

Klare Seitenführung

Neben der technischen Optimierung wurden die Inhalte der Webseite überarbeitet. „Die alte Webseite ist über die Jahre immer weitergewachsen. Es kamen regelmäßig neue Themen und Unterseiten hinzu, doch es gab kein klares Konzept für die Erweiterung. Das führte

[1] https://de.statista.com/statistik/daten/studie/633698/umfrage/anteil-der-mobilen-internetnutzer-in-deutschland/

dazu, dass die Webseite am Ende überladen und teilweise unübersichtlich wurde“, berichtet Marc Neubauer. Viele Informationen waren an mehreren Stellen zu finden und Texte wiederholten sich teilweise. Das machte es schwer, sich auf der Webseite zurechtzufinden.

Solche Dopplungen wurden jetzt eliminiert und durch eine klare Struktur und Seitenführung ersetzt. Von der Startseite aus gelangen Besucher*innen zu den unterschiedlichen Marken der LEHMANNs Welt von LEHKi und coolinary bis zum Mittagstisch Senioren und der Krisenhilfe. Ebenso sind die verschiedenen Themenbereiche wie „Über LEHMANNs“, Karriere, Nachhaltigkeit, Blog und Downloads leicht zu finden. Alle Seiten sind gleich aufgebaut und sinnvoll miteinander verlinkt, was die Navigation erleichtert.

Alte und neue Inhalte

Einige alte Elemente wurden jedoch auch beibehalten und lediglich in das neue Design und die neue Struktur eingebettet. Hierzu zählt beispielsweise der Blog mit zahlreichen Beiträgen rund um Ernährung, Nachhaltigkeit und die Menschen bei LEHMANNs. Auch die Juute als E-Magazin, die Unternehmensgeschichte oder Informationen rund um die eingesetzten Kochverfahren wie Cook & Chill und Cook & Hold sind weiterhin Teil der Webseite.

Ergänzt wurde ein umfangreiches FAQ für jede Marke. Hier werden Fragen beantwortet, die dem LEHMANNs Team immer wieder gestellt werden. Auf der LEHKi-Seite erfahren Eltern beispielsweise, wie der LEHKi Speiseplan aufgebaut ist, bis wann Bestellungen getätigt werden müssen und welche Möglichkeiten es für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien gibt.

Bewerben leicht gemacht

Neben den Inhalten, die sich an die Eltern, Schulen und Kitas richten, lag ein besonderes Augenmerk auf der Karriereseite. Diese sieht nun nicht nur professioneller aus, sondern macht es Interessierten auch leichter, sich über ausgeschriebene Stellen zu informieren. „Schnelle und einfache Bewerbungsprozesse sind beim aktuellen Bewerbermarkt entscheidend. Unternehmen, die auf zu komplizierte oder veraltete Verfahren setzen, verlieren die Fachkräfte an die Konkurrenz“, weiß Marketingleiter Marc Neubauer. Das ist mit der neuen Webseite kein Problem: Mit wenigen Klicks gelangen Interessierte direkt in das verknüpfte Bewerbungssystem und können ihre Unterlagen einreichen. (cm)

Bild: © Prostock-studio - stock.adobe.com

INFO

Unsere neue Webseite:

LEHMANNs ist geschultes Personal wichtig

LEHMANNs legt großen Wert auf regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter*innen, denn gut ausgebildetes Personal ist das wertvollste Kapital des Unternehmens.

Regelmäßige Schulungen helfen, den Status Quo zu erhalten und die für die Arbeit notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zu erwerben. Viele Schulungen sind bereits durch rechtliche Vorgaben in vorgegebenen Intervallen verpflichtend durchzuführen. Dazu zählen unter anderem die Schulungen in den Bereichen Hygiene, Arbeitsschutz, Datenschutz, die Wiederbelehrung im Infektionsschutz oder die Schulung nach §4 LMHV für Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten, aber keine Berufsausbildung auf diesem Gebiet besitzen. Des Weiteren sind Ersthelfer und Brandschutzhelfer auszubilden.

Als Service bietet LEHMANNs seinen Kunden die Möglichkeit, die gesetzlich verankerten Hygiene- und Infektionsschutzbelehrungen, in einer organisierten Veranstaltung kostenlos zu absolvieren. Einige Schulungen, die für LEHMANNs 2023 besonders waren, werden nun im folgenden vorgestellt:

Fahrsicherheitstraining Kleintransporter auf dem ADAC-Gelände Weilerswist

Im Herbst 2023 haben Mitarbeiter*innen der Abteilung Logistik an zwei Samstagen auf dem ADAC-Gelände in Weilerswist an einem Fahrsicherheitstraining für Kleintransporter teilgenommen. LEHMANNs Fahrer*innen sind täglich mit ihren Kleintransportern zu den Kunden unterwegs. Ladungen richtig sichern, Rückwärtsfahren mithilfe der Spiegel, Wenden auf kleinen Flächen sowie Bremsen auf unterschiedlich griffigen und glatten Flächen sind bei der Tätigkeit unabdingbar. Die falsche Einschätzung von Fahrzeug und Bremsen auf nassen oder gefrorenen Untergründen führt oft zu schweren Unfällen. Um mit Gefahrmomenten und schlechten Wetterverhältnissen im täglichen Verkehr besser umgehen zu können, wurden auf den ADAC-Übungsgelände Fahrmanöver und neue Fahrtechniken erprobt. Auf dem Gelände lassen sich unterschiedliche Wetterverhältnisse und der Wechsel von griffige auf glatte Flächen (z. B. Aquaplaning, spontanes Glatteis oder ölverschmierter Untergrund) simulieren. So manche Fahrer*innen war im ersten Durchgang sichtlich erstaunt, wie das Fahrzeug reagiert bzw. ausbricht, wenn der Untergrund sich plötzlich ändert. Dabei zu Bremsen und den Wagen unter Kontrolle zu halten,

INFO

Hier bekommen Sie einen kurzen Einblick des Fahrsicherheitstrainings:

gelang - zumindest anfangs - nur den wenigsten. Eine Vollbremsung auf nassem Untergrund bis zum Stehen bleiben des Fahrzeugs dauerte viel länger als erwartet. Der praktische Versuch war sehr einprägend. Das Training, das praxisnah mit vielen Übungsfahrten gestaltet wurde, hat den Mitarbeiter*innen nicht nur die Augen geöffnet und Sicherheit für die Fahrpraxis vermittelt, sondern auch großen Spaß gemacht. Manche kamen auch mit der Schlussfolgerung zur Arbeit, zukünftig mehr Vorsicht walten zu lassen und vor allem mehr Abstand zu dem vor ihm/ihr fahrenden Fahrzeug zu lassen.

Unterweisung Brandschutzhelfer

Am Standort der Zentralküchen in Bonn arbeiten rund 140 Mitarbeiter*innen in zwei getrennten Gebäudekomplexen. Daher ist es wichtig, ausreichend Mitarbeiter*innen als Brandschutzhelfer auszubilden, die im Falle eines Brandes im Umgang mit Feuerlöschern geschult sind und als Evakuierungshelfer tätig werden. Die Schulung wurde von einer Bonner Fachfirma für Brandschutz durchgeführt. Diese Firma kennt das Unternehmen LEHMANNs sehr gut, weil sie für die Wartung der Feuerlöscher in beiden Gebäuden zuständig ist.

Die Unterweisung zum Brandschutzhelfer beinhaltet einen theoretischen und einen praktischen Ausbildungsteil. In der Theorie werden Grundzüge des Brandschutzes, Brandschutzorganisation und Funktion von Feuerlöscheinrichtungen und deren Wirkung, Gefahren und das Verhalten im Brandfall vermittelt. Brandschutzhelfer sollen sicher mit Feuerlöscheinrichtungen umgehen und Entstehungsbrände löschen können. Zudem unterstützen sie die Mitarbeiter*innen beim selbstständigen Verlassen des Gebäudes im Brandfall. Im praktischen Teil hieß es „Wasser marsch“. An einem Brandsimulationsgerät übten die Mitarbeiter*innen das Löschen eines Feuers mit unterschiedlichen Feuerlöschern.

Teamleiter*in Gastronomie

2023 absolvierten neun Mitarbeiter*innen den Lehrgang, der gemeinsam vom Institute of Culinary Art und dem Gastronomischen Bildungswerk Koblenz angeboten wird. Inhalte waren unter anderem Marketing, Personalmanagement, Produktionstechniken, kaufmännische Grundlagen, moderne Führungsstile, Konfliktmanagement, Personalentwicklung und -beurteilung. Zwei Online-Tests mussten die Mitarbeiter*innen bestehen, um am abschließenden dreitägigen Präsenz-Seminar, in dem die Inhalte intensiv aufbereitet und durch praktische Übungen untermauert wurden, teilnehmen zu können. Der Lehrgang endete mit einer von der IHK durchgeführten mündlichen Prüfung, in der den Teilnehmer*innen nochmals alles Erlernte abverlangt wurde. Krönender Abschluss war die Aushändigung der Zertifikate.

