



Juute KINDER VERPFLEGUNG

Infos rund um eine gute Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen


LEHMANN'S
Sie werden uns mögen.



Stefan Lehmann & Günther Lehmann

Liebe Leserinnen und Leser,

ein großes Jubiläum steht ins Haus! Vor 20 Jahren haben wir LEHMANNs gegründet. Mit nur 7 Mitarbeitern und einer gepachteten Küche sind wir damals an den Start gegangen. In 20 Jahren haben wir LEHMANNs zu einem mittelständischen und immer noch familiengeführten Unternehmen weiterentwickelt. Täglich bereiten wir in zwei Großküchen viele Essen für Kinder und Jugendliche zu und liefern diese an Schulen und Kitas aus. Anfangs haben wir die Speisen noch selbst zu unseren Kund*innen gefahren, heute ist die Logistik die größte Abteilung bei LEHMANNs. Deshalb wollen wir Ihnen unsere Fahrer in dieser Ausgabe einmal näher vorstellen.

Wir sind stolz darauf, die Schulverpflegung auf ein neues Level gehoben zu haben und dass wir dabei unserem Qualitätsanspruch immer treu geblieben sind. Denn Kinder und Jugendliche haben ein leckeres und gesundes Essen verdient. Für gutes Schul- und Kitaessen setzen wir uns nicht nur in unserer täglichen Arbeit ein, sondern auch als Leiter der Landesgruppe Nordrhein-Westfalen im Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC). Im Februar haben wir zu einem Verbandstreffen nach Sankt Augustin eingeladen, um über die Herausforderungen in der Schul- und Kitaverpflegung zu sprechen, mit dem Ziel, sie landesweit zu verbessern. Eine

Zusammenfassung der wichtigsten Ergebnisse finden Sie im Magazin.

Zum Auftakt der Erdbeersaison stellen wir in dieser Ausgabe heimische Beerensorten vor und verraten Ihnen, wie und wann sie am besten schmecken und wo Sie die Früchte selbst pflücken können.

Viel Spaß beim Lesen.

Günther Lehmann Stefan Lehmann
Geschäftsführung LEHMANNs



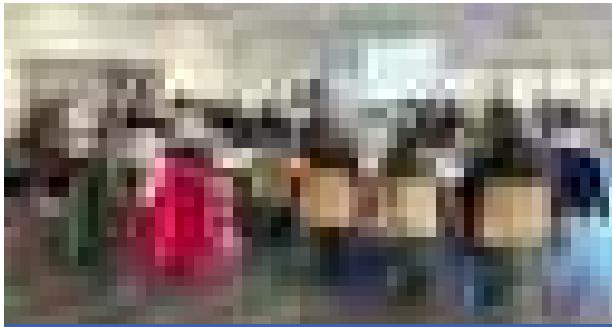
Impressum

Herausgeber:

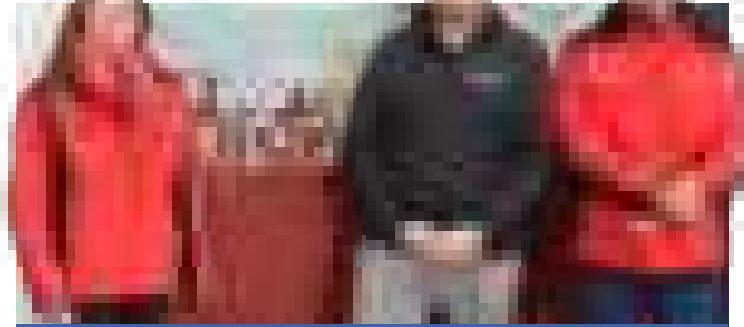
LEHMANNs Gastronomie GmbH
Saime-Genc-Ring 31 · 53121 Bonn Dransdorf
Tel.: 0228 850 261-20 · Fax: 0228 850 261-22
E-Mail: info@lehmanns-gastronomie.de
Internet: www.lehmanns-gastronomie.de

Verantwortlich für den Inhalt: Stefan Lehmann

Redaktion: Dr. Elke Liesen, Cathrin Baum, Kristina Reymann-Schneider, Stefanie Schindler
Gestaltung: Marc Neubauer, Mario Klenner
Bilder: LEHMANNs, Adobe Stock
Druck: DCM Druck Center Meckenheim
Auflage: 5.000 Hefte + Digital



Seite 4-5 Aktuelles bei LEHMANNs

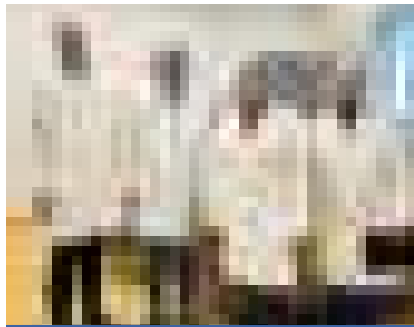


Seite 8-9 Karriere – Unsere Auslieferungsfahrer

Bild: Kristina Reymann-Schneider



Seite 17 Juute Orte



Seite 22 Neues aus der Politik

Bild: Transgourmet



Seite 24 Juute Lieferanten

Inhalt

AKTUELLES BEI LEHMANNs

- I. Treffen der NRW Schul- und Kitacaterer **4-5**
- Das neue Mango-Dressing **6**
- LEHMANNs neue Angebotsbroschüre **7**

KARRIERE

- Auslieferungsfahrer*in bei LEHMANNs **8-9**

KINDERVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND

- Webseiten „Unser Schulessen“ und „Unser Kitaessen“ **10-11**

JUUTE KUNDEN

- Katholische Grundschule Meckenheim **12**

LEHKIS JUUTE KINDERWELT

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

JUUTE ORTE

- Hochwildpark Kommern **17**

JUUT ERKLÄRT

- Logistik bei LEHMANNs **18-19**

UNSERE LEBENSMITTEL

- Gesunde Früchtchen: Beeren **20-21**

NEUES AUS DER POLITIK

- Franziska Müller-Rech bei LEHMANNs **22**
- Ernährungsreport 2024 **23**

JUUTE LIEFERANTEN

- Transgourmet **24**

JUUT GEDACHT

- Gemeinsam Beeren erleben **25**

JUUT INFORMIERT & TERMINE

- Re-Audit durch TÜV Rheinland **26**

Analog und Digital!

Juute
KINDERVERPFLEGUNG
Jetzt auf Wunsch auch
als Web Version



Ralf Blauert, 1. Vorsitzender des VDSKC (links) und Stefan Lehmann, Leiter der Landesgruppe NRW (rechts)



I. TREFFEN DER NRW SCHUL- UND KITACATERER ERFOLGREICH VERLAUFEN

Unter dem Motto „Es ist an der Zeit, etwas zu verändern“ lud Stefan Lehmann in seiner neuen Funktion als Leiter der Landesgruppe NRW des VDSKC (Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.) Caterer aus ganz NRW und weitere wichtige Akteure der Kita- und Schulverpflegung am 18. Februar in die Mensa des Campus Niederpleis ein.

Wer war dabei?

Im Vorfeld der Veranstaltung nahm Stefan Lehmann Kontakt mit den für Kitas und Schulen in NRW zuständigen drei Ministerien auf, um sich als Leiter der Landesgruppe NRW des VDSKC vorzustellen und auf die Veranstaltung hinzuweisen. Das Interesse der zuständigen Vertreter*innen war gleich geweckt. Die Teilnehmenden wollten sich selbst ein Bild über die Situation und die Herausforderungen der Caterer in NRW verschaffen und zeigen, dass sie motiviert sind, die Probleme anzupacken und Verbesserungen herbeizuführen. Zugegen waren Vertreter*innen:

- des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz

- des Ministeriums für Kinder, Jugend, Familie, Gleichstellung, Flucht und Integration
- des Ministeriums für Schule und Bildung

Die Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung NRW mit Sitz in Düsseldorf arbeitet eng mit den Ministerien zusammen, ist aber auch Ansprechpartner für alle anderen Akteure in der Schul- und Kitaverpflegung. Die Vernetzungsstelle ist seit 2008 aktiv und hat auf vielen Gebieten der Kita- und Schulverpflegung theoretische und praktische Erkenntnisse gesammelt. Sie kennt sowohl die schulische Infrastruktur, als auch die entscheidenden Stakeholder. Damit ist sie das ideale Sprachrohr in Richtung Ministerien.

Vom DEHOGA NRW (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.) wurde Stefan Lehmann angesprochen, da der Verband sich aktuell die Verbesserung der Kita- und Schulverpflegung ebenfalls auf die Fahne geschrieben hat. Dabei arbeitet der DEHOGA eng mit den Ernährungsräten NRW zusammen. Zwei weitere wichtige Partner, um bei politisch

relevanten Themen landes- und bundesweit Einfluss zu nehmen.

Die Vorsitzenden des VDSKC, namentlich Ralf Blauert aus Berlin und Okan Saiti aus Hamburg, nahmen weite Wege in Kauf, um sich die Problemlage der Caterer in NRW zu erschließen und Unterstützung bei der Lösung dieser anzubieten. Der VDSKC hat inzwischen in 14 Bundesländern Landesvertretungen. Die breite Aufstellung hilft, aus allen Bundesländern Informationen und Meinungen zu sammeln und diese in bundesweiten Forderungen zusammenzutragen.

Rund 130 Caterer in NRW erhielten von Stefan Lehmann eine Einladung. Die Adressaten zu ermitteln, erwies sich schon als Herausforderung, weil es keine Listen oder Adressverzeichnisse gibt, in denen die Caterer aufgeführt sind. Die Anschriften mussten im Internet recherchiert werden. Da zeigt sich bereits ein grundlegendes Problem, denn niemand weiß, wie die Catererstruktur in NRW aussieht. Wie viele Caterer gibt es eigentlich, wen versorgen sie, wie viele Essen werden

produziert? Gut 50 Cateringunternehmen reisten zur Veranstaltung an.

Der Teilnehmerkreis bot eine gute Basis für intensive Gespräche und Vernetzung. Für die Zukunft wird die Zusammenarbeit möglichst vieler Interessenten und Verbände angestrebt, um gemeinsam Ziele durchzusetzen.

