



Juute KINDER VERPFLEGUNG

Infos rund um eine gute Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen


LEHMANN'S
Sie werden uns mögen.



Bild: Teodorescu

Günther Lehmann & Stefan Lehmann bei der Preisverleihung GV Manager in München

Liebe Leserinnen und Leser,

im Jahr 2005 haben mein Vater, Günther Lehmann, und ich gemeinsam das Catering-Unternehmen LEHMANNs gegründet. 20 Jahre lang sind wir gemeinsam gewachsen, haben kleine und große Herausforderungen, wie die Corona-Pandemie, überwunden und über die Jahre hinweg mehr als hunderttausend Kinder und Jugendliche mit Essen versorgt.

Nun hat sich Günther Lehmann im Alter von 68 Jahren aus der Geschäftsführung verabschiedet und ist in seinen wohlverdienten Ruhestand

gegangen. Jetzt kocht er nicht mehr für das halbe Rheinland, sondern nur noch für die Familie, seine Frau und seine fünf Enkelkinder. Unserem Familienunternehmen bleibt er dennoch eng verbunden. Er unterstützt LEHMANNs weiterhin im Hintergrund als strategischer Berater.

Für unsere Kund*innen verändert sich durch den Wechsel in der Geschäftsführung nichts. LEHMANNs steht weiterhin für hohe Qualität und hat den Anspruch, gesunde Ernährung in Schulen und Kitas voranzutreiben. Unser

Bio-Angebot bauen wir kontinuierlich aus, frisches Gemüse spielt auf dem Teller eine zentrale Rolle. Mithilfe moderner Kochverfahren stellen wir sicher, dass unsere Speisen in exzellenter Qualität bei den Kindern ankommen. Denn wir bei LEHMANNs sind überzeugt: Jedes Kind hat ein gutes, gesundes und leckeres Mittagessen verdient.

Viel Spaß beim Lesen.

St. Lehmann
Stefan Lehmann



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, Ramona Spitzlay
Kristina Reymann-Schneider, Claudia Kirchner
Gestaltung: Marc Neubauer, Mario Klenner
Bilder: LEHMANNs, Adobe Stock
Druck: DCM Druck Center Meckenheim
Auflage: 5.500 Hefte + Digital



Seite 4-5 Aktuelles bei LEHMANNs



Seite 8-9 Karriere



Seite 17 Juute Orte



Seite 18-19 Juut Erklärt



Seite 22 Neues aus der Politik

Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNs

Stefan Lehmann – der visionäre GY-Manager des Jahres 2025 **4-5**

Inspiration aus Italien: Das PROFITreffen Schulverpflegung auf Reisen **6-7**

KARRIERE

Küchenhilfen – die unverzichtbaren Helden der Großküchen **8-9**

KINDERVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND

Auswirkungen des Geburtenrückgangs auf den Kita-Bereich **10**

Ganztagsanspruch – Auswirkungen auf die Grundschulen ab Sommer 2026 **11**

JUUTE SACHE

Kinder- und Schulverpflegung in den Medien **12**

LEHKIS JUUTE KINDERWELT

Spiel & Spaß für unsere Kleinen **13-16**

JUUTE ORTE

Plitsch, platsch: Wasserspielplätze in Monheim am Rhein **17**

JUUT ERKLÄRT

Mit Volldampf voraus! **18-19**

UNSERE LEBENSMITTEL

Bio-Produkte **20-21**

NEUES AUS DER POLITIK

Alois Rainer Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat **22**

JUUTE KUNDEN

Kita Kleiner Drache **23**

JUUTE LIEFERANTEN

Bio-Pionier Davert **24**

JUUT GEDACHT

Ganztag 2026 – zwischen Anspruch und Alltag **25**

JUUT INFORMIERT & TERMINE

DGE-Verpflegungscheck **26**

Analog und Digital!
Juute
KINDERVERPFLEGUNG
 Jetzt auf Wunsch auch
 als Web Version





Bild: Teodorescu

Stefan Lehmann – der visionäre GV-Manager des Jahres 2025

Stefan Lehmann, Geschäftsführer von LEHMANNs Gastronomie, wurde vom Fachmagazin GVMANAGER am 8. Oktober 2025 in Fürstentfeldbruck als GV-Manager des Jahres 2025 ausgezeichnet. Damit ist er einer von insgesamt drei Preisträgern neben Christian Brogle vom Studierendenwerk Freiburg und Tobias Grau von der Vivantes Gastronomie.

Leidenschaft im Blut

„Ich freue mich sehr, heute die Laudatio auf jemanden zu halten, den ich schon fast so lange kenne, wie er selbst die Branche begleitet“, eröffnete Claudia Kirchner ihre Laudatio. Als sie ihn persönlich kennenlernte, hatte sie ein Déjà-Vu: „Ich dachte, das gibt’s doch gar nicht, der ist dasselbe in Grün wie sein Vater!“, berichtete die Laudatorin. Doch der Vergleich greife zu kurz, betonte sie: „Nein – das würde ihm nicht gerecht werden. Schließlich war er schon bei der gemeinsamen Unternehmensgründung nicht mehr grün hinter den Ohren, sondern trotz seines jungen Alters Mitte 20 bereits ein alter Hase im Geschäft.“ Wie früh ihn sein Vater Günther Lehmann an die Branche herangeführt habe, erläuterte die Chefredakteurin mit einem Augenzwinkern: „Er spannte ihn schon als Windeln tragendes Kind zum Zwiebelschneiden ein – später zum Spülen, Osterpäckchen packen, Servieren und

so weiter.“ Ob es an der Taucherbrille lag, die er damals als Schutz beim Zwiebelschneiden bekam, dass er sich nicht von der Branche abschrecken ließ? „Ich glaube eher, dass es am familiären Gen für Leidenschaft liegt, das ihm vererbt wurde“, schmunzelte die Laudatorin.

Talente neu gemischt

„Glücklicherweise“, so Claudia Kirchner weiter, „hat die Natur dabei nicht komplett geklont, sondern die Talente neu gemischt.“ Das Kochtalent sei bei ihm eher rezessiv ausgeprägt, dafür das Organisations-, Kommunikations- und Marketingtalent umso dominanter. Folglich entschied er sich bewusst gegen eine Kochausbildung und wurde stattdessen einer der ersten Fachmänner für Systemgastronomie in Deutschland. Seine spätere Weiterbildung zum Verpflegungsbetriebswirt habe dann wesentlich zur heutigen erfolgreichen Ausrichtung des Unternehmens beigetragen. „Die

Abschlussarbeit über die Einführung einer professionellen Schulverpflegung wurde so etwas wie die Bibel für die Anfangsjahre des Unternehmens“, berichtete Claudia Kirchner.

Eine Erfolgsgeschichte mit Weitblick

Parallel dazu sprühte der GV-Manager des Jahres nur so vor Ideen für innovative Projekte. „Diverse verrückte Marketingideen sorgten dafür, dass man der Branche nicht nur eine Nasenlänge, sondern oft eine ganze Meile voraus war“, betonte die Laudatorin. Ob Live-Online-Großküche, eigenes Kundenmagazin, App für Eltern oder Imagefilm – „seine Projekte, die er mit unglaublicher Akribie und Geduld umsetzte, waren zum Zeitpunkt ihrer Einführung stets visionär.“ Das Ergebnis: Das Unternehmen wuchs in den vergangenen 20 Jahren von 7 auf rund 225 Mitarbeitende, von 3 auf über 200 Kunden – und von 150 auf über 20.000



Essen täglich. „Natürlich hatte daran auch die Verpflegungsphilosophie großen Anteil“, so Kirchner, „der Speiseplan im Baukastensystem und die unglaubliche Fokussierung auf Qualität und Hygiene.“

Zuhören als Erfolgsrezept

Doch das allein sei es nicht gewesen. „Auch die Gabe unseres GV-Managers des Jahres, genau zuzuhören und hinzuschauen, ist wesentlich für den Erfolg“, hob die Chefredakteurin hervor.

„Zuzuhören, wo beim Kunden der Schuh drückt – ohne das Wesentliche aus den Augen zu lassen: die jungen Gäste selbst und deren Vorlieben. Und zuzuhören auch im regelmäßigen Austausch mit den Mitarbeitenden.“ Denn Kommunikation sei für Lehmann der Schlüssel zum Erfolg: „Nur sprechenden Menschen kann geholfen werden“, lautet einer seiner Lieblingssätze. „Und wenn er dabei, wie meist, ansteckend fröhlich daherkommt, macht die Zusammenarbeit gleich viel mehr Spaß“, fuhr Claudia Kirchner fort. Mitarbeitende bestätigen, dass er selbst in Krisensituationen eine Stärke und einen Optimismus ausstrahlt, „der sich schnell überträgt“. Selbst in der Coro-

na-Zeit habe die „selbsternannte rheinländische Frohnatur“ immer neue Wege gefunden, alle zu motivieren.

Engagement über den Tellerrand hinaus

Neben seinem unternehmerischen Wirken würdigte die Laudatorin besonders Lehmanns Engagement für die Branche: „Seine unermüdliche Netzwerk- und Lobbyarbeit, auch auf politischer Ebene, verdient höchsten Respekt.“ „Will man, dass sich etwas ändert, muss man die Dinge selbst in die Hand nehmen“ – ein Leitmotiv, das er von seinem Vater übernommen habe, aber längst selbst mit Leben fülle. „Und so tritt er heute, fast genau 15 Jahre nach ihm – wohlverdient durch sein eigenes herausragendes Engagement, seinen Pioniergeist und seine rheinländische Frohnatur – in die Fußstapfen seines Vaters Günther“, resümierte Claudia Kirchner.