Kundenhygieneschulungen

Die LEHMANNs Gastronomie GmbH bietet seinen Kunden dreimal im Jahr die Möglichkeit, an einer kostenlosen Schulung im Bereich der Hygiene und des Infektionsschutzes teilzunehmen. Alle Mitarbeiter*innen, die im Lebensmittelbereich arbeiten, müssen einerseits nach dem Infektionsschutzgesetz alle zwei Jahre wiederbelehrt werden, andererseits müssen jährlich die Schulungen im Bereich der allgemeinen Hygiene geschult werden. Es handelt sich also um zwei verschiedene Schulungen mit unterschiedlichen Wiederholungsintervallen, die beide auf gesetzlichen Vorgaben basieren. Beide Inhalte werden den Kunden in der Kundenhygieneschulung vermittelt. Die Schulung findet in Kooperation mit der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, Köln, statt. Herr Bernd Stumm, Mitarbeiter bei delphi, ehemaliger Lebensmittelkontroller im Raum Köln mit langjähriger Berufserfahrung und bekannt aus Funk und Fernsehen, vermittelt den trockenen Stoff auf unterhaltsame und einprägsame Weise. Die kölsche lockere Art kommt bei den Teilnehmenden gut an und es wird viel gelacht. Als Cateringunternehmen lässt LEHMANNs es sich nehmen, essbare Kleinigkeiten zu präsentieren. In einem zweiten Teil, vermittelt und diskutiert die Geschäftsführung aktuelle Informationen und Themen rund um das Angebot und das Unternehmen. (el)

LEHMANNs Kundenhygieneschulung

BARBARA FAßBENDER – LEITUNG DER LEHMANNS CATERING GMBH

Die LEHMANNs Catering GmbH

Die LEHMANNs Catering GmbH gehört zur LEHMANNs Gruppe und wurde 2011 als Rund-um-Service für Catering und Eventorganisation gegründet. Seit 2016 bewirtschaftet und betreibt die LEHMANNs Catering GmbH mit der Marke „coolinary“ Schulmensen und Schulkioske in weiterführenden Schulen. Nicht immer verfügen Schulen über ausreichend Personal und Fachwissen, um eine Mensa betreiben zu können. Das gelieferte Essen muss geprüft und abgenommen, sachgerecht gelagert und gegebenenfalls vor der Ausgabe an die Schüler*innen regeneriert werden, falls es im Cook-&-Chill-Verfahren zubereitet wurde. Ebenfalls gilt es die Kioskbereiche der Schulen mit geschultem Personal zu besetzen. Genau diese Aufgaben übernimmt die LEHMANNs Catering GmbH mit ihren rund 70 Mitarbeiter*innen.

coolinary – die Marke für weiterführende Schulen

Coolinary ist LEHMANNs Marke für ein junges und frisches Angebot an weiterführenden Schulen. Für den notwendigen Nachschub an Energie werden die Schüler*innen in der Mensa oder am Kiosk mit kulinarischen Leckerbissen und coolen Snacks versorgt. Im Focus stehen die hohe Qualität und ausgezeichnete Frische der Produkte. Das coolinary-Angebot in der Mensa zeichnet sich durch freie Beilagenwahl, XXL-Menüs und Beilagensalatbuffets* aus. Die Jugendlichen haben dadurch eine größere Auswahl als bei festen Menülinien und noch mehr Möglichkeiten, ihre Menüs individuell zusammenstellen. Der coolinary-Kiosk bietet für den kleinen Hunger zwischendurch ein breites Snacksortiment, kühle Getränke und etwas zum Naschen. Leckere Aktionen, wie der coolinary-Snack des Monats, sorgen für Abwechslung. Coolinary bringt auch optisch frischen Wind in die Schule. Ein frisches Logo, trendige Farben und schicke Outfits der Mitarbeiter*innen verleihen coolinary den finalen Schliff.

Die LEHMANNs Catering GmbH wird von Barbara Faßbender, einer seit vielen Jahren für LEHMANNs tätigen Mitarbeiterin, geleitet. Frau Faßbender hat nach der Schule den Beruf der Hotelfachfrau erlernt und durch Weiterbildungen die Hotelmeisterin aufgesattelt. Zudem ist sie geprüfte Köchin und Systemgastronomin. An der Hotelfachschule in Bernkastel-Kues hat sie Hotelbetriebswirtschaft studiert.

Frau Faßbender, wie sind Sie zu LEHMANNs gekommen und in welchen Bereichen haben Sie gearbeitet, bevor Sie die Leitung der Catering GmbH im Jahr 2020 übernommen haben?

Ich habe mich 2010 auf eine Anzeige von LEHMANNs beworben, in der die Stelle

*Dieses Angebot ist abhängig von der vorhandenen küchentechnischen Einrichtung der Speisenausgabe sowie Mensaküche.

*einer Mensaleitung ausgeschrieben war. Diese Stelle habe ich bekommen. 2010 habe ich in einer Mensa in Oberpleis begonnen für LEHMANNs zu arbeiten. 2015 bin ich in den Außendienst der Kundenbetreuung gewechselt. Ich habe unsere Kunden, also die Kitas und Grundschulen, vor Ort betreut und Kinderaktionen wie Grillen im Sommer oder Plätzchen backen in der Weihnachtszeit eingeführt. 2020 habe ich die Leitung der LEHMANNs Catering und damit die Leitung der weiterführenden Schulen, die wir mit eigenen Mitarbeiter*innen bewirtschaften, übernommen.*

Für was sind Sie als Leiterin der Catering GmbH zuständig? Was sind Ihre Aufgaben?

*Die Aufgaben sind vielfältig. Oberste Priorität hat die Qualitätssicherung auf allen Ebenen, vor allem in den Bereichen Geschmack und Hygiene. Dabei müssen die Mitarbeiter*innen in den Mensen der Schulen mitziehen. Hier gilt es ein offenes Ohr für jede/n Einzelne/n zu haben. Die Mitabeiter*innen müssen viel leisten, die reine Ausgabe ist nur ein geringer Teil der Arbeit. Es gilt die Mitarbeiter*innen zu führen, anzuleiten, zu motivieren und zu „pflegen". Ein respektvoller Umgang und die Anerkennung der Leistung, auch mal durch ein Blümchen zum Frühlingsbeginn oder einen Schokohasen zu Ostern, sind wichtig. Zu meinen Aufgaben gehört auch die Kontaktpflege zu Städten, Kommunen und den Schulleitungen. Die Teilnahme an Elternabenden oder Mensaräten ist für mich Pflicht. Das engere Führungsteam, meine Stellvertreterin, die beiden Gebietsleiterinnen der weiterführenden Schulen und ich, versuchen vor allem im Kioskbereich, die Attraktivität des Angebots zu erhöhen und entwickeln dafür absatzfördernde Maßnahmen. Dazu gehörten in der Vergangenheit die Einführung des „Snack des Monats" und auch weiterer neuer Produkte. Wir versuchen im Team das Thema Nachhaltigkeit voranzubringen. Dazu gehört auch die Minimierung der Speisereste und die Reduzierung der Kunststoffverpackungen. Weitere Aufgaben sind das Controlling, die Betreuung der Technik vor Ort und die Modernisierung der Kassen. Auch das Führungsteam muss geführt werden. Wir stehen in ständigem Telefonaustausch und treffen uns ein Mal pro Woche zu einem längeren Meeting. Dabei werden beispielsweise Abläufe diskutiert oder Innovationen besprochen. Wenn der Krankenstand zu groß wird, helfe ich hin und wieder auch praktisch in den Schulen aus.*

Was hat Sie gereizt, die Leitung der LEHMANNs Catering GmbH zu übernehmen?

Ich nehme gerne Herausforderungen an und es macht mir Spaß zu leiten und Verantwortung zu übernehmen. Ich mag es, etwas bewegen zu können und sichtbare und messbare Fortschritte zu erzielen. Dazu arbeite ich gerne mit Menschen zusammen. Alle diese Eigenschaften konnte ich für die neue Aufgabe einbringen. Hinzu kam das Vertrauen der Geschäftsführung in meine Person, dass ich die Aufgabe meistern würde.

Was haben Sie seit 2020 geändert oder neueingeführt?

*Unser wichtigstes Anliegen war, die Mitarbeiter*innen in den Mittelpunkt zu rücken. Loben ist wichtig, aber hin und wieder Anerkennung auch materiell auszudrücken, macht dann doch noch Mal einen Unterschied. So gibt es die schon erwähnten Blümchen oder für alle Mitarbeiter*innen eine Bonuskarte, mit der eingekauft oder getankt werden kann. Wir haben alle Arbeitsabläufe in den rund 20 weiterführenden Schulen analysiert und vereinfacht. Wir konnten überflüssige Wege und Arbeiten einsparen. Des Weiteren haben wir ein neues Vorbestellsystem und ein neues Kassensystem eingeführt. Auch haben wir das Thema Nachhaltigkeit angepackt. Das war schon aufgrund der gesetzlichen Änderungen bei den Einwegverpackungen erforderlich. Zukünftig wollen wir noch mehr vereinheitlichen und vereinfachen, um auch die Fehlerquote, die in letzter Zeit schon deutlich zurückgegangen ist, noch weiter zu senken. Wir werden neue Produkte einführen und die Qualität soll stetig verbessert werden.*

Welche drei Dinge sind Ihnen für Ihre Aufgabe besonders wichtig und worüber ärgern Sie sich?

*Fleiß, Genauigkeit und Rücksichtnahme sind mir wichtig. Ich verlange von den mir unterstellten Mitarbeiter*innen nur das, was ich auch selber machen würde beziehungsweise könnte. Alles richtig vorzuleben und damit ein gutes Vorbild zu geben, sind von Bedeutung. Ich ärgere mich, wenn Mitarbeiter*innen die gemachten Vorgaben nicht einhalten und dadurch Folgefehler entstehen. Auch unbegründete Beschwerden sorgen bei mir für Unmut.*

Vervollständigen Sie bitte die folgenden Satzanfänge. „Ich arbeite bei Lehmanns..."

...weil ich einen fairen Arbeitgeber habe, der auch in Krisenzeiten da ist und zu mir steht. Das gilt für persönliche Schwierigkeiten ebenso wie die Coronakrise.

