

Hinweis zu den angebotenen Unterlagen

Die auf den Webseiten angebotenen Unterlagen sollen die Beschaffer vor Ort im Bereich der nachhaltigen Beschaffung unterstützen. Die Unterlagen wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Es handelt sich hierbei um ein frei bleibendes und unverbindliches Angebot. Daher sind Haftungsansprüche, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Unterlagen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden, ausgeschlossen, sofern seitens des Autors und/oder Veröffentlichers kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Der Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Unterlagen oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen. Für jeden Beschaffungsfall ist eine individuelle Betrachtung des jeweiligen Sachverhalts notwendig, die eine Anpassung der Unterlagen erforderlich machen kann.

Dokumenttitel: Ergebnisbroschüre zum Pilotprojekt "Große Küche - gutes Essen"

Dokumentenart: Handlungshilfe

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Organisationseinheit: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Bundesland: Baden-Württemberg

Einstelldatum: 15.01.2018

Verschlagwortung: Verpflegung, Gesellschaft, Gesundheit

Vergabeart: keine-Vergabe

Nachhaltigkeitsaspekte: Sozial, Ökologisch

National: nein

Priorisiert: nein

Dateiname: Grosse_Kueche_-_Gutes_Essen.pdf

Dateigröße: 4,77 MB

Dateityp: application/pdf

Dokument ist barrierefrei/barrierearm: nein

Kurzbeschreibung:

Ergebnisbroschüre mit Handlungsempfehlungen - Mit ausgewogenen, hochwertigen und nachhaltigen Verpflegungsangeboten können die Rahmenbedingungen geschaffen werden, um Menschen aller Altersgruppen und in allen Lebenswelten einen gesundheitsorientierten Ernährungs- und Lebensstil zu ermöglichen. Die Gemeinschaftsverpflegung kann damit einen großen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention ernährungs(mit)bedingter Erkrankungen und zu nachhaltigem Handeln leisten.



GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN

ERGEBNISBROSCHÜRE ZUM PILOTPROJEKT



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN

**Gute Gemeinschaftsverpflegung
Ergebnisse aus dem Pilotprojekt**



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

INHALT

Einleitung	5
Pilotprojekt GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN	6
PILOTBETRIEBE	
Kost-Bar im ev. Kindergarten Elisabeth-Ding	10
Kochküche der Maximilian-Kolbe-Schule	12
Mensa der städtischen Gymnasien	14
Stollsteimer – Mensa Uhlandstraße	16
Mensa Schwenningen des Studierendenwerks Freiburg-Schwarzwald	18
Betriebsrestaurant der WMF Group	20
Gourmet Compagnie – Kantine im Oberlandesgericht	22
Betriebsrestaurant Oase der Sedus Stoll AG	24
Altenpflegeheim St. Martin	26
Servicegesellschaft Nordbaden – Psychiatrisches Zentrum Nordbaden	28
COACHING-PROZESS	
DGE-Zertifizierung	30
Bio-Zertifizierung	32
Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	34
Beteiligung und Gästekommunikation	36
AUSBLICK UND HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN	
Ausblick	38
Handlungsempfehlungen	40
Literatur	45

EINLEITUNG

Immer mehr Menschen essen außer Haus: Ob in Kindertageseinrichtungen, in Schul- und Unimensen, in Betriebsrestaurants, in Krankenhäusern, in Seniorenheimen oder „to go“ beim Bäcker, Imbiss oder Metzger um die Ecke und im Restaurant – ganze 11,6 Milliarden Mal verzichteten die Menschen im Jahr 2016 in Deutschland auf das Essen am heimischen Küchentisch und nutzten die vielfältigen gastronomischen Angebote im Außer-Haus-Markt.

Für die Verpflegungsverantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung hat dieser Trend nicht nur eine enorme wirtschaftliche Bedeutung, er bringt auch eine gesellschaftliche Verantwortung mit sich. Mit ausgewogenen, hochwertigen und nachhaltigen Verpflegungsangeboten können die Rahmenbedingungen geschaffen werden, um Menschen aller Altersgruppen und in allen Lebenswelten einen gesundheitsorientierten Ernährungs- und Lebensstil zu ermöglichen. Die Gemeinschaftsverpflegung kann damit einen großen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention ernährungs(mit)bedingter Erkrankungen und zu nachhaltigem Handeln leisten. Dass das für die Einrichtungen und Betriebe auch ein klarer Wettbewerbsfaktor sein kann und gut bei den Gästen ankommt, das zeigen aktuelle Studien und Befragungen: Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher legen beim Essen außer Haus großen Wert auf eine frische, abwechslungs-

reiche, ökologisch und regional ausgerichtete Küche. Der Landesregierung ist es ein großes Anliegen, dass Verpflegungsangebote in allen Lebenswelten außer Haus Gesundheit, Qualität und Nachhaltigkeit mit Genuss vereinen und gleichzeitig für die Einrichtungen und Betriebe wirtschaftlich sind. Daher unterstützt die Landesregierung Akteurinnen und Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung und hat im Rahmen des Aktionsprogramms „Nachhaltig essen“ das Pilotprojekt „GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN“ ins Leben gerufen. Zehn Pilotbetriebe haben sich auf den Weg zu mehr Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und zu einem optimierten Verpflegungsangebot gemacht. Sie haben gezeigt, dass eine gesundheitsförderliche und ökologisch sowie regional ausgerichtete Gemeinschaftsverpflegung Hand in Hand mit genussvollem Essen und Trinken einhergehen kann.

Davon profitieren alle: die Essensgäste, die aus einem gesundheitsorientierten und nachhaltigen, qualitativ hochwertigen Essensangebot auswählen können. Die Betriebe, die durch nachhaltiges Arbeiten Lebensmittel, Ressourcen und damit Kosten einsparen. Die Einrichtungen, die mit einer guten Verpflegung punkten können und die heimische Landwirtschaft, die von einem verstärkten Einsatz von regionalen und ökologischen Produkten profitiert.



PILOTPROJEKT GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN



Im Rahmen des Aktionsprogramms „Nachhaltig essen“ führte das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg von Oktober 2015 bis Dezember 2016 das Pilotprojekt „GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN“ durch. Ziel war es, Kantinen, Mensen und Caterer im Land bei der Umsetzung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegungsangebots zu unterstützen und zu ermitteln, ob und welchen Beratungs- und Unterstützungsbedarf Einrichtungen und Betriebe aus verschiedenen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung haben.

Über 60 Bewerbungen gingen im Sommer 2015 ein. Eine unabhängige Expertenjury aus Verwaltung, Wissenschaft und Praxis wählte aus dem großen Bewerberpool zehn Pilotbetriebe aus: Eine Kindertagesstätte, drei Schulmensen, eine Hochschulmensa, drei Betriebsrestaurants, ein psychiatrisches Zentrum und ein

Altenpflegeheim. Von kleinen Küchen mit rund 150 Essen am Tag bis hin zur großen Servicegesellschaft mit täglich über 4.000 Essen – die ausgewählten Pilotbetriebe bildeten das gesamte Spektrum der Gemeinschaftsverpflegung ab.

DIE ZEHN PILOTBETRIEBE

Betrieb und Hochschule

- Betriebsrestaurant der WMF Group in Geislingen an der Steige
- Gourmet Compagnie – Kantine im Oberlandesgericht in Stuttgart
- Betriebsrestaurant Oase der Sedus Stoll AG in Waldshut-Tiengen
- Mensa Schwenningen des Studierendenwerks Freiburg-Schwarzwald in Schwenningen

Klinik und Heim

- Service Gesellschaft Nordbaden – Psychiatrisches Zentrum Nordbaden in Wiesloch
- Altenpflegeheim St. Martin in Appenweiler-Urloffen

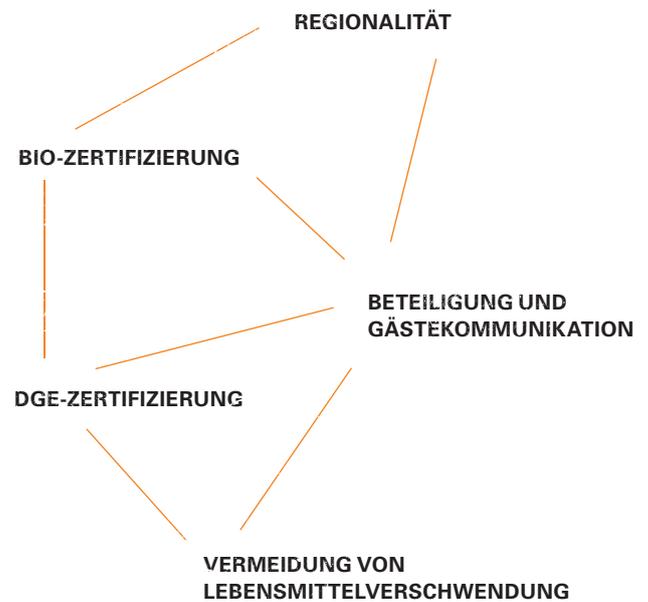
Kita und Schule

- Mensa der städtischen Gymnasien in Biberach an der Riß
- Kost-Bar im ev. Kindergarten Elisabeth-Ding in Leimen
- Kochküche der Maximilian-Kolbe-Schule in Rottweil-Hausen
- Stollsteimer – Mensa Uhlandstraße in Tübingen

Von Oktober 2015 bis Dezember 2016 erhielten alle zehn Pilotbetriebe ein individuelles Coaching. Dabei waren die Zertifizierung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) sowie die Bio-Zertifizierung wichtige Meilensteine. Außerdem bearbeiteten die Pilotbetriebe die Themen „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ sowie „Beteiligung und Gästekommunikation“. Begleitet wurden sie dabei von zwei erfahrenen Expertinnen in der Gemeinschaftsverpflegung, den Coachinnen Frau Dr. Silke Lichtenstein und Fr. Dr. Susanne Nowitzki-Grimm. Die Kosten für das Coaching und die Erstzertifizierungen übernahm das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.

DGE-ZERTIFIZIERUNG

Um Verpflegungsverantwortliche in Kindertageseinrichtungen, Schulen, Betrieben, Senioreneinrichtungen, Krankenhäusern und Rehakliniken sowie Anbietern von Essen auf Rädern bei dem Angebot einer ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die DGE-Qualitätsstandards



entwickelt. Sie sind die Basis der Landesregierung bei der Verankerung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg. Daher war es im Pilotprojekt ein wichtiger Meilenstein, dass alle Pilotbetriebe den DGE-Qualitätsstandard für ihren jeweiligen Verpflegungsbereich umsetzten und die DGE-Zertifizierung durchführten.

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Ein wesentlicher Bestandteil einer nachhaltigen Verpflegung sind ökologisch erzeugte und regionale Lebensmittel. Gerade beim Einsatz von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es aber noch viel Luft nach oben. Aktuelle Befragungen zeigen, dass

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Produkte in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, muss gemäß Öko-Landbaugesetz am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen.

gerade einmal 18 Prozent der Tischgäste in Betriebsrestaurants und Mensen täglich mindestens ein Biogericht aus dem Speiseangebot auswählen können. Dabei tragen ökologisch erzeugte Produkte nicht nur zu einer nachhaltigen und abwechslungsreichen Verpflegung bei, sondern können auch ein Wettbewerbsvorteil sein, um sich von der Konkurrenz abzuheben. Die Pilotbetriebe sollten eine Vorreiterrolle einnehmen und den Wareneinsatz der Lebensmittel aus ökologischer, möglichst regionaler Erzeugung, auf mindestens 15 Prozent erhöhen. Doch Bio soll nicht nur in den Töpfen der Köche landen, es sollte auch auf den Speiseplänen sichtbar werden. Die Bio-Zertifizierung war daher ein weiterer wichtiger Meilenstein im Pilotprojekt.

VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Gerade dort, wo täglich große Mengen an Lebensmitteln verarbeitet werden, fällt jedes noch so kleine Umdenken ins Gewicht. Da spielt im Rahmen einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung auch das Thema „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ eine große Rolle. Studien zeigen, dass in Deutschland jedes Jahr zwischen 11 und 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall landen, davon alleine 17 bis 19 Prozent in der Außer-Haus-Verpflegung. Gemeinsam mit ihren Coachinnen bearbeiteten daher alle Pilotbetriebe auch das Thema „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“.

BETEILIGUNG UND GÄSTEKOMMUNIKATION

Betriebe und Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung schaffen mit einem ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegungsangebot im Sinne der Verhältnisprävention die Rahmenbedingungen, um ihren Essensgästen einen gesundheitsförderlichen Lebensstil zu erleichtern. Doch auch dem besten und hochwertigsten Verpflegungsangebot können die Essensgäste fernbleiben, wenn sie einfach nichts davon wissen oder

NACHHALTIGKEIT IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Der Begriff Nachhaltigkeit drückt gesellschaftliche Werte aus. In Deutschland wurde die Nachhaltigkeitsdefinition der Brundtland-Kommission übernommen, in der wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer Verantwortung und sozial gerechttem Ausgleich verbunden wurde. Für den Ernährungs- und Verpflegungsbereich wurde die Trias von Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft durch die Dimension Gesundheit ergänzt. Demnach sollte eine nachhaltige Ernährung und Verpflegung überwiegend pflanzlich, bevorzugt gering verarbeitet, ökologisch erzeugt, regional und saisonal, umweltverträglich verpackt, sowie fair gehandelt sein.

es nicht ihren Vorlieben oder Bedürfnissen entspricht. Eine Verhaltensänderung kann nur herbeigeführt werden, wenn die Gäste auch über das Angebot informiert und dafür sensibilisiert sind. Daher bearbeiteten alle Pilotbetriebe auch das Thema Beteiligung und Gästekommunikation als Meilenstein.

COACHING

Der Startschuss für das Pilotprojekt fiel mit der Auftaktveranstaltung am 1. Oktober 2015. Alle Projektbeteiligten kamen für einen Nachmittag am Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg in Stuttgart zusammen, um sich kennenzulernen, erste Netzwerke zum Erfahrungsaustausch zu knüpfen und gemeinsam den anstehenden Coaching-Prozess zu beleuchten.

FRAU DR. SILKE LICHTENSTEIN

ist Diplom-Ökotrophologin und Gastronomiebetriebswirtin. Sie arbeitet in ihrer Praxis in Stuttgart als Beraterin, Trainerin und Coachin. Daneben ist sie Lehrbeauftragte an der Hochschule Fulda sowie an der Universität Hohenheim.

www.bissweise.de

FRAU DR. SUSANNE NOWITZKI-GRIMM

ist Diplom-Ernährungswissenschaftlerin und arbeitet in ihrer Praxis Training on Food in Schorndorf als Beraterin, Trainerin und Coachin. Sie engagiert sich außerdem als Autorin, Referentin und Seminarleiterin im Bereich Ernährung und ist Lehrbeauftragte an der Universität Hohenheim.

www.training-on-food.com

Insgesamt sieben individuelle Vor-Ort-Termine mit den Coachinnen konnten die Pilotbetriebe in Anspruch nehmen, um die Meilensteine auf dem Weg zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich umzusetzen. Bis zur Halbzeittagung am 16. Februar 2016 hatten sich bereits alle Pilotbetriebe in mehreren Gesprächen und Vor-Ort-Terminen mit den Coachinnen mit den Anforderungen der DGE- und der Bio-Zertifizierung auseinandergesetzt und erste Umstellungsprozesse vorgenommen. Die Tagung war daher für alle Projektbeteiligten eine willkommene Plattform, Ideen zu sammeln oder auch die ein oder andere Sorge auszutauschen. Schließlich konnten die Pilotbetriebe am 7. Dezember 2016 bei der feierlichen Abschlusstagung die Früchte ihrer Arbeit ernten. Im Rahmen eines Festakts wurden die Urkunden und Zertifikate übergeben und die Ergebnisse und Erfahrungen aus dem Projekt vorgestellt.



AKTIONSPROGRAMM „NACHHALTIG ESSEN“

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg hat am 7. März 2015 vom Nachhaltigkeitsbeirat der Landesregierung den Auftrag erhalten, ein Aktionsprogramm „Nachhaltig essen“ zu entwickeln. Das Aktionsprogramm legt den Fokus auf Bewusstseinsbildung und den Schwerpunkt „Auswärts essen“. Ziel des Aktionsprogramms ist die Verbesserung der Qualität des Essens außer Haus und eine Sensibilisierung der Verbraucherinnen und Verbraucher für gutes Essen. Ein attraktiver, abwechslungsreicher Speiseplan, der Einsatz von Bio-Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sind einige der Schwerpunkte, die beleuchtet werden. Verschiedene Maßnahmen und Mitmachaktionen sollen unter dem Motto „Mach’s Mahl – Gutes Essen für Baden-Württemberg“ Lust auf ausgewogenes Essen machen.

www.machs-mahl.de



1

KOST-BAR IM EV. KINDERGARTEN ELISABETH-DING

 Ausgewogene Verpflegung und Ernährungserziehung gehen Hand in Hand im ev. Kindergarten Elisabeth-Ding in Leimen, der bereits seit 2011 BeKi-zertifiziert ist. Schon die Kleinsten kennen den „Goldenen Kochlöffel“ – den erhält einmal im Monat, wer sich beim Essen besonders rücksichtsvoll, hilfsbereit oder geschickt mit Messer und Gabel verhält. Doch er ist nur ein Baustein des umfangreichen und kreativen Ernährungskonzepts.

Im Zentrum steht die Kost-Bar, das kitaeigene Restaurant. Hier versorgen Küchenleiterin Sabine Wulle und ihr Team jeden Tag über 140 Kinder mit einem gesunden Frühstück, Snacks und einem hochwertigen Mittagessen. Für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien sowie für muslimische Kinder

werden darüber hinaus spezielle Diät- und Alternativgerichte angeboten.

Dabei ist das gesamte Ambiente der Kost-Bar, von der Einrichtung bis zur Tischdekoration, ganz auf die kleinen Tischgäste abgestimmt. Beim Einkauf achtet Sabine Wulle auf höchste Qualität der Lebensmittel und wählt vorwiegend saisonale, möglichst regionale Lebensmittel aus. Damit sie flexibel auch auf individuelle Bedürfnisse der Kinder eingehen kann, tauscht sich die Küchenleiterin regelmäßig mit dem pädagogischen Fachpersonal aus.

„Kochen für Kinder ist eine Herausforderung. Aber Herausforderungen sind da, um angenommen zu werden. Da war es für uns nur ein logischer Schritt am Pilotprojekt teilzunehmen und unser Speisenangebot

*„Beim Kitaessen gehen wir mit gutem Beispiel voran:
In der Kost-Bar lernen die Kinder schon früh, was gesund ist
und lecker schmeckt“.*

Claudia Neininge-Röth, Leiterin des ev. Kindergartens Elisabeth-Ding in Leimen



Das kindgerechte Ambiente der Koch-Bar lädt zum gemeinsamen und entspannten Mittagessen ein.



„Herr Kochikus“ gehört fest in das Ernährungskonzept des Kindergartens Elisabeth-Ding.

noch gesünder, attraktiver und nachhaltiger zu gestalten“, erklärt Sabine Wulle.

Und bei so viel Engagement und Leidenschaft konnte nicht nur die Bio-Zertifizierung ohne große Hürden umgesetzt werden, sondern das gesamte Verpflegungsangebot wurde auch mit der „Fit-Kid-Zertifizierung“ der DGE ausgezeichnet. Im Zuge des Projektes wurden auch einige Neuanschaffungen getätigt. So gehören nun eine Saladette sowie ein kindergerechter Servierwagen zur Ausstattung der Kost-Bar. Außerdem nimmt der Kindergarten, angestoßen durch das Pilotprojekt seit dem Schuljahr 2016/17 auch am Schulobst- und Gemüseprogramm teil.

EU-SCHULPROGRAMM

Zum Schuljahr 2017/18 startet in Baden-Württemberg das neue EU-Schulprogramm, das die beiden EU-Programme Schulobst- und -gemüse und Schulmilch zusammenfasst. Grundschul Kinder und, bei ausreichenden Mitteln auch Kitakinder, können kostenlos 1-3 Portionen pro Woche frisches Obst und Gemüse und leckere Milch und Milchprodukte erhalten. Ziel des Programms ist es, den Kindern zu vermitteln, dass Obst, Gemüse und Milch nicht nur lecker schmecken, sondern auch wichtig für eine ausgewogene Ernährung sind.

www.schulprogramm-mlrbw.de

Mit diesem Rundum-Angebot hat sich der Kindergarten in Leimen einen Namen gemacht. „Vor allem das stimmige Gesamtkonzept überzeugt. Mit der Anmeldung stimmen die Eltern dem Speisenangebot zu und verzichten z. B. auf selbst mitgebrachte Vesperdosen“, sagt Claudia Neininge-Röth, Leiterin des Kindergartens.

BEKI-ZERTIFIKAT FÜR KINDERTAGESSTÄTTEN

Seit acht Jahren verleiht das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz das BeKi-Zertifikat für ernährungsbewusste Kindertageseinrichtungen in Baden-Württemberg. Bewusstes Essen ist dort gelebter Alltag mit sinnlichen Erfahrungen, ersten Kochversuchen und viel Genuss. Der Weg zur Zertifizierung umfasst Fortbildungen für die pädagogischen Fachkräfte,

Elternaktivitäten, die Entwicklung von Verpflegungsstandards und die Nutzung von Außenbeziehungen.

Die Kitas dokumentieren mit dem Zertifikat gegenüber den Eltern, aber auch gegenüber der Öffentlichkeit, dass ihnen Essen und Trinken wichtig sind und in ihr pädagogisches Profil aufgenommen wurde. Bisher sind 250 Kitas BeKi-zertifiziert, mehr als 100 weitere sind im Prozess.

KONTAKT

Turmstraße 23
69181 Leimen
www.ding-kiga.de

TRÄGER

Evangelische Kirchengemeinde
Leimen

ART DER EINRICHTUNG

Kindertageseinrichtung

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Frühstücks- und Mittagsverpflegung,
Nachmittagsnack

- ca. 140 Mittagessen pro Tag

ZERTIFIZIERUNGEN

- FIT KID
- BeKi-Zertifikat
- Bio-Zertifizierung





KOCHKÜCHE DER MAXIMILIAN-KOLBE-SCHULE

 Vom Züricher Geschnetzelten bis zum Kürbisrisotto mit Bayerischem Reis – jeden Tag können die rund 650 Schülerinnen und Schüler sowie das pädagogische Fachpersonal der Maximilian-Kolbe-Schule in Rottweil-Hausen aus einem bunten, saisonalen Salat-Buffer, frischem Obst, einem fleisch- oder fischhaltigem Hauptmenü oder einer vegetarischen Variante nach Vorliebe zu wählen. Saison- und themenbezogene Aktionen runden das vielfältige Angebot der Kochküche ab. Alle Schülerinnen und Schüler essen dabei gemeinsam mit ihren Lehrerinnen und Lehrern in der Klassengemeinschaft. „Wir binden die Pädagogik stark mit ein, denn wir sind überzeugt: Diese enge Verzahnung macht viel aus“, so Markus Mauch, Tagesheimleiter der Maximilian-Kolbe-Schule.