Durchatmen!

Zum Schluss richtete die Chefredakteurin noch ganz persönliche Worte an den Preisträger: „Nicht vergessen, mal durchzuatmen und die Füße hochzulegen – statt ständig mit sich selbst Brain-

storming zu machen.“ Unter großem Applaus rief die Laudatorin Stefan Lehmann auf die Bühne, einen GV-Manager, der die Branche der Kita- und Schulpflege mit Leidenschaft, Innovationsgeist und Netzwerkarbeit bereichert, wie kaum ein anderer.

Preis dem Vater gewidmet

Der Geschäftsführer von LEHMANN'S Gastronomie, intern „Junior“ genannt, musste erstmal schlucken angesichts der Auszeichnung: „Es ist mir eine sehr, sehr große Ehre, 15 Jahre nach meinem Vater hier zu stehen. Damals hatten wir gerade unsere erste Küche gebaut – und eigentlich gar keine Zeit für so einen Preis (...). Lieber Papa, ich widme dir diesen Preis. Ich habe alles von dir gelernt. Du bist der Schlüssel zu unserem Erfolg in den letzten 20 Jahren. Vielen Dank, dass du diesen Weg mit mir gegangen bist. Ich freue mich, dass ich deine Fußstapfen jetzt auch ganz offiziell betreten darf. Und ich möchte mich auch bei meinem Team bedanken. Ich weiß, dass einige zuschauen – das ist euer Preis!“, rief er aus und reckte den Glas-Award in die Höhe.

Claudia Kirchner

Inspiration aus Italien: Das PROFITreffen Schulverpflegung auf Reisen

Das PROFITreffen Schulverpflegung verbindet internationale Einblicke, partnerschaftlichen Austausch und praxisnahe Impulse für den Caterer-Alltag

Im November 2025 führte das Netzwerk PROFITreffen Schulverpflegung seine Mitglieder auf eine besondere Reise nach Italien. Ziel der Exkursion war es, über den Tellerrand hinauszublicken, den fachlichen Austausch zu vertiefen und neue Impulse für eine hochwertige Kinder- und Schulverpflegung mitzunehmen. Die Reise verband gelebtes Netzwerk, beeindruckende Einblicke in traditionsreiche Unternehmen und italienische Genussskultur auf besondere Weise.

Ein erster Tag im Zeichen von Barilla.

Der Auftakt der Reise stand ganz im Zeichen eines der bekanntesten italienischen Lebensmittelhersteller: Barilla. Mit dem Bus ging es zur Academia Barilla, wo die Gruppe herzlich empfangen wurde.

Für LEHMANNNS war dieser Programmpunkt von besonderer Bedeutung, denn Barilla ist seit vielen Jahren der Haupt-Nudellieferant. Die Qualität der Produkte sprechen für sich, weshalb sie ein fester Bestandteil des Speiseplans sind.

Bereits zu Beginn wurde deutlich, dass Barilla weit mehr ist als ein Nudelhersteller. In einer spannenden Einführung erfuhren die Teilnehmenden mehr über die Geschichte des Familienunternehmens, seine Werte und den hohen Stellenwert von Qualität, Nachhaltigkeit und Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Im Anschluss wurde es praktisch: Gemeinsam mit den Köchen der Academia

Barilla durfte die Gruppe selbst aktiv werden und ein fantastisches fleischfreies Menü zubereiten. Diese Erfahrung zeigte eindrucksvoll, wie kreativ, genussvoll und zeitgemäß pflanzliche Küche sein kann.

Gegessen wurde anschließend in einem besonderen Ambiente: der hauseigenen Bibliothek der Academia Barilla, die Bücher aus mehreren hundert Jahren umfasst. In dieser einzigartigen Atmosphäre fand nicht nur kulinarischer Genuss statt, sondern auch ein intensiver Austausch unter den Mitgliedern des Netzwerks.

Nach der Stärkung führte der Weg weiter in das Barilla-Werk. Dort erhielten die Teilnehmenden faszinierende Einblicke in die industrielle Produktion und konnten hautnah erleben, wie

Ein Blick hinter die Kulissen: Das Netzwerk PROFITreffen Schulverpflegung zu Gast bei Barilla.



unterschiedlichste Nudelformen entstehen. Die Verbindung aus modernster Technik, präzisen Abläufen und jahrzehntelanger Erfahrung hinterließ einen bleibenden Eindruck.

Handwerk, Tradition und Leidenschaft – Tag zwei

Der zweite Reisetag begann mit dem Besuch eines Parmesanherstellers. Besonders beeindruckend war dabei der hohe Anteil an Handarbeit, der bis heute ein zentraler Bestandteil der Herstellung ist. Jeder Arbeitsschritt erfordert Erfahrung, Sorgfalt und ein feines Gespür für das Produkt.

Ein absolutes Highlight stellte der Besuch der sogenannten „heiligen Hallen“ dar: Das Lager des Parmesanherstellers. Hier lagern zum Teil bis zu 50 Jahre alte Parmesanlaibe, von denen bereits kleinste Mengen einen enormen Wert haben. Dieser Moment machte eindrucksvoll deutlich, welche Bedeutung Zeit, Geduld und Qualität in der Lebensmittelherstellung haben.

Anschließend ging es weiter zu einem Parmaschinken-Hersteller. Auch hier

standen Leidenschaft, Tradition und Respekt vor dem Produkt im Mittelpunkt. Die Teilnehmenden zeigten sich tief beeindruckt von den sorgfältigen Prozessen und dem hohen Qualitätsanspruch, der sich durch jeden Schritt zieht – von der Auswahl der Rohware bis zur Reifung.

Zum Abschluss des Tages besuchte die Gruppe die Firma Nilma, einen Hersteller von Küchengeräten insbesondere für Großküchen. Bei einer ausführlichen Betriebsführung wurden verschiedene Geräte vorgestellt. Gerade für Caterer in der Schul- und Kitaverpflegung bot dieser Besuch wertvolle Anregungen für den eigenen Arbeitsalltag.

Mit vielen neuen Eindrücken und frischen Ideen trat die Gruppe am nächsten Morgen die Heimreise an mit dem klaren Ziel, das Erlebte in die tägliche Arbeit einzubringen und die Schul- und Kitaverpflegung weiterhin ein Stück besser zu machen.

Ein großes Dankeschön gilt Frau Seidel und Frau Schwaak von Barilla, die diese Reise von Anfang bis Ende mit viel En-

gagement, Organisationstalent und Liebe zum Detail geplant haben. Dank ihrer Arbeit wurde die Italienreise zu einer rundum gelungenen Erfahrung, die allen noch lange in Erinnerung bleiben wird.

PROFITreffen Schulverpflegung – Netzwerk mit Mehrwert

Das Netzwerk PROFITreffen Schulverpflegung vereint 15 familiengeführte Schul- und Kitacaterer aus ganz Deutschland. Zweimal im Jahr treffen sich die Mitglieder, um sich über aktuelle Themen, Herausforderungen und Entwicklungen auszutauschen. Die Treffen sind geprägt von Offenheit, gegenseitiger Unterstützung und dem gemeinsamen Ziel, die Kinder- und Schulverpflegung kontinuierlich zu verbessern.

Exkursionen wie die Italienreise sind ein fester Bestandteil des Netzwerks. Sie ermöglichen es, neue Perspektiven einzunehmen, Inspiration zu sammeln und Impulse mitzunehmen, die letztlich den Kindern zugutekommen. Die Reise nach Italien war dabei für alle Teilnehmenden etwas ganz Besonderes – fachlich wie menschlich und natürlich auch kulinarisch. Ramona Spitzlay

Die Netzwerk-Teilnehmer mit den beiden Barilla-Chefs vor dem Kochkurs.



v.li. Günther Lehmann, Teresa Buntic, Ramona Spitzlay, Stefan Lehmann.



Parmesan im Herstellungsprozess ...



... ist echte Handarbeit.



Finale Qualitätskontrolle.





Küchenhilfen – die unverzichtbaren Helden der Großküchen

Warum Küchenhilfen weit mehr sind als helfende Hände und den Erfolg jeder Großküche entscheidend mittragen

Küchenhilfen sind oft assoziiert mit dem Bild einer Person, die Haarnetz und Küchenschürze trägt und Gemüse schnippelt, spült, aufräumt oder putzt. Die Realität ist aber viel facettenreicher.

Unverzichtbare Helden

Küchenhilfen sind die fleißigen Helden in der Großküche. Sie sind Bindeglied, Tempoverstärker und Hygiene-Wächter in einem. Sie sorgen dafür, dass alle Zahnräder in der Küche ineinandergreifen. Eine gute Küchenhilfe denkt mit, packt an und entlastet das gesamte Küchenteam. Sie ist unverzichtbar und sorgt für den reibungslosen Ablauf in der Großküche.

Für viele Menschen ist der Job Küchenhilfe der erste Schritt in eine langfristige Karriere in der Gastronomie oder Hauswirtschaft. Egal, ob Quereinsteiger*in, Wiedereinsteiger*in nach der Familienphase oder Menschen, die neu in Deutschland Fuß fassen wollen – wer als Küchenhilfe startet, lernt die wichtigsten Basics, erarbeitet sich Respekt im Team und kann sich weiterqualifizieren.