Positiv zu erwähnen ist bei LEHMANNs *das Familiengefühl.*

Vielen Dank für das Interview Frau Faßbender. (el)

Barbara Faßbender
Leitung coolinary Schulverpflegung

V.l.n.r. Dr. Marcel Klinge, Meike Müller, Stefan Lehmann und Günther Lehmann

In offizieller Mission für die Kinder– und Schulverpflegung

Seit nunmehr drei Jahren bekleidet unser Geschäftsführer Stefan Lehmann ein Beiratsmandat in der „Union der Wirtschaft – Denkfabrik Zukunft der Gastwelt“ für den Bereich der Kinder- und Schulverpflegung. Im Rahmen dessen fand im Dezember 2023 ein Treffen zwischen Dr. Marcel Klinge (Vorstandssprecher der Union der Wirtschaft), Stefan und Günther Lehmann sowie einer Vertreterin des Verbands der deutschen Schul- und Kitacaterer (VDSKC) im Deutschen Bundestag statt. Im Fokus stand der Austausch über die (aktuellen) Herausforderungen im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung sowie die zentrale Frage: was kann die Union der Wirtschaft in Berlin für unsere Branche bewirken? Im Jahr 2024 wird es eine Studie zur Außer-Haus-Verpflegung geben, bei der auch die Kinder- und Schulverpflegung näher beleuchtet werden soll.

Im Rahmen des Berlinbesuchs fand noch ein weiteres wichtiges Treffen statt. Ralf Blauert (Vorsitzender des VDSKC) begrüßte Stefan und Günther Lehmann, Sprecher und Initiatoren des Netzwerks PROFITreffen Schulverpflegung, ebenfalls in Potsdam. Im Rahmen einer zukünftigen Kooperation zwischen Verband und Netzwerk war es der Wunsch beider Parteien näher zusammenzurücken und sich mit geballter Kraft für die Kinder- und Schulverpflegung einzusetzen. Auch die Herausforderungen, mit denen sich die Schul- und Kitacaterer bundesweit konfrontiert sehen, standen im Fokus.

Während dieses Treffens wurde deutlich: beide Akteure stehen für die gleiche Sache ein. Die Marschrichtung stimmt. Umso mehr freut es uns, dass sich die Geschäftsführung der LEHMANNs Gastronomie dazu entschlossen hat in

INFO

Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC)
Der VDSKC bündelt die Interessen von Cateringunternehmen und Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung aus ganz Deutschland. Er setzt sich für abwechslungsreiches, gesundes und nachhaltiges Kita- und Schulessen ein, fordert bundesweit einheitliche Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung und engagiert sich für das kostenfreie Mittagessen für alle Kinder. Der Verband arbeitet eng mit den Vernetzungsstellen für Schulverpflegung in den Bundesländern zusammen und initiiert einen regelmäßigen Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern.

den VDSKC einzutreten. Sogar die Rolle der Landesvertretung NRW hat LEHMANNs nun inne und somit die offizielle Mission, sich für die Kinder- und Schulverpflegung in NRW einzusetzen. Stefan Lehmann „Wir freuen uns sehr über dieses besondere Amt. Wir möchten in den nächsten Jahren viel bewegen."

INFO

Union der Wirtschaft – Denkfabrik Zukunft der Gastwelt

*Die 2021 gegründete Union der Wirtschaft e.V. vertritt die Interessen der Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie in Deutschland. Sie fungiert als Dachmarke und Träger aller Aktivitäten mit der Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG). Die DZG versteht sich als innovatives Kompetenznetzwerk und ist als branchenübergreifende Dialogplattform konzipiert. Sie vernetzt Politik, Verbände und hochkarätige Vertreter*innen aller Wertschöpfungssektoren der Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie bei strategischen Zukunftsthemen wie Mitarbeitergewinnung, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Ernährungswende und entwickelt praxisnahe Ideen zur besseren Krisen-Bewältigung.*

Im Gespräch mit Cem Özdemir auf dem Gipfeltreffen der Gemeinschaftsgastronomie

Mitte Dezember trafen sich Vertreter*innen verschiedener Fachverbände der Gemeinschaftsgastronomie mit Cem Özdemir in Berlin, um sich über die Herausforderungen bei der Realisierung der Ziele der Ernährungsstrategie auszutauschen. Als einer der führenden Anbieter im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung war auch Stefan Lehmann, Geschäftsführer der LEHMANNs Gastronomie, zu diesem wichtigen Gipfeltreffen eingeladen, um den Kita- und Schulcaterern eine Stimme zu geben. Mit auf der Agenda standen die Themen Mehrwertsteuererhöhung, Finanzierungsmöglichkeiten und Lebensmittelverschwendung. Ziel der Bundesregierung ist es, bis 2030 in jedem Sektor der Lebensmittelversorgungskette Speiseabfälle um die Hälfte zu reduzieren. Auch LEHMANNs liegt dieses Thema sehr am Herzen und engagiert sich seit vielen Jahren im Verein „United Against Waste".

Gesprächsbedarf sahen die Branchenvertreter auch in der weiter steigenden Kostenproblematik. „Viele Eltern können sich schon heute kein gutes Kinderessen mehr leisten", gibt Stefan Lehmann zu bedenken. „Wir brauchen dringend eine finanzielle Lösung auf Bundesebene."

Zum Ende des Gipfeltreffens waren sich alle Teilnehmer*innen einig: Es war ein sehr konstruktiver, offener und ehrlicher Austausch und – so Stefan Lehmann - eine wichtige Gelegenheit, die Kinder- und Schulverpflegung ein Stück weit in das Sichtfeld der Politik zu rücken. Für die Zukunft ist eine engere Zusammenarbeit mit dem Ministerium anvisiert. (rs)

Bilder: © Svea Pietschmann

Bild: © Oksana Kuzmina - stock.adobe.com

AKTUALISIERUNG DER DGE-QUALITÄTSSTANDARDS FÜR DEN KITA- UND SCHULBEREICH

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat die DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung aktualisiert. Neben neuen Rechtsgrundlagen sind insbesondere aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse der Nachhaltigkeitsforschung berücksichtigt worden. Was hat sich geändert?

Aktualisierung der Inhalte

Die Inhalte wurden den aktuellen Erkenntnissen und den geänderten rechtlichen Grundlagen angepasst. So wurde beispielsweise die DIN für das Cook & Chill-Verfahren, die im März 2023 neu veröffentlicht wurde, und die neue Verordnung zur Bio-Zertifizierung in die Qualitätsstandards aufgenommen. Zunehmend gewinnt der Bereich an Nachhaltigkeit in den Qualitätsstandards an Bedeutung. Daher wurde die Tabelle mit den geschätzten Treibhausgasemissionen ausgewählter Lebensmittel, also der Angabe der Menge CO_2 in Kilogramm, die im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess sowie im Handel entsteht, erweitert. Die Menge an Treibhausgasemissionen ist ein Indikator für die Umweltbelastung eines Lebensmittels. Je größer die berechnete Menge CO_2, desto mehr wird das Klima durch das Lebensmittel in seiner gesamten Wertschöpfungskette beeinträchtigt. Im Allgemeinen weisen tierische Produkte eine deutlich schlechtere CO_2-Bilanz auf als pflanzliche.

Der Begriff der „fairen Ernährungsumgebungen“ und die Erklärung und Einordnung der „Planetary Health Diet“ wurden neu aufgenommen. Eine Ernährungsumgebung wird als fair bezeichnet, wenn sie auf die menschliche Wahrnehmungs- und Entscheidungsmöglichkeiten sowie Verhaltensweisen abgestimmt ist. Auch eine gesundheitsfördernde, sozial-, umwelt- und tierwohlverträgliche Wahl muss möglich sein, die zur Erhaltung der Lebensgrundlagen heutiger und zukünftig lebender Menschen beiträgt.

Unter der „Planetary Health Diet“ wird ein wissenschaftlich fundierter Speiseplan, der gleichermaßen die Gesundheit des Menschen wie die des Planeten schützt, verstanden. Im Vordergrund steht eine pflanzliche Ernährung mit viel Obst und Gemüse, die durch kleine Mengen tierischer Produkte ergänzt wird.

Pflanzliche Alternativen

Pflanzliche Alternativen, wie Hafer- oder Mandelmilch in Desserts, Sojadrink oder Tofu anstelle von Hackfleisch, werden immer häufiger eingesetzt. Das hat die DGE in einem neuen Kriterium aufgegriffen. Zukünftig soll die Basis eingesetzter Alternativen zu Fleisch, Fisch, Ei, Milch und Milchprodukten auf dem Speiseplan eindeutig benannt werden. Es muss also auf dem Speiseplan benannt sein, ob die Basis Hafermilch, Mandelmilch, Soja etc. ist. Die Tabelle zu den geschätzten Treibhausgasemissionen ausgewählter Lebensmittel wurde ebenfalls um CO_2-Angaben pflanzlicher Alternativen zu Fleisch sowie Milch und Milchprodukten erweitert.