Und dieses Konzept kommt gut bei den Schülerinnen und Schülern an - rund 60 Prozent essen jeden Tag in der Mensa. Küchenleiter Peter Gulde und sein sechsköpfiges Küchenteam kochen täglich 400 frische Mittagessen und legen bei der Qualität großen Wert auf Regionalität, Frische und ökologische Herkunft. Daher hatte der Küchenleiter auch schon 2014 damit begonnen, an einzelnen Tagen der Woche Biokomponenten einzusetzen. Mit der Teilnahme am Pilotprojekt wollte er zeigen, dass auch unter den engen Rahmenbedingungen einer Schule noch mehr möglich ist und den Einsatz an Bio-Produkten weiter steigern. Und das mit Erfolg – seit Mai 2016 ist die Kochküche bio-zertifiziert, mindestens 15 Prozent der Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung.

„Eine ausgewogene und frische Schulverpflegung ist schon seit der Gründung unserer Schule im Jahr 1970 fest im Schulleitbild verankert. Aber Kindern und Jugendlichen darf man nicht komplett vorgeben, was sie zu essen haben. Deshalb spielt die Entscheidungsfreiheit bei uns eine wichtige Rolle.“

Markus Mauch, Tagesheimleiter der Maximilian-Kolbe-Schule in Rottweil-Hausen



Täglich steht den Schülerinnen und Schülern der Maximilian-Kolbe-Schule ein reichhaltiges Salat-Buffet an der neuen Salatdette zur Verfügung.



Noch mehr zufriedene Gesichter durch das neue Konzept der Mensa der Maximilian-Kolbe-Schule.

Die DGE-Zertifizierung war ein weiteres wichtiges Ziel. Als erste Schule im Landkreis darf sich die Maximilian-Kolbe-Schule nun mit dem „Schule + Essen = Note 1“-Siegel der DGE und dem Bio-Zertifikat auszeichnen. „Das Pilotprojekt gab Anlass dazu, genauer hinzuschauen und trug zur stärkeren Vernetzung der verschiedenen Akteurinnen und Akteure bei. Von Anfang an waren die Schülerinnen und Schüler stark in das Projekt miteingebunden. Die Schülermitverantwortung gründete ein eigenes Mensateam und informierte im Unterricht über die Zertifizierungen und den neuen Speiseplan. Unter Mitwirkung des Mensateams wurde auch ein GREEN DAY, ein Tag an dem nun ein Gericht ausschließlich aus Lebensmitteln biologischer Herkunft angeboten wird, eingerichtet“, sagt

Markus Mauch, der seit den erfolgreichen Zertifizierungen täglich noch mehr zufriedene Gesichter in seiner Mensa beobachtet.

KONTAKT

Bollershofstraße 14
78628 Rottweil-Hausen
www.mks-rottweil.de

TRÄGER

Freies Katholisches Schulwerk
Rottweil

ART DER EINRICHTUNG

Schulmensa

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Mittagsverpflegung
ca. 400 Mittagessen pro Tag

ZERTIFIZIERUNGEN

- Schule + Essen = Note 1
- Bio-Zertifizierung





MENSA DER STÄDTISCHEN GYMNASIEN BIBERACH

 Die von den Dornahof Integrationsbetrieben unter Trägerschaft der Stadt Biberach betriebene Mensa der städtischen Gymnasien in Biberach versorgt täglich rund 500 Kinder und Jugendliche sowie Lehrerinnen und Lehrer mit einer frischen Pausen- und Mittagsverpflegung. Mensaleiterin Iris Goller und ihr zehnköpfiges Küchenteam kochen die Speisen größtenteils frisch. Schon vor der Teilnahme am Pilotprojekt war dem Schulträger und dem Betreiber Dornahof die Verarbeitung hochwertiger, frischer und regionaler Lebensmittel wichtig. „Durch die Zertifizierungen konnten wir die Speisepläne nachhaltiger gestalten und ernährungsphysiologisch optimieren. Das hat große Veränderungen bewirkt. Unser Angebot lockt nun auch mehr und mehr Lehrerinnen und Lehrer in die Mensa“, freut sich



Am Runden Tisch kommt das gesamte Team der Mensa, der Gymnasien und der Stadt Biberach zusammen.

Iris Goller, die seit der Teilnahme am Pilotprojekt nun auch die Nachspeisen größtenteils selbst zubereitet. Auch visuell hat sich etwas getan: Die angebotenen Tagesgerichte werden nun beispielhaft auf Tellern bei der Ausgabe präsentiert.

*„Das DGE-Logo und das Bio-Zertifikat weisen die gesunde Küche aus.
Ein wunderbares Ergebnis und eine tolle Anerkennung.“*

Tanja Schneider, Leiterin des Amtes für Bildung, Betreuung und Sport in Biberach an der Riß

Außerdem profitiert der bereits 2008 gegründete Mensaausschuss durch das Pilotprojekt von neuen Ideen für die Mensa und einer neu erwachten Begeisterung aller Beteiligten. Die Schülerinnen und Schüler waren bei der Umstrukturierung ihrer Mensa besonders engagiert und machten sich sogar für eine neue Außenbestuhlung stark.

Für Reiner Hugger, den Geschäftsführer der Dornahof Integrationsbetriebe stand am Ende des Projekts die Erkenntnis, dass sich sein Unternehmen weiterentwickelt habe. Man sei zwar schon vorher zufrieden gewesen, aber nun sei es eben noch ein Stück besser. Angestoßen durch das Pilotprojekt nahm die Mensa der städtischen Gymnasien in 2016 erstmals auch am Tag der Schulverpflegung teil.

TAG DER SCHULVERPFLEGUNG



Der Tag der Schulverpflegung wurde 2009 von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg ins Leben gerufen und wird im Auftrag des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz jährlich durchgeführt. Seit 2012 findet der Tag der Schulverpflegung auch bundesweit statt. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg ist zentraler Ansprechpartner für Städte, Gemeinden, Landkreise und Schulen in Baden-Württemberg und berät bei Planung, Aufbau und Optimierung einer guten Kita- und Schulverpflegung. Sie wird vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz finanziert.

www.schulverpflegung-bw.de

www.schulverpflegung-bw.de

KONTAKT

Breslaustraße 14
88400 Biberach
www.pg-biberach.de
www.wieland-gymnasium.de

SCHULTRÄGER

Stadt Biberach

PÄCHTER

Dornahof Integrationsbetriebe

ART DER EINRICHTUNG

Schulmensa

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Mittags- und Pausenverpflegung

- ca. 500 Mittagessen pro Tag
- Snackbereich

ZERTIFIZIERUNGEN

- Schule + Essen = Note 1
- Bio-Zertifizierung





STOLLSTEIMER MENSA UHLANDSTRASSE

 Seit 2013 betreibt die Firma Stollsteimer die Schülmensa Uhländstraße in Tübingen. Das Küchenteam begeistert jeden Tag rund 300 kleine und große Tischgäste mit einer bunten Auswahl an frisch gekochten Tagesgerichten, einer separaten Pasta- und Salatbar, selbsthergestellten Pizzen und frischem Essen aus dem Wok. Und wer einmal nicht in der Mensa essen möchte oder einfach keine Zeit hat, für den gibt es frische Nudelboxen zum Mitnehmen oder den Vesperservice mit Müslis, Wraps und belegten Brötchen. Dieses Angebot kommt vor allem bei den älteren Schülerinnen und Schülern besonders gut an. Ob frisch geernteter Spargel im Frühling oder eine leckere Kürbissuppe im Herbst, saisonale Köstlichkeiten aus der Region sorgen regelmäßig für noch mehr Abwechslung auf dem Speiseplan.

Die Möglichkeit Unterstützung zu bekommen, wie der Speiseplan durch die DGE-Zertifizierung noch ausgewogener und nachhaltiger gestaltet werden und dabei der Anteil an ökologischen Produkten, möglichst aus der Region, gesteigert werden kann, motivierte die Firma Stollsteimer zur Teilnahme am Kantinen-Coaching-Projekt. Der Erfolg kann sich sehen lassen! Nicht nur die Bio-Zertifizierung bestand die Schülmensa erfolgreich, auch die DGE-Zertifizierung wurde nicht einmal nach der Hälfte der Projektlaufzeit im Sommer 2016 bestanden. „Mit dem Pilotprojekt haben wir die Basis gelegt, die Eltern dabei zu unterstützen, Kinder gesund und vernünftig zu ernähren“, freut sich Sabine Müller, Objektleiterin der Schülmensa. Qualitätsmanagementbeauftragte Sabrina Schug

„Unsere abwechslungsreiche und vollwertige Küche aus frischen Zutaten der Region stärkt das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrerinnen und Lehrer. Wir zeigen, dass Mensa gesund und lecker sein kann.“

Sabrina Schug, Qualitätsmanagementbeauftragte der Firma Stollsteimer



Das Team der Firma Stollsteimer.



Modern und einladend - die Ausgabetheke der Schülersmense Uhlandstraße.

ergänzt: „Mit den Zertifizierungen machen wir nicht nur in der Gästewahrnehmung einen großen Schritt nach vorne. Gemeinsam sind wir stark, wir haben uns gemeinsam auf den Weg gemacht, das zu schaffen“. So konnte die interne Kommunikation auf allen Ebenen intensiviert werden und die Prozesse trugen maßgeblich zum Zusammenhalt und Teambuilding bei.

KONTAKT

Uhlandstraße 30
72072 Tübingen

TRÄGER

Stadt Tübingen

CATERER

Stollsteimer GmbH
www.stollsteimer.de

ART DER EINRICHTUNG

Schulmensa, Caterer

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Serve, „All you can eat“

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Pausen- und Mittagsverpflegung

- ca. 100 Vesper pro Tag
- ca. 300 Mittagessen pro Tag

ZERTIFIZIERUNGEN

- DGE-Logo für Caterer:
Kita und Schule
- Bio-Zertifizierung



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.
Geprüfte Speisenqualität





MENSA SCHWENNINGEN DES STUDIERENDENWERKS FREIBURG-SCHWARZWALD

 Vom veganen Quinoa-Erbsenküchle mit Sauce Hollondaise, RisiPisi und Blattsalat bis zu schwäbischen Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat – die Mensa Schwenningen punktete bereits vor der Teilnahme am Pilotprojekt mit ihrem frischen, abwechslungsreichen und nachhaltigen Angebot bei den Studierenden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Hochschule. Während des Semesters kocht Küchenleiter Uwe Schramm gemeinsam mit seinem Team aus 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern täglich 550 bis 600 Mittagessen für die Mensa sowie rund 120 weitere Essen, die an externe Hochschulstandorte des

Studierendenwerks ausgeliefert werden. Fleischliebhaber kommen in der Mensa ebenso auf ihre Kosten wie Vegetarier oder Veganer. Uwe Schramm berücksichtigt bei der Gestaltung der Speisepläne immer auch die individuellen Vorlieben seiner Tischgäste. So gehört auch die Currywurst – vegan wie traditionell – und frisches Essen aus dem Wok zum festen Angebot der Mensa. Ergänzt wird das Mittagsangebot durch eine Cafeteria mit Lounge und Freiterrasse. Hier können die Gäste aus abwechslungsreichen Frühstücksangeboten wählen. Mittags gibt es dort kleine Snacks und nachmittags Kaffee und Kuchen.