Die Veranstaltung

Herr Lehmann leitete die Veranstaltung mit einem Appel zur Zusammenarbeit ein: „Im Alltag sind wir Wettbewerber, aber wir sollten in der Sache gemeinsam nach Lösungen suchen bzw. zusammenstehen, um Verbesserungen in der Kita- und Schulverpflegung zu bewirken. Wir haben viele ähnliche Probleme und Herausforderungen, bei denen wir eng zusammenarbeiten können. Ich habe als Unternehmer und mit dem von uns gegründeten Netzwerk „PROFITreffen Schulverpflegung“ immer schon versucht, Dinge in Bewegung zu bringen, wurde aber als Unternehmer bei Institutionen, Verbänden oder der Politik kaum wahrgenommen. Durch die Position im VDSKC und als Sprecher dessen für NRW, öffnen sich ganz neue Türen. Das wurde mir deutlich in den Gesprächen mit den Ministerien. Zur Lage in NRW: Bisher ist es so, dass jeder in NRW macht, was er will. Einheitliche Regelungen und verbindliche Vorgaben für alle gibt es nicht. Das können wir ändern - aber nur, wenn wir alle gemeinsam an einem Strang ziehen. Unser gemeinsames Ziel sollte sein, leckeres Essen für die Kinder und Jugendlichen zu einem angemessenen Preis zu liefern. Unsere Kun-

den sind die Kinder und die sollten wir glücklich machen. Dazu müssen die Rahmenbedingungen der Kita- und Schulverpflegung auf den Prüfstand gestellt, Probleme aufgezeigt und gemeinsame Lösungsansätze erarbeitet werden. Das sollten wir gemeinsam tun, dabei hoffe ich auf Ihre Unterstützung. Ziel dieser Auftaktveranstaltung ist es, miteinander in den Austausch zu kommen und mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und den zuständigen Ministerien, eine Basis für eine gemeinsame konstruktive Weiterarbeit zu schaffen.“



Wo die Caterer in NRW der Schuh drückt, wurde anschließend deutlich. Ein großes Problem sind die Ausschreibungen, die keine einheitlichen Kriterien enthalten und die nicht von Fachkräften erstellt werden. Die Ausschreibungen enthalten oft unmögliche und unrealistische Forderungen. Ein Teilnehmer empfand sich: „Die Anforderungen zeigen den Irrsinn, den wir mitmachen. Wir

werden zum Teil aufgefordert, die Toilettenreinigung in der Schule zu übernehmen.“ Konsens bestand darin, dass jeder Caterer sich klar positionieren muss, was zu welchem Geld geleistet werden soll und kann. Auch ärgert die Tatsache, dass bei der Auftragsvergabe immer noch der Preis der ausschlaggebende Faktor ist. Nicht der wirtschaftlichste, sondern der günstigste Anbieter bekommt oft den Auftrag. Dumpingpreise machen es den Caterern, die den Fokus auf Qualität legen, schwer am Markt. Hier muss ein Umdenken stattfinden. Einheitliche Musterausschreibungen mit klar gewichteten Zuschlagskriterien, bei denen der Preis eine geringere Rolle einnimmt, wären ebenso denkbar wie Preisuntergrenzen oder Festpreise. Auffällig war auch die Übereinstimmung darin, dass der Arbeits- und Zeitaufwand für BuT-Abrechnungen (BuT = Bildung und Teilhabe) viel zu hoch ist. Die Personalkosten der Caterer werden nicht bezahlt. Ein Vortreiben der digitalisierten Abrechnung oder der Einsatz eines einheitlichen Abrechnungssystem für die BuT-Leistungen könnten Abhilfe schaffen.

Okan Saiti (VDSKC) brachte es zum Schluss der Veranstaltung auf den Punkt:“ LEHMANN'S hat mit der Veranstaltung die Hand gereicht, sich zu vereinigen, um mit der Politik ins Gespräch zu kommen. Machen Sie mit, beteiligen Sie sich, um gemeinsam ihre Situation zu verbessern.“

Erste Interessenten für die Weiterarbeit haben sich bereits gemeldet, viele weitere folgen hoffentlich noch. Die Auftaktveranstaltung war ein voller Erfolg. (el)



Das neue Mango-Dressing überzeugt die Kinder: fruchtig, lecker, bunt und gesund

LEHMANNs Gastronomie hat zusammen mit dem Hersteller BIGFOOD ein neues Salatdressing entwickelt, das speziell auf die Bedürfnisse von Kindern abgestimmt ist. Das Ergebnis: Ein fruchtiges Mango-Dressing, das lecker schmeckt und schön bunt aussieht.

Salat klingt zunächst nicht wie das Lieblingsessen vieler Kinder. Dabei ist er ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Kinderernährung, um den Bedarf an Vitaminen und Mineralstoffen zu decken. Einrichtungen, die mit der LEHMANNs Gastronomie zusammenarbeiten, können aus diesem Grund bei der Essensbestellung zwischen drei gesunden Beilagen wählen: Gemüse, Rohkost oder eben Salat. Die Ernährungsexpert*innen bei LEHMANNs wissen: Mit dem richtigen Dressing schmeckt Salat auch Kindern. Weil Kinder allerdings keine kleinen Erwachsenen sind, sondern besondere Bedürfnisse an ihr Essen haben, gibt es jetzt das neue fruchtige Mango-Dressing.

Eine vollwertige Ernährung ist wichtig für Kinder

Kinder müssen sich ausgewogen und vollwertig ernähren. Immer nur Nu-

deln mit Soße, Pommes oder Pizza sind keine geeignete Grundlage für eine gesunde Entwicklung. „Die Ernährung von Kindern ist zu wichtig, um diese halbherzig zu tun. Aus diesem Grund haben wir zusammen mit dem Produzenten BIGFOOD unter der Marke „KidsFood“ unser neues Mango-Dressing entwickelt“, so Stefan Lehmann, Gründer und Geschäftsführer der LEHMANNs Gastronomie. Als Experte für Kinderverpflegung weiß er, wie man Kindern gesundes Essen anbietet und welche besonderen Anforderungen diese an ihre Mahlzeiten haben.

Ein Salat-Dressing speziell für Kinder

Das neue Mango-Dressing ist fruchtig, aber nicht zu süß, es hat eine cremige Konsistenz und ist mit seiner gelben Farbe auch optisch ein echter Hingucker. Das ist wichtig, denn Essen

muss Kindern Spaß machen. Dazu gehört auch, dass es schön bunt ist. Und weil der Caterer bei der Verpflegung natürlich immer auch die Gesundheit der Kinder im Blick hat, besteht das neue Mango-Dressing aus 100 Prozent pflanzlichen Zutaten ohne Zusatz von Aromen oder Farbstoffen. Der Mangoanteil aus Mangofrüchtpüree beträgt 10 Prozent. Der Zuckerzusatz ist mit unter 6 Prozent äußerst sparsam eingesetzt.

LEHMANNs Gastronomie und BIGFOOD: Eine Partnerschaft auf Augenhöhe

Das neue Mango-Dressing wird von LEHMANNs und seinen Partnern unter der Marke „KidsFood“ vertrieben. Hersteller ist die Firma BIGFOOD. Die Geschäftsführer beider Unternehmen, Günter und Stefan Lehmann sowie Stefan Reese, verbindet eine langjährige Partnerschaft und persönliche Zusammenarbeit. Diese ist geprägt von gegenseitigem Vertrauen und einem gemeinsamen Ziel: Eine kindgerechte Ernährung für eine gesunde Entwicklung anzubieten. „Besonders schätzen wir, dass das familiengeführte Unternehmen LEHMANNs Gastronomie immer offen für Neues ist und selbst mit Ideen auf uns zukommt, um die Verpflegung von Kindern noch besser zu machen“, so Stefan Reese.

Weil LEHMANNs weiß, was Kindern schmeckt, entwickeln sie ständig neue Produkt-Ideen, speziell für die Kinder- und Schulverpflegung. Mit dem neuen Mango-Dressing treffen sie genau den Geschmack und die bunte Optik, die für Kinder wichtig ist. (Schindler)

Hier wurden die ersten Proben des neuen Mango-Dressings verköstigt.





LEHMANN'S NEUE ANGEBOTS- BROSCHÜRE IST FERTIG

Gute Nachrichten für alle, die in Zukunft mit der LEHMANN'S Gastronomie zusammenarbeiten wollen: Die neue Angebotsbroschüre des Caterers ist fertig. Im Artikel erfahren Sie, welche Informationen die Broschüre für Sie bereithält!

In der neuen Broschüre erhalten (zukünftige) Kund*innen, Eltern und Interessierte kompakt und übersichtlich einen Überblick über das aktuelle Angebot der LEHMANN'S Gastronomie. „Uns ist es wichtig, immer am Puls der Zeit zu sein. Sei es beim Thema Nachhaltigkeit, Digitalisierung oder technisch ausgefeilten Ideen für die Speisezubereitung“, so Stefan Lehmann, Gründer und Geschäftsführer bei LEHMANN'S. Diese Entwicklungen machten eine Aktualisierung der Broschüre unabdingbar! Das Design passt dabei zum Look der neuen Website.

Vom Verpflegungskonzept bis zur Auslieferung

Auf den ersten Seiten erfahren die Leser*innen mehr über die Unternehmensgeschichte, Werte und Vorteile der Zusammenarbeit mit LEHMANN'S. Neben den bewährten Verpflegungskonzepten Cook & Chill und Cook & Hold wird auch eine innovative Neuerung vorgestellt: LEHKis Zauberkiste! Die CoolCooking Box regeneriert Speisen in Schulen und Kitas automatisch und schonend und hält sie bis zur Ausgabe warm. Damit können Einrichtungen

ohne Regenerationstechnik das moderne Cook & Chill-Verfahren nutzen.

Wie kommt das Essen von LEHMANN'S eigentlich in die Einrichtung? In einer übersichtlichen Darstellung werden die Schritte von der Speiseplanung über den Einkauf bis zur Anlieferung und Feedback erklärt. Die Informationen zum Speiseplan sind wie gewohnt umfangreich und zeigen, wie Mahlzeiten individuell im Baukastensystem zusammengestellt werden können. Spannende Aktionstage und die Möglichkeit, allergikergerechte Gerichte auszuwählen, sind ebenfalls enthalten.

Digitalisierung und Nachhaltigkeit

Neben gesunder Kinderernährung stehen bei LEHMANN'S seit geraumer Zeit zwei Themen im Fokus: Digitalisierung und Nachhaltigkeit. In Sachen Digitalisierung informiert die Broschüre über die eigene App und die Online-Großküche. Mit dem Live-View bietet LEHMANN'S einen einzigartigen Einblick hinter die Kulissen der Essensproduktion.

Ökologisches Handeln ist für LEHMANN'S Herzenssache. Hinter dem unternehmensweiten Projekt „LEHMANN'S

wird grüner“ stehen keine leeren Versprechungen, sondern handfeste Taten. Was das genau bedeutet, können Interessierte in der neuen Broschüre nachlesen. Von E-Mobilität über Ökostrom bis hin zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen wird laufend geprüft, ob die angewandten Prozesse den Standards der Nachhaltigkeit entsprechen.