Die Aufgaben

Die Aufgaben sind vielfältig, strukturiert und wichtiger, als sie auf den ersten Blick scheinen. Ob Mise-on-place, eigene Zubereitungstätigkeiten, Reinigung oder Nachbereitung – jede Handlung ist ein kleines Puzzleteil im großen Ganzen. Sorgfalt und ein Blick für Qualität und Hygiene sind dabei wichtig. Die Küchenhilfen tragen damit eine enorme Verantwortung für die Gesundheit der Tischgäste und Mitarbeitenden.

Wichtige Fähigkeiten

Eine Küchenhilfe muss keine Ausbildung haben. Um zum echten Teamplayer zu werden, sollte sie mitbringen:

- **Teamfähigkeit:** Küchenarbeit ist Teamarbeit. Wer gut im Team funktioniert, wird schnell geschätzt.
- **Belastbarkeit:** Es ist oft stressig, laut und manchmal chaotisch.
- **Verlässlichkeit, Pünktlichkeit, Sorgfalt und Durchhaltevermögen**
- **Schnelles Auffassungsvermögen:** Wer zügig begreift, wo was steht, was wie funktioniert und wer was braucht, ist

bald nicht mehr „nur Küchenhilfe“, sondern unverzichtbare Stütze.

- **Lernbereitschaft:** Küchenhilfen, die sich aktiv einbringen, fragen, verstehen wollen und weiterdenken, eröffnen sich ganz neue Chancen.

Küchenhelfer*innen bei Lehmanns

LEHMANNs Küchen würden ohne Küchenhilfen nicht funktionieren. Sie sind in der Vorbereitung der Produktion und der Hauswirtschaft tätig und übernehmen dort wichtige Aufgaben, die sie eigenverantwortlich ausführen. Fünf Mitarbeiter*innen möchten wir vorstellen. Die meisten kommen aus benachbarten EU-Ländern. Auffällig: Alle sind bei Ihren Tätigkeiten mit großem Engagement dabei und haben Freude an ihrer Arbeit. Wenn sie von ihren Tätigkeiten berichten, strahlen die Gesichter.

Frau Pavlovic arbeitet schwerpunktmäßig in der Molkereivorbereitung. Hier stellt sie mit einem Kollegen Speisen auf Milchbasis her, also Joghurt, Quark, Puddings, Dressings und Dips. Anschließend werden diese für die ein-



Abfüllen der Nudeln am Pastakocher



Etikettieren der GN-Behälter zur genauen Kennzeichnung



Hygienisches Abpacken von Karotten

zelen Kunden kommissioniert. An ihrer Arbeit gefällt ihr die Abwechslung in der Tätigkeit und dass sie einer festen Abteilung zugeordnet ist, so dass sie weiß, was an Aufgaben zu erledigen ist. Sie lobt das gute Arbeitsklima, den Zusammenhalt der Kolleg*innen und die Flexibilität in den Arbeitszeiten.

Frau Fleischer-Hetei, die, bevor sie zu LEHMANNs kam, im Schichtdienst in einem Caféhaus arbeitete, ist für den Bereich Gemüse- und Obstvorbereitung verantwortlich. Zu ihren Aufgaben gehören: frische Salate kreieren und herstellen, Salatboxen für Schulen zusammenstellen, Rohkost vorbereiten und für die Kunden kommissionieren, belegte Brötchen für die Kolleg*innen bereitzustellen, Obst und Gemüse für die weiterführenden Schulen, zum Beispiel zum Belegen der Brötchen im Kioskbereich, vorzubereiten und zu packen. Sie liebt es, Salate herzustellen und die Salatboxen zu produzieren, weil sie dabei freie Hand hat. Positiv für sie sind die Arbeitszeiten, weil sie Kinder hat, die ab dem Nachmittag betreut werden müssen. Das war mit dem früheren Schichtdienst oft schwierig.

Herr Gramada bedient das leistungsstärkste Gerät der Großküche. Er ist der „Chef“ des Pasta-Kochers. Nudeln und Reis werden bei LEHMANNs in großen Mengen benötigt, die in diesem Gerät hergestellt werden. Ein Grund, sich für LEHMANNs zu entscheiden, ist die - wie er sagt - Superküche, die technisch sehr gut ausgestattet ist und viele Hilfsmittel bereitstellt. Auch er lobt das kollegiale Verhältnis und die Arbeitszeiten. Weil Herr Gramada noch kleine Kinder hat, sind ihm die Urlaubszeiten in den Schul- und Kitaferien wichtig. Übrigens arbeitet sein Bruder ebenfalls bei LEHMANNs. Er ist in der Logistik tätig.

Frau Esser-Lubojanski hat als Mutter und Hausfrau ihre drei Kinder großgezogen. Danach suchte sie eine Anstellung und hat bei LEHMANNs begonnen. Inzwischen arbeitet sie in Leitungsfunktion im Vorbereitungsbereich. In erster Linie werden hier für das cook&chill-System die kalten Stückkomponenten für die Kunden kommissioniert, das heißt gezählt und in die Gastronormschalen gelegt. Dabei gilt es, die Übersicht zu behalten. Es muss konzentriert gearbeitet werden, um sich nicht zu verzählen. Das Arbeiten im Team sowie die Zähl-

aufgaben machen ihr Spaß. Von Vorteil auch für sie sind die Arbeitszeiten. Da sie früh beginnt, hat sie nachmittags für ihre jüngste Zeit.

Herr Krug, Mitarbeiter in der Küche, die Warmverpflegung herstellt, hatte seinen ersten Kontakt mit Küchenaufgaben und Lebensmitteln im Altenheim, in dem er den Bereich Hauswirtschaft erlernt hat. Sein Hauptaufgabenbereich ist das Bestücken und Stellen der Warmboxen. Die von den Köch*innen gefüllten Gastronormschalen gilt es morgens im Eiltempo den Boxen zuzuordnen, weil sich sonst erste Temperaturverluste ergeben. Bei der Anzahl der Kunden ist hier höchste Konzentration gefragt. Es dürfen keine Fehler auftreten, weil sonst das falsche Essen an die Kunden ausgeliefert wird. Nachmittags stellt er die Boxen nach dem Reinigen wieder an den richtigen Platz. In Zeiten, die nicht mit den Boxen zu tun haben, unterstützt er bei anderen Aufgaben wie Obst kommissionieren oder bei den Reinigungstätigkeiten. Er arbeitet gerne bei LEHMANNs und findet Team und Arbeitszeiten super. Ihm gefällt auch, dass er im Mitarbeiterrestaurant kostenfrei essen kann.

Dr. Elke Liesen

Auswirkungen des Geburtenrückgangs auf den Kita-Bereich

Demografischer Wandel zwischen Entlastung, Umbau und neuen Herausforderungen

Bis zum Jahr 2021 waren die Geburten über einige Jahre auf einem sehr hohen Niveau, was zusammen mit dem Rechtsanspruch auf einen Kita-Platz ab dem ersten Geburtstag dazu führte, dass ein massiver Kita-Ausbau erfolgte. Wie verändern nun die rückläufigen Geburtenzahlen die Situation der Kitas?

Folgen für den Kitausbau

In den Jahren 2022, 2023 sowie den ersten drei Quartalen des Jahres 2024 kam es zu einem massiven Geburtenrückgang. Wurden 2021 noch fast 800.000 Kinder geboren, waren es 2023 nur noch knapp 700.000. Innerhalb von nur zwei Jahren kamen damit bundesweit 100.000 Kinder weniger auf die Welt.

Viele westdeutsche Kommunen haben die Zahl der Kita-Plätze erst in den letzten Jahren massiv ausgebaut. Die demografische Entwicklung schwächt daher den Mangel an Kita-Plätzen ab, beseitigt ihn aber in der Gesamtbetrachtung nicht. Die Stadt Köln beispielsweise bestätigt, dass es in den Stadtteilen zu auskömmlichen Versorgungssituationen bis hin zu tendenziellen Überangeboten kommt. Noch immer gebe es in Köln aber auch Stadtteile mit hohem Ausbau-Bedarf. Die Stadt reagiert auf die neue Situation: Aktuell werden die Planungen für eine bedarfs-

gerechte Kinderbetreuung überarbeitet. Dazu werden in den verschiedenen Stadtteilen Regionalkonferenzen durchgeführt. Die Kölner Stadtverwaltung schließt nicht aus, dass einzelne Kita-Gebäude geschlossen oder geplante Standorte gar nicht in Betrieb genommen werden.

In den ostdeutschen Bundesländern ist die Situation eine andere, weil es hier traditionell viele Kitas gibt und die Vollversorgung teilweise bereits erreicht war. Die sinkende Geburtenzahl führt nun dazu, dass Kitas geschlossen werden müssen. Voraussichtlich erfolgt der Kita-Platzabbau noch stärker als bislang angenommen. Sinkenden Zahlen bei den unter Dreijährigen steht in vielen Ländern eine steigende Nachfrage bei den drei- bis fünfjährigen Kindern sowie den Kindern im Schulalter gegenüber.

Wirtschaftliche Folgen

Die rückläufige Kinderzahl in den Einrichtungen ist für die Träger ein wirtschaftliches Problem, weil Personal- und Sachkosten – darunter auch Miete, Energie und Verpflegung – anteilig über eine Pauschale für jedes Kita-Kind refinanziert werden. Heißt: Je weniger Kinder eine Einrichtung besuchen, desto geringer fällt der Entschädigungsbetrag des Landes aus. Das hat zur Folge, dass

sich der Betreuungsschlüssel nicht verbessert, da weniger Kinder automatisch zu geringerer Finanzierung führen und entsprechend Stellen nicht (nach)besetzt werden können bzw. kein Personal von Leiharbeitsfirmen engagiert werden kann. Weiterhin besteht daher Fachkräftemangel im Kita-Bereich und viele Stellen sind bzw. bleiben unbesetzt.

