

Die Kinderwelt-Küchen...

„...weil wir wissen wollen, was in den Topf kommt“

- 100% aus kontrolliert biologischem Anbau, mit überwiegendem Anteil von Anbauverbänden wie Bioland und Demeter
- 2 trügereigene Produktionsküchen für die Versorgung unserer eigenen Einrichtungen
- Verpflegungs-System-Mix: Frischküche/Cook&Chill/Cook&Hold
- Übernahme von 3 Schul-Produktionsküchen, Versorgung von 11 Schulen jeweils in der nahen Umgebung
- 12-Wochen-Speisenpläne, Komponenten-Pläne
- Beurteilungspläne
- Wunschesen
- Orientierung an den DGE-Empfehlungen

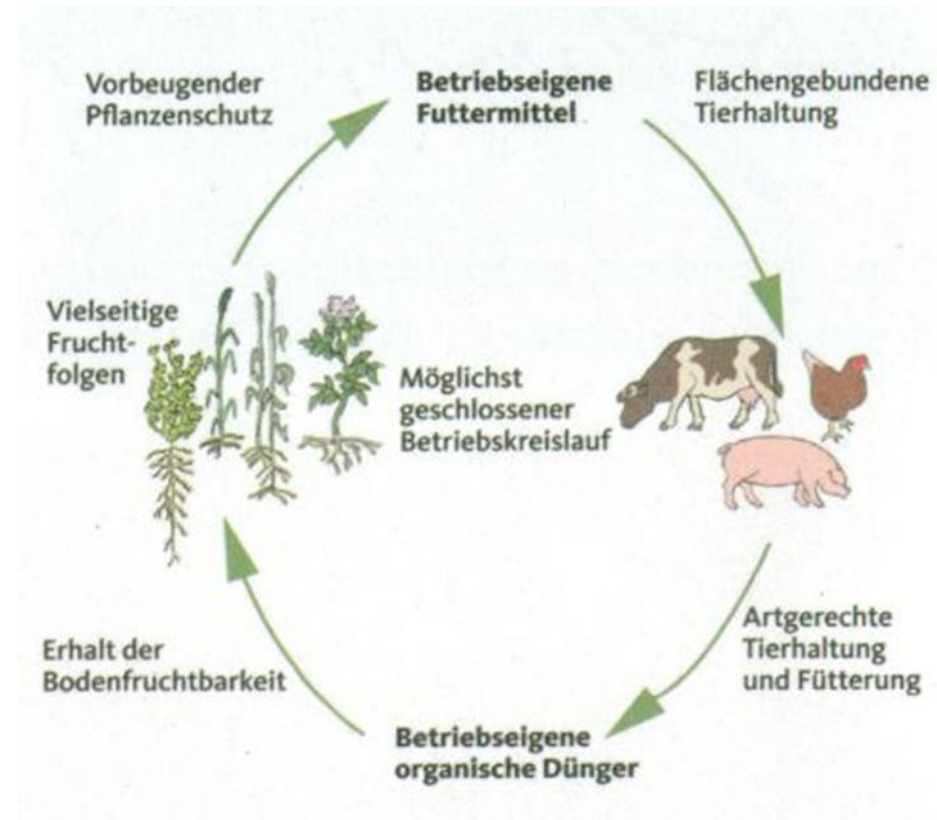
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Bio-Polenta mit Gemüse und Käse	1. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	1. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	1. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	1. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
2. Gemüse-Eintopf mit Nudeln und Käse	2. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	2. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	2. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	2. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
3. Bio-Polenta mit Gemüse und Käse	3. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	3. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	3. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	3. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
4. Gemüse-Eintopf mit Nudeln und Käse	4. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	4. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	4. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	4. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
5. Bio-Polenta mit Gemüse und Käse	5. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	5. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	5. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	5. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
6. Gemüse-Eintopf mit Nudeln und Käse	6. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	6. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	6. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	6. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
7. Bio-Polenta mit Gemüse und Käse	7. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	7. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	7. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	7. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
8. Gemüse-Eintopf mit Nudeln und Käse	8. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	8. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	8. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	8. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
9. Bio-Polenta mit Gemüse und Käse	9. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	9. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	9. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	9. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
10. Gemüse-Eintopf mit Nudeln und Käse	10. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	10. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	10. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	10. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
11. Bio-Polenta mit Gemüse und Käse	11. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	11. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	11. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	11. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse
12. Gemüse-Eintopf mit Nudeln und Käse	12. Tofu-Champignon- Bratling mit Gemüse und Käse	12. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	12. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse	12. Gemüse-Mozzarella- Bällchen mit Tomate und Käse