Was sind Ihre Fragen?

Neu in der Broschüre ist ganz zum Schluss der Platz für Notizen. Denn so vielfältig und individuell, wie die Geschmäcker beim Essen, sind auch die Fragen, die Interessent*innen zu einer Zusammenarbeit haben. Was sind Ihre Fragen? Notieren Sie sie gern und rufen Sie uns an. (Schindler)

INFO

Neugierig geworden? Laden Sie hier die Broschüre herunter und werfen Sie direkt einen Blick auf unser Angebot.





Auslieferungsfahrer*in bei LEHMANNs

Das Fahrerteam bei LEHMANNs ist mit rund 45 Personen die größte Abteilung im Unternehmen. Die Altersspannbreite reicht von 32 bis 78 Jahre. Die Mitarbeiter*innen mit den unterschiedlichsten beruflichen Qualifikationen stammen aus verschiedensten Kulturen und Ländern. Sie arbeiten in Vollzeit oder in den unterschiedlichsten Teilzeitmodellen.

Die meisten Fahrer*innen haben „feste Touren“, fahren also täglich die gleichen Einrichtungen an. Dies ermöglicht den Aufbau persönlicher Beziehungen zwischen den Fahrer*innen sowie den Mitarbeiter*innen und Kindern in den Einrichtungen. Vor allem die Kinder in den Kitas warten um die Mittagszeit oft mit großer Vorfreude auf „ihre*n“ Fahrer*in. Mit kleinen gebastelten Geschenken, Bildern oder Karten bedanken sie sich. In den jährlichen Zufriedenheitsumfragen werden die Fahrer*innen immer wieder für ihre Hilfsbereitschaft, Zuverlässigkeit und den freundlichen Umgang gelobt. Durch den Kontakt zu den Kund*innen sind die Fahrer*innen immens wichtig für eine stabile und gute Zusammenarbeit.

Das große Team der Fahrer*innen wird von den Führungskräften Guido Schmitz (Abteilungsleiter), Ramona Flück und Marc Lang (Teamentleitung) geleitet. Die drei haben wir zu ihrem Arbeitsbereich und ihren Aufgaben interviewt.

Herr Schmitz, Sie leiten zu dritt die Abteilung der Auslieferungsfahrer*innen. Wie sieht die Aufgabenverteilung untereinander aus?

*Ich bin generell zuständig für alle Mitarbeiter*innen im Team. Zu meinen Aufgaben gehören die Tourenplanung, alles Organisatorische rund um die Fahrer*innen, die Führerscheinkontrolle und ich bin verantwortlich für den Fuhrpark. Ich muss unter anderem die Fahrzeuge*

warten lassen, TÜV-Termine einhalten, Autos tauschen oder auch neue Transporter beim Autohaus abholen.

*Herr Langs Aufgaben liegen in erster Linie in der Tourenoptimierung und der Erstellung der Tourenpläne. Er fährt mit den Fahrer*innen mit und prüft, ob die Einrichtungen in der richtigen Reihenfolge angefahren werden, ob die Strecke optimal gewählt ist oder wo sich möglicherweise Zeiten sparen lassen. Des Weiteren überwacht er die Arbeitsweise der Zauberkisten. Er spielt die notwendigen Updates ein und führt Tests in der Firma durch, um die Ergebnisse bzw. die Qualität der Produkte zu verbessern. Sollten Hilfestellungen oder Einweisungen vor Ort erforderlich sein, fährt er zu den Kund*innen.*

Frau Flück überwacht die tägliche Essensausgabe und passt auf, dass die Fahrer*innen auch alles mitnehmen. Besonders wenn Obst, Brötchen und Kaltkomponenten zu packen sind, ist Obacht geboten. Sie ist auch zuständig für die Pflege und Sauberkeit der Fahrzeuge. Des Weiteren plant sie die Abholtouren und die Arbeitsverteilung nach den Liefertouren. Hof- und Grünanlagen sind zu pflegen, manchmal benötigen andere Abteilungen Unterstützung oder es stehen andere Arbeiten an.

Frau Flück, gibt es für den Bereich Auslieferungsfahrer*in einen typischen Arbeitsablauf?

Wir fangen in der cook & chill-Küche zwischen 5:00 Uhr und 5:30 Uhr an. Wir beginnen damit, das Obst und die Ware für die von uns bewirtschafteten weiterführenden Schulen bereit zu stellen. Im Kühlraum holen die Fahrer*innen ihre für die Kund*innen kommissionierten Kisten ab. Anhand der Lieferscheine kontrollieren sie, ob alle Komponenten vorhanden sind. Ist alles vorhanden, werden die Isolierbehälter in die Transporter verladen und die Fahrt zu den Einrichtungen beginnt. Die Ausgabe der Warmverpflegung erfolgt deutlich später, der Ablauf ist aber ähnlich. Die Fahrer*innen erhalten die Thermopotte mit den heißen Komponenten aus der Küche, die Kaltboxen stehen in einem Kühlraum. Hier ist immer darauf zu achten, dass auch alle Komponenten für die Einrichtungen mitgenommen werden. Während der Warmverpflegungstouren organisiere ich das Hofmanagement. Es dürfen immer nur die Transporter für die nächste anstehende Tour auf dem Parkplatz stehen. Kommen die Fahrer*innen von ihren Abholtouren zurück, räumen sie die Transporter aus

und bringen die Kisten mit dem schmutzigen Equipment in die Spülküchen. Die Gastronormschalen werden entnommen und für die Spülküche vorsortiert.

Herr Lang, in der Abteilung arbeiten über 40 Mitarbeiter*innen, viele davon mit Migrationshintergrund. Wie organisieren Sie die Kommunikation untereinander? Wie werden Sprachbarrieren überwunden?

Wir haben für alle Fahrer*innen eine WhatsApp-Gruppe, über die wir Informationen und Termine, die alle betreffen, weitergeben. Für unsere Leitungsteam haben wir dann noch eine separate Gruppe. Mit dem Einverständnis eines*r jeden, haben wir die Telefonnummern untereinander getauscht. Jede*r hat also die Telefonnummer aller anderen Fahrer*innen. Der Austausch untereinander läuft sehr gut. Die meisten Fahrer*innen sprechen ganz gut deutsch. Sollte es mal nicht der Fall sein, kann fast immer einer aus der Gruppe übersetzen. Ansonsten hilft auch der google-Übersetzer oder das Reden mit Händen und Füßen. Hinzu kommt, dass wir regelmäßig Schulungen mit allen Fahrer*innen durchführen, um Missverständnisse auszuräumen sowie unsere Vorgaben an alle zu kommunizieren. Einige Fahrer*innen verstehen sich sogar so gut, dass sie auch gemeinsam ihre Freizeit verbringen. Eine Gruppe geht beispielsweise regelmäßig Bowlen, andere besuchten gemeinsam den Weihnachtsmarkt.

Frau Flück, wie verschaffen Sie sich bei so vielen Fahrer*innen unterschiedlichsten Alters und unterschiedlicher Kulturen Respekt?

Das geht nur durch einen respektvollen Umgang untereinander. Wir als Führungsteam sind stets gute Vorbilder in Sachen Arbeit und Motivation. Wir haben alle drei als Fahrer*innen angefangen und kennen die Aufgaben in allen Details. Wir sind in unsere Führungspositionen reingewachsen, was uns hilft, vom Team anerkannt zu werden. Wir arbeiten auch alle drei noch aktiv mit, fahren bei Bedarf selbst Touren und packen immer mit an.

Was fasziniert Sie an Ihrem Beruf und worauf freuen Sie sich am meisten, wenn Sie morgens an Ihren Arbeitsplatz kommen, Herr Schmitz?

Jeder Tag bringt etwas anderes, man arbeitet nie monoton seine Aufgaben ab. Es sind zahlreiche, sehr abwechslungsreiche Aufgaben mit vielen zwischenmenschlichen Kontakten. Daher wundert es auch nicht, dass ich mich morgens am meisten auf das Team freue. Wir kommen gut miteinander zurecht, wir haben Spaß und lachen viel.

Herr Lang, bitte vervollständigen Sie doch folgende Satzanfänge. Ich arbeite bei LEHMANNs, weil... mir das Unternehmen gefällt.

Positiv zu erwähnen ist... das gute Arbeitsklima und die gute Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung.

Vielen Dank für das Gespräch! (e1)



Guido Schmitz
Abteilungsleiter Logistik

Marc Lang
Teamleitung Logistik

Ramona Flück
Teamleitung Logistik

Bild: nadezhda1906 - stock.adobe.com



BESSER ESSEN IN SCHULEN UND KITAS

Mit den Projekten „Unser Schulessen“ und „Unser Kitaessen“ soll die Schul- und Kitaverpflegung in Deutschland nachhaltig verbessert werden. Was steckt dahinter?

Die Vorwürfe sind nicht neu: Einige halten das Schulessen für zu teuer, andere beklagen zu kleine Portionen und wieder andere beschreiben es als unappetitlich. Über das Mittagessen in Schulen wird oft geschimpft. Doch Kritik allein verändert nichts. Stattdessen gilt es, aktiv zu werden, damit die Kinder auch in Schulen und Kitas gut versorgt werden.

Eine Chance, die Qualität in der Schul- und Kitaverpflegung zu verbessern, bieten die Online-Plattformen unser-schulessen.de und unser-kitaessen.de. Sie sind Teil eines Projekts, das darauf abzielt, die Verpflegungsqualität in den Bildungseinrichtungen schrittweise zu verbessern. Die Speisen sollen dem Geschmack und den Wünschen der Kinder und Jugendlichen mehr entgegenkommen und insgesamt gesünder sein.

Herzstück der Projekte sind digitale Qualitätsmanagement-Tools. Die webbasierten Anwendungen wurden auf Grundlage der DGE-Qualitätsstan-

dards für die Verpflegung in Schulen und in Kitas entwickelt. Entstanden ist das Projekt, das vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMEL) gefördert wird, im Rahmen der Initiative „INFORM“, die sich für gesunde Ernährung und mehr Bewegung einsetzt.

Wie funktioniert „Unser Schulessen“?

„Unser Schulessen“ will in Schulen einen Kreislauf in Gang setzen, der mit einer detaillierten Analyse der aktuellen Verpflegungssituation startet. Was läuft gut? Wo gibt es Ver-

besserungsbedarf? Besuchen die Schüler*innen gerne die Mensa? Wie schmeckt es ihnen? Wo greifen sie gerne zu? Was meiden sie? Wie wird bestellt? Was kostet das Essen? Gibt es ein Beschwerdemanagement?