„Durch die Teilnahme am Pilotprojekt wollten wir unsere Qualität verifizieren und das, was wir tun nach außen transparenter machen.“

Uwe Schramm, Küchenleiter der Mensa Schwenningen
des Studierendenwerks Freiburg-Schwarzwald



Uwe Schramm und Christian Brogle planen den Zertifizierungsprozess.

Durch die Teilnahme am Pilotprojekt konnte das Küchenteam die Speisepläne optimieren und um neue kreative Speisen bereichern. Außerdem wurde ein Runder Tisch mit allen Beteiligten ins Leben gerufen. „Dabei war es auch besonders wichtig, dass die Verantwortlichen beim Studierendenwerk

Freiburg-Schwarzwald, Christian Brogle und Clemens Merz, das Projekt mitgetragen haben“, so der Küchenleiter. „Wir haben von den Ergebnissen der beiden Zertifizierungen sehr viel für unsere tägliche Arbeit dazugewinnen können. Obwohl wir schon immer großes Augenmerk auf die gesunde und ausgewogene Zubereitung und Zusammenstellung der Speisen gelegt haben, können wir diese Dinge jetzt noch besser nach außen für unsere Gäste darstellen“. Und die können sich nicht nur beim Essen von der Qualität überzeugen, sondern immer zu Beginn eines Semesters bei einer Mensaführung auch höchstpersönlich hinter die Kulissen ihrer Mensa schauen.



Auch das Snackangebot der Mensa Schwenningen entspricht den Qualitätsstandards der DGE.

KONTAKT

Karlstraße 19
78054 Schwenningen
www.swfr.de

TRÄGER

Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald

ART DER EINRICHTUNG

Hochschulmensa

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Frühstücks-, Mittags- und Zwischenverpflegung

- ca. 550 – 600 pro Tag während des Semesters
- ca. 120 Essen täglich an weitere Hochschulstandorte

ZERTIFIZIERUNGEN

- STUDY&FIT
- Bio-Zertifizierung





6

BETRIEBSRESTAURANT DER WMF GROUP

 Mehr als 1.000 Mittagsgäste, das sind über 40 Prozent der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Unternehmens, essen täglich im Betriebsrestaurant der WMF Group in Geislingen an der Steige. Und auch bei den Studierenden der benachbarten Hochschule ist das Betriebsrestaurant in der Mittagspause beliebt, das außerdem täglich noch 500 weitere Essen an Kindergärten und Schulen in Geislingen liefert.

Kartoffel-Hirserösti auf Alblinsengemüse mit Balsamico und Lauchstroh, Bio-Rigatoni mit Spargel, Zucchiniwürfeln, Kirschtomaten und Frühlingslauch oder Gyros vom WMF-Strohschwein – Saisonalität, Regionalität und ökologische Erzeugung sowie artgerechte Tierhaltung stehen für den Betriebsleiter Markus Jüngert an erster Stelle und dafür möchte er auch

die Gäste sensibilisieren. Die Gerichte auf den Speiseplänen beschreibt er deshalb ganz genau.

Beim Einkauf arbeitet der Betriebsleiter mit über 60 Lieferanten zusammen – neben zwei Grossisten vor allem kleinere regionale Erzeuger und Bauern. Auch das Handwerk wird groß geschrieben. Rund alle vier Wochen werden eigens für das Betriebsrestaurant WMF-Strohschweine geschlachtet, die das Küchenteam „From Nose to Tail“ zu Fleischgerichten und hausgemachten Wurstwaren verarbeitet.

Mit der Teilnahme am Pilotprojekt wollten Markus Jüngert und Küchenleiter Peter Manca vor allem das eigene Tun durch den Expertenblick von außen überprüfen und die Speisepläne weiter optimieren: „Durch das Coaching entstanden automatisch Nebeneffekte:

„Als Betriebsrestaurant haben wir nicht nur die Aufgabe, dass unsere Gäste satt werden, sondern wir sind auch für die Gesundheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verantwortlich. Außerdem tragen wir zu einem guten Betriebsklima bei, denn Essen hält Leib und Seele zusammen.“

Markus Jüngert, Leiter des WMF-Betriebsrestaurants in Geislingen an der Steige



Markus Jüngert und Peter Manca beim Vor-Ort-Besuch des Erzeugers der WMF-Strohschweine.



From Nose to Tail – Handwerk und Nachhaltigkeit werden in der Großküche der WMF-Gastronomie groß geschrieben.

Mache ich das noch richtig? Habe ich die richtige Garmethode? Passt der Speiseplan?“, erklärt Peter Manca, der mit seinem Küchenteam neben der im Rahmen des Kantinen-Coaching-Projekts finanzierten Bio- und Job&Fit-Zertifizierung der DGE auch erfolgreich die Zertifizierung für Caterer in der Kita- und Schulverpflegung der DGE in Eigenfinanzierung durchführte. Und dieses Engagement zahlt sich aus, freut sich Markus Jüngert: „Die Nachfrage in der Kita- und Schulverpflegung ist mittlerweile so hoch, dass wir aus produktionstechnischen Gründen leider gar nicht alle Aufträge annehmen können.“

KONTAKT

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen Steige

TRÄGER

WMF Group

ART DER EINRICHTUNG

Betriebskantine

VERPFLEGEFORM

Cook & Serve

VERPFLEGEANGEBOT

Frühstücks-, Mittags- und Zwischenverpflegung, Catering:

- ca. 1.000 Mittagessen im Betriebsrestaurant
- ca. 500 Mittagessen an Kindergärten und Schulen

ZERTIFIZIERUNGEN

- JOB&FIT
- DGE-Logo für Caterer: Kita und Schule
- Bio-Zertifizierung





GOURMET COMPAGNIE – KANTINE IM OBERLANDES- GERICHT

 Rund 700 frische Essen kocht das Küchenteam des Geschäftsleiters Markus Wittich täglich für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Gäste des Oberlandesgerichts in Stuttgart und kombiniert dabei die traditionelle, schwäbische Küche gekonnt mit internationalen und modernen Gerichten. Da gehören geschmetzelte Hähnchenbrust nach „Sezchuan Art“ mit Jasminreis und Brokkoli genauso auf den Speiseplan wie im Frühling Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln oder vegane Bärlauch-Maultaschen aus der eigenen Feinkostmanufaktur. Fast wöchentlich ergänzen Aktions- und Themenwochen den abwechslungsreichen Speiseplan. „Natürlich darf es auch mal ein paniertes Schnitzel sein. Die Gäste sollen sich in ihrer Mittagspause wohlfühlen und einfach mal



Das Küchenteam der Gourmet Compagnie hat für die Wünsche der Tischgäste stets ein offenes Ohr.

„Im Pilotprojekt haben wir die schöne Bestätigung dafür erhalten, dass wir mit unseren Qualitätsansprüchen auf sehr hohem Niveau liegen. Dank der Zertifikate erkennen unsere Kunden das nun auf den ersten Blick.“

Markus Wittich, Geschäftsleiter der Gourmet Compagnie und Leiter des Betriebsrestaurants im Oberlandesgericht in Stuttgart



Das Team der Gourmet Compagnie kombiniert die traditionelle schwäbische Küche gekonnt mit internationalen und modernen Gerichten.

abschalten können. Dazu gehören für uns selbstverständlich hochwertige Zutaten aus ökologischer und regionaler Erzeugung, kurze Wartezeiten, ehrliche Preise und ein angenehmes Ambiente“, so Markus Wittich, dem der direkte Kundenkontakt und die Einbindung von Gästewünschen besonders am Herzen liegen. Deshalb können sich die Essensgäste auch direkt an den Betriebsleiter wenden, wenn er während der Essenszeit regelmäßig in der Kantine anzutreffen ist.

Mit der Teilnahme am Pilotprojekt wollte das Team der Gourmet Compagnie vor allem auch das eigene Tun durch den Expertenblick von außen überprüfen. „Durch die Zertifizierungen konnten wir Abläufe und Prozesse optimieren und sind jetzt noch ein Stückchen

nachhaltiger und besser geworden. Außerdem konnte das Fachwissen in punkto ausgewogener Ernährung im gesamten Küchenteam erweitert werden“, freut sich Markus Wittich.

KONTAKT

Hagäckerstraße 24-26
73760 Ostfildern
www.gourmet-compagnie.de

ART DER EINRICHTUNG

Caterer

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Mittags- und Zwischenverpflegung

- ca. 700 Mittagessen pro Tag

ZERTIFIZIERUNGEN

- JOB&FIT
- Bio-Zertifizierung





BETRIEBSRESTAURANT OASE DER SEDUS STOLL AG

 Bereits seit 1966 gehören ausgewogene und vollwertige Verpflegung fest zur Unternehmensphilosophie der Sedus Stoll AG. Dabei entwickelte sich der immer professioneller werdende Küchenbetrieb bis zur heutigen modernen Großküche, der Oase. Hier kocht Chefkoch Ulrich Rotzinger gemeinsam mit seinem Küchenteam jeden Tag rund 200 frische Mittagessen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Geschäftskunden und Besucherinnen und Besucher des Unternehmens. In der Mittagspause können die Gäste neben einem saisonalen Salatbuffet täglich zwischen zwei Menüs wählen, davon eines stets vegetarisch. „Immer mehr unserer Essensgäste entscheiden sich für die vegetarische Variante“, so Ulrich Rotzinger. Daneben bietet er schon zur Frühstückspause frisch gebackene

Vollkornbrötchen und vormittags eine frisch gekochte Gemüsebrühe an.

Vom eigenen, etwa sechs Hektar großen Garten- und Ackergelände, das vom Team des Eulenhofs nach ökologischem Anbau mit Bioland-Qualität bewirtschaftet wird, stammen frisches Gemüse und die Salate. Rund 200 Hühner liefern täglich frische Eier und gelegentlich auch einmal eine Suppenbeilage. Beim Einkauf der darüber hinaus benötigten Lebensmittel achtet Ulrich Rotzinger neben der Qualität streng darauf, dass diese möglichst aus der Region stammen.

„Ein gesundes Verpflegungsangebot sollte obligatorischer Bestandteil des Betrieblichen Gesundheitsmanagements und einer Corporate Social Responsibility Strategie sein“, findet der Chefkoch. Daher bietet die

„Als Betriebsgastronomen geben wir Impulse zur Veränderung von Lebens- und Essgewohnheiten der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das verbessert nicht nur die Lebensqualität, sondern wirkt sich auch auf deren Leistungsfähigkeit und Gesundheit und somit natürlich auch auf den Erfolg des Unternehmens aus.“

Ulrich Rotzinger, Chefkoch des Betriebsrestaurants Oase der Sedus Stoll AG in Waldshut-Tiengen



Das sechs Hektar große Garten- und Ackergelände wird nach den Richtlinien des ökologischen Anbaus mit Bioland-Qualität bewirtschaftet.