Rechtliche Änderungen einbezogen

Neben sprachlichen Änderungen wurden die aufgeführten Rechtsgrundlagen ersetzt oder ergänzt. Neu aufgenommen wurde beispielsweise die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung, die die Auslobung von Bio-Lebensmitteln auf dem Speiseplan regelt. Es gibt eine neue Tabelle über kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe und Kennzeichnungsvorgaben. Neu sind die Unterkapitel zu den Themen „Produkthaftung und Rückstellproben“ sowie „Abfallmanagement und Mehrwegpflicht“. In Letzterem sind unter anderem Informationen zur seit Januar 2023 geltenden Mehrwegangebotspflicht zu finden. Sie verpflichtet unter anderem die Schulen im Kiosk- oder Bistrobereich, Speisen und Getränke in Mehrwegverpackungen anzubieten. (el)

INFO

Quelle: „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“

AUSGABE 9

VIER TOLLE & BUNTE SEITEN ZUM RAUSTRENNEN

LEHKi's Juute KINDERWELT

RÄTSELN BASTELN KOCHEN MALEN TIPPS

RÄTSEL

U	B	I	F	J	C	C	O	N	T	U	F
I	J	F	F	U	T	O	R	A	U	O	F
J	M	M	U	U	Z	S	L	S	K	P	B
V	V	M	K	T	L	Y	E	K	S	G	S
X	B	N	L	E	E	X	H	F	U	U	H
Z	X	V	Y	C	H	V	M	K	H	F	X
K	R	M	P	N	K	M	A	K	Q	B	H
F	C	E	V	C	I	D	N	V	T	U	M
R	G	F	E	S	S	E	N	D	Q	W	V
M	V	N	G	A	E	M	S	Y	Y	K	I
H	N	K	I	N	D	E	R	W	E	L	T
S	R	P	M	N	J	Z	Y	L	F	J	V

Findest du die 5 versteckten Wörter?

① LEHKI ② JUUTE ③ KINDERWELT
④ LEHMANNS ⑤ ESSEN

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

LEHKi LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

LEHKi KREATIV

WIR BASTELN MOSAIK WINDLICHTER!

IHR BENÖTIGT:

- kleinere Marmeladengläser
- Stock
- Kleber/Heißklebepistole
- z.B. Schmucksteine, flache Perlen, Muscheln, Knöpfe...
- Papier/Stift/Schere
- Teelichter/kleine Kerze

1. Zunächst überlegt Ihr Euch, welche Materialien Ihr zum Aufkleben verwenden möchtet und vielleicht sogar zu Hause habt.
2. Klebt Euer Mosaikmuster mit einem geeigneten Kleber nach Lust und Laune auf die Gläser auf und lasst es gut trocknen. Tipp: Ihr könnt Euch das Muster im Vorfeld überlegen, auf Papier aufmalen, als Banderole gerollt in das Glas legen und dann entsprechend kleben.

LEHKi hat bunte, glitzernde Schmucksteine verwendet, es eignen sich aber auch andere Materialien.

3. Wenn der Kleber getrocknet ist, befestigt Ihr Eure Gläser mit Heißkleber an einem Stock, lasst Euch dabei von einem Erwachsenen helfen.

Die Windlichter sind fertig und können dann z.B. in Blumentöpfe auf dem Balkon oder in den Garten gesteckt werden.

Viel Spaß beim Nachbasteln!

INFO

Hier könnt Ihr euch die Anleitung nochmal genau ansehen:

LEHKi ERKLÄRT

Was essen Kinder in der Türkei?

LEHKi erklärt: Die türkische Küche bietet eine breite Palette von Gerichten, die von Region zu Region variieren kann. Die Einflüsse der osmanischen Küche, des Mittelmeers, des Nahen Ostens und Zentralasiens spiegeln sich in den verschiedenen Speisen wider.

Zum Frühstück gibt es Simit und Peynir: Simit sind ringförmige Sesambrötchen, die oft mit Weichkäse (Peynir) kombiniert werden. Kinder mögen die knusprige Textur von Simit und den milden Geschmack des Käses.

Ein typisches Mittagessen ist zum Beispiel Köfte, gewürzte Fleischbällchen, die gegrillt oder gebraten werden. Als Beilage dazu Pilav, einfacher Reis, der oft zu Fleischgerichten serviert wird. Kinder mögen die neutralen Aromen und mit dem Fleisch sind sie eine gute Proteinquelle für Heranwachsende.

Am Nachmittag darf es auch mal etwas süßes sein wie Baklava, ein süßes Gebäck aus dünnen Schichten Teig, Nüssen und Sirup oder Dondurma, türkisches Eis, das aufgrund seiner konsistenten Textur besonders beliebt ist. Revani, ein süßer Kuchen, der oft mit Joghurt zubereitet wird. Dieser Nachtisch ist leicht und schmeckt besonders gut mit Zitrusaromen.

IRRGARTEN

LEHKi & FREUNDE

FEHLERSUCHE

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

ZUM AUSMALEN

Lösungen

Versteckter LEHKi: Hinter dem großen Mosaik Windlicht

Fehlersuche: Die Steine unter LEHKi, das Eis in LEHKis Hand, die Möwen rechts oben, das Cocktailglas rechts im Korb, das Ananasstück neben der Ananas

U	B	I	F	J	C	O	N	T	U	F				
I	J	F	F	U	T	O	R	A	U	O	F			
J	M	M	U	U	Z	S	L	S	K	P	B			
V	V	M	K	T	L	Y	E	K	S	G	S			
X	B	N	L	E	E	X	H	F	U	U	H			
Z	X	V	Y	C	H	V	M	K	H	F	X			
K	R	M	P	N	K	M	A	K	Q	B	H			
F	C	E	V	C	I	D	N	V	T	U	M			
R	G	F	E	S	S	E	N	D	Q	W	V			
M	V	N	G	A	E	M	S	Y	Y	K	I			
H	N	K	I	N	D	E	R	W	E	L	T			
S	R	P	M	N	J	Z	Y	L	F	J	V			

Bilder: © NaturGut Ophoven

SPIELERISCH DAS UMWELTBEWUSSTSEIN SCHÄRFEN

Der Klimawandel ist eine der größten aktuellen Herausforderungen. Warum er uns alle angeht und wie man die Umwelt schützen kann, erfahren Kinder und Jugendliche im NaturGut Ophoven in Leverkusen-Opladen.

Vor 40 Jahren wurde Klima- und Umweltschutz von vielen Menschen noch belächelt. Es war im Gegensatz zu heute ein gesellschaftliches Randthema. Bildungsangebote gab es kaum. Das nahm eine kleine Gruppe engagierter Naturschützer*innen zum Anlass, selbst aktiv zu werden und gründete im Jahr 1984 in Leverkusen das Zentrum für Umweltbildung. Daraus entstand das NaturGut Ophoven, das sich als Naturerlebnis- und Bildungsort versteht. Heute zählt es zu den größten Umweltbildungszentren Deutschlands.

Natürlicher Lebensraum für heimische Pflanzen und Tiere

Das Gelände des NaturGuts Ophoven ist sechs Hektar groß, was mehr als acht Fußballfeldern entspricht. Doch mit einem wohltemperierten, auf zweieinhalb Zentimeter gestutzten Rasen hat es nichts gemein. Stattdessen erwarten die Besucher*innen Wildblumenwiesen, Tümpel und Teiche, Kräuter- und Gemüsegärten und viele kleine Tiere wie Honig- und Wildbienen, Schmetterlinge und Eidechsen, Frösche und Kröten, Graureiher und Eisvögel.

Tipp: Schuhe ausziehen und barfuß gehen

Marianne Ackermann, Vorsitzende des Fördervereins NaturGut Ophoven, empfiehlt allen großen und kleinen Besucher*innen, Schuhe und Socken auszuziehen, bevor sie den so genannten „Pfad der Sinne“ beschreiten: „Barfuß über Rinden gehen, Libellen und Wildbienen beobachten, am Aromaweg schnuppern oder den Bach auf einem Baumstamm überqueren – solche Erlebnisse sind für alle Menschen wichtig und schulen unsere Sinne.“ Die Natur soll erlebt werden, denn wer sie erlebt und merkt, wie schön sie ist, will sie bewahren und schützen. Auf dem Gelände befinden sich außerdem mehrere interaktive Info-Stationen, die über Klimaschutz informieren und dazu anregen, eigene Gewohnheiten zu hinterfragen. Das Kinder- und Jugendmuseum „Offene EnergieStadt“, das im Jahr 2000 gegründet, seitdem immer wieder erweitert und nach dem Jahrhunderthochwasser 2021 komplett erneuert wurde, lädt ebenfalls zum Mitmachen und Experimentieren ein. Kinder und Jugendliche können Zugvögeln auf ihrer Reise folgen, mit einem Apfelbaum telefonieren oder sich ihre Stadt der Zukunft zusammenpuzzeln. Zentrale Themen der Ausstellung sind Klima- und Umweltschutz, der Klimawandel und die Natur in der Stadt.

INFO

Das Gelände des NaturGuts Ophoven ist täglich von 7:00 – 19:00 Uhr geöffnet, der Zugang ist kostenfrei.

Leverkusener Obstweg: Folge dem Apfel

Das NaturGut ist zudem Startpunkt für einen Rundwanderweg, der auch mit kleineren Kindern gut machbar ist. Der gut ausgeschilderte „Leverkusener Obstweg“ – markiert mit einem Apfelsymbol – führt durch schattige Wälder, über Streuobstwiesen, vorbei an malerischen Fachwerkhäusern und an Obstbäumen, die uralte Apfelsorten tragen. Der Wanderweg versprüht vor allem im Frühling seinen Charme, wenn die Natur aus dem Winterschlaf erwacht und die Bäume in ihrer Blüte stehen. (rey)

Bild: © Africa Studio - stock.adobe.com

Nahrungsmittelallergie, Unverträglichkeit oder nur Bauchschmerzen?

Kribbeln im Hals nach dem Genuss von Nüssen oder Durchfall nach Verzehr von Obst oder Milchprodukten? Hinter den Beschwerden können Nahrungsmittel–Unverträglichkeiten stecken.

Zu unterscheiden sind Allergien, Intoleranzen und Autoimmunerkrankungen. Die Begriffe Allergien und Intoleranzen sind strikt zu trennen, weil die Reaktionsmechanismen des Körpers grundverschieden sind.