Chancen für das Betreuungsangebot

Was auf den ersten Blick nach einer Krise aussieht, kann sich als große Chance für die Zukunft der Kitas erweisen. Die Zahl der Kinder sinkt nicht überall gleich. Während städtische Regionen weiterhin wachsen, kämpfen ländliche Gebiete mit rückläufigen Anmeldezahlen. Dieser demografische Wandel zwingt Träger, Kommunen und pädagogische Teams, ihre Strukturen neu zu denken. Anstatt an alten Konzepten festzuhalten, eröffnet sich die Chance, pädagogische Qualität zu steigern, Betreuung individueller zu gestalten und neue Bildungsansätze zu integrieren. Weniger Kinder bedeuten mehr Zeit für jedes einzelne Kind und damit bessere Entwicklungs- und Lernbedingungen. Damit ergibt sich auf lange Sicht, die Möglichkeit, den Zusammenhang zwischen der sozialen Herkunft und den Erfolgen im Bildungssystem zumindest abzuschwächen.

Dr. Elke Liesen





Bild: chatgpt

Ganztagsanspruch – Auswirkungen auf die Grundschulen ab Sommer 2026

Neue Pflichten und große Aufgaben für Schulen, Kommunen und Träger

Der Übergang von der Kindertagesbetreuung in die Grundschule stellt viele Familien vor Herausforderungen. Der Grund: In den Grundschulen stehen nicht ausreichend Betreuungsplätze im Ganztags zur Verfügung. Mit Beginn des Schuljahrs 2026/2027 wird sich das ändern.

Gesetzliche Grundlage

Um die Betreuungslücke zu schließen, wurde 2021 das Gesetz zur ganztägigen Förderung von Kindern im Grundschulalter (Ganztagsförderungsgesetz, kurz: GaFöG), das den Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für Grundschulkindern beinhaltet, verabschiedet. Dieser Rechtsanspruch tritt zum 1. August 2026 in Kraft. Er gilt zunächst für Kinder der ersten Klassenstufe und wird in den Folgejahren jeweils um eine Klassenstufe erweitert. Familien haben damit einen Anspruch auf Betreuung an fünf Werktagen von bis zu acht Stunden in einer Kindertageseinrichtung (Hort) oder einem schulischen Ganztagsangebot. Das gilt auch in den Ferien. Ganztagschulen dürfen in den Ferien maximal vier Wochen schließen. Der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung ist aber keine Pflicht – Eltern können selbst entscheiden, ob sie das Angebot der Ganztagsbetreuung wahrnehmen. Zentrale Ziele sind eine

individuelle Förderung und bessere Teilhabechancen aller Kinder sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

Ausbau der Ganztagsplätze

Um den angenommenen Elternbedarf an Ganztagsplätzen zu erfüllen, werden laut Prognose bis zum Schuljahr 2030 etwa 390.000 neue Plätze an Ganztagschulen geschaffen werden müssen. Der Anteil der Eltern, die sich eine ganztägige Betreuung wünschen, liegt bundesweit bei 64%. Der Bund unterstützt die Länder und Kommunen bis Ende 2027 durch eine Beteiligung an den Kosten für Ausstattungsinvestitionen sowie für Um- und Neubauten mit insgesamt 3,5 Milliarden Euro. Ab 2026 beteiligt sich der Bund zudem an den Betriebskosten.

Qualifiziertes Personal fehlt

Mehr als die Hälfte der befragten Leitungen in Ganztageseinrichtungen geht davon aus, weiteres Personal zur Erfüllung des Rechtsanspruches einstellen zu müssen. In der Hälfte aller Einrichtungen ist schon jetzt Personal ohne formale pädagogische Qualifikation und ohne Fortbildung in den außerunterrichtlichen Angeboten tätig. Um mehr Fachpersonal zu finden, muss das Berufsfeld attraktiver gestaltet

werden. Erforderlich sind ein höherer Stundenumfang sowie bessere Entlohnung und Arbeitsbedingungen.

Zunehmende Bedeutung der Schulverpflegung

Mit dem Rechtsanspruch wird auch die Bedeutung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigeren Schulverpflegung weiter zunehmen. Die Schulverpflegung hat in vielerlei Hinsicht erhebliches Präventionspotenzial. Sie erreicht Kinder und Jugendliche aus allen gesellschaftlichen Schichten und fördert eine gleichberechtigte Teilhabe. Sie unterstützt die gesunde geistige und körperliche Entwicklung der Kinder und Jugendlichen und ist eine Voraussetzung für deren Leistungsfähigkeit. Bereits jetzt haben in Deutschland etwa 87% aller Schüler*innen zwischen 6 und 17 Jahren die Möglichkeit, in ihrer Schule eine warme Mittagsmahlzeit zu essen. Essen und Trinken kann den ganzen Schultag verändern und spielt eine zentrale Rolle dabei, dass sich Kinder in Schule und Hort wohlfühlen. Gesundheitsförderliche Ernährung sollte Teil des Gesamtkonzeptes kindgerechter ganztägiger Bildung und Betreuung sein. Das macht es zu einem komplexen und vielschichtigen Thema.

Dr. Elke Liesen



Kinder- und Schulverpflegung in den Medien

Stefan Lehmann im Radio-Interview bei WDR 2 und Sebastian Lege mit „besserer goes Schule - Lege packt's an“ als Food-Experte in der ZDF-Mediathek

Ende 2025 war LEHMANNs Geschäftsführer Stefan Lehmann zu Gast bei WDR 2 und hat mit Katharina te Uhle über Kinder- und Schulverpflegung gesprochen. Er betonte, wie wichtig gutes Essen für Kinder sei und forderte mehr Unterstützung seitens der Politik. Denn vernünftiges Schul- und Kitaessen habe seinen Preis. Stefan Lehmann ist seit mehr als 20 Jahren im Geschäft und weiß ziemlich genau, was Kinder am liebsten essen, nämlich Burger und Pommes, Döner und Pizza. Doch diese Ernährungsvorlieben decken sich nicht unbedingt mit dem, was Eltern sich wünschen. Für ihn und sein Team sei genau das die Herausforderung, nämlich Kinderhighlights in den Speiseplan einzubauen, diese aber neu zu interpretieren. Herkömmliche Spaghetti könnten durch Vollkorn-Nudeln ersetzt werden, das Hackfleisch in der Bolognesesauce durch Linsen. Und Stefan Lehmann verrät noch einen Trick, der auch zu Hause funktioniert: „Wir pürieren ganz viel Gemüse, das wir in der Sauce verste-

cken. So erhalten die Kinder gute Nährstoffe und gute Lebensmittel, ohne dass sie es mitbekommen.“

Streaming-Tipp: „besserer goes Schule - Lege packt's an“

„Das Thema Kids und Essen ist extrem wichtig“, sagt der Koch und Food-Experte Sebastian Lege. „Denn Kinder sind noch im Wachstum und außerdem in ihrer Prägungsphase – das betrifft auch kulinarische Gewohnheiten. Es ist also für ihre physiologische Entwicklung wichtig, dass sie in Essensdingen vernünftig betreut werden, damit sich alles so ausbildet, wie es die Natur vorgesehen hat und nicht durch industrielle Produkte möglicherweise Fehlbildungen, Geschmacksverirrungen oder später Defizite entstehen.“ Sebastian Lege hat mehrere Schulen besucht, um herauszufinden, wie es derzeit um die Schulverpflegung in Deutschland steht. Er will wissen: Was schmeckt den Kindern richtig gut und was mögen sie am Schulleben gar nicht? In der vierteiligen Mini-

Serie „besserer goes Schule – Lege packt's an“ zeigt er, wie man Kinder für Gemüse und gesunde Snacks begeistert. Sebastian Lege kocht gemeinsam mit Schüler*innen, besucht mit ihnen einen Bauernhof und verhilft einer Schule zu einem Schulgarten. Außerdem fordert er von der Politik mehr Einsatz für eine gesunde Schulverpflegung.

Kristina Reymann-Schneider

INFO

Stefan Lehmann im Gespräch bei WDR 2. Jetzt über den QR-Code anhören.



Sebastian Lege nimmt Schülern im Food-Check unter die Lupe.



LEHKi's Juwelle

KINDERWELT



RÄTSELN BASTELN KOCHEN MALEN TIPPS

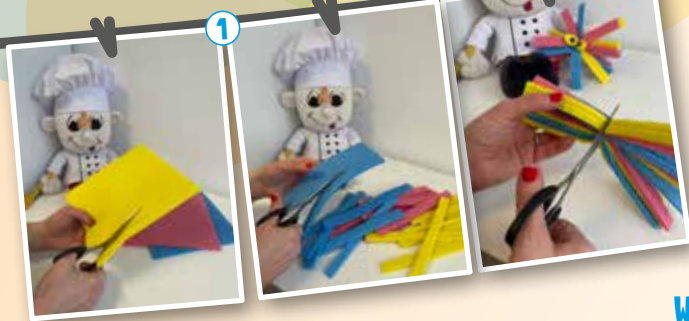
SUDOKU

5	3			7				
6			1	9	5			
	9	8					6	
8				6				3
4			8		3			1
7				2				6
	6					2	8	
			4	1	9			5
				8			7	9



Beim Sudoku setze ich die Zahlen 1-9 in die Kästchen. Jede Zahl darf in jeder Reihe, Spalte und in jedem kleinen Quadrat nur einmal vorkommen. Fehlt eine Zahl? Dann suche ich das richtige Kästchen und komme der Lösung näher!