Frische und Qualität der Lebensmittel stehen für Ulrich Rotzinger an erster Stelle.

Oase auch Kochevents und Kochkurse für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an und veröffentlicht in der Mitarbeiterzeitschrift regelmäßig saisonale, ausgewogene Rezepte aus der Küche.

Im Rahmen des Pilotprojekts gelang es dem Küchenchef und seinem Team die über die Jahrzehnte gewachsene traditionelle, vollwertige Ernährungsphilosophie mit den modernen, ernährungswissenschaftlichen Anforderungen der DGE- und Bio-Zertifizierung. „Wir haben schon vor der Teilnahme am Pilotprojekt einen hohen Einsatz an Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung gehabt. Endlich können wir unser Engagement durch die offizielle Bio-Zertifizierung auch nach außen sichtbar machen“, freut sich Ulrich Rotzinger.

KONTAKT

Brückenstraße 15
79761 Waldshut-Tiengen
www.sedus.com

TRÄGER

Sedus Stoll AG

ART DER EINRICHTUNG

Betriebsrestaurant

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Zwischen- und Mittagsverpflegung

- ca. 200 Mittagessen pro Tag

ZERTIFIZIERUNGEN

- JOB & FIT
- Bio-Zertifizierung





9

ALTENPFLEGEHEIM ST. MARTIN

 Rund 120 Seniorinnen und Senioren versorgt Magdalena Huber täglich mit ihrem Küchenteam im Altenpflegeheim St. Martin in Appenweier-Urloffen. Dazu kocht das Küchenteam mittags noch 150 Essen für fünf örtliche Kindergärten sowie 100 Essen für drei Schulen im Umkreis. Obwohl mit enormem Aufwand verbunden und von kleinen Küchen in der Seniorenverpflegung daher meist nicht selbst hergestellt, stellt die ambitionierte Küchenleiterin auch konsistenzadaptierte, passierte Schaumkost täglich frisch her. Dafür hat sie sich mehrfach fortbilden lassen und entwickelt eigene Rezepte für passierte Mahlzeiten, die sie kontinuierlich anpasst und verbessert. Bei so viel Engagement und Leidenschaft nahm Magdalena Huber auch gerne die Herausforderung an, als

Nachrücker in das Pilotprojekt einzusteigen. „Wir hatten uns bereits im Sommer 2015 beworben. Umso größer war die Freude als im Oktober 2016 das Telefon bei unserem Geschäftsleiter klingelte und uns das Ministerium fragte, ob wir doch noch am Projekt teilnehmen möchten, weil ein anderer Pilotbetrieb auf Grund eines internen Führungswechsels vorzeitig aus dem Projekt ausgestiegen war und die Jury nun uns als möglichen Nachfolger ausgewählt hatte. Da haben wir natürlich nicht lange gezögert und zugesagt. Vor allem die positiven Erfahrungen der anderen Pilotbetriebe, die zu diesem Zeitpunkt schon alle erfolgreich die Bio- und größtenteils auch die DGE-Zertifizierung abgeschlossen hatten, machten uns Mut, dass wir es auch schaffen können“, erklärt Magdalena Huber.

„Wir möchten unseren Bewohnern, Gästen und Kunden ein Speisenangebot anbieten, das nicht nur schmeckt, sondern bei dem sie gleichzeitig sicher sein können, dass es dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht.“

Magdalena Huber, Küchenleiterin im
Altenpflegeheim St. Martin in Appenweier-Urloffen



Hausgemacht und frisch zubereitet sind Knödel und Co. auch passiert bei den Seniorinnen und Senioren im Altenpflegeheim St. Martin beliebt.



Küchenleiterin Magdalena Huber verwöhnt ihre Essensgäste gerne mit saisonalen und regionalen Leckereien.

Zwar befand sich das Altenpflegeheim St. Martin bei der Abschlusstagung am 7. Dezember 2016 noch mitten im Coachingprozess, aber die ersten Umstellungen im Speiseplan und Umstrukturierungen von Arbeitsabläufen zeigten bereits erfreuliche Erfolge. „Wir erhalten durchweg eine positive Resonanz, auch von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie den Angehörigen“, so die Küchenleiterin.

KONTAKT

Meerrettichdofstr. 11
77767 Appenweier-Urloffen

ART DER EINRICHTUNG

Altenpflegeheim

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Hold

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Vollverpflegung, Catering
• ca. 120 Essen für Heimbewohner, Tagesgäste, Personal
• ca. 250 Essen für Kindergärten und Schulen

ZERTIFIZIERUNGEN

im Zertifizierungsprozess zur DGE- und Bio-Zertifizierung



10

SERVICEGESELLSCHAFT NORDBADEN IM PSYCHIATRISCHEN ZENTRUM NORTDBADEN

 Betriebsleiter Bertold Kohm leitet den Bereich Catering und Küche bei der Servicegesellschaft Nordbaden, einer Tochtergesellschaft des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden in Wiesloch. Die Servicegesellschaft Nordbaden erledigt die komplette Speisversorgung der Patientinnen und Patienten, Bewohnerinnen und Bewohnern sowie des Personals und der Gäste des Psychiatrischen Zentrums. Daneben beliefert die Klinikküche auch Schulen, Kindertagesstätten und soziale Einrichtungen in Wiesloch und Umgebung. Bertold Kohm und sein Team aus rund 90 Beschäftigten bereiten so täglich rund 4.800 Mahlzeiten zu. Von Linsen mit Spätzle und Putenwienerte oder der Vollkornnudelpfanne mit frischem Marktgemüse und Käsesauce bis zum Heringshappen in Senfsauce – jeden

Tag stehen drei Wahlmenüs zu den Mittagmahlzeiten sowie frei wählbare Angebote zum Frühstück und Abendessen auf den Speiseplänen, die individuell auf die Zielgruppen abgestimmt sind.

Bei der Auswahl der Lebensmittel achtet Bertold Kohm streng auf Regionalität und Saisonalität und bezieht Fisch ausschließlich aus nachhaltiger Erzeugung. Einen ganz besonderen Stellenwert hat der Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel für den Betriebsleiter. Schon seit 2006 ist die Großküche mit einem Wareneinsatz von rund zehn Prozent an Bio-Lebensmitteln biozertifiziert. „Da war es für uns nur selbstverständlich, dass wir die Herausforderung im Pilotprojekt angenommen haben, um zu zeigen, dass es möglich ist mehr zu machen“, so Bertold Kohm, der

„Das Essen im Psychiatrischen Zentrum hat einen besonderen Stellenwert. Die Patientinnen und Patienten verbringen durchschnittlich 30 Tage hier. Da ist es wichtig, dass auch die Küche zur Genesung beiträgt. Außerdem ist uns die soziale und ökologische Verantwortung gegenüber nachfolgenden Generationen wichtig.“

Bertold Kohm, Betriebsleiter der Servicegesellschaft Nordbaden in Wiesloch



Das Küchenteam der Servicegesellschaft Nordbaden in Wiesloch.



Mit viel Liebe zum Detail richtet das Küchenteam der Servicegesellschaft Nordbaden die Speisen an.

als „Bio-Mentor“ auch andere Einrichtungen bei der Durchführung der Bio-Zertifizierung unterstützt. Bei der DGE-Zertifizierung stellte sich das Küchenteam der Servicegesellschaft Nordbaden einer besonderen Herausforderung und führte neben der Station Ernährung-Zertifizierung in Eigenfinanzierung auch die Zertifizierung für Caterer in der Kita- und Schulverpflegung durch.

„Die Überprüfung auch gut etablierter Produktionsprozesse bringt neue Sichtweisen und Optimierungspotenziale zu Tage, wobei der externe Blick und der Austausch mit Kollegen hilfreich ist“, beschreibt Bertold Kohm den Coaching-Prozess rückblickend.

KONTAKT

Heidelberger Straße 1a
69168 Wiesloch
www.sgn-wiesloch.de

TRÄGER

Service Gesellschaft
Nordbaden mbH

ART DER EINRICHTUNG

Großküche im Psychiatrischen
Zentrum Wiesloch

VERPFLEGUNGSFORM

Cook & Serve, Cook & Hold,
Cook & Chill

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Vollverpflegung, Catering
ca. 4.800 Essen pro Tag

- 800 Frühstücke
(Komponentenwahl)
- 800 Abendessen (5 Menüs)
- 3.200 Mittagessen
- Catering für Schulen,
Kindergärten,
soziale Einrichtungen

ZERTIFIZIERUNGEN

- Station Ernährung
- DGE-Logo für Caterer:
Kita und Schule
- Bio-Zertifizierung



Station
Ernährung

Vollwertige Verpflegung
in Krankenhäusern und Rehakliniken



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.
Gepflegte Speisemqualität



DER COACHING-PROZESS



DGE-ZERTIFIZIERUNG

Die wissenschaftlichen Grundlagen für die Verankerung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung liefern die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Daher war die Durchführung der DGE-Zertifizierung ein wichtiger Meilenstein im Pilotprojekt. Mit einem DGE-zertifizierten Verpflegungsangebot leisten die Pilotbetriebe einen wertvollen Beitrag zur ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegung ihrer Tischgäste. Neben zufriedenen Gästen und einem Kompetenzgewinn für die Mitarbeitenden bietet eine bestandene Zertifizierung außerdem einen wichtigen Image- bzw. Wettbewerbsvorteil.

Die Veränderungen und Umstellungen, die die Zertifizierungsprozesse mit sich brachten, stellten die Pilotbetriebe zunächst jedoch auch vor einige Herausforderungen. „Während die Eltern vom neuen Angebot begeistert waren, befürchteten viele Schülerinnen und Schüler, dass es jetzt nur noch Bio und Vollkorn gibt. Seitdem Vollkornprodukte in der Show-Küche

zu leckeren Bratlingen und Pizzen verarbeitet werden, kommen gerade die aber besonders gut an“, so Coachin Dr. Susanne Nowitzki-Grimm zu den Umstellungen des Speiseplans in der Schülerschule Uhlandstraße in Tübingen. „Eine der größten Herausforderungen war die Fisch-Thematik. Wir haben Umfragen gemacht, um he-

„Für die Küchenchefs und ihre Teams bedeutete die DGE-Zertifizierung, dass sie sich von manch lieb gewordener Gewohnheit verabschieden mussten. Das war für die kreativen und hochmotivierten Köche manchmal schwierig und bedeutete für mich als Coachin vor allem auch Aufklärungsarbeit zu leisten und Mut zu machen, Neues auszuprobieren.“

Coachin Dr. Silke Lichtenstein

rauszufinden, welcher Fisch besonders gut ankommt. Auch in anderen Fragen versuchen wir, die Schüler mit einzubeziehen – durch die SMV und den speziell eingerichteten MensaRat“, berichtet Markus Mauch, Tagesheimleiter der Maximilian-Kolbe-Schule in Rottweil-Hausen.

Die Seniorinnen und Senioren im Altenpflegeheim St. Martin in Appenweier-Urloffen waren von der im Zuge der Fit-im-Alter-Zertifizierung geforderten Reduzierung des Fleisch- und Wurstkonsums auf maximal drei Mahlzeiten pro Woche zunächst nur wenig begeistert, wie Küchenleiterin Magdalena Huber berichtet: „Unsere Seniorinnen und Senioren bestehen auf ihr tägliches Fleisch. Daher haben wir bei der DGE eine Genehmigung beantragt, um den Fleischanteil pro Portion und Kopf zu reduzieren und damit trotzdem vier bis fünf Mal in der Woche Fleisch anbieten zu können“.