In Umfragen können Schüler*innen, Eltern und die gesamte Schulgemeinschaft ihre Meinung zum Schulessen abgeben. Der so genannte „Teller-Check“ ermöglicht Schüler*innen das Essen unmittelbar zu bewerten.

Wenn die aktuelle Situation und der Bedarf geklärt sind, beginnt die Planung: Der implementierte Ideen-Pool bietet eine Fülle von Ansätzen, die die Qualität der Schulverpflegung an anderen Schulen bereits verbessert haben. Schulen können sich davon inspirieren lassen und die erprobten Maßnahmen ebenfalls einführen. So muss niemand „das Rad neu erfinden“. Dann werden mehrere Maßnahmen festgelegt, die dazu beitragen sollen, dass die Schü-

INFO

DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kitas:



ler*innen das Verpflegungsangebot nutzen und ihre Pause gerne in der Mensa verbringen. Anschließend wird abermals geprüft, ob die Strategie verfährt und sich die Schulverpflegung maßgeblich verbessert hat. Danach startet der Kreislauf erneut.

Wie funktioniert „Unser Kitaessen“?

Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Kitaessen“ folgt demselben Schema wie „Unser Schulessen“ und unterscheidet sich nur im Detail. Auch hier geht es darum einen Kreislauf zu etablieren, der aus Qualitäts-Checks, Umfragen, Auswertungen und Maßnahmen besteht, die die individuelle Verpflegungssituation in der Kita verbessern sollen. Auch Kitas können auf einen Ideen-Pool mit unterschiedlichen Maßnahmen zurückgreifen, die anderen bereits geholfen haben. Oft können schon kleine Verbesserungen eine große Wirkung haben. Da-

bei kommt es nicht nur auf die Wahl des Caterers und den Geschmack des Mittagessens an. Weitere Faktoren spielen eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, den Kindern ein gutes Gefühl beim Essen zu geben und das Mittagessen in der Einrichtung als eine schöne Auszeit wahrzunehmen. Dazu gehört zum Beispiel, eine angenehme Atmosphäre beim Essen herzustellen und die Kinder bei der Auswahl der Speisen zu beteiligen.

Die Online-Plattformen unser-schulesen.de und unser-kitaessen.de liefern zusätzlich viele Hintergrundartikel und Videos, die sich mit den Anforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung und mit gesunder Ernährung auseinandersetzen. Sie richten sich vorrangig an Erzieher*innen und Lehrkräfte, geben Tipps und bieten Unterrichtsmaterialien an, die dazu führen sollen, Ernährungsbildung in den Kita- und Schulalltag zu integrieren.

Wer kann bei „Unser Schulessen“ und „Unser Kitaessen“ mitmachen?

„Unser Schulessen“ wurde bereits in Brandenburg und Rheinland-Pfalz erprobt und ist dort seit 2021 im Einsatz. Mittlerweile kann sich jede Schule in Deutschland für das Projekt anmelden. Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Kitaessen“ steht aktuell ausschließlich Einrichtungen aus Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Brandenburg zur Verfügung. (rey)

INFO

Weitere Informationen zu den Projekten finden Sie hier:

unser-schulesen.de



unser-kitaessen.de



Bild: yanadjan - stockadobe.com



Bild: KGS Meckenheim/Uta Ruelberg



„LEHMANNS ESSEN HAT EINE SEHR GUTE QUALITÄT“

Rund 380 Kinder der Katholischen Grundschule Meckenheim kommen täglich zu einem gemeinsamen Mittagessen zusammen. Uta Ruelberg leitet die OGS der Grundschule und berichtet im Gespräch, warum sie von LEHMANNs überzeugt ist.

Warum haben Sie sich für LEHMANNs als Schulcaterer entschieden?

Uta Ruelberg: Wir waren vor fünf, sechs Jahren mit unserem damaligen Caterer unzufrieden und haben uns aktiv auf die Suche begeben und sind dann auf LEHMANNs gestoßen. Sie waren direkt sehr wohlwollend. Wir haben damals relativ schnell vom Chef persönlich eine Einladung bekommen für eine Begehung durch die Küche. Das alles mal zu sehen, dass dort das Kartoffelpüree selber hergestellt wird und dass nach den neuesten Richtlinien (DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Anm. d. Red.) Essen für Kinder gekocht wird, hat uns sehr überzeugt. So sind wir zueinandergekommen.

Was schätzen Sie an LEHMANNs?

Die große Vielfalt an Essen. Wir können immer Salat und Gemüse bestellen. Und da gerade Kinder Gemüse nicht immer so schätzen, ist es toll, dass man auch Probierportionen bestellen kann, also ein Drittel Erbsen oder ein Drittel Brokkoli. Dann schmeißt man

nicht zu viel weg, aber die Kinder haben zumindest die Möglichkeit, das Gemüse zu probieren. LEHMANNs hat auch vegetarische und allergikergerechte Essen. Das macht es für uns einfacher. Das ist ja ein Thema der



Zeit, dass man immer mehr Kinder mit Allergien hat. LEHMANNs ist sehr flexibel. Also wenn wir uns mal vertan haben oder ein Ausflug stattfindet, dann sind sie sehr wohlwollend, reduzieren das Essen oder versuchen, noch Lunchpakete zu organisieren. Über die App gibt's die Möglichkeit, Feedback zum

Essen zu geben. Das geben wir auch an die Eltern weiter und auch die Erzieher*innen können Feedback geben. Dann wird immer geguckt, wo man noch nachjustieren kann.

Über welches Essen freuen sich die Kinder am meisten?

Kartoffelpüree ist immer der Renner. Heute gibt es Currywurst, aber als vegetarische Variante. Ebenfalls Hühnerfrikassee und Fisch stehen ganz hoch im Kurs. Die Beilagen Kartoffelpüree, Bratkartoffeln oder Reis sind auch immer gern gesehen.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit dem Fahrer, der Sie täglich beliefert?

Sehr zugewandt, sehr freundlich. Die Lieferung ist fast immer pünktlich. Wir freuen uns, wenn wir aufeinandertreffen. Das Küchenteam ist auch sehr zufrieden. Auch da gibt es keine Probleme. Und wenn, dann werden die direkt behoben.

Vielen Dank für das Gespräch! (rey)

AUSGABE
11


VIER TOLLE & BUNTE SEITEN
ZUM RAUSTRENNEN

LEHKi's Juwelle KINDERWELT



RÄTSELN BASTELN KOCHEN MALEN TIPPS

WÖRTERRÄTSEL

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



Setzt in die Mitte ein Wort ein, dass
als Wortende des ersten und als
Wortanfang des hinteren Begriffes
passt. So entstehen zwei Wörter,
in unserem Beispiel „Sonnenschein“
und „Scheinwerfer“.

Sonnen schein werfer

Wasser _____ schirm

Blumen _____ pflanze

Apfel _____ haus

Fisch _____ netz

Kletter _____ bahn

Wald _____ kreuzung

Märchen _____ seite

Sommer _____ bogen

Auto _____ wechsel

LEHKi 
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

So macht Ihr eure eigene Marmelade

Ihr habt noch nie Marmelade selbst gekocht? Das ist gar nicht schwer und ich helfe Euch dabei mit einem leckeren Rezept, Tipps und habe für Euch auch noch direkt passende Etiketten vorbereitet. Wenn Ihr Marmelade selbst macht, könnt Ihr die Früchte hineingeben, die Ihr am liebsten mögt.

Zubereitung:

- Damit die Marmelade lange haltbar ist, muss alles sauber sein. Dafür die Gläser, Deckel und anderen verwendeten Utensilien sehr heiß abwaschen. Für die spätere Gelierprobe einen kleinen Teller in den Kühlschrank stellen.
- Die Erdbeeren unter kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und Stiele entfernen, dann erst abwägen.
- Erdbeeren in einen großen Topf (damit nichts überkocht, sollte der Topf nur ca. zur Hälfte gefüllt sein) geben und grob pürieren. Mit dem Gelierzucker und Zitronensaft verrühren.
- Unter ständigem Rühren die Masse zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vorsicht: Es kann spritzen und es sollte ein Erwachsener dabei sein!



LEHKi KOCHT

- Ein wenig heiße Marmelade auf den kalt gestellten Teller tropfen. Wird die Marmelade fest, ist sie fertig und kann abgefüllt werden.
- Die Marmelade mit einem Trichter in die Gläser einfüllen, Deckel fest verschrauben und Marmelade abkühlen lassen. Dann können noch die Etiketten auf die abgekühlten Gläser geklebt werden.
- Ihr könnt nach diesem Rezept auch andere Früchte verwenden und/oder nach Belieben mischen.

IHR BENÖTIGT:

- 1 kg frische Erdbeeren oder Früchte nach Wahl
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 1 EL Zitronensaft
- Gläser zum Abfüllen
- LEHKi's Etiketten

LEHKi KREATIV



Die Druckvorlage gibt es hier zum Download:



LEHKi ERKLÄRT

Was essen Kinder in Kanada?

LEHKi erklärt: Die kanadische Küche ist so vielfältig wie das Land selbst und verbindet traditionelle Gerichte mit Einflüssen aus aller Welt.

Zum Frühstück lieben kanadische Kinder Pfannkuchen mit Ahornsirup, ein Klassiker. Alternativ gibt es Toast mit Erdnussbutter und Marmelade, was für viele Familien ein typischer Start in den Tag ist.

Ein weiteres beliebtes Gericht, das Kinder in Kanada begeistert, ist Poutine. Dieses herzhafte Gericht besteht aus Pommes Frites, Käsebruch und einer würzigen Bratensoße. Es ist besonders in Québec ein Favorit, wird aber im ganzen Land genossen.

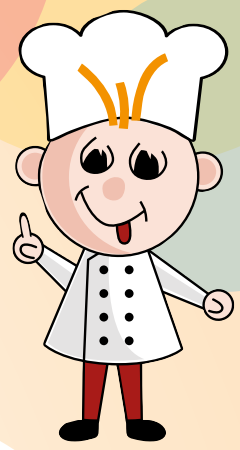
Am Nachmittag darf es gerne süß werden – zum Beispiel mit Beavertails, einem frittierten Teiggebäck, das mit Zimt, Zucker oder Schokolade verfeinert wird. Auch Nanaimo Bars, ein Schichtdessert aus Keksboden, Vanillecreme und Schokolade, sind eine typische kanadische Leckerei.

