

Zukunftsfähigkeit von hochwertiger Kita- und Schulverpflegung – Innovative Lösungen für aktuelle Herausforderungen



Klaus Ludmann
Geschäftsführer
apetito Kids & Schools

Liebe Leserinnen und Leser,

unser Anspruch als marktführender Gemeinschaftsverpfleger ist klar: gleiche Chancen für alle Kinder – auch bei der Ernährung. Doch das Bereitstellen einer gesundheitsförderlichen Ernährungsumgebung für Kinder und Jugendliche wird immer anspruchsvoller.

Die Gemeinschaftsverpflegung steht heute vor beispiellosen Herausforderungen. In einer Zeit, die geprägt ist von sich schnell ändernden und krisenanfälligen globalen Zusammenhängen, sehen wir uns mit hohen Lebensmittelpreisen, unterbrochenen Lieferketten, Ernährungsarmut und einem eklatanten Fachkräftemangel konfrontiert. Diese Situation stellt, insbesondere für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen, eine enorme Herausforderung dar.


Gleichzeitig sind die Erwartungen an die Qualität und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung höher denn je. Neben den marktspezifischen Herausforderungen kommen politische Ansprüche an unsere Branche noch hinzu. Die Notwendigkeit einer ganzjährigen flächendeckenden Versorgung mit regionalen Lebensmitteln, die bedarfsgerecht und gesundheitsförderlich, insbesondere für Kinder und Jugendliche, sein sollen, soll die Ernährungsstrategie vorgeben. Wir sehen bei der Definition von Regionalität noch Beratungsbedarf.

In dieser Ausgabe von apetito aspekte widmen wir uns der zentralen Frage: Wie können diese Herausforderungen und die hohen Erwartungen in Einklang gebracht werden, um die Voraussetzungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung in Kita und Schule sicherzustellen?

Wir präsentieren Ihnen innovative Lösungen in Form von entkoppelten Systemen. Erfahren Sie mehr über das Prozessbeispiel eines entkoppelten Verpflegungssystems bei apetito, einschließlich seiner Implikationen für Menüplanung, Kostenmanagement und Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Wir beleuchten außerdem die Vorteile von Tiefkühlkost, auch bekannt als Cook & Freeze, für eine zukunftsfähige Verpflegung – von der Haltbarkeit und Lagerfähigkeit bis hin zur Wirtschaftlichkeit.

Diese Ausgabe soll Ihnen nicht nur Einblicke in die aktuellen Probleme bieten, sondern vor allem zeigen, dass es praktikable Lösungsvorschläge gibt, um diese Herausforderungen zu meistern. Wir geben Ihnen unser Fachwissen an die Hand, mit dem Sie konkret etwas bewirken können. Wir hoffen, dass Sie durch die Lektüre neue Perspektiven gewinnen und Inspiration für die gemeinsame Gestaltung einer zukunftsfähigen Kita- und Schulverpflegung finden.

Eine informative und inspirierende Lektüre wünscht Ihnen



Klaus Ludmann
Geschäftsführer apetito Kids & Schools



Entkoppelte Systeme:
Effizienz und Qualität für
Kitas und Schulen, S.3



Von der Lieferung bis
zum fertigen Essen in
Kitas und Schulen, S.3



Tiefkühlfrische Menüs
– fester Bestandteil der
Ernährung, S.5



Fazit, S.6

apetito stellt sich vor: Ernährungsspezialist für Kinder und Seniorinnen und Senioren

apetito bietet vielfältige, ausgewogene Menüs und zertifizierte Speisekomponenten nach „DGE ZERT-KONFORM“ für Kitas, Schulen und Seniorinnen und Senioren an. Fest steht: Gemeinsam können wir es besser. Deshalb führen wir persönliche Gespräche mit politischen Entscheidern. Zusammen mit Ihnen wollen wir die strukturellen Voraussetzungen für eine flächendeckend gute Ernährung in Deutschland schaffen.

Ihr Ansprechpartner:

Geschäftsbereich Kids & Schools:



Klaus Ludmann

Geschäftsführer
apetito Kids & Schools



Die apetito AG ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz im westfälischen Rheine (NRW). 1958 gegründet, ist apetito heute Marktführer im Bereich der **Gemeinschafts- und Individualverpflegung** und ist mit der Marke Costa auch im **Lebensmitteleinzelhandel** vertreten. apetito bietet in **Kindertagesstätten, Schulen,**

Unternehmen, Kliniken, Senioreneinrichtungen und für **Essen auf Rädern-Menüdienste** spezifische **Verpflegungslösungen** in Form von tiefkühlfrischen Menüs und Systemen an. Ebenfalls Teil der apetito Firmengruppe ist der apetito catering Konzern als einer der führenden Caterer in Deutschland.

Rund 1,4 Millionen Menschen verzehren täglich die Speisen des Unternehmens – davon in Deutschland rund 460.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 150.000 Menschen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und durch Essen auf Rädern. Die apetito Gruppe beschäftigt weltweit rund 12.400 Mitarbeiter, davon 9.900 in Deutschland.