Für die Großküche der Sedus Stoll AG war es eine Herausforderung das traditionelle Ernährungskonzept mit den modernen, präventiv-medizinisch ausgerichteten Richtlinien der DGE in Einklang zu bringen. In einer Schulung wurden daher gemeinsam mit Coachin Dr. Silke Lichtenstein die notwendigen Umstrukturierungen und Veränderungen mit dem Küchenteam erörtert, um die Neuausrichtung des Ernährungskonzeptes auch erfolgreich an die Gäste vermitteln zu können. Durch neue und kreative Rezepte, eine konsequente und gezielte Kommunikation mit den Gästen und dem Küchenteam und vor allem durch die Einbindung individueller Vorlieben und Wünsche der großen und kleinen Essensgäste in die Speisenplanung, konnten alle Pilotbetriebe auch die kritischsten Tischgäste von den neuen, ausgewogenen, DGE-zertifizierten Speiseplänen überzeugen.



BLICK IN DIE PRAXIS:

„Bei diesem Zertifizierungsprozess ging es nicht nur um den Speiseplan, auch der Lebensraum Mensa insgesamt musste einer Prüfung standhalten. Hygiene war und ist ein Thema. Die Anzahl der angebotenen Menüs blieb gleich, aber eines muss eben DGE-konform sein. Während des Projektverlaufs ist festgestellt worden, dass sich die in der Cafeteria angebotenen kleinen Gerichte wie Pfannkuchen oder Mensa-Burger großer Beliebtheit erfreuen. Warum also nicht auch in den zertifizierten Speiseplan einbauen? Gesagt, gekocht! Im Menüplan der Mensa sind nun regelmäßig auch Chili con Carne, Currywurst, Döner und auch Pfannkuchen zu finden.“

Rainer Hugger, Geschäftsführer Dornahof Integrationsbetriebe

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Bio-Lebensmittel sind mehr als nur ein Trend. Sie sind ein wichtiger Bestandteil einer nachhaltigen Verpflegung. Die Pilotbetriebe sollten daher mindestens 15 Prozent der Lebensmittel aus ökologischer, möglichst regionaler Erzeugung einsetzen und ihr Engagement durch die Bio-Zertifizierung auch nach außen sichtbar machen.

„Viele Pilotbetriebe standen zu Beginn des Coachings der Bio-Zertifizierung skeptisch gegenüber. Sie befürchteten höhere Kosten und vor allem ein eingeschränktes Angebot an Lebensmitteln. Doch in den Coachings hat ich schnell gezeigt, dass mit einem schrittweisen Vorgehen, Offenheit für Neues und kreativen Küchenteams, die hinter der Idee stehen, diese Herausforderungen schnell gemeistert werden konnten.“

Coachin Dr. Susanne Nowitzki-Grimm

Trotz anfänglicher Bedenken der Pilotbetriebe stellte sich im Coaching-Prozess schnell heraus, dass beide Ziele ohne große Hürden umgesetzt werden konnten. „Den Aufwand für die Bio-Zertifizierung hatte ich mir am Anfang größer vorgestellt“, sagt Peter Gulde, Küchenleiter der Kochküche der Maximilian-Kolbe-Schule rückblickend. „Es gab kleine Veränderungen bei der

Lagerhaltung und die Dokumentation machte etwas mehr Arbeit. Aber seit das neue System einmal eingerichtet ist, hält sich der Aufwand in Grenzen.“ „Viele unserer Pilotbetriebe hatten zunächst Schwierigkeiten regionale Erzeuger und Vermarkter ökologisch erzeugter Produkte aus der Region zu finden“, erklärt Coachin Dr. Silke Lichtenstein. Wurden die Waren zudem von mehreren kleineren Lieferanten bezogen, stellte das die Betriebe vor einen größeren Dokumentationsaufwand. Diese Hürde konnte im Pilotprojekt durch die schrittweise Erhöhung einzelner Komponenten in Bio-Qualität gelöst werden. In der Kochküche der Maximilian-Kolbe-Schule werden nun zum Beispiel durchgängig Weizenmehl, Cous Cous, Emmer, Einkorn, Urdinkel, Linsen, Spätzle und Reibekäse aus ökologischer Erzeugung angeboten. Je nach aktuellen Angeboten kommen noch Hackfleisch, Geflügel und Eier von einem regionalen Erzeuger hinzu.

Durch die schrittweise Erhöhung einzelner Komponenten konnten mehrere Hürden gleichzeitig genommen werden: „Es können größere Gebinde eingekauft werden und durch Mischkalkulationen können höhere Einkaufspreise für bestimmte Lebensmittel ausgeglichen werden. Darüber hinaus wirkt sich eine erhöhte Bestellmenge positiv auf den Einkaufspreis aus und der Dokumentationsaufwand wird reduziert“, erklärt Coachin Dr. Susanne Nowitzki-Grimm.



Auch für den Ausgleich der höheren Preise von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung wurde eine Lösung gefunden: „Es werden nun öfter hochwertige, vegetarische Alternativen auf den Speiseplänen angeboten. Eine Umstellung, die die Anforderungen der DGE-Zertifizierung ohnehin mit sich brachte“, so Coachin Dr. Silke Lichtenstein.

Durch die Bio-Zertifizierung können die Pilotbetriebe ihr Engagement nun auch nach außen für alle Gäste sichtbar machen. Peter Gulde betont: „Für die Öffentlichkeitsarbeit war die Bio-Zertifizierung in jedem Fall ein Gewinn: Die regionalen Medien berichteten intensiv darüber“.



BLICK IN DIE PRAXIS:

„Wir kochen seit mehreren Jahren mit Bio-Produkten, das gab uns den Antrieb, die Menge an Bio-Produkten weiter nach oben zu bringen und das Ganze endlich für unsere Gäste sichtbar zu machen.“

Markus Jüngert, Betriebsleiter des WMF-Betriebsrestaurants



VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Eine zeitgemäße und verantwortungsvolle Gemeinschaftsverpflegung ist nicht nur gesundheitsförderlich, sondern auch nachhaltig. Gerade dort, wo täglich große Mengen an Lebensmitteln verarbeitet werden, fällt jedes noch so kleine Umdenken ins Gewicht. Da spielt auch das Thema „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ eine große Rolle. Gemeinsam mit ihren Coachinnen bearbeiteten daher alle Pilotbetriebe auch dieses Thema.

Eine Woche lang protokollierte das Küchenteam der Kochküche der Maximilian-Kolbe-Schule die Ausgabe- sowie die Restemengen auf den Tellern und in der Ausgabe, die nicht wiederverwertet werden konnten. Auch das Team der Mensa Schwenningen protokollierte die Zubereitungs- und Speisereste. Die Schülermensa Uhlandstraße beteiligte sich zur Bearbeitung des Themas an einer Studie der Universität Stuttgart und dokumentierte zwei Wochen lang die Essensreste auf den Tellern und die Reste der Speisen in der Ausgabe. Die Schülerinnen und Schüler der städtischen Gymnasien in Biberach sammelten im Projekt „Müll-

vermeidung“ alle Speisenreste in einer Speiserestesäule. Auch in der Kost-Bar des Kindergartens Elisabeth-Ding wurden die Speisereste gewogen und dokumentiert. Zudem achtet Küchenleiterin Sabine Wulle nun beim Lebensmitteleinkauf noch stärker auf die Verpackung und Gebindegrößen.

„Bereits kleine Maßnahmen führen zu sichtbaren Erfolgen. Allein die Sensibilisierung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Gäste für die Problematik führt zu einer Reduzierung der Lebensmittelabfallmenge.“

Coachin Dr. Silke Lichtenstein

„Das Ergebnis konnte sich sehen lassen: im Schnitt der fünf Pilotbetriebe in der Kita- und Schulverpflegung lag die Rücklaufmenge bei 31 Gramm pro Person und Tag und war daher im Vergleich zu den Ergebnissen aktueller Studien niedrig“, freut sich Coachin Dr. Susanne Nowitzki-Grimm.

Bertold Kohm und sein Küchenteam von der Servicegesellschaft Nordbaden sowie das Küchenteam von Magdalena Huber im Altenpflegeheim St. Martin standen vor einer besonderen Herausforderung: „In der Klinik- und Heimverpflegung können die Portionsgrößen von Mahlzeiten nicht immer verändert werden, da sie teilweise streng auf die diätetischen Bedürfnisse der Gäste abgestimmt sind. Beide Pilotbetriebe nutzen daher die Möglichkeit zur Steuerung durch eine präzise Produktionsplanung und Dokumentation der eingesetzten Lebensmittelmengen. Über das Schöpfsystem konnte im Altenpflegeheim St-Martin eine individuelle Portionierung nach dem Appetit der Tischgäste ermöglicht werden“, erklärt Coachin Dr. Silke Lichtenstein.

In der Küche der Gourmet Compagnie am Oberlandesgericht in Stuttgart wurde bereits vor der Teilnahme am Pilotprojekt in der gesamten Mittagszeit in kleinen Margen nachproduziert. „Das erhöht auch die Akzeptanz bei den Gästen, denn Geschmackseinbußen durch lange Standzeiten oder verkochte Zutaten gibt es nicht. So wird nicht nur die Menge an Resten deutlich reduziert“, so Betriebsleiter Markus Wittich.

Für die Weiterverwertung von Schälabfällen nutzt Markus Jüngert, Betriebsleiter des WMF-Betriebsrestaurants, eine besondere Strategie: Er kooperiert mit heimischen Landwirten, die die „sauberen“ Obst- und Gemüsereste der Tierfütterung zuführen.



BLICK IN DIE PRAXIS

„Es wird vor einer Essensgruppe nochmals überprüft, wie viel wir nachproduzieren müssen oder es kommt nicht alles in die Auslage. Diese Lebensmittel werden tiefgekühlt und am nächsten Tag zum Beispiel für Suppen oder die Saladette verwendet.“

Sabine Wulle, Küchenleiterin der Kost-Bar
im ev. Kindergarten Elisabeth Ding



BETEILIGUNG UND GÄSTEKOMMUNIKATION

Betriebe und Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung schaffen mit ausgewogenen Speiseangeboten die Rahmenbedingungen, um ihren Essensgästen einen gesundheitsförderlichen Lebensstil zu erleichtern. Doch auch dem besten und hochwertigsten Verpflegungsangebot können die Essensgäste fernbleiben, wenn sie einfach nichts davon wissen oder das Essen nicht den Vorlieben oder Bedürfnissen entspricht. Im Pilotprojekt war daher aus das Thema „Beteiligung und Gästekommunikation“ wichtig.

Alle Pilotbetriebe hatten entweder schon vor der Teilnahme Runde Tische als zentralen Bestandteil der Unternehmensphilosophie etabliert oder riefen diese angestoßen durch den Coachingprozess ins Leben. In den Pilotbetrieben aus dem Bereich Kita und Schule sowie in der Mensa Schweningen kamen regelmäßig die Vertreterinnen und Vertreter der Träger, die Küchenteams und die pädagogischen Fach- und Lehrkräfte, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler am Runden Tisch zusammen, um gemeinsam das Verpflegungsan-

gebot zu optimieren. „Im Rahmen der Zertifizierungen haben wir unseren Mensa-Ausschuss wiederbelebt, der sich super entwickelt hat. Von Anfang an waren alle beteiligt, der Betreiber die Dornahof Integrationsbetriebe, die Stadt Biberach, die Eltern-Vertreterinnen und Vertreter, die Schülermitverantwortung und natürlich auch unsere Coachin, Frau Dr. Nowitzki-Grimm“, berichtet Tanja Schneider, Leiterin des städtischen Amtes für Bildung, Betreuung und Sport in Biberach an der Riss.