Allergien

Von Nahrungsmittelallergien sind 4,2 Prozent der Kinder und 3,7 Prozent der Erwachsenen betroffen. Dabei stuft das Immunsystem bestimmte Nahrungsmittel fälschlicherweise als Bedrohung für den Körper ein und versucht, diese abzuwehren. Das Immunsystem wird aktiviert. Gegen die vermeintlichen „Feinde“ werden spezielle Antikörper gebildet, die stets in Alarmbereitschaft bleiben, um den Körper beim nächsten Kontakt mit dem Auslöser zu verteidigen. Bereits auf kleine Mengen der allergieauslösenden Substanz reagiert der Körper.

Die Symptome, die kurz nach dem Verzehr bis hin zu 72 Stunden später auftreten, reichen von leichtem Juckreiz, Brennen oder Schwellungen im Mund-Rachen-Bereich bis hin zum lebensbedrohlichen Kreislaufversagen beim anaphylaktischen Schock.

Diagnose und Auslöser

In einem Blut- oder Hauttest lassen sich die hohen Antikörper-Werte nachweisen. Ein positiver Test zusammen mit Symptomen ergeben erst die Diagnose Allergie. Häufige Auslöser sind Ei, Milch, Soja, Erdnüsse und Nüsse. Erwachsene leiden meist über Jahrzehnte an Nahrungsmittelallergien. Treten sie im Kindesalter auf, kann mit einer Besserung oder sogar mit dem Abklingen innerhalb der ersten Lebensjahre gerechnet werden, da sich Immun- und Verdauungssystem noch entwickeln.

Behandlung

Nach Diagnose einer Nahrungsmittelallergie ist das Meiden des auslösenden Nahrungsmittels die derzeit einzig mögliche Behandlungsmaßnahme. Sind schwerwiegende allergische Reaktionen zu befürchten, müssen stets Notfallmedikamente mitgeführt werden.

Kreuzallergien

Nahrungsmittelallergien treten häufig in Kombination mit anderen Allergien auf. Bei Personen mit einer Pollenallergie kann der Verzehr von Obst, Gemüse, Gewürzen, Erdnüssen, Sojabohnen und Nüssen allergieähnliche Beschwerden verursachen.

Intoleranzen

Bei einer Intoleranz ist das körpereigene Abwehrsystem nicht beteiligt. Eine immunologische Reaktion fehlt. Im Falle der Intoleranz hat der Körper nicht genug von bestimmten Enzymen oder Transportproteinen, um bestimmte Bestandteile der Nahrung, wie beispielsweise Laktose oder Histamin abzubauen oder wie bei der Fructose in den Körper aufzunehmen. Als Beschwerden treten Durchfälle, Bauchschmerzen, Blähungen oder Erbrechen auf. Hautausschläge, Schwindel, Kopfschmerzen oder allgemeine Abgeschlagenheit können Anzeichen für eine Unverträglichkeit sein.

Im Gegensatz zur Allergie treten die Beschwerden meist erst nach einigen

Stunden oder sogar Tagen nach dem Verzehr auf. Diese sind lästig, aber normalerweise nicht lebensbedrohlich.

Lactoseintoleranz
Bei der Lactoseintoleranz mangelt es an dem Enzym Lactase oder das Enzym fehlt ganz. Ohne Lactase kann die Lactose (Milchzucker), die in Milch und milchhaltigen Produkten enthalten ist, nicht gespalten werden. Die Lactose gelangt in den Dickdarm, wo sie durch Bakterien verstoffwechselt wird. Dabei entstehen Gase und es strömt mehr Flüssigkeit in den Dickdarm. Das führt zu Blähungen, Krämpfen, aufgeblähtem Leib (Bauchschmerzen) oder Durchfall.

Säuglinge und Kleinkinder leiden selten unter der Intoleranz, weil Muttermilch sehr viel Laktose enthält. Die Problematik bildet sich oft erst im Jugend- oder Erwachsenenalter heraus. Rund 15 bis 20 Prozent der Deutschen sind betroffen, aber nur knapp 10 Prozent haben Symptome.

Fructosemalabsorption
Fruktose (Fruchtzucker) kommt in den meisten Obst- und Gemüsesorten vor. Normalerweise wird der Zucker von den Dünndarmzellen vollständig aufgenommen und mit einem „Transporter" ins Blut gebracht. Bei einer „Malabsorption" kann die Fruktose aus der Nahrung nicht oder nur begrenzt von den Zellen der Dünndarmschleimhaut aufgenommen werden. Der Zucker gelangt in den Dickdarm. Die Verstoffwechslung durch Bakterien führt zu Blähungen, Krämpfen und Durchfall. Wenn nach dem Verzehr von Obst oder Obstsäften häufig Verdauungsprobleme auftreten, kann eine Unverträglichkeit gegen Fructose vorliegen.

Histamin- Intoleranz
Es gibt Nahrungsmittel, die vermehrt Histamin freisetzen. Dazu gehören unter anderem Weichkäse, Rotwein, bestimmte Obstsorten und alles, was lange gereift ist (Salami, Schinken, Käse…). Manche Menschen können dieses Histamin nicht ausreichend abbauen. Ursächlich ist ein Mangel des Enzyms Diaminoxidase. Nach dem Verzehr von histaminhaltiger Nahrung können Verdauungsprobleme (akuter Durchfall), Hautrötungen, Juckreiz, Atembeschwerden oder schneller Puls auftreten.

Diagnose Intoleranzen
Eine klare Diagnose ist die Voraussetzung für eine wirksame Therapie. Fruktose- und Laktoseunverträglichkeit sind mit einem einfachen Atemtest beim Arzt nachweisbar. Eine häufig genutzte Methode ist der Auslassversuch. Für ein bis zwei Wochen wird auf das verdächtigte Lebensmittel komplett verzichtet. Anschließend wird das Lebensmittel wieder eingeführt und die Symptome beobachtet. Erst, wenn eine deutliche Symptomveränderung durch die Ernährungsveränderung deutlich wird, liegt der Verdacht einer Unverträglichkeit nahe.

Bei einer Intoleranz werden oft kleine Mengen des unverträglichen Lebensmittels problemlos vertragen.

Autoimmunerkrankung Zöliakie - Glutenunverträglichkeit
Auslöser ist das Eiweiß Gluten, das ausschließlich in Getreideprodukten (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer etc.) vorkommt. Essen Betroffene glutenhaltige Lebensmittel, führt das zu einer Entzündung des Dünndarms und die Dünndarmschleimhaut wird geschädigt. Als Folge können wichtige Nährstoffe vom Körper schlecht aufgenommen werden und verbleiben unverdaut im Darm. Symptome sind akut auftretender Durchfall, Erbrechen, Appetitlosigkeit, Müdigkeit oder Gewichtsverlust. Nur rund 0,9 Prozent der Menschen sind hierzulande erkrankt, meist Kinder im Alter von ein bis acht Jahren oder Erwachsene zwischen 20 und 50 Jahren. Wird die Zöliakie im Kindesalter lange nicht erkannt, können Wachstumsstörungen die Folge sein.

Die Zöliakie wird mithilfe eines Bluttests diagnostiziert und muss über eine Dünndarmbiopsie bestätigt werden. Betroffene brauchen eine spezielle glutenfreie Diät.

Entsprechend rechtlicher Vorschriften müssen die 14 Hauptauslöser für Nahrungsmittelunverträglichen auf den Speiseplänen ausgewiesen werden. Dafür gibt es bei LEHMANNs einen gesonderten Speiseplan, in dem ebenfalls die Zusatzstoffe deklariert werden. LEHMANNs bietet für Betroffene ein fleischhaltiges und ein vegetarisches Essen ohne die 14 Auslöser an. (el)

Bild: © Graphicroyalty - stock.adobe.com

Bild: © Emmy Ljs - stock.adobe.com

SCHÖN BUNT, ECHT LECKER: TOMATEN

Tomaten existieren zwar schon seit Jahrtausenden, aber auf den Geschmack gekommen, sind die Deutschen erst vor rund 100 Jahren. Heute ist die Tomate das beliebteste Gemüse hierzulande.

Die Geschichte der Tomate beginnt in Südamerika. Dort wuchsen schon vor mehr als 2.000 Jahren Wildtomaten, die die Azteken „Tomatl“ oder „Xitomatl“ nannten, was soviel heißt wie „Schwellfrucht“. Ob sie die Früchte gegessen haben, ist nicht bekannt. Vermutlich nutzten die Andenvölker die Tomate als Nutz- und Heilpflanze. Weltweite Verbreitung fand die Tomate erst im frühen 16. Jahrhundert. Damals erkundeten europäische Seefahrer wie Christoph Kolumbus oder Hernán Cortés die so genannte Neue Welt. Zwar hatte schon der Wikinger Leif Eriksson rund 500 Jahre zuvor den amerikanischen Kontinent betreten, aber der weltweite Handel mit Gütern aus Übersee florierte erst ab dem 16. Jahrhundert. Die Seefahrer kehrten mit exotischen Gewürzen, mit Kartoffeln und eben auch der Tomate zurück.