Dank der kulturellen Vielfalt des Landes lieben viele Kinder auch Gerichte wie Sushi, Butter Chicken oder Tacos. Diese spiegeln die verschiedenen Einflüsse der Einwanderer wider, die die kanadische Küche bereichert haben.



BUCHSTABENSALAT

Findest du die zehn versteckten Wörter?



EULEN | JUUTE | LEHKI | HIRSCH
 DRESSING | ERDBEERE | HIMBEERE
 LEHMANNS | BROMBEERE | WILDSCHWEIN

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

Die Lösungen für den Buchstabensalat findet ihr hier.



LEHKI & FREUNDE



FEHLERSUCHE

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



ZUM AUSMALEN



Lösungen

Kästchen Wörter: Sonnenscheinwerfer | Wasserfallschirm | Blumentopfplanze | Apfelbaumhaus | Fischfangnetz | Kletterseilbahn | Waldwegkreuzung | Märchenbuchsseite
Sommerregenbogen | Autoreifenwechsel
Verstärkter LEHKI: Seite 1, hinter dem Juure, Kinderwelt Logo
Fehlersuche: Der rote Punkt oben unter der Zitrone, die lilane Beere oben rechts, das gelbe Blatt neben der Karaffe, der Eiswürfel in der Karaffe, die Orangenscheibe unten rechts

Bild: Kristina Reymann-Schneider



HOCHWILDPARK KOMMERN IN DER EIFEL

Ein Ausflug in den Hochwildpark Kommern wird allen gefallen, die Tiere mögen und ihre Freizeit gerne in der Natur verbringen. Der Besuch lohnt sich zu jeder Jahreszeit.

Ein kurzer Anstieg führt vom Parkplatz zum Eingang des Hochwildparks Kommern. Das weitläufige Gelände beherbergt einen ganz besonderen Tierpark. Viele Wild- und Nutztiere leben dort, darunter Hirsche, Elche, Wildschweine, Emus, Kamerunschafe und Eulen. Zwei Rundwege führen durch die ruhig gelegene Anlage. Wer den 3,6 Kilometer langen Rundweg einschlägt, kommt an allen Tierarten vorbei. Die kurze Runde ist nur einen Kilometer lang und daher auch mit kleinen Kindern gut zu bewältigen. Allerdings verpassen alle, die sich für die Abkürzung entscheiden, den empfehlenswerten Weg durch die Wildschwein- und Rotwildgehege. Zwischen den Besucher*innen und den Tieren gibt es keine Zäune. So lassen sich Wildschweine, Hirsche und Rehe vom Wanderpfad aus gut dabei beobachten, wie sie nach Futter suchen oder sich innerhalb der Gemeinschaft behaupten.

Wer Hirsche entdecken will, muss allerdings schon genau hingucken. Sie verstehen es, sich im Wald zu tarnen. Laut wird es im Park von Ende September bis Mitte Oktober. Das ist die Zeit der Rotwildbrunft. Die Hirsche verbreiten dann einen ziemlichen Lärm: Sie röhren und stoßen ihre Geweihe gegeneinander, um den Weibchen zu imponieren und die

Konkurrenz einzuschüchtern. Wer Rehkitze sehen möchte, sollte im Frühling vorbeikommen. Dann werden die Rehkitze geboren. Im Sommer ist Paarungszeit bei den Rehen.

Das Füttern ist innerhalb der Wildgehege streng verboten. Die Tiere sind zwar an Menschen gewöhnt, aber angreifen können sie trotzdem, wenn sie sich in Gefahr wähen. Daher sollten die Besucher*innen ihnen nicht zu nah kommen und stets auf den Wegen bleiben.

Streichelzoo mit Minischweinen

Zum Füttern und Streicheln gibt es an anderen Stellen genug Gelegenheit. Zum Beispiel direkt am Parkeingang. Dort empfängt ein kleiner Streichelzoo aus Haus- und Nutztieren die Besucher*innen. Ein Highlight sind zweifellos die putzigen Minischweine. Auch dieses Gehege darf betreten werden.

Außerdem können die Besucher*innen im Wildpark auf freilaufende Emus treffen. Die Vögel sind so groß wie Erwachsene und überhaupt nicht menschencheu. Im Gegenteil: Sie suchen den Kontakt zu den Spaziergänger*innen und machen sich manchmal einen Spaß daraus, ihnen auf Schritt und Tritt zu folgen.

Essen, Trinken und Spielen

Am Rande des Wildparks befindet sich noch ein See, der unter anderem Stockenten, Wildgänsen, Störchen, Graureihern und Karpfen einen Lebensraum bietet. Rundherum ist viel Platz zum Picknicken. In einer kleinen Gaststätte mit Grillküche gibt's das ganze Jahr über hauseigenes Wildfleisch vom Grill und verschiedene vegetarische und vegane Speisen. Wer selbst grillen will, kann das auch tun und einen Grillplatz anmieten. Kinder können sich auf dem Abenteuerspielplatz austoben: Neben Rutschen und einem Kletterturm gibt es zwei Seilbahnen, ein kleines Karussell und eine Auto-Scooter-Strecke. (rey)

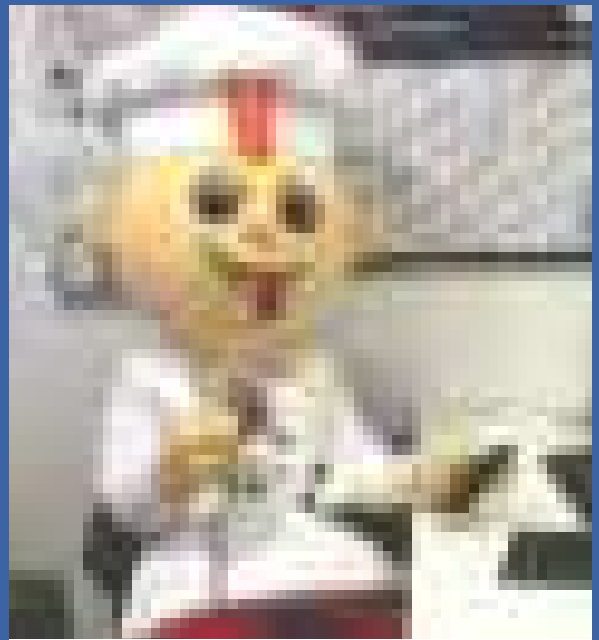
INFO

Täglich geöffnet von März bis Oktober: 9:00-18:00 Uhr und von November bis Februar 10:00-17:00 Uhr. Erwachsene zahlen 11 Euro, Kinder (3-13 Jahre) 7 Euro, Studenten und Schüler 10 Euro.





Unsere Kundenbetreuung nimmt die Essensbestellungen an...



...und der Einkauf bestellt die Lebensmittel...

Logistik bei LEHMANNs

Die Logistik stellt sicher, dass das richtige Gut, zur richtigen Zeit, am richtigen Ort, in der richtigen Menge, der richtigen Qualität, dem richtigen Kunden übermittelt wird.

Allgemein versteht man unter Logistik in Unternehmen die Planung, Steuerung, Koordination, Durchführung und Kontrolle sämtlicher interner und externer Güter- und Informationsflüsse. Die ständige Optimierung der verschiedenen Prozesse gehört ebenfalls zur Logistik. Letztendlich geht es um die intelligente Planung und Steuerung von Wertschöpfungsketten.

In die Logistikkette bei LEHMANNs sind folgende Abteilungen eingebunden:

- Kundenbetreuung
- Einkauf
- Lager
- Produktion inklusive Kommissionierung für die Kunden
- Transport zu den Kund*innen

Kundenbetreuung

In der Kundenbetreuung gehen alle Bestellungen für die Essenskomponenten ein. Die Mitarbeiter*innen prüfen nach Ende der Bestellfrist, ob alle Einrichtungen ihre Bestellungen abgegeben haben. Bei fehlenden Bestellungen rufen die Mitarbeiter*innen die Einrichtungen an und nehmen telefonisch deren Bestellungen entgegen. Das Wa-

renwirtschaftssystem addiert danach automatisch die Produktionszahlen und erstellt sogenannte Abfüllpläne, nach denen die Kommissionierung der einzelnen Komponenten in der Küche für die Kund*innen erfolgt. Auch die Lieferscheine werden nach Vorliegen der letzten Zahlen gedruckt. Anhand der Lieferscheine werden bei der Kommissionierung die Transportboxen für die einzelne Einrichtung gepackt. Außerdem dienen die Lieferscheine der Kontrolle durch die Kunden.

Einkauf

Anhand der Produktionszahlen aus der Kundenbetreuung und den Rezepten für die Gerichte werden die Lebensmittel, die für die Produktion benötigt werden, bei den verschiedenen Lieferanten bestellt. Der Einkauf bestellt auch alle Non-Food-Artikel, wie Folie, Schlauchbeutel oder Kunststoffschalen für die allergikergerechten Essen. Die Bestelllisten werden dann ausgedruckt und an die Abteilung Lager weitergegeben. Im Einkauf werden auch unterschiedliche Datenbanken gepflegt und die Produktpässe jedes Lebensmittels hinterlegt. Die eintreffenden Rech-

nungen werden mit den Lieferscheinen und Bestelllisten abgeglichen.

Lager

Werden die Lebensmittel und Non-Food-Artikel angeliefert, prüfen die Mitarbeiter*innen im Lager als erstes anhand der Bestelllisten die Artikel und die Vollständigkeit der Lieferung. Zusätzlich werden Qualität, Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperaturen und der hygienische Zustand kontrolliert, für die Rückverfolgbarkeit wird auf die Chargennummern geachtet. Beanstandungen werden der Abteilung Einkauf, bei Lebensmitteln auch der Küchenleitung und der Qualitätssicherung, gemeldet. Ist die Ware in Ordnung, wird sie schnellstmöglich in die entsprechenden Lager- und Kühlräume sortiert. Die Bestandslisten werden im Nachgang angepasst, die Bestände an den Einkauf und die Küchenleitung gemeldet. Die Abteilung Lager ist auch für die Bereitstellung der Lebensmittel für die anstehenden Produktionsprozesse in der Küche verantwortlich. Von der Küchenleitung kommen die Informationen, welche Lebensmittel für den folgenden Tag benötigt werden. Die

Mitarbeiter*innen entnehmen dann die Lebensmittel dem Großlager, entfernen die Umverpackungen und bringen diese in die Tageslager. Die Mitarbeiter*innen der Küche holen sich aus diesen die benötigten Lebensmittel. Obst und abgepackte Desserts werden von den Mitarbeiter*innen des Lagers oder der Küche für die jeweiligen Kunden nach Abfüllplan kommissioniert.