Und auch in den Betriebsrestaurants der WMF Group, der Sedus Stoll AG oder der Gourmet Compagnie am Oberlandesgericht Stuttgart sowie im Altenpflegeheim St. Martin und der Service-Gesellschaft Nordbaden

„Informierte und sensibilisierte Gäste erkennen in einem vielfältigen Verpflegungsangebot die gesündere Wahl und wählen diese auch gerne aus.“

Coachin Dr. Susanne Nowitzki-Grimm

ist die Mitbeteiligung aller im Unternehmen zentraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Regelmäßig finden Runde Tische und Ausschuss-Sitzungen mit den Küchenteams, dem Pflegepersonal, den Unternehmensleitungen, Kunden und Lieferanten statt. Darüber hinaus binden alle Pilotbetriebe mit speziellen Angeboten wie Kochkursen, Grillevents oder Aktionstagen und -wochen ihre Tischgäste aktiv ein.

Um auf Vorlieben und Wünsche seitens der Gäste eingehen zu können, wurden Befragungen der Essensgäste durchgeführt, Beschwerdeboxen eingerichtet und Wunschlisten ausgelegt. In allen Pilotbetrieben waren die Betriebs- oder Küchenleiterinnen und -leiter während der Essensausgabe regelmäßig anwesend, um Rückmeldungen und Anliegen seitens der Gäste aufnehmen zu können.

Gemäß dem Motto „Tue Gutes und spreche darüber“, arbeiteten die Pilotbetriebe auch intensiv an der Optimierung der Gästeinformation.

Speisepläne wurden bebildert, übersichtlicher und für die jeweilige Zielgruppe ansprechend gestaltet. „Wir informieren die Essensgäste über unsere Intranetseite



für WMF-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder über die interne WMF-Zeitung und natürlich auch das „Social-Media-Netzwerk. Außerdem können sich unsere Gäste direkt vor Ort an Infotischen über aktuelle Aktionen, unsere Lieferanten und natürlich auch über die Zertifizierungen informieren“, erklärt Markus Jüngert, Leiter des WMF-Betriebsrestaurants.



BLICK IN DIE PRAXIS

„Das wichtigste Instrument zur Erfassung der Gästezufriedenheit ist nach wie vor der persönliche Kontakt zum Gast.

Bei uns sind die Betriebsleiter immer bei der Essensausgabe dabei. So haben wir den direkten Kontakt zu unseren Gästen, um ihre Wünsche aufzunehmen. Sollte es einmal Kritik geben, dann können wir das gleich besprechen und im Team rückkoppeln.“

Markus Wittich, Betriebsleiter der Gourmet Compagnie



AUSBLICK UND HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN

 Die Ergebnisse des Pilotprojekts GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN zeigen, dass der Unterstützungs- und Beratungsbedarf von Betrieben und Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung je nach Lebenswelt individuell und sehr verschieden ist. Die Ergebnisse zeigen aber auch, dass die Zertifizierungen nach den Qualitätsstandards der DGE und die Bio-Zertifizierung in Betrieben und Einrichtungen aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung ohne große Hürden umgesetzt werden können und eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Gestaltung der Speisepläne vielfältige Vorteile mit sich bringen kann:

- für die Gäste, die aus einem qualitativ hochwertigen Essensangebot auswählen können,
- für die Träger und Einrichtungen, die mit einer zertifizierten Verpflegung punkten können,
- für die Verpflegungsverantwortlichen und Caterer, die durch nachhaltiges Wirtschaften Lebensmittel, Ressourcen und damit Kosten einsparen können
- und für die heimische Landwirtschaft, die von einem verstärkten Einsatz von regionalen und ökologischen Produkten profitiert.

REGIONAL – DIE ZUKUNFT LIEGT IN GUTER WARE ‚VON DAHEIM‘

Auch wenn die Kundin oder der Kunde in den Regalen eine immer größere Vielfalt an Produkten findet, so ist erfreulich zu sehen, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher wissen möchten, wo die Lebensmittel herkommen. Diesen positiven Trend werden wir nutzen. Wir möchten die Verbraucherinnen und Verbraucher wieder sensibilisieren, ihre Kaufentscheidung bewusster zu treffen und die Entscheidung auf jeden Fall auch von dem Aspekt „regional“ abhängig zu machen. Der Slogan der Regionalkampagne ‚VON DAHEIM‘ soll wieder spiegeln, dass Essen mehr als nur Nahrungsaufnahme ist. Wir wollen damit Identifikation schaffen, es geht um Heimat, um Menschen, Geschichten und Produkte.

Wer Lebensmittel ‚VON DAHEIM‘ kauft, der fördert die heimische Wirtschaft, kann auf kurze Transportwege, auf Transparenz und auf Saisonalität setzen. Produkte aus Baden-Württemberg bringen Abwechslung und Vielfalt auf den Tisch.

Regionales nicht nur im Lebensmitteleinzelhandel zu kaufen, sondern direkt vom Bauern, ist etwas ganz besonderes. Den Blick hinter die Kulissen beim Bauern oder in den Kuhstall zu werfen, einmal zu erleben wie Landwirtschaft wirklich funktioniert, das sollte jeder einmal gemacht haben. Landwirtschaft ist nicht selbst-



verständlich, es steckt viel Arbeit, Wissen und Herzblut darin, für sich und für andere Lebensmittel zu produzieren.

Wir schonen mit Produkten ‚VON DAHEIM‘ auch unsere Umwelt. Kurze Transporte, weniger Verpackung und beste Lagermöglichkeiten. Und zu guter Letzt nehmen wir so indirekt Einfluss auf die Preise und Qualität der Produkte und fördern damit Arbeitsplätze in der Region. Die Liberalisierung und Globalisierung sind große Herausforderungen für die Landwirtschaft. Die Politik kann hier die Rahmenbedingungen vorgeben. Die Verbraucherinnen und Verbraucher haben es mit ihrer Kaufentscheidung in der Hand, sich neben Frische und Qualität auch für den Erhalt der heimischen Landwirtschaft einzubringen.



HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN



EINKAUF ÖKOLOGISCH ERZEUGTER LEBENSMITTEL

- Legen Sie bereits bei der Planung Ihres Verpflegungskonzepts den Mindestanteil fest, den Sie an ökologisch erzeugten Lebensmitteln einsetzen möchten. Binden Sie Ihr Küchenteam aktiv in diese Entscheidung mit ein.
- Beachten Sie die Öko-Kontrollpflicht. Richten Sie alle Geschäftsprozesse von Anfang an so aus, dass Sie die Anforderungen der Ökokontrolle abdecken (www.rp.baden-wuerttemberg.de/Themen/Landwirtschaft/Seiten/Oekolandbau.aspx)
- Erhöhen Sie den Anteil über einzelne Komponenten

und legen Sie genau fest, welche Komponenten aus ökologischer Erzeugung stammen sollen.

- Bevorzugen Sie ökologisch erzeugte Lebensmittel aus der Region.
- Nutzen Sie dabei regionale Lieferantennetzwerke und, soweit möglich, Angebote von Direktvermarktern.
- Schließen Sie Kooperationsvereinbarungen mit anderen Kantinen und Mensen ab.
- Bauen Sie langfristige regionale Lieferantennetzwerke und direkte Geschäftsbeziehungen zu regionalen Erzeugern auf.
- Überprüfen Sie ökologisch erzeugte Lebensmittel auf eindeutige Etikettierung und klare Erkennung auf dem Lieferschein als Bio-Lebensmittel.
- Achten Sie beim Einkauf ökologisch erzeugter, regionaler Lebensmittel auf das Bio-Zeichen mit Herkunftsnachweis Baden-Württemberg. Der Einkaufsführer „Geprüfte Lieferanten der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg mbH ist ein hilfreicher Wegweiser zu geprüften Lieferanten von hochwertigen regionalen Lebensmitteln aus Baden-Württemberg www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/einkaufsfuehrer
- Die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg mbH führt derzeit mit verschiedenen Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung das Projekt „Regionale Speisekarte in der Außer-Haus-Verpflegung“ durch, bei der Speisen auf Basis von Zutaten mit dem Qualitätszeichen und dem Bio-Zeichen sowie Geoschutzprodukten angeboten werden.

Das Bio-Zeichen des Landes Baden-Württemberg ist ein Qualitätszeichen für Bio-Produkte, die nach den gesetzlichen Anforderungen der EU-Öko-Verordnung (VO (EG) Nr. 834/2007) sowie den Zusatzanforderungen des Bio-Zeichens des Landes

Baden-Württemberg erzeugt und verarbeitet wurden.



Mit Herkunftshinweis Baden-Württemberg

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/bio-zeichen-bw/

EINKAUF REGIONALER LEBENSMITTEL

- Legen Sie bereits bei der Planung Ihres Verpflegungskonzepts den Mindestanteil fest, den Sie an regionalen Lebensmitteln einsetzen möchten. Binden Sie Ihr Küchenteam aktiv in diese Entscheidung mit ein.
- Informieren Sie sich bei Ihren Lieferanten, welche regionalen Lebensmittel je nach Saison in welchem Umfang geliefert werden können.
- Fordern Sie Nachweise zur regionalen Herkunft und dokumentieren Sie diese z.B. durch Lieferscheine, Zertifizierungsnachweise, Siegel etc.
- Achten Sie beim Einkauf regionaler Waren auf das Qualitätszeichen Baden-Württemberg.
- Bauen Sie langfristige regionale Lieferantennetzwerke und direkte Geschäftsbeziehungen zu regionalen Erzeugern auf. Besuchen Sie die Betriebe vor Ort, vor allem zu Beginn Ihrer Geschäftspartnerschaften.

Das Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg ist ein Gütesiegel für Qualitätsprodukte, die nach besonderen produktspezifischen Anforderungen erzeugt und verarbeitet wurden. Diese gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Bei den mit Qualitätszeichen Baden-Württemberg gekennzeichneten Produkten handelt es sich um ein Lebensmittel



ausgezeichneter Qualität und gesicherter Herkunft aus Baden-Württemberg. Das Zeichen steht für: Gesicherte hohe Qualität sowie Produkt- und Prozessanforderungen bei der Erzeugung und Verarbeitung, die über die gesetzlichen Standards hinausgehen. Die Lebensmittel stammen aus umweltbewusster und kontrollierter Pflanzenproduktion sowie aus kontrollierter Tierhaltung.