LEHKI KREATIV



IHR BENÖTIGT:

- Bunte Schwammtücher
- Gummis
- Schere
- Schwarzer Permanentmarker

WIR BASTELN SCHWAMMTUCH WASSERBOMBEN!

- 1 Streifen schneiden.**
Die Schwammtücher in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, in der Länge nach Wunsch kürzen.
- 2 Zusammenbinden.**
Mindestens 10 Stück mit einem Gummiband zusammenbinden und auseinanderdrehen, damit sich eine runde Form ergibt.
- 3 Pupillen aufmalen.**
Die Enden eines Schwammtuchstreifens für die Augen rund ausschneiden und mit dem Marker Pupillen aufmalen.
- 4 Wasser marsch.**
Fertig! Jetzt nur noch in Wasser tauchen und die bunte Wasserschlacht kann beginnen!

Viel Spaß beim Nachbasteln!



LEHKI ERKLÄRT

Was essen Kinder in Japan ?

LEHKi erklärt: In Japan gibt es viele spannende und leckere Sachen zu essen. Je nachdem ob man in einer großen Stadt, in den Bergen oder am Meer lebt, wird ein bisschen anders gekocht. Oft stehen Reis, Nudeln, Fisch, Gemüse und leckere Suppen auf dem Tisch.

Zum Frühstück essen viele Kinder Reis, Miso Suppe und manchmal ein Stück gegrillten Fisch. Andere mögen lieber Onigiri, das sind kleine Reisbällchen mit einer Füllung wie Lachs oder Pflaume, eingewickelt in ein Stück Algenblatt. Ein beliebtes Getränk ist grüner Tee, den Kinder oft mild und warm trinken.

Mittags gibt es häufig Bento Boxen. Das sind bunte Lunchboxen mit kleinen Portionen aus Reis, Gemüse, etwas Fleisch oder Fisch und manchmal einer süßen Überraschung. Beliebt sind auch Ramen, würzige Nudelsuppen, oder Udon, dicke Nudeln in einer klaren Brühe.

Abends essen Kinder in Japan gern gemeinsam mit der Familie. Oft gibt es Reis, Gemüse, Fisch oder Tempura. Das sind knusprig ausgebackene Gemüse oder Fischstücke. Manchmal gibt es auch Karaage, kleine frittierte Hähnchenstücke, die viele Kinder lieben.

Japan besteht aus vielen Inseln und Regionen mit Städten, Bergen und Meer. Deshalb schmeckt das Essen in jedem Teil des Landes ein bisschen anders. Genau das macht die japanische Küche so besonders und spannend.



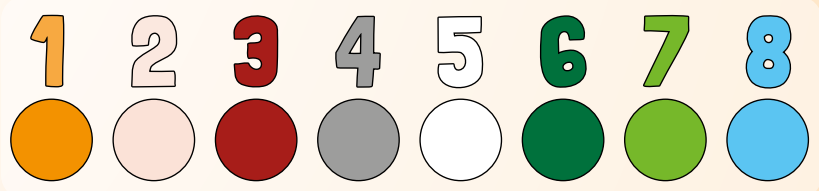
AUSMALRÄTSEL



Finde die Zahlen im Bild und male jedes Feld in der Farbe aus, die zur Zahl passt. Wenn du alle Kästchen richtig ausmalst, erscheint das Bild von unserem kleinen LEHKi!



LEHKi & FREUNDE



FEHLERSUCHE

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



ZUM AUSMALEN



5	3	4	6	7	8	9	1	2
6	7	2	1	9	5	3	4	8
1	9	8	3	4	2	5	6	7
8	5	9	7	6	1	4	2	3
4	2	6	8	5	3	7	9	1
7	1	3	9	2	4	8	5	6
9	6	1	5	3	7	2	8	4
2	8	7	4	1	9	6	3	5
3	4	5	2	8	6	1	7	9

Lösungen

Fehlersuche: linke Wolke, rechte Wolke, linkes Gebüsch, untere Knopfleiste, Grasbüschel unter der Schaukel



Bild: Stadt Monheim am Rhein / Tim Kögler



Bild: Stadt Monheim am Rhein / Mira Mikosch



Plitsch, platsch: Wasserspielplätze in Monheim am Rhein

Es muss nicht immer gleich ein Ausflug an den See oder ins Freibad sein. Auch Wasserspielplätze sorgen an heißen Tagen für Abkühlung. In Monheim am Rhein gibt es gleich sechs davon. Doch auch abseits der Spielplätze lohnt sich ein Tagesausflug in die Stadt.

Monheims wohl schönster Wasserspielplatz mit Wasserkanonen und Bodendüsen, aus denen das Wasser nach oben spritzt, liegt im Landschaftspark Rheinbogen. Gleich daneben befindet sich ein großer Spielplatz mit einer Seilrutsche, mehreren Klettergerüsten und einer Spielburg, die optisch an den Schelmenturm angelehnt ist, das Wahrzeichen der Stadt Monheim. Rundherum ist viel Platz auf der grünen Wiese, um Picknickdecken auszulegen. Monheims Altstadt ist vom Spielplatz aus fußläufig zu erreichen und wartet auf mit wunderschönen denkmalgeschützten Fachwerkhäusern, netten kleinen Cafés, gemütlichen Biergärten und dem bereits erwähnten Schelmenturm aus dem 15. Jahrhundert, der zur mittelalterlichen Befestigungsanlage gehörte.

Landschaftspark Rheinbogen.

Der Landschaftspark Rheinbogen ist an sich schon ein tolles Ausflugsziel für Familien. Wer gerne zu Fuß unterwegs ist, begibt sich auf den Skulpturenpfad und

hält Ausschau nach Kunstwerken. Infotafeln vermitteln Hintergrundwissen zu den Werken, die sich den Betrachtern nicht gleich erschließen, dafür aber Raum für Interpretationen lassen und in jedem Fall ein gutes Gesprächsthema sind. Naturfreunde können im Landschaftspark dem Naturerlebnispfad folgen und an interaktiven Stationen einiges lernen über die hiesige Flora und Fauna. Wer lieber auf Rollen unterwegs ist, kann mit Stuntroller, Skateboard oder BMX-Rad in einem kleinen Skatepark über eine Rail oder Bank grinden und über eine Rampe springen.

Social Playground Monheim.

In Monheim schließen sich Kunst und Kinderspielplatz nicht aus, sondern vereinen sich zum Social Playground. Der dänische Bildhauer Jeppe Hein hat auf dem Eierplatz in der Innenstadt ein begehrtes Wasserspiel angelegt und Kunstobjekte aufgestellt, bei denen das Anfassen ausdrücklich erlaubt ist. Mehr noch: Geschwungene Laternen

und verformte Bänke werden für die Kinder zu Spielobjekten, zu Rutschen, Schaukeln und Kletterstangen.

Weitere Wasserspielplätze sind der Piratenspielplatz am Kapfenberger Weg, der Spielplatz in der Brandenburger Allee, der Wasserspielplatz an der Holzweg-Passage Baumberg und der Spielplatz an der Richard-Wagner-Straße. Alle Spielplätze sind ganzjährig geöffnet. Das Wasser wird jedoch in den Wintermonaten abgestellt und je nach Witterung ab April wieder eingeschaltet.

Kristina Reymann-Schneider

INFO

Adressen aller
Wasserspielplätze
in Monheim am
Rhein:





Mit dem neuen Dampferzeuger setzt LEHMANNs die Nachhaltigkeits-Strategie „LEHMANNs wird grüner“ konsequent um. Im Vergleich zu elektrisch betriebenen Küchengeräten verursachen Dampfkessel häufig weniger CO₂-Emissionen und sind dadurch klimafreundlicher.

Die Nachhaltigkeits-Strategie „LEHMANNs wird grüner“ ist ein langfristig angelegtes Konzept, das sich auf alle Bereiche des Unternehmens auswirkt. Sie wurde vor einigen Jahren ins Leben gerufen und hat bereits zu zahlreichen Veränderungen im betrieblichen Alltag beigetragen. Nachhaltigkeit wird bei LEHMANNs ganzheitlich betrachtet und nicht als Einzelmaßnahme, sondern als kontinuierlicher Prozess verstanden, der nie abgeschlossen ist. Bestehende Abläufe und Gewohnheiten werden immer wieder kritisch hinterfragt und verändert, wenn es nachhaltigere Lösungen gibt, die dazu beitragen, Ressourcen zu sparen, Klima und Umwelt zu schützen und CO₂-Emissionen zu reduzieren. Ein kaum zu unterschätzender Faktor dabei sind Investitionen in neue, klimafreundliche Technik. Ein Teil der Fahrzeugflotte wurde bereits auf E-Autos umgestellt. Darüber hinaus fließt bei LEHMANNs Ökostrom durch

die Leitungen. Auf dem Dach des Firmensitzes wurde eine Photovoltaikanlage installiert, um Solarenergie zu gewinnen, die in der Produktion und der Verwaltung genutzt wird.

Effizient mit Energie und Ressourcen umzugehen, ist vor allem in den beiden Großküchen von enormer Bedeutung. Täglich bereitet LEHMANNs Küchenbrigade in zwei Großküchen am Standort Bonn-Dransdorf eine beachtliche Menge an Speisen zu. Es herrscht emsige Betriebsamkeit: Es dampft, es zischt und brutzelt. Viele Küchengeräte sind gleichzeitig im Einsatz und haben einen großen Energiehunger. Doch nicht nur beim Kochen ist der Energiebedarf hoch. Auch angegliederte Bereiche, wie Spülküchen oder Kühlhäuser sind sehr energieintensiv. Deshalb wird insbesondere bei der Küchentechnik ganz genau auf Effizienz und Umweltverträglichkeit geachtet. Gibt es nach-

haltigere technische Lösungen, analysieren LEHMANNs Küchenprofis, wie sie in den laufenden Betrieb integriert werden können.