Der spanische Abenteurer und skrupellose Konquistador Hernán Cortés brachte die Tomate aus Mexiko mit nach Europa. Die Spanier übernahmen den aztekischen Namen und nannten die Frucht Tomate. Über die Provinzen Sardinien und Neapel, die seinerzeit unter spanischer Herrschaft standen, fand sie ihren Weg nach Italien. Der Italiener Pietro Andrea Mattioli, ein Arzt und Botaniker, war schließlich der Erste, der die Tomate 1544 in einem Buch beschrieb. Er nannte sie „pomi d’oro“, was wörtlich übersetzt „goldener Apfel“ bedeutet. Das lässt darauf schließen, dass die ersten Tomaten, die in der frühen Neuzeit nach Europa importiert wurden, nicht rot waren, sondern gelb. Schon Mattioli versicherte, dass die Tomate essbar sei, doch kaum jemand aß sie. Die Tomate stand als Zierpflanze in den Gärten wohlhabender Familien. Die exotische Kulturpflanze war ein Statussymbol. Lange Zeit galt sie zudem als giftig und wurde eher zu medizinischen Zwecken eingesetzt statt als Pausensnack. Ab dem 18. Jahrhundert rückte die Tomate in die spanische und vor allem die italienische Küche vor – die heute ohne Tomaten unvorstellbar wäre!

Wie die Tomate Deutschland eroberte

In Deutschland wurde die Tomate erst im 20. Jahrhundert populär, als durch die beiden Weltkriege im ganzen Land Nahrungsmittelknappheit herrschte. Tomaten wachsen praktisch überall und wurden daher in vielen Gärten angebaut. Die Deutschen lernten die Tomate zu schätzen. Zu ihren Vorzügen gehört, dass sie sich vielseitig verwenden lässt: Sie schmeckt roh, in Salaten, auf dem Butterbrot oder pur mit ein wenig Salz. Gekocht eignet sie sich als Grundlage für viele Saucen, Suppen oder Aufläufe. Heute ist die Tomate das beliebteste Gemüse in Deutschland, was wohl auch daran liegt, dass Kinder und Erwachsene sie gleichermaßen mögen. Viele Kinder naschen gerne die eher süßlichen Cherry-Tomaten – selbst dann, wenn sie sonst eher Gemüsemuffel sind. Auch Pizza und Pasta mit Tomatensauce und natürlich der Klassiker Pommes mit Ketchup zählen zu den Lieblingsspeisen von Kindern und kommen nicht ohne Tomaten aus.

Im Schnitt isst hierzulande jeder mehr als 30 Kilogramm Tomaten pro Jahr – verarbeitete Produkte, wie Ketchup, inbegriffen. Allerdings stammen die meisten Tomaten, die in Deutschland verzehrt werden, nicht mehr aus dem eigenen Garten, sondern zu 75 Prozent aus den Niederlanden und Spanien. In Deutschland selbst wird nur eine verschwindend geringe Menge angebaut. Der weltweit größte Tomatenproduzent ist mit Abstand China. Da Tomaten in der asiatischen Küche aber kaum Verwendung finden, werden sie nach Afrika und Europa exportiert und dort weiterverarbeitet. Geschieht die Abfüllung dann beispielsweise in Italien, gelangen Dosentomaten oder

Tomatenmark als italienisches Produkt in den Handel. Dass die Tomaten eigentlich aus China kommen, erfahren die Verbraucher nicht. Wer sicher gehen will, sollte sich bei abgepackten Produkten beim Hersteller informieren, wo die Tomaten ursprünglich angebaut wurden.

Von der Massenproduktion zurück zur Sortenvielfalt

Zunächst hat die wachsende Nachfrage nach Tomaten in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts dazu geführt, dass viele alte Tomatensorten vom Markt verdrängt wurden. Für die Massenproduktion wurden Tomaten gezüchtet, die lange haltbar sind und nicht so schnell matschig werden, damit sie gut transportiert werden können. In den 1980er Jahren erhielten die industriell in weitläufigen Gewächshäusern hergestellten Tomaten aus den Niederlanden den Spitznamen „Wasserbomben", weil der Tomatengeschmack zugunsten von Festigkeit und Langlebigkeit der Tomaten verloren ging.

Mittlerweile haben die Produzenten ihre Anbaumethoden verfeinert und der Tomate wieder zu mehr Geschmack verholfen. Außerdem bauen viele Öko-Landwirte und Hobby-Gärtner*innen alte Sorten wieder an. Selbst in den Supermarktauslagen liegen nicht mehr ausschließlich klassische rote, runde Salattomaten, sondern auch gelbe, grüne, orangene, getigerte oder lilafarbene Exemplare. Weltweit existieren heutzutage mehrere tausend unterschiedliche Tomatensorten. Der Geschmack variiert von süß bis würzig und auch in Form, Größe und Farbe unterscheiden sich Tomaten enorm. Zu den bekanntesten Vertreterinnen zählen neben der Salattomate, die kleinen, süßlich-schmeckenden Cocktail- und Cherry-Tomaten, die großen, gerippten, saftigen Fleischtomaten, die auch Ochsenherztomaten genannt werden, und die würzigen, länglichen Roma-Tomaten, die sich gut zum Einkochen eignen.

Wenn's brennt: Tomatenallergie

Manche Menschen reagieren allergisch auf rohe Tomaten. Das betrifft insbesondere Kinder und äußert sich unter anderem durch Juckreiz in Mundraum und Rachen oder eine angeschwollene Zunge. Übelkeit, Bauchschmerzen, Hautirritationen und Nesselsucht können weitere Symptome sein. In der Regel werden Tomatenallergien und Unverträglichkeiten durch Kreuzallergien ausgelöst. Tatsächlich entwickeln mehr als die Hälfte der Menschen, die an Heuschnupfen leiden, auch Allergien gegen Nahrungsmittel. Wie hoch der Allergengehalt in Tomaten ist, unterscheidet sich von Sorte zu Sorte und ist von außen – etwa anhand der Farbe – nicht zu erkennen. Auch die Anbaumethode hat wenig Einfluss auf den Allergengehalt.

Bild: © msk.nina - stock.adobe.com

Was in der Tomate drinsteckt

Tomaten bestehen zu 95 Prozent aus Wasser. Dank vieler Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Calcium sowie Spurenelementen gelten sie als gesunde Lebensmittel. In zahlreichen Studien wurde bereits untersucht, ob ein regelmäßiger Verzehr das Krebsrisiko reduzieren kann. Tatsächlich wird Tomaten, aufgrund der Carotinoide, die sie enthaltenen, oft eine positive Wirkung zur Vorbeugung von Krebserkrankungen zugeschrieben, doch das ist wissenschaftlich nicht haltbar. Immerhin soll das Tomatencarotin Lycopin das Herzinfarktrisiko senken. Doch wie bei vielen Lebensmitteln gilt auch für die Tomate: Vorsicht bei medizinischen Aussagen! Tomaten sind ein gesundes Lebensmittel, aber bewirken keine Wunder. (rey)

Bild: Erstellt mit Adobe Firefly.

TOMATEN-PASTA MIT BUNTEM GEMÜSE

REZEPT:

FÜR 4 PORTIONEN:

200 g Nudeln nach Wahl
2 Tassen reife Tomaten, gewürfelt
1 kleine rote Paprika, gewürfelt
1 kleine gelbe Paprika, gewürfelt
1 Karotte, geraspelt
1 Zucchini, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Olivenöl
1 TL getrocknete italienische Kräuter (Oregano, Basilikum, Thymian)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
¼ Tasse frisch geriebener Parmesan (optional)

ZUBEREITUNG:

1. *Die Nudeln nach den Anweisungen auf der Verpackung in leicht gesalzenem Wasser kochen, abgießen und beiseite stellen.*
2. *In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten, bis er duftet.*
3. *Die gewürfelten Tomaten, Paprika, geraspelte Karotte und gewürfelte Zucchini in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten garen, bis das Gemüse weich, aber noch bissfest ist.*
4. *Die getrockneten Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
5. *Die gekochten Nudeln zum Gemüse geben und alles gut vermengen.*
6. *Optional mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.*

Mehr als ein Lieb-lingsessen: Die Pasta von Barilla

© Barilla

Ob als Carbonara, mit Pesto oder klassischer Bolognese – Pasta ist aus den deutschen Küchen nicht mehr wegzudenken. Auch bei Kindern sind die Teigwaren in allen erdenklichen Formen beliebt.

Neben Schnitzel mit Pommes und süßen Pfannkuchen darf ein Pasta-Gericht auf keiner Kinderspeisekarte fehlen. So stehen die leckeren Kohlenhydratlieferanten auch bei der LEHMANNs Gastronomie regelmäßig auf dem Speiseplan. „Nudeln sind natürlich eines der Lieblingsessen von Kindern und wir hatten bei LEHMANNs schon immer den Anspruch, die Dinge besonders gut zu machen, die Kinder gern essen“, erklärt Gründer und Geschäftsführer Günther Lehmann.

Lecker und gut zu verarbeiten

Darum setzt das Unternehmen in diesem Bereich auf die Produkte der italienischen Premiummarke Barilla. „Die Barilla-Pasta ist nicht nur geschmacklich toll, sondern auch ideal für die Verarbeitung in einer Großküche geeignet“, so Günther Lehmann. Der Großteil der ausgelieferten Speisen der LEHMANNs Gastronomie wird im Cook & Chill-Verfahren gekocht. Bei diesem modernen Kochverfahren wird der Garvorgang je nach Speise bei 80 bis 90 Prozent gestoppt und die Gerichte werden schnell auf 3°C heruntergekühlt.

Erst unmittelbar vor der Essensausgabe in der Kita oder Schule werden die Speisen vor Ort fertiggekocht. So bleiben Vitamine und Geschmack erhalten. Doch ein Produkt muss das erstmal mitmachen, ohne dabei an Konsistenz zu verlieren! LEHMANNs probierte viele Pasta-Hersteller aus, aber kein Produkt konnte der Qualität von Barilla das Wasser reichen.