Mehr über die Richtlinien oder das Kontrollsystem unter:
www.gz-bw.de



TIPPS AUS DEN PILOTBETRIEBEN:

„Bei der Auswahl der Lieferanten spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle. Die Biokartoffeln beziehen wir von einem regionalen Erzeuger. Alle anderen Bioprodukte werden von einem Biogroßhändler und einer Molkerei in Baden-Württemberg beschafft. Wir haben uns bewusst für einen Großhändler und nicht für viele einzelne Lieferanten entschieden: Erstens bestellen wir dadurch eine größere Menge bei einem Anbieter und können günstigere Preise aushandeln. Zweitens haben wir so nur einen Ansprechpartner und müssen nicht mit vielen verhandeln. Drittens ist der zeitliche Aufwand geringer, wenn wir alle Lebensmittel bei nur einem Händler bestellen.“

Bertold Kohm, Leiter des Bereichs Catering und Küche bei der Servicegesellschaft Nordbaden

EINKAUF NACHHALTIG ERZEUGTER LEBENS- MITTEL UND AUS FAIREM HANDEL

- Beziehen Sie Produkte wie Kaffee, Kakao, Tee, Reis und Südfrüchte, die nicht aus EU-Landwirtschaft stammen, aus fairem Handel und aus ökologischer Erzeugung.
- Beziehen Sie Meeresfisch aus bestandserhalten- der, umweltschonender Fischerei bzw. ökologischer Aquakultur.



DGE-QUALITÄTSSTANDARDS

Um Verantwortliche für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen, Schulen, Betrieben, Senioreneinrichtungen, Krankenhäusern und Rehakliniken sowie von Essen auf Rädern bei dem Angebot einer ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen, hat die DGE im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und

Landwirtschaft (BMEL) DGE-Qualitätsstandards für diese Lebenswelten entwickelt. Die DGE-Qualitätsstandards zeigen detailliert auf, wie eine ausgewogene Verpflegung für Kinder, Jugendliche, Berufstätige, Senioren und Patienten aussehen soll.

www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/

AUSGEWOGENE UND GESUNDHEITS- FÖRDERLICHE SPEISEANGEBOTE



- Legen Sie bei der Ausrichtung Ihres Verpflegungskonzepts die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung als Grundlage fest.
- Binden Sie Ihr Küchenteam aktiv in diese Entscheidung mit ein.
- Nutzen Sie die Checklisten und Informationsmaterialien der DGE, die Ihnen Schritt für Schritt helfen ein bedarfsgerechtes und ausgewogenes Speisenangebot umzusetzen.
- Bieten Sie Ihren Gästen täglich eine Vielfalt an ausgewogenen Gerichten und Komponenten. Berücksichtigen Sie dabei auch kulturspezifische, religiöse oder individuelle Vorlieben ihrer Gäste und bieten Sie täglich mindestens ein „ovo-lacto-vegetarisches Gericht“ an.
- Lassen Sie das Thema Regionalität in Ihr Speisenangebot einfließen und berücksichtigen Sie dabei das saisonale Warenangebot.
- Passen Sie traditionelle, regionale Gerichte durch kreative neue Rezepturen Ihrem ausgewogenen Verpflegungsangebot an. Planen Sie Aktionstage oder -wochen mit regional-typischen und saisonalen Speisen ein.

NACHHALTIGE UND WIRTSCHAFTLICHE SPEISENHERSTELLUNG

- Messen Sie anfallende Lebensmittelabfälle regelmäßig. Dokumentieren Sie Speisereste, -komponenten und auch die Ursachen der Entsorgung. Die Daten geben Auskunft über mögliche Gegenmaßnahmen.
- Reduzieren Sie Lebensmittelabfälle durch präzise Produktionsplanung und angemessene Portionsgrößen. Binden Sie dafür systematisch Rückmeldungen über die Ausgabe- und Tellerreste durch Ihr Küchenteam ein, von der Spülküche bis zum Küchenleiter.
- Verarbeiten Sie Überhänge weiter oder führen Sie nicht verwertbare Überhänge der Tierfütterung zu, indem Sie z.B. Partnerschaften mit regionalen Erzeugern abschließen.
- Stellen Sie weitere unvermeidbare Abfälle der Energiegewinnung bereit.
- Setzen Sie Großküchengeräte wie Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte ein, die auf dem aktuellsten technischen Stand sind und ein hohes Energie- und Wassersparpotenzial haben.



- Beziehen Sie Lebensmittel in Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbaren Verpackungsmaterialien.
- Legen Sie einen Reinigungsplan fest und dokumentieren Sie den Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.



TIPPS VON DER EXPERTIN:

„Wichtig ist, dass alle im Team hinter der Idee stehen und sich mit den Zertifizierungen identifizieren können. Darüber hinaus sollte für die Einführung ausreichend Zeit eingeplant werden. Ich empfehle, von der Idee bis zur Umstellung des Speisenangebots, ein Jahr einzuplanen, um genügend Zeit für Personalfortbildung, Zertifizierung usw. zu haben.“

Coachin Dr. Silke Lichtenstein

Außerdem ist es sehr hilfreich, sich bei erfahrenen Kolleginnen und Kollegen, wie Bio-Mentoren, Beratungsunternehmen und Zertifizierungsstellen zu informieren. Wichtig ist auch, sich nicht an den Leistungen anderer zu messen, sondern seine eigenen Ziele zu verfolgen.“

Coachin Dr. Susanne Nowitzki-Grimm

BETEILIGUNG UND GÄSTEKOMMUNIKATION



- Als Verpflegungsverantwortliche leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheit, zur Leistungsfähigkeit und zum Wohlbefinden Ihrer Gäste. Machen Sie dies auch Ihrem Küchenteam und Umfeld bewusst und schaffen Sie dadurch auch Wertschätzung für Ihr Engagement.
- Binden Sie Ihr Team in zentrale Entscheidungen zum Verpflegungskonzept ein, übertragen Sie Verantwortung und fördern Sie die Teamarbeit bei der Entwicklung und Umsetzung von Maßnahmen.
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig über neue Themen, Vorgaben, Richtlinien etc.. Wer selbst mit dem Konzept vertraut ist, kann kompetent und sicher auf Fragen seitens der Gäste reagieren. Gut informierte, motivierte und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind Ihr Aushängeschild.
- Informieren Sie Ihre Gäste über Ihr Verpflegungskonzept über die verfügbaren Medien wie Mitarbeiterzeitschriften, Internetseiten, Online-Speisepläne.
- Informieren Sie über neue Rezepturen, Produkte, Lieferanten oder Menülinien durch Kostproben, Informationsmaterialien sowie durch eine ansprechende und anschauliche Gestaltung des Speiseplans.

ZERTIFIZIERUNGEN

- Sichern Sie mit Zertifizierungen (DGE-Zertifizierung, Bio-Zertifizierung und Regionale Speisekarte) die Qualität Ihres Speisenangebots ab und machen Sie dies für alle nach außen sichtbar.
- Erleichtern Sie mit den Logos und Zertifikaten und über eindeutig gekennzeichnete Menülinien die gesundheitsförderliche Wahl.
- Führen Sie regelmäßig Re-Audits durch, um Ihre zertifizierte Qualität langfristig zu sichern und zu gewährleisten.



LITERATUR

- Arens-Azevêdo et al. (2017): **Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards**. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.) (2017), Bonn.
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) (2016): **Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen**. 1. Auflage. Bonn.
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BLÖN) (2017): **Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung: Der Leitfaden für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie**. 1. Auflage. Bonn.
- Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) (2016): **Der deutsche Außer-Haus-Markt**, <http://www.bve-online.de/themen/branche-und-markt/ausser-haus-markt>, Zugriff: 15.05.2017.
- Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) (2016): **Rekordumsätze im Deutschen Außer-Haus-Markt**. Unter: <http://www.bve-online.de/presse/bve-aktuell/aktuell-160422/aktuell-160422-001-ausser-haus-markt>, Zugriff: 15.05.2017
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015): **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder**. 5. Auflage. Bonn.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015): **DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung**. 4. Auflage. Bonn.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015): **DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung**. 4. Auflage. Bonn.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015): **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern**. 2. Auflage. Bonn.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015): **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken**. 2. Auflage. Bonn.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015): **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen**. 3. Auflage. Bonn.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2015): **DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern**. 3. Auflage. Bonn.
- Jespen und Eberle (2014): **Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**, FKZ 3712 32 311, im Auftrag des Umweltbundesamtes
- Kranert, M.; Hafner, G.; Barabosz, J.; Schneider, F.; Lebersorger, S.; Scherhauser, S.; Schuller, H.; Leverenz, D. (2012): **Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland**. Stuttgart: Universität Stuttgart.
- Nestlé (2015): **Gesucht: Hochwertige Speisen to go. Nestlé präsentiert ihr Out-of-Home-Portfolio auf der Internorga**. <http://www.nestle.de/gesundheit/out-of-home>, Zugriff: 15.05.2017
- Ökobarometer 2017: **Biolebensmittel sind beliebt, mehr Bio in Kantinen gefragt**. Unter: http://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/_Texte/Oekobarometer2017.html, Zugriff: 24.04.2017
- Rat für nachhaltige Entwicklung (2012): **Zehn Jahre Nachhaltigkeitsstrategie**. Berlin, 5
- Roehl, Strassner (2011): **Sektoranalyse im Deutschen Außer-Haus-Markt. Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung**. Hrsg.: Fachhochschule Münster. Institut für Berufliche Lehrerbildung, Münster.
- Schneider K, Hoffmann I (2011): **Das Konzept der Ernährungsökologie: Herausforderungen annehmen**. Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München, 38–43
- Verbraucherstudie „Consumers’ Choice 2015“, **Marktforschungsunternehmen GfK und die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)**
- WWF Deutschland (2015): **Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland**.
- Zeit online (2016): **Butterstulle und App-Bestellung** <http://www.zeit.de/karriere/beruf/2016-08/mittagspause-essen-angebote-start-ups-kantine-cafe>, Zugriff: 15.05.2017

Herausgeber:

V.i.S.P. Pressestelle
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart
Telefon 0711 126-2106
pressestelle@mlr.bwl.de

Redaktion/ Text:

M.Sc. Ernährungswissenschaften Isabell Hegyi
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Dr. Dipl.oec.troph. Silke Lichtenstein
Dr. Dipl.oec.troph. Susanne Nowitzki-Grimm

Bildnachweis:

Elke Lehnert: S. 39
Ernst Merkhofer: S. 9, S. 28, S. 29, S. 32, S. 34 (rechtes Foto), S. 43, S. 44 (rechtes Foto)
Florian Achberger: S. 14, S. 30, S. 35
Gourmet Compagnie: S. 22 - 23
Karl Hoffmann Fotografie: S. 10 - 11
Magdalena Huber: S. 26 - 27
Maximilian-Kolbe-Schule Rottweil-Hausen: S. 12 - 13, S. 37 (rechtes Foto), S. 42 (rechtes Foto)
Sedus Stoll AG: S. 24 - 25
Stollsteimer GmbH: S. 16 - 17, S. 33 (linkes Foto), S. 34 (linkes Foto), S. 41 (linkes Foto), S. 44 (rechtes Foto)
Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald: S. 18 - 19
Tetra Images/Strandperle: S. 6
WMF Group: S. 20 - 21, S. 31 (rechtes Foto), S. 33 (rechtes Foto), S. 36, S. 40, S. 42

Gestaltung:

Ossenbrunner Wagner Gestaltung Gbr
www.ossenbrunner-wagner.de

Druck:

Appel & Klinger Druck und Medien GmbH
www.ak-druck-medien.de

Drucknummer: 18-2017-38



Die Ratschläge in dieser Broschüre sind von Autorinnen und Herausgeber sorgfältig erwogen und geprüft worden; dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin bzw. des Herausgebers und dessen Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

www.mlr-bw.de



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Kernerplatz 10 · 70182 Stuttgart · Telefon 0711 126-2106
www.mlr-bw.de | pressestelle@mlr.bwl.de