Zuletzt hat LEHMANNs einen Schnelldampferzeuger gegen einen modernen Dampfkessel ausgetauscht. Dampfkessel sind in der Lebensmittelindustrie weit verbreitet. Sie kommen zum Beispiel in Molkereien oder Großbäckereien zum Einsatz, da sie sehr viel Wärme zuverlässig und gleichmäßig bereitstellen können. In Großküchen spielt Dampf als Energieträger eine wichtige Rolle, da er mehrere Küchengeräte gleichzeitig versorgen kann. Bei LEHMANNs werden aktuell acht Geräte mit Dampf betrieben, darunter ein Nudelkocher, eine Bratpfanne, mehrere Kochkessel mit einem Fassungsvermögen von 500 Litern und zwei Spülmaschinen. Ein speziell ausgelegtes Rohrleitungssystem



Zwei leistungsstarke Spülmaschinen sorgen für hygienische Sauberkeit.



Moderne dampfbetriebene Kochkessel.



Der Pastakocher sorgt für ein perfektes Garergebnis der Nudeln.

verteilt den erzeugten Dampf vom Kessel zu den angeschlossenen Geräten. Ein Kesselwärter überwacht den Betrieb, kontrolliert die technisch anspruchsvolle Anlage und stellt sicher, dass jederzeit alle Sicherheitsanforderungen eingehalten werden.

Wie funktioniert ein Dampfkessel?

Man kann sich einen Dampfkessel wie eine Art Wasserkocher vorstellen, nur eben mit deutlich größeren Ausmaßen. LEHMANNs Großwasserraumkessel ist mit 2,7 Tonnen in etwa so groß und so schwer wie ein kleiner Elefant oder ein kleines Flusspferd. Wird Wasser mit einem Wasserkocher erhitzt, steigt heißer Dampf auf. Dasselbe passiert auch im Kessel: Das Wasser wird erhitzt und es entsteht Dampf im Kessel. Dieser Dampf kann anschließend als Energieträger genutzt werden und Wärme

transportieren, indem er, durch den Druck, der ebenfalls beim Erhitzen des Wassers im Kessel entsteht, über Rohrleitungen weitergeleitet wird – und nicht wie bei einem gewöhnlichen Wasserkocher Richtung Zimmerdecke steigt und sich dann verflüchtigt. Erreicht der Dampf die angeschlossenen Küchengeräte, gibt er seine Wärme ab und kondensiert. Das bedeutet nichts anderes, als dass der Dampf sich wieder in Wasser umwandelt. Über eine Rücklaufleitung wird das Wasser dann in den Dampfkessel zurückgeführt. Da das zurückgeleitete Wasser noch heiß ist, wird nun weniger zusätzliche Energie benötigt, um das im Kessel befindliche Wasser auf der gewünschten Temperatur zu halten und weiter Dampf zu erzeugen.

LEHMANNs neuer Dampferzeuger wird mit Gas betrieben und kann in einer Stunde bis zu eine Tonne Dampf

produzieren. Er stellt damit in kurzer Zeit sehr viel Energie her und ermöglicht selbst bei hoher Auslastung der Großküche, einen reibungslosen und zuverlässigen Küchenbetrieb. Der geschlossene Kreislauf senkt insgesamt den Energieverbrauch. Dadurch verbessert der Dampfkessel die CO₂-Bilanz des Unternehmens merklich und fügt sich als ein weiteres Element harmonisch in die Nachhaltigkeitsstrategie „LEHMANNs wird grüner“ ein.

Tina Reymann-Schneider

INFO

Mehr zur Initiative „LEHMANNs wird grüner“:





Bild: Henry Schmitt - stock.adobe.com

Bio-Produkte

Die Vorteile ökologischer Landwirtschaft liegen auf der Hand: Sie schont die Umwelt, achtet das Tierwohl und liefert hochwertige Lebensmittel. In Schulen und Kitas wächst die Nachfrage nach Bio-Essen. Dennoch ist die Umsetzung kein leichtes Unterfangen.

Bio-Lebensmittel sind heutzutage nichts Außergewöhnliches mehr. Jeder Discounter hat Bio-Produkte im Sortiment. Die Forschung konnte jedoch bislang nicht belegen, dass sie wesentlich gesünder seien als konventionell hergestellte Produkte. Die Unterschiede in der Zusammensetzung der Nährstoffe sind gering. Allerdings zeigen sich Unterschiede bei der Pestizidbelastung. Da der Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel in der ökologischen Landwirtschaft verboten ist, finden sich auf Bio-Produkten weniger Rückstände. Pestizide sind Gifte, die bei empfindlichen Menschen, insbesondere bei Kindern, Krankheiten auslösen können.

Vorteile des ökologischen Landbaus.

Für Umwelt und Klima ist die ökologische Landwirtschaft nachweislich besser. Sie schützt Böden und

Gewässer, weil chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Düngemittel nicht verwendet werden dürfen. Das kommt den Ökosystemen und dem Erhalt der Artenvielfalt zugute. Bio-Landwirte setzen auf Fruchtfolgen statt Monokulturen. Dadurch bleiben die Böden dauerhaft fruchtbar und Schädlinge haben es schwerer, die Pflanzen anzugreifen. Darüber hinaus versuchen Bio-Bauern gezielt die Abwehrkräfte der Pflanzen zu stärken, zum Beispiel indem sie bestimmte Sorten nebeneinandersetzen. Gentechnisch veränderte Pflanzen dürfen im ökologischen Landbau nicht angebaut werden.

In der Tierhaltung sind die Unterschiede zwischen Bio- und konventioneller Landwirtschaft enorm. Ein Beispiel: Eine Bio-Legehähne darf ihren Stall immer verlassen, um im

Freien herumzulaufen. Sie teilt sich im Stall einen Quadratmeter mit maximal fünf weiteren Artgenossinnen. Sie frisst Futter in Bio-Qualität und kann sich auf einer Sitzstange ausruhen. Konventionell gehaltene Hühner (Bodenhaltung) leben zu neun auf einem Quadratmeter in einem geschlossenen Stall und können nie einen Ausflug unter freiem Himmel machen.

Ökologische Tierhaltung kostet die Landwirte mehr, daher sind auch die Preise für tierische Bio-Produkte wesentlich höher. Denn sie müssen die Tiere artgerecht halten, deutlich mehr Platz in den Ställen zur Verfügung stellen, ihnen Auslauf im Freien ermöglichen und Bio-Futter vorhalten. Pflanzliche Bio-Produkte hingegen unterscheiden sich von konventionell hergestellten Lebensmitteln oft nicht so stark im Preis.



Bild: kastro - stock.adobe.com

Bio-Essen in Schulen und Kitas.

Schul- und Kitacaterer müssen Bio-zertifiziert sein, wenn sie Bio-Produkte in ihren Speiseplan integrieren wollen. Sie müssen unter anderem sicherstellen, dass alle Bio-Produkte eindeutig gekennzeichnet sind und es in der Produktion nicht zu Verwechslungen kommt. Unabhängige Kontrollstellen überprüfen die Betriebe regelmäßig. Eine Bio-Zertifizierung bedeutet nicht, dass alle Produkte aus ökologischem Anbau kommen müssen. Viele Gemeinschaftsverpfleger bieten aber einzelne Komponenten oder bestimmte Gerichte in Bio-Qualität an, um die wachsende Nachfrage vieler Eltern nach Bio-Essen zu decken.

Viele Städte und Kommunen wollen den Anteil von Bio-Angeboten in Mensen und Kantinen erhöhen. In öffentlichen Ausschreibungen wer-

den von Gastronomen häufig steigende Bio-Quoten erwartet. Die Stadt Bonn etwa, die sich seit 2019 offiziell Bio-Stadt nennen darf, setzt sich für mehr Biokost in Kitas und Schulen ein. Im Rahmen der „Bio-Strategie 2030“ will auch der Bund den Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung fördern und den ökologischen Landbau deutschlandweit bis 2030 auf 30 Prozent ausbauen.

Das gesamte Angebot auf Bio umzustellen, ist für die meisten Caterer, die ohnehin knapp kalkulieren müssen, nicht wirtschaftlich, da sie die Preise für ein Schul- oder Kitaessen drastisch anheben müssten und unklar ist, ob Eltern dies akzeptieren würden. Hinzu kommt, dass in Deutschland nur 11,5 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche für den Bio-Anbau genutzt wird. Das ganze Jahr über Bio-Produkte aus

der Region zu beziehen, ist demnach schwierig oder unmöglich. Der Importanteil von Bio-Paprika, Bio-Tomaten oder Bio-Salatgurken liegt bei mehr als 80 Prozent. Das Bio-Gemüse stammt vor allem aus Spanien, Italien und den Niederlanden.

Tina Reymann-Schneider

INFO

LEHMANNs ist seit 2008 Bio-zertifiziert und bietet seit vielen Jahren Nudeln, Reis, Kartoffeln und einige Gemüsesorten in Bio-Qualität an. Die Produkte bezieht LEHMANNs von Bauern aus der Region und von Bio-Händlern.