Warum Bio?



Kontrolliert biologischer Anbau (kbA):

- + „Bio“ und „Öko“ gesetzlich geschützt
- + Ohne Kunstdünger
- + Ohne Gentechnik (GVO)
- + Ohne chemische Pflanzenschutzmittel
- + Nachhaltig: keine Umweltschäden für Natur und Anbauprodukt
- + Soziale Verantwortung, auch im Ausland
- + Anbauverbände mit teilweise erheblich strengeren Regeln



Dimensionen der Qualität von Schulverpflegung



Wie sollte es sein? – Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

„Eine vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE liefert eine dem Energiebedarf entsprechende Energiemenge und ausreichend Flüssigkeit.“

Sie stellt die Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Protein, Fett und Kohlenhydrate in einem ausgewogenen Verhältnis sicher.

Außerdem liefert sie Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in ausreichender Menge.“

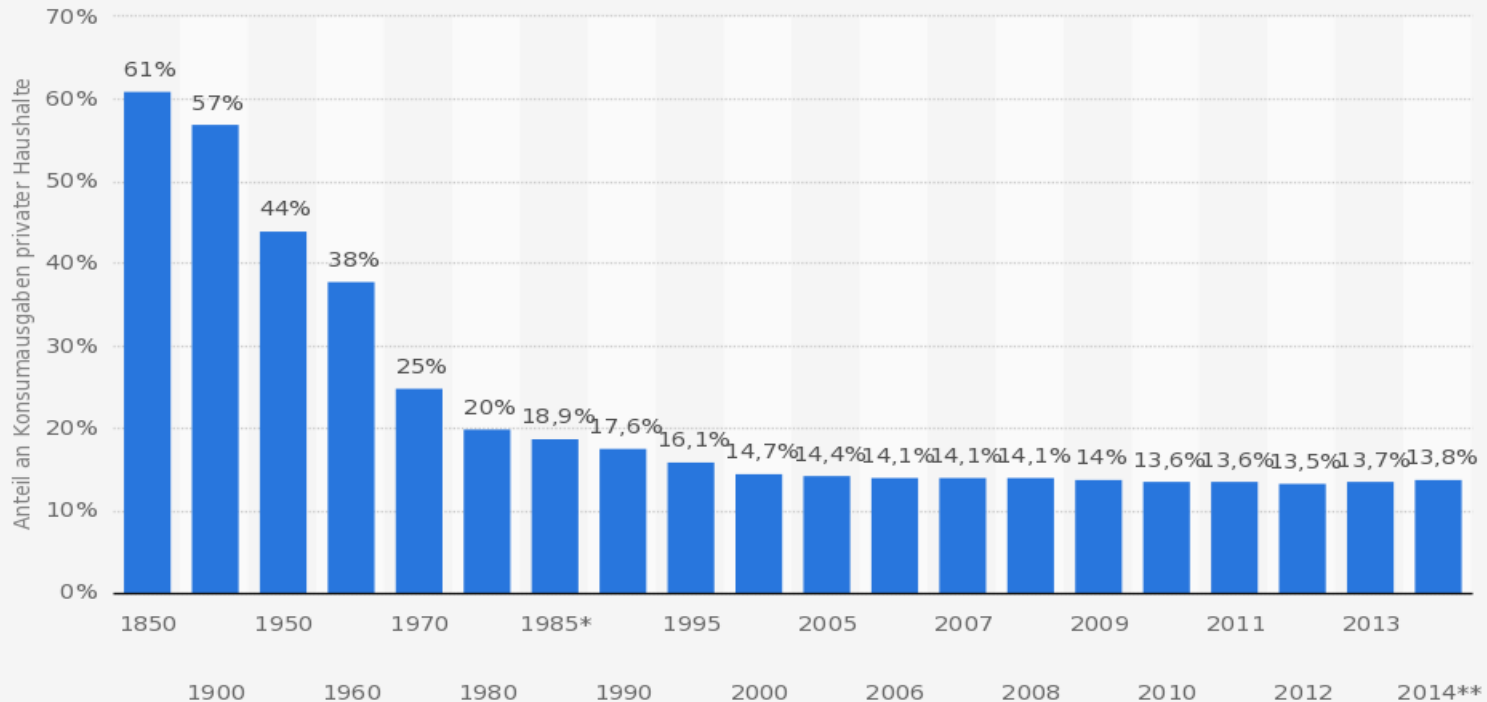
- Gilt nicht nur für Mittag sondern auch für Frühstück, und Abend