Von Bonn nach Parma

Hinzu kommt, dass die Familienunternehmen LEHMANNs und Barilla trotz unterschiedlicher Größen viele gemeinsame Werte vertreten. Schon mehrmals reisten Vertreter*innen von LEHMANNs in die oberitalienische Stadt Parma. Die ist nämlich nicht nur für Parmesankäse und Parmaschinken bekannt, sondern auch die Firmenzentrale von Barilla. „Wie bei uns gehen bei Barilla Unternehmertum und Leidenschaft für das Essen Hand in Hand“, betont Günther Lehmann.

Stetige Weiterentwicklung

Die Qualität der Produkte und das Geschmackserlebnis stehen für Barilla an erster Stelle. Alle Produkte sind durch das gleiche Ziel verbunden: Den Menschen Freude und Genuss zu bringen. So entwickelt Barilla beispielsweise nicht nur laufend neue Produkte, sondern sie optimieren auch das bestehende Sortiment. Seit 2010 wurden über 500 Produkte in Bezug auf ihre Nährwerte überarbeitet und enthalten nun zum Beispiel weniger Salz und Zucker – ein weiterer Punkt, der die Barilla-Pasta ideal für Kinder macht! (cm)

TIPP

Barilla arbeitet natürlich nicht nur mit Unternehmen wie LEHMANNs zusammen, sondern ist vor allem aus dem Handel bekannt. Ganz neu ist die Premium-Linie Barilla Al Bronzo mit einer rauen Oberfläche für die perfekte Saucenhaftung und ein intensives Geschmackserlebnis. Einfach mal zuhause ausprobieren!

Der BMEL-Ernährungsreport 2023

Bundesminister Cem Özdemir stellte am 13.10.2023 in Berlin den Ernährungsreport 2023 vor. Der Report basiert auf einer repräsentativen Umfrage des Instituts Forsa, das circa 1000 Verbraucher*innen ab 14 Jahre nach ihren Ess- und Einkaufsgewohnheiten befragt. Einige Ergebnisse werden Ihnen hier vorgestellt.

Geschmack, Einkauf und Herkunft von Lebensmitteln

Der Geschmack entscheidet bei 99 Prozent der Befragten, was eingekauft wird und auf den Teller kommt. Der Gesundheitsaspekt ist für 89 Prozent wichtig. Eine deutliche Mehrheit achtet beim Einkauf auf die Haltungsform des Tiers, von dem das Lebensmittel stammt. Etwa 74 Prozent legen Wert darauf, dass ein Lebensmittel umwelt- und ressourcenschonend produziert, fair gehandelt oder ökologisch erzeugt wurde. Vor allem bei Eiern, Gemüse, Obst, Brot, Backwaren, Fleisch und Wurst ist es den Befragten wichtig, dass diese aus der Region stammen, in der sie leben. Siegel geben dabei eine Orientierung. Das Regionalfenster hat für die Befragten die höchste Bedeutung. Auf den Plätzen zwei und drei folgen das Tierwohllabel und das EU-Bio-Siegel.

Vegetarische und vegane Produkte statt Fleisch

Während 2015 noch 34 Prozent der Befragten täglich Fleisch und Wurst aßen, sind es 2023 nur noch 20 Prozent. Die Anzahl derer, die täglich vegetarische oder vegane Alternativen essen hat sich seit 2020 auf 10 Prozent verdoppelt. Die meisten nennen Neugier als Grund für den Einkauf vegetarischer und veganer Alternativen, gefolgt von Tierschutz, Verträglichkeit für Umwelt und Klima sowie Geschmack. Vor allem Frauen und Jüngere essen immer weniger tierische Produkte.

© Sedat Mehder

Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

Verzehr von Obst und Gemüse

In Deutschland bleiben Gemüse und Obst weiterhin Spitzenreiter der täglichen Ernährung. 72 Prozent der Befragten essen diese Lebensmittel täglich. 63 Prozent der männlichen Teilnehmer geben an, jeden Tag Obst und Gemüse zu sich zu nehmen, bei den Frauen sind es sogar 81 Prozent. Von Bedeutung sind vor allem der Geschmack und die gesundheitlichen Aspekte.

Zucker-, Fett- und Salzgehalt in Lebensmitteln

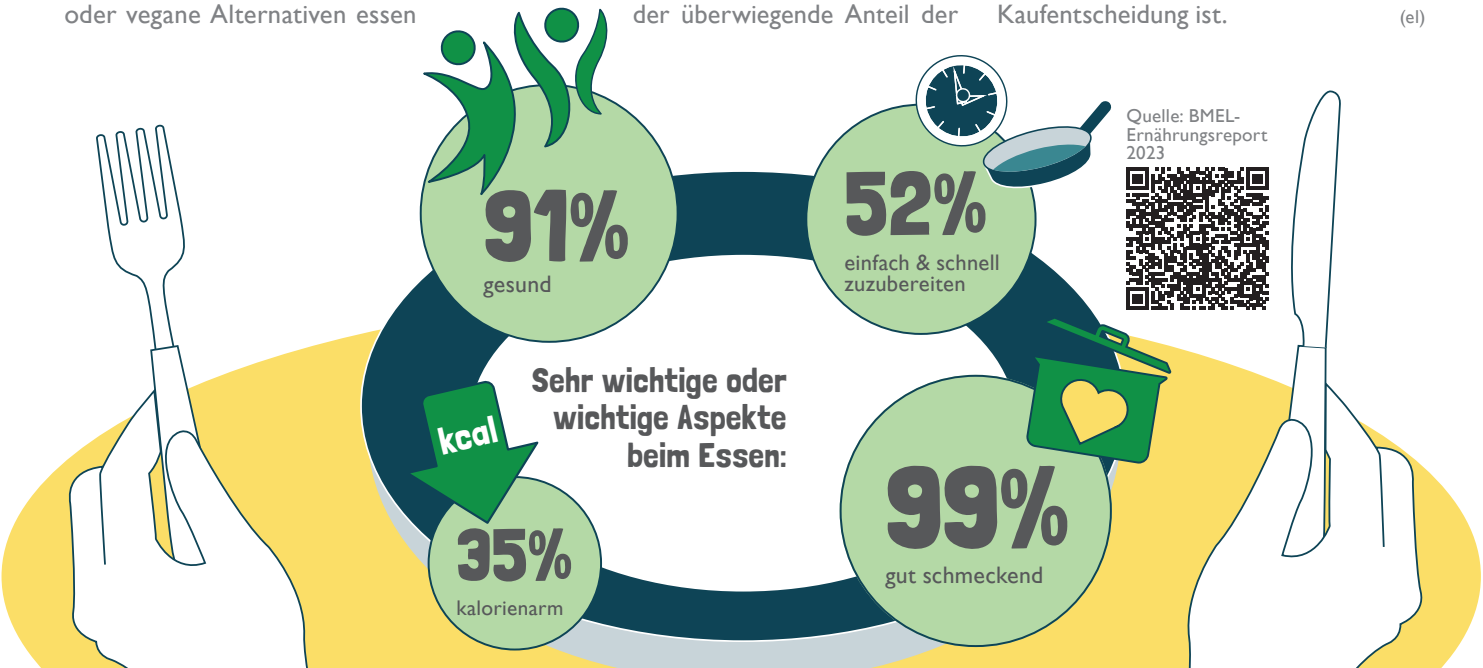
Beim Kauf von verarbeiteten Lebensmitteln oder Fertigprodukten achtet der überwiegende Anteil der Befragten auf Fett- und Zuckergehalte. Auf den Salzgehalt achten nur wenige. 82 Prozent befürworten, dass Fertiglebensmitteln weniger Zucker hinzugefügt wird – selbst, wenn sie dadurch etwas weniger süß schmecken.

Nutri-Score zwar bekannt, aber mit wenig Auswirkung auf das Kaufverhalten

84 Prozent der Befragten nahmen den Nutri-Score beim Einkauf schon einmal auf einer Produktpackung wahr. 2022 waren dies 71 Prozent. Von denjenigen, die den Nutri-Score wahrnahmen, ließen sich 37 Prozent bei der Kaufentscheidung beeinflussen. 34 Prozent von ihnen nutzen ihn, um Produkte innerhalb einer Produktgruppe zu vergleichen.

Kritik am Report

Die veröffentlichten Zahlen lassen zu viel Interpretationsspielraum. Es finden sich beispielsweise keine genauen Zahlen darüber, wie oft die Befragten zu tierischen Produkten greifen. Auch die Auskunft über die Beteiligten, die zu veganen oder vegetarischen Alternativen gegriffen haben, liefert keine Information darüber, ob sie ihre Ernährungsweise geändert haben. Der Eindruck, die deutsche Bevölkerung sei sehr bemüht, den Tieren in der Landwirtschaft ein besseres Leben zu ermöglichen, stehen im Widerspruch zum Kaufverhalten. Die gestiegenen Lebensmittelpreise der letzten Monate zeigen deutlich, dass für die meisten Menschen der Preis das vorrangige Kriterium zur Kaufentscheidung ist. (el)



V.l.n.r: Stephanie Grünwald (Leitung), Esma Yürük (Küchenkraft), Nurten Koyun (Küchenkraft), Matthias Zimmer (stv. Leitung)

„Wir sind rundum zufrieden"

Seit gut eineinhalb Jahren wird die Paul-Klee-Schule in Köln von LEHMANNs beliefert. Rund 200 Grundschulkinder essen dort täglich zu Mittag. Stephanie Grünwald, die pädagogische Leitung der OGS, lobt im Interview das breite Angebot an Speisen und, dass die Gerichte nach den Bedürfnissen und Geschmäckern der Kinder individuell zusammengestellt werden können.

Wie kam es dazu, dass LEHMANNs nun die Schüler*innen der Paul-Klee-Schule verpflegt?