Kommissionierung für die Kund*innen

In der Küche werden die einzelnen Komponenten der Menüs, wie Kartoffeln, Nudeln, Reis, Suppe, Gemüse, Fisch oder Fleisch, zubereitet und anschließend pro Kunde in Gastromnormbehälter aus Edelstahl abgefüllt. Bei größeren Bestellmengen sind oft mehrere Behälter für eine Einrichtung notwendig. Jeder einzelne Behälter erhält ein Etikett mit dem Namen der Einrichtung und der Nummerierung der Gastromnormbehälter, also eins von drei, zwei von drei usw. Auf diese Weise ist die Zuordnung für den jeweiligen Kunden beim Packen in die Styropor-

und Kunststoffboxen möglich. In den Kommissionsräumen werden dann die Gastromnormschalen anhand der Lieferscheine, auf dem alle bestellten Komponenten des jeweiligen Kunden gelistet sind, in die Boxen eingestellt. Hier müssen dann die Schalen mit den Kartoffeln von dem einen Wagen, die mit dem Gemüse von einem anderen Transportwagen und wieder von einem anderen die Fleisch- oder Fischkomponente in die richtige Fahrerbox gestellt werden.

Kontrolle und Transport durch die Fahrer*innen

Bevor die Boxen den Fahrer*innen für ihre Touren übergeben werden, werden diese von den Leitungskräften der Abteilung anhand der Lieferscheine erneut auf Vollständigkeit geprüft. Auch die Fahrer*innen, die die Isolierbehälter übernehmen, kontrollieren beim cook & chill-Verfahren nochmals, ob alle Komponenten geladen wurden. Bei der Warmverpflegung entfällt der Schritt, weil das Öffnen der Speisentransportbehälter mit Temperaturverlusten ein-

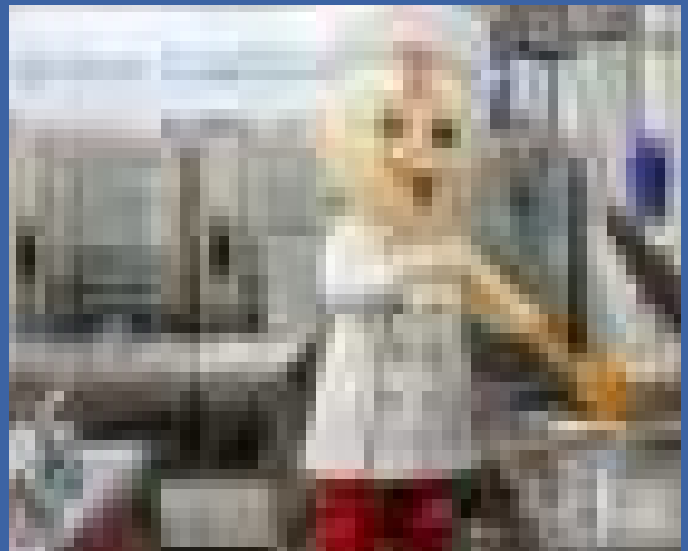
hergeht. In der Warmverpflegung werden daher nur die Kisten mit den kalten Komponenten, die Salat, Rohkost, Dressings oder Desserts enthalten, anhand der Lieferscheine geprüft. Die geprüften Boxen werden dann durch die Fahrer*innen in die Transporter geladen. Nach dem Sichern der Ladung werden die Einrichtungen in der Reihenfolge der Tourenpläne angefahren. Vor Ort entnehmen die Fahrer*innen die Boxen dem Transporter und bringen sie in die Einrichtung.

Fazit

Das Ziel von LEHMANNs ist, dass richtige Essen zum richtigen Zeitpunkt an den richtigen Kunden zu liefern. Um das Ziel zu erreichen, sind – wie dargestellt – viele kleine Schritte bzw. Zahnradchen erforderlich, die reibungslos ineinandergreifen müssen. Hakt es an einer Stelle, ist der Korrekturaufwand erheblich. Im Rahmen der Prozessoptimierung findet eine permanente Überwachung und Optimierung der Abläufe statt. Im Idealfall gehen die Abläufe täglich fehlerlos von statten. (el)



...diese werden im Lager angeliefert und kontrolliert...



...in der Küche werden die Komponenten zubereitet...



...und in Boxen an unsere Fahrer ausgehändigt,...



...so gehen die Essen dann in die Einrichtungen.



GESUNDE FRÜCHTCHEN: BEEREN

Erdbeeren läuten ab April die Beerensaison ein. Dann folgen Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Preiselbeeren, um uns den Sommer zu versüßen. Ein Überblick über die heimische Beerenvielfalt.

Beeren bestehen überwiegend aus Wasser, haben kaum Kalorien und gelten dank ihrer Inhaltsstoffe als gesund. Sie enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe, die unserem Körper gut tun. Der einzige Nachteil: Frische Beeren verderben schon nach wenigen Tagen. Was also tun? Am besten schnell essen oder haltbar machen: Beeren lassen sich gut einfrieren, einmachen, zu Marmelade einkochen oder dörren.

Heutzutage können das ganze Jahr über Beeren gekauft werden. Am besten schmecken die Früchte aber, wenn sie frisch vom Feld kommen und keine langen Transportwege hinter sich haben. Das macht heimische Beeren auch klimafreundlicher.

Ab April kommen die ersten regionalen Erdbeeren auf den Markt. Nach und nach folgen die anderen Sorten. Viele Beeren können auch selbst angebaut werden – im Balkonkasten oder im Garten. Kindern macht es oft Spaß, die Beeren selbst vom Strauch zu pflücken. Das ist zum Beispiel möglich auf ausgewiesenen Erdbeerbefeldern. Noch aufre-

gender ist es, wilde Beeren im Wald zu sammeln. Zwar hält sich die Sorge vor dem Fuchsbandwurm hartnäckig, aber sie ist unbegründet. Forscher halten es mittlerweile für sehr unwahrscheinlich, dass sich Menschen beim Beerenpflücken mit dem Parasit infizieren.

Erdbeeren

Vor mehr als 200 Jahren entstand die Kulturerdbeere durch eine zufällige Kreuzung der wilden amerikanischen Scharlacherdbeere und der Chileerdbeere. Erdbeeren kommen mit unterschiedlichen Klimaverhältnissen gut klar und werden daher weltweit angebaut. In Deutschland wurden im Jahr 2023 rund 130.000 Tonnen Erdbeeren geerntet, das entspricht in etwa dem Gewicht eines großen Kreuzfahrtschiffs. Die ersten Erdbeeren sind schon im April reif, doch die Haupterntezeit liegt in Deutschland zwischen Mai und Juli. Sie reifen nicht nach, wenn sie einmal gepflückt wurden. Erdbeeren mit weißen Stellen sollten daher gemieden werden. Sie deuten darauf hin, dass die Frucht noch nicht reif ist. Frische Erdbeeren sind an ihrer satten roten Farbe und ihren grünen Blättern zu erkennen. Die süßen Früchte enthal-

ten viele Vitamine. Ihr Vitamin-C-Gehalt übersteigt sogar den Vitamin-C-Anteil von Zitronen oder Orangen. Sie eignen sich gut zum Verfeinern von Quark- und Joghurtspeisen, lassen sich zu Marmelade einkochen oder – zusammen mit Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen – zu roter Grütze verarbeiten.

Himbeeren

Die Himbeere war schon in der Antike bekannt und wurde im ausgehenden Mittelalter in Klöstern kultiviert. Sie diente jedoch zunächst lange Zeit als Heilpflanze. Ihr Name geht zurück auf die althochdeutsche Bezeichnung Hintperi, was soviel wie „Beere der Hirschkuh“ bedeutet. Das könnte ein Beleg dafür sein, dass auch Wildtiere seit jeher ein Faible für Himbeeren haben. Wild wachsende Himbeeren sind in Deutschland weit verbreitet. Das liegt daran, dass sie keine großen Ansprüche an den Boden haben und nicht viel Sonne brauchen. Geerntet werden Himbeeren von Ende Juni bis Mitte September. In den süßen Früchten stecken viele Vitamine, Mineralstoffe und gesundheitsfördernde sekundäre Pflanzenstoffe. Frische Himbeeren sind prall und rosa bis dunkelrot gefärbt. Sie sind sehr dru-

ckempfindlich und neigen zu Schimmel, wenn ihnen zu warm wird. Daher sollten sie behutsam transportiert und schnell gegessen werden. Selbst im Kühlschrank halten sie sich maximal drei Tage. Himbeeren ergänzen Müslis, Porridge, Joghurt- und Quarkspeisen. Sie lassen sich zu Marmelade einkochen und verleihen Salatdressings eine fruchtige Note.

Brombeeren

Die Brombeere ist mit der Himbeere verwandt. Auch sie galt einst als Heilpflanze. Die Erntezeit beginnt im Juli und endet im Oktober. Brombeeren werden am besten unmittelbar nach der Ernte verzehrt, denn die Früchte werden schnell matschig und verderben. Reife Brombeere sind tiefschwarz gefärbt und schmecken süß-säuerlich. Brombeeren stecken voller Vitamine, insbesondere Vitamin C und Vitamin E. Hinzu kommen B-Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe. Die Inhaltsstoffe unterstützen unter anderem das Immunsystem, stärken die Augen und schützen die Zellen und Schleimhäute. Frische Brombeeren passen zu Joghurt und Quark, als Topping zu Müsli und als Beilage zu Waffeln. Darüber hinaus können sie zu Marmelade oder Grütze verarbeitet werden. Oder man genießt sie einfach pur.

Heidelbeeren

Die Heidelbeere hat viele Namen: Sie wird auch Blaubeere, Schwarzbeere, Heubeere oder Wildbeere genannt.

Erstmals kultiviert wurde die Heidelbeere vor gut 100 Jahren von einer Pflanzenzüchterin aus New Jersey in den USA. Weil die Kulturheidelbeere mehr Früchte trug als die wild wachsenden Stauden, setzte sie sich durch und wird seitdem weltweit angebaut. In Deutschland werden Heidelbeeren von Ende Juni bis September geerntet. Die blaue Frucht ist sehr empfindlich und verdirbt schnell. Frische Heidelbeeren sind mit einem weißen Schleier überzogen. Wenn sie blank und sehr dunkel sind, ist das ein Zeichen dafür, dass die Früchte nicht mehr frisch sind. Die Heidelbeere gilt als heimisches Superfood, da sie viel Vitamin C und Mineralstoffe enthält. Generell gelten dunkle Beeren aufgrund der sekundären Pflanzenstoffe, die für die Farbe der Früchte zuständig sind, als sehr gesund. Sie tragen dazu bei, das Immunsystem zu stärken und Entzündungen zu bekämpfen. Die süßen, knackigen Heidelbeeren eignen sich gut als Topping für Müsli und peppen Joghurt- oder Quarkspeisen auf. Muffins oder Pfannkuchen mit Heidelbeeren sind ebenfalls eine leckere Kombination. Dass sie Zunge, Lippen und Zähne färben, finden viele Kinder lustig.