„Die vollwertige Ernährung ist abwechslungsreich und betont den Konsum von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs.“

- Das ist in der Gesellschaft zum größten Teil noch nicht angekommen

Anstieg der Produktivität durch industrielle Produktion und Globalisierung drückt das Preisniveau

Anteil der Ausgaben der privaten Haushalte in Deutschland für Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren an den Konsumausgaben in den Jahren 1850 bis 2014



Quelle:
Statistisches Bundesamt
© Statista 2015

Weitere Informationen:
Deutschland

statista

Stark sinkende Preise = Verfall der Wertschätzung von Lebensmitteln.

Jedes Jahr landen in Deutschland 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Wert von circa 25 Milliarden Euro von der Lebensmittelherstellung bis zum Privathaushalt im Müll.



(Quelle: BMEL)

Hinzu kommen weitere ein bis zwei Millionen Tonnen Lebensmittelverluste, die in der Landwirtschaft entstehen.



(Quelle VZZ NRW)

Unsere Erfahrung:

Durchschnittliche Abfallmenge in der Schulverpflegung:

ca. 100 g pro Person. Bei 500 Essen täglich sind das ca. 9 Tonnen pro Schuljahr

Verbraucherausgaben für Nahrungs- und Genußmittel

AMI

in Deutschland im Jahr 2012 in Mrd. Euro

Nahrungsmittel

Sonstige

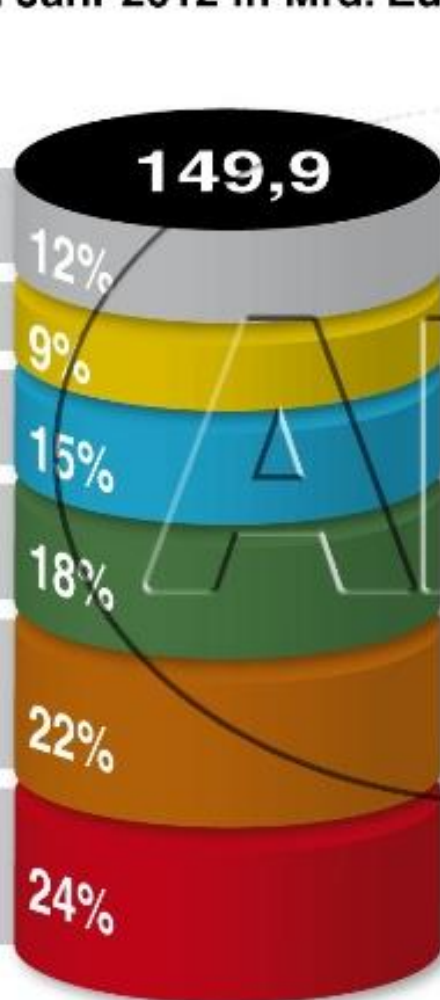
Zucker, Süßw.