Alois Rainer – seit Mai 2025 Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

Gutes Essen für starke Kinder: Warum Kita- und Schulverpflegung mehr ist als nur ein Mittagessen

Alois Rainer (CSU) ist als Mitglied der Bundesregierung für die Ausrichtung der deutschen Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik sowie für das Thema Heimat verantwortlich. Er ist verheiratet, hat zwei Kinder und lebt in Haibach. 1986 legte er die Meisterprüfung im Metzgerhandwerk ab und übernahm 1987 den elterlichen Betrieb. Neben seiner Tätigkeit als Metzgermeister engagierte er sich früh in der Kommunalpolitik.

Kinder- und Schulverpflegung

In der 21. Legislaturperiode soll verstärkt eine gesunde und ausgewogene Ernährung vor allem bei Kindern und Jugendlichen gefördert werden. Die Bundesregierung setzt sich für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot ein, orientiert an den wissenschaftlichen Qualitätsstandards für Kitas und Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Rund sechs Millionen Kinder und Jugendliche essen täglich in diesen Einrichtungen. Ausgewogene Mahlzeiten sind nicht nur elementar für ein gesundes Aufwachsen, sondern Essen verbindet, schafft Gemeinschaft und sorgt für ein gutes Miteinander. Beim gemeinsamen Essen lernen Kinder wichtige soziale Fähigkeiten wie Respekt, Teilen und gutes Benehmen am Tisch. Darüber hinaus fördert das gemeinsame Essen gesunde Essgewohnheiten und kann helfen, soziale Ungleichheiten zu verringern. So entsteht nicht nur eine bessere Lernumgebung, sondern auch eine stärkere Gemeinschaft. Kita- und Schulverpflegung bedeutet nicht nur, dass ein Mittagessen angeboten wird. Sie gehört zum Lernkonzept dazu und zeigt, wie gut die Schule oder der Kindergarten ist.

Alois Rainer betont in Interviews immer wieder: „Für mich ist wichtig, dass das Essen den Kindern nicht nur schmeckt, sondern auch vielfältig und ausgewogen ist. Dazu gehört eine bunte Auswahl an Gemüse, Obst und

Hülsenfrüchten, genauso wie Fleisch und Fisch. Am besten sollten die Zutaten von Landwirt*innen aus der Region kommen – das sorgt für Qualität, kurze Wege und unterstützt zugleich die heimische Landwirtschaft. Es ist mir ein Herzensanliegen, dass alle Kinder dabei sein können und eine warme, gesunde Mahlzeit erhalten. Ohne ein ausgewogenes und leckeres Essen funktioniert kein Ganztags. Der Bund und die Länder ziehen hier an einem Strang, damit 2026 ein erfolgreiches Jahr für die Gemeinschaftsverpflegung an Schulen wird.“

Unterstützung des BMLEH

Bildung liegt in der Zuständigkeit der Länder; der Bund unterstützt sie im Rahmen seiner Möglichkeiten. Zum Beispiel fördern das Bundesministerium Projekte der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung und unterstützt die DGE darin, dass ihre Qualitätsstandards noch praktikabler und leichter umsetzbar werden. Wichtig ist auch die Arbeit des Bundeszent-

rums Kita- und Schulverpflegung, das sich für eine gute Verpflegung der Kinder einsetzt. Das Bundeszentrum für Ernährung wiederum unterstützt Ernährungsbildung mit vielfältigen Angeboten. Insgesamt ist der Austausch über neue Ideen und Erfahrungen besonders wichtig, deshalb nehmen alle teil: sowohl die Träger der Einrichtungen als auch Caterer und die Verantwortlichen in den Kommunen.

Alois Rainer betont Bedeutung der Gemeinschaftsgastronomie

Vom ersten Essen in der Kita bis zur Versorgung im Pflegeheim begleitet die Gemeinschaftsverpflegung die Menschen in vielen Lebenslagen. Gerade in Mensen und Kantinen liegt ein großer Hebel, um gesunde Ernährung ganz praktisch zu stärken. Entscheidend sind Angebote, die die Menschen gerne annehmen. Dabei zählt, was wirklich guttut: frische, ausgewogene und alltagstaugliche Verpflegung, bei der die Gesundheit im Mittelpunkt steht.

Dr. Elke Liesen



Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat Alois Rainer

Bild: © BMLEH / Thomas Trutschel / Photothek



Bild: Taciana Almeida Rocha Quandt

„Sehr gutes, abwechslungsreiches Angebot“

Seit mehr als zehn Jahren beliefert LEHMANNs die Kinder der Kita „Kleiner Drache“ in Königswinter mit einem leckeren Mittagessen. Kita-Leiterin Taciana Almeida-Rocha-Quandt und Erzieher Angelo Seifert berichten, warum sie von LEHMANNs Zauberkiste begeistert sind.

Warum haben Sie sich für LEHMANNs entschieden?

Taciana Almeida-Rocha-Quandt: In erster Linie ging es uns um die Qualität, weil wir mit der Situation des vorherigen Caterers gar nicht zufrieden waren. Bei LEHMANNs gibt es mehr Variationen und nicht jede Woche das Gleiche.

Welche Rolle spielt Essen im Kita-Alltag?

Almeida-Rocha-Quandt: Essen spielt hier eine wichtige Rolle. Wir versuchen

uns schon gesund zu ernähren und das auch den Kindern zu vermitteln. So achten wir auch auf ein gesundes Frühstück und Mittagessen. Es darf auch mal Nachtisch geben. Wir versuchen auf Nachhaltigkeit zu achten, so dass es nicht jeden Tag Fleisch gibt. Uns ist eine gute Mischung aus Fleisch, Fisch und vegetarisch wichtig.

Was sind die Lieblingsgerichte der Kinder?

Almeida-Rocha-Quandt: Nudeln. Platz zwei sind Kartoffeln und Platz drei ist vielleicht Reis. Kommt immer drauf an. Aber die Beilagen sind eigentlich meistens das Highlight bei den Kindern.

Seit wann nutzen Sie die Zauberkiste?

Almeida-Rocha-Quandt: Die Zauberkiste haben wir jetzt seit ungefähr einem Jahr. LEHMANNs hat zwei unterschiedliche Größen. Wir haben die kleinere Variante. Diese ist für ca. 45 Essen geeignet und daher perfekt für unsere Einrichtungsgröße. Wir hatten vorher einen Wärmewagen, bis uns LEHMANNs die Zauberkiste empfohlen hat. Damit kommen wir noch besser zurecht.

Wie sind Ihre Erfahrungen mit der Zauberkiste? Merken Sie einen Unterschied?

Almeida-Rocha-Quandt: Bislang können wir uns nicht beschweren. Die Sachen

kommen wesentlich knuspriger aus der Zauberkiste als vorher, vor allem Kartoffel-Wedges oder Fisch. Also das ist einfach noch mal was anderes.

Angelo Seifert: Ich kann da nur zustimmen. Es ist auf jeden Fall ein Unterschied zu den Wärmewagen. Es ist zeitsparender und einfacher als vorher. Das Essen hat auch in den meisten Fällen eine höhere Temperatur. Nur selten ist es so, dass man noch nacherhitzen muss.

Was würden Sie anderen Kitas raten, die mit dem Essen unzufrieden sind?

Almeida-Rocha-Quandt: Aus unserer Erfahrung können wir sagen, dass wir mit LEHMANNs sehr zufrieden sind. Besonders hervorheben möchten wir die Kundennähe. Man hat jederzeit einen Ansprechpartner, der sich kümmert und stets bemüht ist, eine passende Lösung zu finden. Auch das Angebot überzeugt uns. Es ist abwechslungsreich und berücksichtigt unterschiedliche Bedürfnisse. Ob vegetarische Speisen oder allergikergerechte Optionen, es ist wirklich für alle etwas dabei. Es lohnt sich, gerade wenn man mit seinem aktuellen Caterer unzufrieden ist, einfach mal bei LEHMANNs anzurufen und sich persönlich beraten zu lassen.

Vielen Dank für das Gespräch!

Kristina Reymann-Schneider

INFO

LEHMANNs Zauberkiste ermöglicht Kitas und Schulen, selbst dann eine Cook&Chill-Verpflegung anzubieten, wenn sie nur wenig Platz haben. Die Speisen werden kurz vor dem Mittagessen schonend darin regeneriert, damit das Essen schmeckt, wie gerade frisch zubereitet. Der Prozess läuft für die Einrichtungen automatisch ab, da er von LEHMANNs überwacht und ferngesteuert wird.



Bio-Pionier Davert



Bild: Bio Davert

Seit mehr als 40 Jahren ist das familiengeführte Unternehmen vom Bio-Gedanken durchdrungen und lebt ihn bis heute. Die Geschichte von Davert beginnt in den Wäldern des Münsterlands.

Moosbewachsene Eichen und prächtige Hainbuchen ragen links und rechts des Waldpfades hoch empor. Ein Bach schlängelt sich durchs Unterholz. Viele Tiere haben in dem gut 2.200 Hektar großen Gebiet ihr zuhause, etwa der seltene Mittelspecht mit seinem knallroten Mützchen. Vor 100 Jahren erstreckte sich hier eine ausgedehnte Wald-, Moor- und Heidelandschaft. Heute ist die Davert im Münsterland ein Vogelschutz- und Naturschutzgebiet. Und sie ist Namensgeber der Bio-Marke „Davert“, die vor mehr als 40 Jahren im Münsterland gegründet wurde und ihren Sitz in Ascheberg hat, rund zehn Kilometer südlich der alten Wälder.