Stephanie Grünwald: Wir waren sehr unzufrieden mit unserem vorherigen Caterer. Es ging sogar soweit, dass die Kinder eine kleine Demonstration veranstaltet haben, weil es denen einfach überhaupt nicht geschmeckt hat. Die Kinder haben Plakate gemalt und eine Demo durchs Schulgebäude organisiert. Kurze Zeit später bekamen wir die Info, dass wir den Caterer wechseln werden. Das war letztlich ein schönes Zeichen für die Kinder, dass ihre Demonstration etwas bewirkt hat. Zu dem Zeitpunkt waren auch schon andere Schulen unseres Trägers, der KJA Köln, Kunden von LEHMANNs.

Was schätzen Sie an LEHMANNs?

Was auf jeden Fall besonders ist und für uns besonders gut ist, ist das Bestellverfahren. Wir können selbst über die Mengen entscheiden und haben Auswahlmöglichkeiten. Der Angebotsplan ist ja sehr vielfältig. Es gefällt uns sehr gut, dass man die Mengen und die Zusammenstellung der Gerichte flexibel anpassen kann anhand der Erfahrung. Das Essen ist im Vergleich zum vorherigen Caterer von der Qualität deutlich besser und es sieht besser aus. Das ist natürlich ein großer Faktor für die Kinder. Denn was nicht so toll aussieht, wird auch nicht probiert.

Ihnen ist es ein wichtiges Anliegen, möglichst wenige Lebensmittel wegzuwerfen und dies auch den Kindern zu vermitteln. Wie machen Sie das konkret?

Was am Ende weggetan wird, das sehen die Kinder nicht. Die bekommen nur das mit, was während des Essens im Eimer landet. Und da achten wir darauf, dass das möglichst wenig ist. Wir sagen immer, die Kinder sollen sich eine Probierportion nehmen, wenn sie sich nicht ganz sicher sind, ob ihnen das Essen schmeckt oder nicht. Danach haben sie die Möglichkeit sich zwei- oder dreimal nachzunehmen. Das klappt total gut. Im Ferienprogramm in den Osterferien machen wir regelmäßig einen gemeinsamen Brunch, bei dem die Kinder die Gerichte selbst herstellen. Dabei unterstützt uns immer eine Dame, die zum Thema Nachhaltigkeit arbeitet und ganz gezielt AGs anbietet, in denen es darum geht, sich regionale Produkte anzuschauen und zu schauen, wie sich unser Kaufverhalten auf das große Ganze auswirkt.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit LEHMANNs?

Ich war von Anfang an sehr begeistert, denn wir wurden von Anfang an persönlich und ganz toll begleitet. Das war wirklich eine schöne Überraschung, denn das kannten wir so nicht. Ich bekam von LEHMANNs sofort alle Kontaktadressen mit der Info, dass wir uns jederzeit melden können, egal, was ist. Das war total super. Auch die beiden Damen, die bei uns in der Küche arbeiten, fühlen sich sehr gut aufgehoben und suchen bei Bedarf auch selbst den Kontakt zu LEHMANNs.

Vielen Dank für das Gespräch! (rey)

Kolumne

„Mama, mein Bauch tut weh!"

Liebe Leser*innen,
wer kennt das nicht? Zu den häufigsten Beschwerden bei Kindern zählen Kopf- und Bauchschmerzen. Dies liegt vor allem daran, dass Kleinkinder ein schlechtes Körpergefühl haben und dies erst im Laufe der Zeit weiter entwickeln. Da der Bauch den Großteil des Körpers ausmacht und sie die Empfindungen noch nicht genau lokalisieren können, äußern Kinder Symptome des Unwohlseins häufig über diesen.

Die Ursachen sind ganz verschieden: von Verdauungsproblemen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten über Infektionen bis hin zu seelischem Stress, aber auch mangelnde Bewegung und Schlaf.

Bestenfalls sind Bauchschmerzen in den meisten Fällen vorübergehend und harmlos. Wenn es Kindern nicht gut geht, liegt es an uns Eltern ihnen die nötige Aufmerksamkeit und Zuwendung zu schenken. Geborgenheit und Halt sorgen dann für Entspannung und das Bauchweh kann sich auflösen. Wichtig ist, die Kinder ernst zu nehmen, Verständnis zu zeigen und zu hinterfragen, welche Situationen den Schmerz auslösen könnte. Wenn die Beschwerden sich jedoch häufen, ist in jedem Fall ärztlicher Rat gefragt.

Bei einem Verdacht auf Lebensmittelunverträglichkeiten ist es zunächst ganz wichtig zu beobachten und wenn man dann mögliche betreffende Nahrungsmittel in Verdacht hat, einen Selbsttest durchzuführen, bei dem über einen längeren Zeitraum auf Lebensmittel verzichtet wird. Bessert sich das Befinden dann, kann dies auf eine Unverträglichkeit hinweisen. Es kostet anfangs etwas Geduld, Organisation und Mühe, aber es lohnt sich. Meist ist bloß eine einfache Nahrungsumstellung erforderlich und trotzdem eine gesunde und ausgewogene Ernährung möglich.

Schön, wenn man weiß, dass das Kind dann auch außerhalb des häuslichen Umfelds gut versorgt ist. LEHMANNs bietet täglich frisch gekochtes allergikergeeignetes Essen an. Das Essen wird in einer Einzelportionsschale, die luftdicht verschlossen ist geliefert und ist wahlweise mit und ohne Fleisch zu haben.

Kinder machen große Entwicklungsschritte und das bringt auch immer wieder Veränderungen mit sich. Auch das Kind muss sich dann erst wieder neu in seinem Körper zurecht finden. Denken Sie daran: Kinder sind noch klein, aber die Welt der Gefühle so unglaublich groß! Wir können Sie dabei vielschichtig unterstützen…

Ihre Cathrin

© Suzi Media - stock.adobe.com

JUUT INFORMIERT

Nur Lob bei den Audits der Bio- und TÜV-Rheinland-Zertifizierung

Die Kontrollstelle DE-ÖKO-013 hat LEHMANNs Ende November 2023 erneut bio-zertifiziert! Alle Lebensmittel, die im Speiseplan mit dem BIO-Logo gekennzeichnet sind, müssen aus ökologisch landwirtschaftlichem Anbau stammen. Die Landwirte sowie Erzeuger werden in regelmäßigen Abständen über die Einhaltung der Regularien kontrolliert. Auch die LEHMANNs Gastronomie GmbH wird in regelmäßigen Abständen kontrolliert. LEHMANNs ist bereits seit dem Jahr 2008 zertifiziert. Seitdem werden die hohen Ansprüche an das Zertifikat gehalten und stets vorangetrieben. Die Bio-Zertifizierung garantiert, dass alle angebotenen Bio-Waren aus einer entsprechend kontrollierten Quelle stammen und von LEHMANNs kaufmännisch und logistisch korrekt gehandhabt werden. Das hohe Leistungsniveau über viele Jahre hinweg zeigte sich auch beim TÜV Rheinland-Audit Anfang Dezember 2023. Die Bereiche „Ausgezeichnete Gemeinschaftsverpflegung“ und das zusätzliche Modul „Nachhaltigkeit“ wurden erneut mit ausgezeichneten Ergebnissen bestanden. Die Auditorin Sonja Kretschmar fand beim Rundgang durch die Küchen und der Dokumentenprüfung nur positive Punkte. Jedes Jahr aufs Neue staunt sie über die Ordnung und Sauberkeit in allen Bereichen der Küchen, die durch den Einsatz mehrerer Ökotrophologinnen gewährleistet wird. Zu deren Aufgaben gehören tägliche Rundgänge und monatliche interne Audits mit Rückmeldungen an den Betriebsleiter und die Küchenleiter. Positiv herausgestellt wurden die Dokumentation in den Bereichen Qualitätssicherung, Rückverfolgbarkeit und Schädlingsmonitoring. Auch für die Kundenbetreuung und das eingeführte Reklamationsmanagement erhielt LEHMANNs Pluspunkte. Das LEHMANNs-Team freut sich über so viel Lob und ist stolz über die Erlangung und Haltung der Siegel. (el)

Nächste Ausgabe:
September 2024

Termine

19. März 2024 - Bonn
LEHMANNs Kundenhygieneschulung

19. – 20. März 2024 - Düsseldorf
Deutscher Kitaleitungskongress

23. – 24. März 2024 - Düsseldorf
VeggieWorld

25. April 2024 - bundesweit
Girl’s Day und Boy’s Day

08. – 09. Juni 2024 - Düsseldorf
Green World Tour

12. Juni 2024 - bundesweit
Tag des Schulgartens

25. Juni 2024 - Bonn
LEHMANNs Kundenhygieneschulung

26. – 28. Juli 2024 - Köln
Gourmet Festival

25. August – 08. September 2024 - Köln
Fine Food Days Cologne

23. – 25. August 2024 - Düsseldorf
Gourmet Festival Düsseldorf

23. – 24. September 2024 - Wiesbaden
Deutscher Kitaleitungskongress

25. – 26. September 2024 - Köln
Messe Schulbau

01. Oktober 2024 - Bonn
LEHMANNs Kundenhygieneschulung

07. – 09. November 2024 – Düsseldorf
Deutscher Schulleitungskongress

Änderungen vorbehalten

LEHMANNs präsentiert:

UNSERE NEUE WEBSEITE

Mehr als nur Worte!
Unsere Webseite ist ein interaktives Erlebnis.
Jetzt neu entdecken unter:

WEIL UNSERE KINDER GUTES ESSEN VERDIENT HABEN!

MEHRFACH ZERTIFIZIERT

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT · Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie · www.tuv.com ID 9000003406 · 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