Milch, Molkerei-
produkte, Eier

Obst, Gemüse

Brot,
Backwaren

Fleischwaren



alkoholische

alkoholfrei

Foto: fux/fotolia

Empfehlung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Ein Mittagessen besteht mindestens aus:

- einer Stärkekomponente**
- + einem täglichem Angebot an Gemüse, Salat oder Rohkost**
- + einem Getränk (mind. 200 ml)**

Mengenempfehlungen für 13-14-Jährige



Mengenempfehlungen für 13-14-Jährige



Lebensmittel-Häufigkeit innerhalb von vier Schulwochen nach DGE

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln

davon:

mind. 4 x Vollkornprodukte

max. 4 x Kartoffelerzeugnisse

Reis: Parboiled Reis oder Naturreis

Gemüse und Salat

20 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat

davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat

Obst

Mind. 8 x Obst

Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz

Milch und Milchprodukte

Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei

Max. 8 x Fleisch/Wurst

davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch

Mind. 4 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)

davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch

Qualität der Schulverpflegung - bundesweite Studie 2014

Autor/innen:
Arens-Azevedo U, Glashoff M, Hesse I,
Paetzelt G, Roos-Bugiel J, Schillmöller Z;
Fotos: Glashoff M, Hesse I,
Architektenbüro Heider-Zeichardt,
Zeichnungen: Glashoff M

Wer wurde befragt, was analysiert?

212 Schulträger, die
für 5.018 Schulen
stehen

Im Schuljahr 2014 besuchten
ca. 8,4 Millionen
Schülerinnen und Schüler
allgemeinbildende Schulen

0,15%

12.566 Schülerinnen
und Schüler der
Klassen 3-13

Analyse von
760
Speisen-
plänen

Zusammenfassung der Studie

- Schüler entscheiden selbst und bewusst ob sie in der Schule essen.
- Die 4 Ps (Pasta, Pommes, Pizza, Pfannkuchen) nach wie vor am beliebtesten
- Schulnotendurchschnitt für die Schulverpflegung: 2,6
- Auch die Speisenpläne werden überwiegend gut beurteilt.
- Viele essen süßes aus Bäckerei und Supermarkt zwischendurch
- Pausenzeiten werden überwiegend als ausreichend wahrgenommen
- Die Speiseräume werden als mäßig gemütlich und meist zu laut wahrgenommen
- Nur geringe Schülerbeteiligung an der Schulverpflegung (Übernehmen von Tätigkeiten, Mitsprache bei Speisenplangestaltung)
- Lange Warmhaltezeiten sind zu vermeiden, speziell bei Gemüse
- Eltern und das Zuhause spielen eine wichtige Rolle

Das Problem...

Alle Bemühungen laufen ins Leere, wenn die Kinder das Essen nicht essen!

Die möglichen Gründe:

1. Schlechte Qualität
2. Zu kurze Pausen
3. Zu lange Wartezeiten
4. Die Freizeit/Spielzeit steht in Konkurrenz zum Essen
5. Essens-Atmosphäre ist „uncool“
6. Unsaubere Tische, Unordnung,
7. Essen wird nicht angenommen, ist fremd/anders als Zuhause
8. Familiäre und kulturelle Strukturen, es wird wenig/kein Wert auf gemeinsame Mahlzeiten gelegt oder es ist keine Zeit dafür

Wer ist zuständig, könnte für Abhilfe sorgen?