Bio-Pionier und Spezialist für Reis, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte

Tatsächlich beginnt die Geschichte von Davert schon 1973, rund 15 Kilometer nördlich des Waldgebiets. Damals eröffnete der 23-jährige spätere Firmengründer Rainer Welke in Münster einen Bio-Laden. Sein „Makrohaus“ war eine kleine Revolution. Damals konnte man die Bio-Märkte in Deutschland an einer Hand abzählen. Elf Jahre später kaufte er eine alte Mühle und restaurierte sie, um dort ökologisch angebautes Getreide, Hülsenfrüchte und Saaten zu reini-

gen, zu lagern und abzufüllen. Davert war geboren und entwickelte sich zum Spezialisten für Reis, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte in Bio-Qualität. Darüber hinaus bietet Davert inzwischen auch Nussmuse, Ölsaaten und vegetarische Fertiggerichte an. Auf künstliche Zusätze wie Palmöl, Aromastoffe, Hefeextrakt oder Geschmacksverstärker verzichtet Davert komplett.



Langfristige und faire Handelsbeziehungen

Alle Rohstoffe stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau. Außerdem fördert Davert den fairen und direkten Handel mit Bio-Bauern weltweit, einen achtsamen Umgang mit Ressourcen und den Schutz von Lebensräumen. Der Ursprung einiger Produkte kann via QR-Code online bis in die Anbauländer nachverfolgt werden. Zudem stellt das

Unternehmen weitere Informationen über die Farmen und die Anbaubedingungen in Brasilien, Kambodscha, Madagaskar und weiteren Ländern bereit.

Mittlerweile arbeiten rund 250 Menschen in dem familiengeführten Unternehmen, das im Jahr 2014 die Produktion nach Ascheberg verlegt hat. Rund 85 Prozent der Produkte werden dort verpackt und veredelt. Aus dem idealistischen Bio-Laden in Münster ist ein mittelständisches Unternehmen mit einem globalen Netzwerk aus Produzenten geworden, dessen Produkte in zahlreichen Supermärkten angeboten und in mehr als 30 Länder verkauft werden. Auch LEHMANNs ist von der Produktqualität überzeugt und bezieht seit 2023 Parboiled Reis, Rundkorn Naturreis sowie Milchreis, Bulgur, Kichererbsen und noch einige weitere Produkte von Davert.

Tina Reymann-Schneider

INFO

Davert auf Instagram:



Kolumne

Ganzttag 2026 - zwischen Anspruch und Alltag

Liebe Leser*innen,

der Ausbau der Ganztagsbetreuung ab 2026 ist ein großes Versprechen. Für viele Familien bedeutet er Hoffnung auf mehr Verlässlichkeit und eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

Für mich ist dieses Thema mehr als eine politische Entscheidung, denn ich erlebe es aus zwei Perspektiven. Als Mutter begrüße ich grundsätzlich das Recht auf Ganztagsbetreuung. Ein strukturierter Tagesablauf und verlässliche Betreuungszeiten können für die Kinder sehr wertvoll sein. Gleichzeitig spüre ich, wie viele andere Eltern auch, eine wachsende Unsicherheit. Denn wie soll das alles konkret umgesetzt werden?

Aus meiner beruflichen Perspektive zeigt sich sehr deutlich, wo die Herausforderungen liegen. Viele Schulen sind schlicht nicht für die steigenden Kinderzahlen ausgelegt. Es fehlen Räume, Sitzplätze und oft auch darauf abgestimmte Abläufe. Ein Thema, das dabei immer wieder in den Fokus rückt, ist die Mensa. Wenn plötzlich deutlich mehr Kinder zur gleichen

Zeit essen sollen, wird aus der Mittagspause schnell eine logistische Herausforderung.

Mehr Mahlzeiten, längere Essenszeiten und höhere Anforderungen an die Essensausgabe gehören künftig zum Alltag. Dabei ist es auch besonders wichtig, den Anspruch, jedem Kind gerecht zu werden, nicht aus dem Auge zu verlieren. Gleichzeitig ist qualifiziertes Personal -ob für die Betreuung oder in der Hauswirtschaft- schwer zu finden.

Und dann sind da natürlich die Kinder selbst. Für sie ist das Mittagessen mehr als eine Mahlzeit – es ist Pause, Begegnung und ein wichtiger Moment im langen Schultag. Damit dieser gut gelingt, braucht es Zeit, Ruhe und Menschen, die diesen Rahmen schaffen und begleiten. Genau hier wird deutlich, dass es im Alltag häufig an konkreten Lösungen fehlt. Die Verantwortung für die Umsetzung des Ganztags wird weitgehend an die Träger weitergegeben und damit an die Einrichtungen selbst sowie in enger Zusammenarbeit mit den Kunden auch an uns Caterer.

Der Ganztagsausbau ist eine Chance – aber auch eine große gemeinsame Aufgabe, die nur gelingen kann, wenn alle Beteiligten an einem Strang ziehen. Die Politik hat den Rahmen gesetzt, die praktische Umsetzung tragen andere. Umso wichtiger ist es, im Austausch zu bleiben, realistische Bedingungen zu schaffen und gemeinsam Lösungen zu entwickeln, die für Kinder, Eltern, Betreuungspersonal und Ausgabekräfte tragfähig sind.

Aus vielen Gesprächen in meinem beruflichen Umfeld weiß ich, dass es bereits viel Engagement, Kreativität und Bereitschaft zur Zusammenarbeit gibt. Wenn dies genutzt werden kann, um Schritt für Schritt gemeinsame Lösungen zu finden, kann der neue Ganzttag gelingen - auch wenn sicherlich nicht alles von Beginn an perfekt laufen wird. Am Ende profitieren allerdings die Kinder und dafür lohnt sich jede Anstrengung.

Ihre Cathrin



JUUT INFORMIERT



Aus der DGE-Zertifizierung wird der DGE-VerpflegungsCheck

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat ihr Verfahren zur Zertifizierung von Einrichtungen und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung neu aufgestellt. Seit Mitte September 2025 können Träger, Einrichtungen und Caterer, die in den Bereichen Kita und/oder Schule tätig sind, ihr Essensangebot mit dem Online-Tool „DGE-VerpflegungsCheck“ kostenlos überprüfen. Möglich ist auch eine kostenpflichtige Zertifizierung durch die DGE auf Basis der Ergebnisse des Checks. Basis der neuen Zertifizierung bleiben weiterhin die DGE-Qualitätsstandards für die Bereiche Kita bzw. Schule. Ab sofort heißt es „DGEprüfte Qualität“ statt „DGE-zertifiziert“.

Der neue DGE-VerpflegungsCheck ist weniger aufwändig und zeitsparender als das klassische Zertifizierungsverfahren. Die Digitalisierung ermöglicht einen insgesamt

schnelleren, nahezu papierlosen, einfachen und kostengünstigeren Prozess. Die Betriebe oder Einrichtungen füllen eine Checkliste mit Ja/Nein-Kriterien aus. Insgesamt gibt es bis zu neun Qualitätsbereiche, die beispielsweise Lebensmittelqualitäten und -mengen bewerten. Die Fragen können im eigenen Tempo beantwortet werden. Zu den einzelnen Fragen gibt es Erklärungen und weiterführende Informationen. Jede*r entscheidet selbst, welche Kriterien umgesetzt werden. So kann der DGE-VerpflegungsCheck im eigenen Tempo und entsprechend der Wünsche der Tischgäste genutzt werden. Als Auszeichnung für die Außenkommunikation gibt es ein Zertifikat und ein Schild auf dem das individuell erreichte Ergebnis in den Auszeichnungsstufen A bis E abgebildet ist. Bestehende Zertifikate des früheren DGE-Zertifizierungsverfahrens bleiben bis zum Ablauf gültig.

Dr. Elke Liesen

Termine

28. - 29. März 2026 – Düsseldorf
VeggieWorld

23. April 2026 – bundesweit
Girl's Day und Boy's Day

28. - 29. April 2026 – Düsseldorf
Deutscher Kitaleitungskongress

05. Juni 2026 – bundesweit
Tag des Schulgartens

10. - 12. Juli 2026 – Köln
Gourmet Festival Köln

21. - 23. August 2026 – Düsseldorf
Gourmet Festival Düsseldorf

15. - 16. September 2026 – Hannover
Deutscher Kitaleitungskongress

30. September - 01. Oktober 2026 – Köln
Messe Schulbau

12. - 14. November 2026 – Düsseldorf
Deutscher Schulleitungskongress

**Nächste Ausgabe:
September 2026**

Änderungen vorbehalten

LEHMANN'S
Gastronomie

Du kannst anpacken? Den Rest zeigen wir dir.

Kein Papierkram. Kein Bewerbungsstress. Einfach arbeiten.

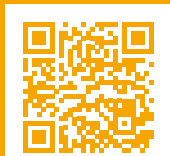
Wir suchen Küchenhilfen (m/w/d), die anpacken können. Alles weitere bringen wir dir bei.

✓ fester Arbeitsplatz ✓ geregelte Zeiten ✓ fairer Umgang ✓ freundliches Team

Werde Teil unseres Küchenteams!

Wir suchen engagierte
Küchenhilfen (m/w/d).

Auf unserer Karriereseite findest du
alle Details zu Aufgaben, Arbeitszeiten
und Benefits. Jetzt QR-Code scannen.



WEIL UNSERE KINDER GUTES ESSEN VERDIENT HABEN!



PREMIUM ZERTIFIZIERT

SPEISEANGEBOT • HYGIENE • NACHHALTIGKEIT

LEHki 
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

www.lehmanns-gastronomie.de

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