Rote Johannisbeeren

Die Rote Johannisbeere wurde in Europa schon im Mittelalter kultiviert. Ihr Name leitet sich vom Johannistag ab, dem Geburtstag des Propheten Johannes des Täufers. Denn rund um den 24. Juni sind die ersten Johannisbeeren reif. Bis Ende Juli können die säuerli-

chen Früchte geerntet werden. Frische Johannisbeeren zeichnen sich durch pralle Früchte und elastische Stiele aus. Gekühlt sind sie etwa eine Woche lang haltbar. Auch sie enthalten viel Vitamin C, Kalium und Eisen sowie sekundäre Pflanzenstoffe. Johannisbeeren sind ein unverzichtbarer Bestandteil in roter Grütze. Sie harmonisieren generell gut mit Süßspeisen, wie Eis oder Kuchen.

Preiselbeeren

Preiselbeeren haben eine relativ kurze Erntezeit, die von Ende August bis September reicht. Frische Preiselbeeren sind nur wenige Tage haltbar. Sie können zwar roh verzehrt werden, doch sie sind extrem sauer. Deshalb werden sie in der Regel zu Marmelade oder Kompott verarbeitet oder für Säfte verwendet. Preiselbeermarmelade oder frisch eingekochte Preiselbeeren passen gut zu herzhaften Gerichten wie Köttbullar, Schnitzel oder gebackenem Camembert. Preiselbeeren enthalten viel Vitamin C, Kalium und Kalzium sowie sekundäre Pflanzenstoffe, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Preiselbeeren und Cranberries werden in Deutschland fälschlicherweise häufig als dieselbe Frucht wahrgenommen. Sie sind botanisch zwar miteinander verwandt, aber dennoch unterschiedliche Früchte. Preiselbeeren stammen aus Nordeuropa und Asien, Cranberries sind in den USA heimisch. Zudem sind Preiselbeeren deutlich kleiner und schmecken herber als Cranberries. (rey)

Bild: OlegD - stockadobe.com

BUNTER BEERENQUARK

REZEPT:

FÜR 2 PORTIONEN:

250 g Magerquark
100 ml Milch
1 TL Honig
50 g Erdbeeren
50 g Himbeeren
50 g Blaubeeren
50 g Johannisbeeren
1 EL Haferflocken Müsli
1 TL gehackte Nüsse Mandeln oder Walnüsse

ZUBEREITUNG:

1. **Beeren vorbereiten:** Die Beeren waschen, Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
2. **Quarkcreme anrühren:** Den Quark mit Milch, Honig glatt rühren.
3. **Beeren untermischen:** Die Hälfte der Beeren in den Quark rühren.
4. **Topping:** Die restlichen Beeren, Haferflocken und gehackte Nüsse darüberstreuen.
5. **Servieren & genießen!**

Franziska Müller-Rech bei LEHMANNs

Die schulpolitische Sprecherin der FDP-Fraktion NRW, Frau Franziska Müller-Rech, sowie der wirtschaftspolitische Sprecher und Stadtverordnete im Rat der Stadt Bonn, Herr Achim Schröder, waren zu Besuch



V.l.n.r.: Achim Schröder, Franziska Müller-Rech & Stefan Lehmann

Stefan Lehmann, Geschäftsführer der LEHMANNs Gastronomie und Teresa Buntic, Prokuristin, hatten zu einem Treffen eingeladen. Für Frau Müller-Rech war es schon der zweite Besuch. Sie sah sich bereits 2018, mit der damaligen Schulministerin Yvonne Gebauer, kurz nach der Inbetriebnahme die Küche an. Von dem, was sie gesehen und erfahren hatte, war sie so begeistert, dass sie im November erneut anreiste. LEHMANNs versorgt gerade in der Region Köln/ Bonn viele Kinder in Kitas und Grundschulen mit Essen. Herrn Schröder berichtete daher über den OGS-Ausbau in Bonn: „Es wurde schon früh mit dem Ausbau begonnen, so dass nur wenig Nachholbedarf besteht. Fast jedes Kind bekommt in Bonn einen OGS-Platz, die Wartelisten sind kurz. Im Bereich „OGS plus“ werden besonders schwierige Standorte gestärkt. Diese werden zurzeit besonders gefördert.“

Nach einer kurzen Besichtigung des Verwaltungstraktes ging es in Hygienebekleidung per Aufzug in das Erdgeschoss mit Lager- und Vorbereitungsräumen und dem Herz der Küche, der Produktion mit ihren Chillern und der gekühlten Kommissionierung. Im Erdgeschoss überzeugte die Anordnung der Räume, im Produktionsbereich die neuen Geräte, die zum Teil nach eigenen Entwürfen der beiden Geschäftsführer zur optimalen Umsetzung des cook & chill-Verfahrens gebaut wurden. Täglich werden hier bis zu sieben Tonnen Lebensmittel verarbeitet. Immer wieder überrascht sind die politischen Vertreter*innen über den großen Aufwand, der durch das Kommissionieren der Essenskomponenten für die einzelnen Einrichtungen entsteht. Die Besichtigung endete in der Küche, wo die Besucher am täglich stattfindenden Musterteller zur Qualitätskontrolle der Speisen teil-

nahmen. Jeden Tag werden die Speisen bei LEHMANNs, so wie sie den Kunden geliefert werden, mit Vertreter*innen der Produktion, des Einkaufs und der Qualitätssicherung verkostet. Dies ist Teil der hauseigenen Qualitätskontrolle. Probiert wurden: Nudelpfanne, Bami Goreng, Fisch-Nuggets, Tortelloni-Lachsauflauf, Gemüsedinos, Kartoffeln und Kartoffelpüree, cremiger Gurkensalat und ein hausgemachter Vanillejoghurt. Die Essenskomponenten überzeugten die Besucher. „Das Gemüse im cook & chill-Verfahren schmeckt viel besser, ist knackiger und optisch viel ansprechender“, so das gemeinsame Urteil der Besucher. Stefan Lehmann erläuterte: „Das liegt daran, dass im cook & chill-System die Speisen nicht warmgehalten werden. Das Schlimmste, was man Essen antun kann, ist es warm zu halten. Dabei gehen nicht nur Nährstoffe verloren. Auch das Aussehen, die Farbe und die Beschaffenheit leiden. Aus Qualitätsgründen setzen wir auf das moderne und zukunftsträchtige cook & chill-Verfahren. Gerne würden wir dieses System in mehr Einrichtungen umsetzen. Aber hier müsste dann seitens der Gemeinden, Kommunen und Städte mehr auf die Ausstattung, zum Beispiel Kombi-Dämpfer, Kühlschränke oder zumindest die elektrischen Anschlüsse geachtet werden.“

Frau Müller-Rech versprach zum 20-jährigen Jubiläum in diesem Jahr wiederzukommen. (el)



Ernährungsreport 2024

Was den Deutschen beim Essen am wichtigsten ist, verrät der Ernährungsreport. Welche Erkenntnisse lassen sich daraus für die Kinder- und Schulverpflegung ableiten?

Der Ernährungsreport 2024 geht zwar auf die Außerhausverpflegung ein, nicht aber auf die Kinder- und Schulverpflegung im Speziellen. Dennoch lassen sich einige Aspekte auf die Anforderungen an die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen übertragen. Für den Ernährungsreport hat das Meinungsforschungsinstitut Forsa im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMEL) eine repräsentative Umfrage durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass fast alle großen Wert auf eine gesunde Ernährung legen. Bei Frauen ist der Anteil noch höher als bei Männern.

Jüngere ernähren sich häufiger vegan oder vegetarisch

Je jünger die Menschen sind, desto eher greifen sie zu vegetarischen und veganen Alternativen zu tierischen Produkten. Unter den 14- bis 29-Jährigen ernähren sich sechs Prozent vegan und 14 Prozent vegetarisch. Das sind mit Abstand die höchsten Werte im Vergleich zu den anderen Altersgruppen. Dies zeigt, dass der Entschluss zu einer fleischfreien Ernährung in den jüngeren Generationen deutlich häufiger gefasst wird. Das unterstreicht die Bedeutung von veganen und vegetarischen Angeboten in der Kinder- und Schulverpflegung, die gut sechs Millionen Kinder und Jugendliche erreicht.

„Was da auf den Teller kommt, ist für mich nicht nur eine Frage des Respekts“, sagte Bundesernährungsminister Cem Özdemir (Grüne) im vergangenen Jahr. Die Gemeinschaftsverpflegung sei eine Riesenchance für alle, die gesund essen wollen. „Es ist eine Riesenchance für unsere Wirtschaft, für unsere Unternehmen, die nachhaltige Lebensmittel und Mahlzeiten herstellen. Es ist eine riesige Chance, die Wertschöpfung einer pflanzenbetonten Ernährung mit saisonal-regionalen Lebensmitteln aus unserer einheimischen deutschen Landwirtschaft zu stärken. Und noch dazu

können wir damit Klima und Artenvielfalt schützen. In diesem Sinne ist gutes Essen ein Gewinn in jeder Hinsicht.“

Zucker in Fertigprodukten

Gutes Essen bedeutet auch, weniger Zucker zu sich zu nehmen. 85 Prozent der Befragten aller Altersgruppen und sozialen Schichten wünschen sich, dass Fertiglernsmitteln weniger Zucker zugesetzt wird, auch wenn das Produkt dann etwas weniger süß schmeckt. Bei Familien mit Kindern ist der Wert noch etwas höher. Beim Einkauf achten zwei Drittel der Befragten darauf, wieviel Zucker ein Lebensmittel enthält. Daraus lässt sich ableiten, dass in der Bevölkerung ein ausgeprägtes Bewusstsein für die negativen Folgen eines zu hohen Zuckerkonsums besteht. Süßigkeiten wie Schokoriegel oder zuckerhaltige Getränke wie Softdrinks oder Säfte sollte daher im Schulkiosk oder in der Mensa nicht angeboten werden. Alternativen sind neben Wasser ungesüßte Tees oder Saftschorlen.