1. Der Caterer
2. Die Schule
3. Der Caterer/Die Schule
4. Die Schule/Die Kita
5. Die Schule
6. Die Schule/Die Familie
7. Die Familie
8. Die Familie



Anforderungen an Kita und Schule

- Pausenzeiten
(DGE: 60 Minuten pro Schicht)
- Platzverhältnisse
- Ausstattung/Atmosphäre des
“Schüler-Restaurants“
- Essen-Begleitung
- Ausstattung der Aufwärmküche
(Produktionsküche)
- Geschultes Küchenpersonal
- Und...



Zitate...

„Die Ernährungsbildung in der Kindheit hat entscheidenden Einfluss auf das Ernährungsverhalten im späteren Leben – und damit auf Gesundheit und Vitalität.

Idealerweise ergänzen sich Familie und Schule darin, die Lust auf ein gesundes Essen in Gemeinschaft zu wecken und zu fördern“

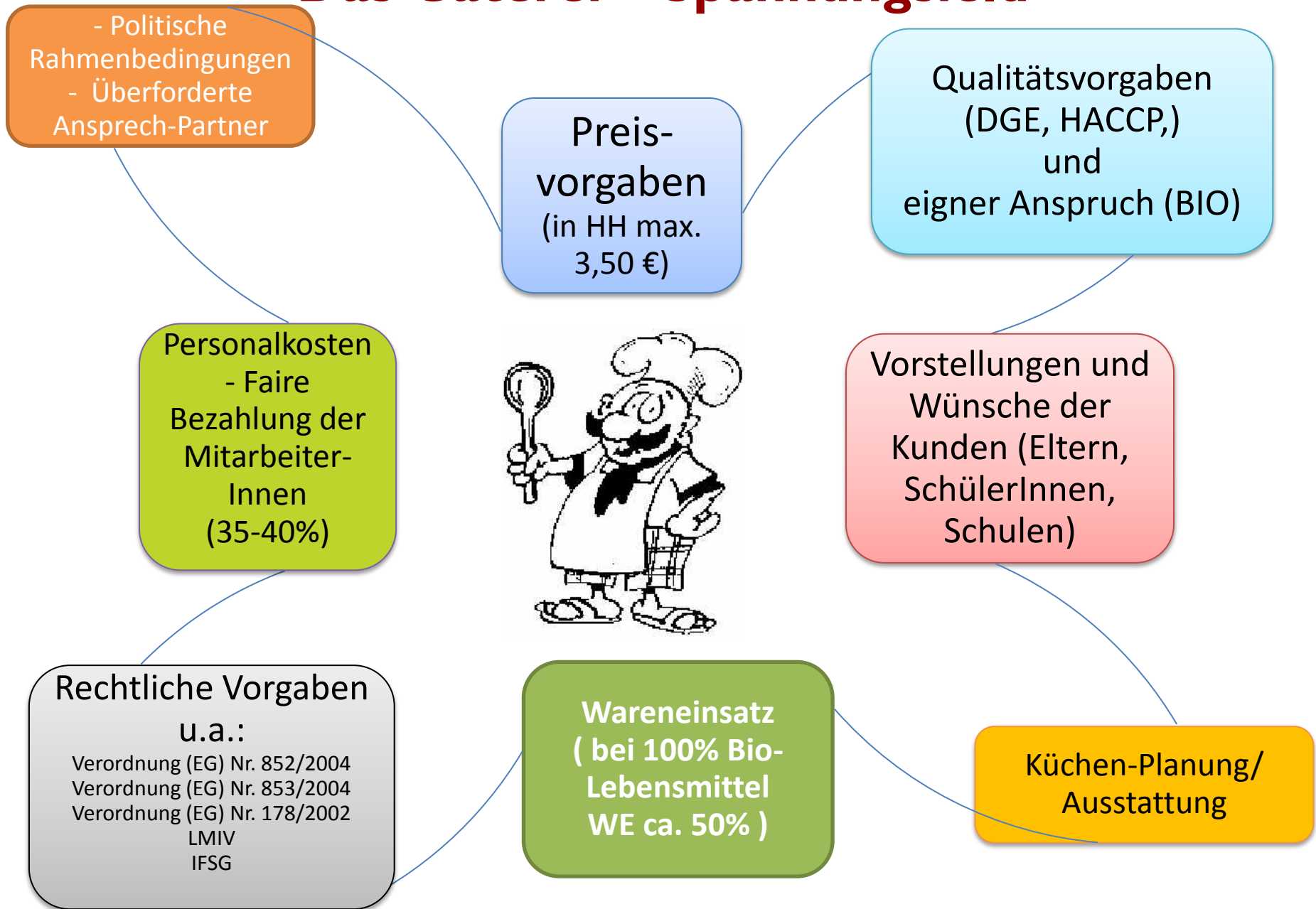
Christian Schmidt, BM Ernährung und Landwirtschaft. Aus dem Grußwort der Qualitätsstandards DGE 2014

„Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Bereitschaft der (...) Betreuungspersonen am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen (Vorbildfunktion), und deren Fähigkeit, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Schülern aufzubauen.

Die gemeinsame Einnahme der Mahlzeit ist eine pädagogische Aufgabe, in der Verhaltensregeln, Kommunikationsregeln und Kulturtechniken vermittelt werden...“ *DGE Qualitätsstandards 2014*

Beides findet nicht ausreichend statt!

Das Caterer - Spannungsfeld



Herausforderungen für den Caterer

- Wareneinsatz meist nicht mehr als 0,80 € nach Abzug aller Kosten (bei 3,50 € Verkaufspreis)
- Bestellungen-Zahlungs-Disziplin der EssensteilnehmerInnen (Eltern)
- Zahlungseingänge bis zu 6 Wochen nach Verzehr
- Soziale/kulturelle Familien-Strukturen, Sprachbarrieren
- Kompliziertes Abrechnungssystem der Hamburger Schulbehörde (Sozialstaffel), Abrechnungs-Kosten zwischen 8 und 25 cent pro Essen

Sozialstufe FHH-Anteil	Schülerzahl	Summe Essen- portionen	FHH-Anteil €	Summe € incl. MwSt.	MwSt. 19%	Summe Netto €	
100,00%	52	682	3,50	2387,00	0,00	2387,00	Zwischensumme BUT
100,00%	0	0	3,50	0,00	0,00	0,00	
96,00%	0	0	3,36	0,00	0,00	0,00	
94,00%	0	0	3,29	0,00	0,00	0,00	
93,33%	6	82	3,27	268,14	0,00	268,14	
90,00%	1	14	3,15	44,10	0,00	44,10	
83,33%	1	17	2,92	49,64	0,00	49,64	
80,00%	26	330	2,80	924,00	0,00	924,00	
75,00%	4	52	2,62	136,24	0,00	136,24	
70,00%	6	83	2,45	203,35	0,00	203,35	
66,67%	41	523	2,33	1218,59	0,00	1218,59	
50,00%	3	39	1,75	68,25	0,00	68,25	
25,00%	2	29	0,87	25,23	0,00	25,23	
	90	1169		2937,54	0,00	2937,54	Zwischensumme GBS-Ermäßigungen
	142	1851		5324,54	0,00	5324,54	Gesamtsumme:

Was tun?

- Unterstützung der Schulleitungen - Zentrale Stellen mit kompetenten Fachleuten, die vor Ort beraten, planen, überwachen
- Einheitliche Standards verpflichtend für alle Caterer
- Einheitliche Zuständigkeit beim Thema Schulverpflegung
- Ernährungsbildung fest verankert von Kita bis Abitur
- Teilhabe/Mitsprache der Schüler
- Eltern-Engagement Zuhause – Kochen kann Spaß machen, vor allem gemeinsam mit den Kindern!

**Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit!**