Einsatz gegen Lebensmittelabfälle

Mehr als 90 Prozent der Befragten wollen, dass die Politik sich stärker gegen Lebensmittelverschwendung in

Haushalten und Betrieben einsetzt. Hier leistet die Kinder- und Schulverpflegung einen wichtigen Beitrag. Durch kluge Speiseplanung, individuelle Portionsgrößen und eine offene Feedbackkultur können Lebensmittelabfälle reduziert werden.

Gütesiegel bieten Orientierung

Der Ernährungsreport belegt, dass sich die Menschen sehr dafür interessieren, wo ihre Lebensmittel herkommen und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Viele kennen die verschiedenen Gütesiegel, wie das Bio-Siegel, das Tierwohllabel, das Fair-Trade-Siegel, das MSC-Siegel oder den Nutri-Score und achten beim Einkauf darauf. Auch in der Kinder- und Schulverpflegung können Gütesiegel Kindern, Jugendlichen und Eltern Orientierung bieten. (rey)

INFO

Hier finden Sie den Ernährungsreport 2024



Bild: Mario Klenner



Transgourmet

Viele Obst- und Gemüsesorten bezieht LEHMANNs direkt von den Landwirten aus der Region. Alle Produkte, die nicht regional und saisonal beschafft werden können, liefert der Großhändler Transgourmet.

Einmal täglich rollt ein großer, weißer Lkw auf den Parkplatz von LEHMANNs Firmenzentrale in Bonn-Dransdorf. Der Wagen trägt das Logo von Transgourmet: Belieferungsgroßhändler für die Gastronomie, Marktführer in Deutschland. 1921 wurde das Unternehmen in Mainz gegründet, um Küchenchefs mit Ware zu versorgen. Heute beliefert die Transgourmet 41.000 Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung und sozialen Einrichtungen. Einer davon ist LEHMANNs. Beide Unternehmen verbindet eine langjährige Partnerschaft. Die Transgourmet-Gruppe ist eine Tochtergesellschaft der Schweizer Coop-Gruppe und das zweitgrößte Unternehmen im europäischen Abhol- und Belieferungsgroßhandel.

Supermarkt für Großkunden

Transgourmet ist eine Art Supermarkt für Großkunden und bietet ein Vollsortiment an, das über 35.000 Artikel umfasst, darunter frische Lebensmittel, wie Obst und Gemüse, Fisch oder Fleisch, Convenience-Produkte und

Getränke. Neben Markenprodukten vertreibt das Unternehmen mehrere Eigenmarken in verschiedenen Preissegmenten. Darüber hinaus bietet das Unternehmen komplette Küchen- und Restaurantausstattungen an: von Möbeln über Kochjacken bis hin zu Besteck ist alles dabei.



TRANS-GOURMET

Klimaschutz und Nachhaltigkeit

Im vergangenen Jahr wurde die Transgourmet für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert, weil sie vermehrt Produkte ins Portfolio aufgenommen hat, die nachhaltig produziert und fair gehandelt werden. Die Eigenmarke "Transgourmet Ursprung" setzt beispielsweise auf Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft, die teils von Kleinsterzeugern stammen. Hinter "Transgourmet Natura" verbirgt sich ein zertifiziertes Bio-Sortiment für

die Profiküchen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Zudem setzt das Unternehmen auf eine energieeffiziente Logistik und engagiert sich im sozialen Bereich.

„Als Lebensmittelgroßhändler wollen wir einen großen Beitrag für den Erhalt einer lebenswerten Umwelt und einer zukunftsfähigen, gerechten Gesellschaft leisten“, heißt es auf der Homepage des Großhändlers. Transgourmet-Geschäftsführer Manfred Hofer versteht den Klimaschutz als eine gemeinsame Aufgabe und wirbt dafür, dass sich auch andere Unternehmen daran beteiligen. Grundlage für die Nachhaltigkeitsstrategie sind die so genannten Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen. Bis 2050 will das Unternehmen unter anderem die CO₂-Emissionen in der gesamten Lieferkette auf null reduzieren. Zudem hat Transgourmet das „Grüne Netzwerk“ gegründet, das Partnerunternehmen dabei unterstützen soll, Klimaschutzmaßnahmen zu entwickeln und zu realisieren. (rey)

Kolumne

Gemeinsam Beeren erleben

Liebe Leser*innen,
eine gesunde Ernährung ist für Kinder besonders wichtig und es gibt tolle Möglichkeiten, diese zu fördern. Wie wäre es mit einer gemeinsamen Aktivität im Frühsommer?

Einige Obsthöfe in der Region haben Erdbeerbelder, auf denen man die Früchte selbst pflücken kann. Wir haben Ihnen eine Auswahl zusammengestellt, scannen Sie hierfür einfach den QR-Code. Bei den meisten Höfen geht es im Mai/Juni los. Kindern macht so ein Ausflug nicht nur Spaß, sondern sie lernen dabei auch direkt, wo das Essen herkommt.

Das direkte Naschen auf dem Feld, anschließend einen leckeren Quark oder Joghurt mit den frischen Früchten zuzubereiten oder auch einen Kuchen zu backen, rundet das schöne Erlebnis ab. Oder wie wäre es, gemeinsam Marmelade zu kochen? Ein einfaches, leckeres Rezept hat LEHKi Ihnen dieses Mal in der Kinderwelt zusammengeschrieben. (Natürlich können hierfür auch andere Sorten als die Erdbeere

benutzt werden und auch gekaufte Früchte Verwendung finden.)

Durch eine leckere Belohnung für die Mühe, bei deren Zubereitung man die Kinder direkt mit einbezieht, entwickeln sie Freude am Kochen und Lernen ganz spielerisch, wie man aus frischen Zutaten etwas Köstliches zaubert.

Wer womöglich einen Garten hat, sollte auch mal darüber nachdenken, gemeinsam einen Naschgarten anzulegen. Hierfür eignen sich ebenfalls Erdbeeren, auch Himbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren mögen die meisten Kinder und sind eine gute Möglichkeit. Obstbäume wie Apfel- oder Kirschbäume können ebenfalls eine schöne Er-

gänzung sein, wenn es der Platz zulässt. Bereits bei der Planung, Vorbereitung des Bodens zum Bepflanzen und beim Pflanzen selbst kann man die Kinder prima einbeziehen. Sie haben meist Spaß am Werkeln im Freien und sehen direkt ein Ergebnis der getanen Arbeit.

Lassen Sie die Kinder dann regelmäßig gießen und beobachten, wie die Pflanzen wachsen. Das kann zu einer schönen Routine werden und die Kinder lernen ganz nebenbei spielerisch Verantwortung zu übernehmen. Das Highlight wird dann sicherlich, wenn die Beeren und Früchte reif sind und geerntet werden können. Und direkt schon mal vom Strauch oder Baum zu Naschen, ist etwas ganz Besonderes!

Gleichzeitig schafft man durch ein solches gemeinsames Abenteuer wertvolle Erinnerungen. Nutzen Sie doch die frischen Möglichkeiten, die uns die Natur bereits ab dem Frühsommer bietet! Viel Spaß bei Ihren „beerigen“ Familienlebnissen wünscht Ihnen

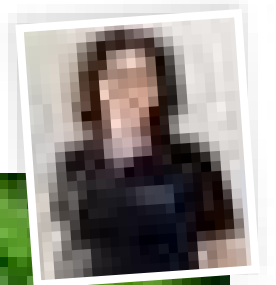
Ihre Cathrin

INFO

Hier finden Sie einige Erdbeerbelder in der Region:



Bild: Fotofreundin - stock.adobe.com





Re-Audit durch den TÜV Rheinland hervorragend bestanden

Die Bereiche „Ausgezeichnete Gemeinschaftsverpflegung“ und das zusätzliche „Modul Nachhaltigkeit“ wurden im November erneut mit ausgezeichneten Ergebnissen bestanden. Die Auditorin Sonja Kretschmar verteilte beim Rundgang durch die Küchen und bei der Dokumentenprüfung viel Lob und Anerkennung. Schon seit dem ersten Audit 2019 staunt sie über die Ordnung und Sauberkeit in allen Bereichen des Unternehmens. Das ist unter anderem auf die detailliert ausgearbeiteten Reinigungs- und Desinfektionspläne zurückzuführen. Das Ergebnis des Reinigungsprozesses wird täglich durch die Mitarbeiter*innen der Abteilung Qualitätssicherung überprüft. Interne Audits mit Rückmeldungen an die Geschäftsführung und

die Küchenleitung ergänzen den Prüfprozess. „Die für die Arbeitsabläufe verfügbaren zahlreichen unterschiedlichen Tools, wie Vorlagen zur Dokumentation, Checklisten, digitale Medien, werden von allen mit großer Routine verwendet. Das ist klasse und zeigt, dass bei der Entwicklung auf Praxisnähe geachtet wurde“, so Sonja Kretschmar. Für das umfangreiche Einholen von Kundenfeedbacks und die lückenlose Schulungsdokumentation erhielt LEHMANNs ebenfalls Pluspunkte. Detailliert überprüft wurden die Bereiche Einkauf, Lagerung, Schulungen der Mitarbeiter*innen, Hygiene, Lebensmittelqualität, Speiseplanung, Reklamationsmanagement, Service, Ökologie, Sicherheit und Arbeitsschutz. (el)

Termine

22. – 23. März 2025 – Düsseldorf
VeggieWorld

25. – 26. März 2025 – Düsseldorf
Deutscher Kitaleitungskongress

03. April 2025 – Bundesweit
Girl's Day und Boy's Day

20. Mai 2025 Bonn
LEHMANNs Kundenhygieneschulung

05. Juni 2025 – Bundesweit
Tag des Schulgartens

25. – 27. Juli 2025 – Köln
Gourmet Festival Köln

24. August - 07. September 2025 – Köln
Fine Food Days Cologne

22. – 24. August 2025 – Düsseldorf
Gourmet Festival Düsseldorf
Internationales Festival an der Kö

16. September 2025 Bonn
LEHMANNs Kundenhygieneschulung

23. – 24. September 2025 – Wiesbaden
Deutscher Kitaleitungskongress

24. – 25. September 2025 – Essen
Messe Schulbau

27. – 29. November 2025 – Düsseldorf
Deutscher Schulleitungskongress

Online-Großküche 

Erleben Sie unsere Online- Groß- küche!

Transparenz,
Qualität und
Genuss –
Live in der
weltweit
ersten
Online-
Großküche!



www.online-grosskueche.de

WEIL UNSERE KINDER GUTES ESSEN VERDIENT HABEN!



PREMIUM ZERTIFIZIERT

SPEISEANGEBOT • HYGIENE • NACHHALTIGKEIT

LEHki 
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

www.lehmanns-gastronomie.de

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