Entkoppelte Systeme: Effizienz und Qualität für Kitas und Schulen

Angesichts des deutlichen Mangels an Personal und der wachsenden Zeitknappheit, die den Fokus auf frühkindliche Bildung und Erziehung sowie Schulbildung erschweren, erweisen sich entkoppelte Systeme in der Gemeinschaftsverpflegung als Game Changer für die gleichzeitig unabdingbare Notwendigkeit einer gesundheitsförderlichen Ernährung. Sie schaffen Entlastung und ermöglichen so, dass der Fokus verstärkt auf die Bildung und Betreuung der Kinder gerichtet werden kann. Den effizienten Prozess stellen wir Ihnen hier ausführlich dar:

Entkoppelte Systeme bieten in der Lebensmittelverarbeitung einen modernen Ansatz, der sich durch schnelle Verarbeitung und Tiefkühlung der Lebensmittel unmittelbar nach der Ernte auszeichnet. Diese Methode legt besonderen Wert auf die Erhaltung des natürlichen Geschmacks und der Nährstoffe. Der Prozess beginnt mit der Verwendung frischer Zutaten, die schonend bis kurz vor dem Garpunkt zubereitet werden, um ihre ursprünglichen Eigenschaften zu bewahren.

Ein wesentlicher Schritt in diesem Verfahren ist das Blanchieren von Gemüse direkt nach der Ernte, bei dem die Lebensmittel kurz in heißem Wasser oder Dampf behandelt werden. Dies stoppt enzymatische Prozesse, die ansonsten die Qualität der Produkte beeinträchtigen könnten. Beim anschließenden Schockfrostern, einem Kernprozess, werden die Zutaten schnell auf Temperaturen um -48 Grad Celsius herabgekühlt, um die optimale Frische zu konservieren und das Bilden großer Eiskristalle zu verhindern, die die Zellstruktur beschädigen könnten.



Von der Lieferung bis zum fertigen Essen in Kitas und Schulen

Lieferung und Lagerung: Kitas und Schulen erhalten die tiefgekühlten Menüs sicher verpackt in Kartons direkt vom Anbieter. Während des gesamten Transports wird darauf geachtet, die Kühlkette nicht zu unterbrechen, um die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Nach der Lieferung werden die Menüs in Tiefkühlschränken gelagert, um die Tiefkühlkette aufrechtzuerhalten.

Menüauswahl und Portionierung: Die Menüs sind so konzipiert, dass sie nach individuellem Bedarf portioniert werden können. Ein Speiseplan unterstützt Kitas und Schulen bei der täglichen Auswahl und Mengenplanung. Beim Herausnehmen der benötigten Menüs aus dem Tiefkühlschrank werden die einzelnen Komponenten zur Vorbereitung in Gastronormbehälter gelegt, während die übrige Ware sofort zurück in die Kühlung gebracht wird.

Zubereitung und Servieren: Die schonende Zubereitung der Menüs erfolgt im speziellen Ofen, in dem der Garprozess vollendet wird. Dieses Verfahren stellt sicher, dass die Menüs frisch fertiggestellt werden, was eine punktgenaue Zubereitung und optimale Frische zum Zeitpunkt des Verzehrs ermöglicht. Nachdem die Gerichte im Ofen fertig zubereitet sind, werden sie unmittelbar auf Tellern angerichtet oder in einer Buffetausgabe präsentiert.

Weitere Vorteile von entkoppelten Systemen

Die Anwendung entkoppelter Systeme in Kitas und Schulen bringt im Vergleich zur traditionellen Küche oder anderen Verpflegungssystemen erhebliche Vorteile mit sich:




Reduzierter Personalbedarf: Aufgrund des vereinfachten Zubereitungsprozesses ist insgesamt weniger Personal und davon deutlich geringer qualifiziertes Personal erforderlich.

Verminderter Raumbedarf: Da es sich um tiefkühlfrische Menüs handelt, wird weniger Lager- und Kühlfläche benötigt. Außerdem sind keine vollausgestatteten Küchen mehr erforderlich.

DGE-Standards: Die flexible Speiseplangestaltung, aufgrund der Zusammenstellung der Menüs mit verschiedensten Komponenten, garantiert diätisch passgenaue, nachhaltige und bedarfsgerechte Speisepläne nach den Qualitätsstandards der DGE.

Diese Vorteile sind insbesondere für Kitas und Schulen bedeutsam, da sie dazu beitragen, die Betriebs- und Personalkosten nachhaltig zu senken und die Effizienz der Speisenzubereitung zu steigern. Denn die tiefkühlfrischen Menüs ermöglichen eine flexible Menügestaltung und tragen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen bei, da nur die benötigte Menge zubereitet wird. Die nachfolgende Tabelle belegt darüber hinaus die finanziellen Vorteile der entkoppelten Systeme (Cook & Freeze):

Preisvergleich der unterschiedlichen Systeme

System 	Preis pro Menü 	Differenz zu Cook & Freeze 
Cook & Freeze (C&F)	5,05 €	–
Cook & Hold (C&H)	5,03 €	+ 0,02 €
Cook & Chill (C&C)	5,48 €	+ 0,43 €
Cook & Serve (C&S)	6,53 €	+ 1,48 €

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). „KuPS Abschlussbericht. Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung“, 2019.

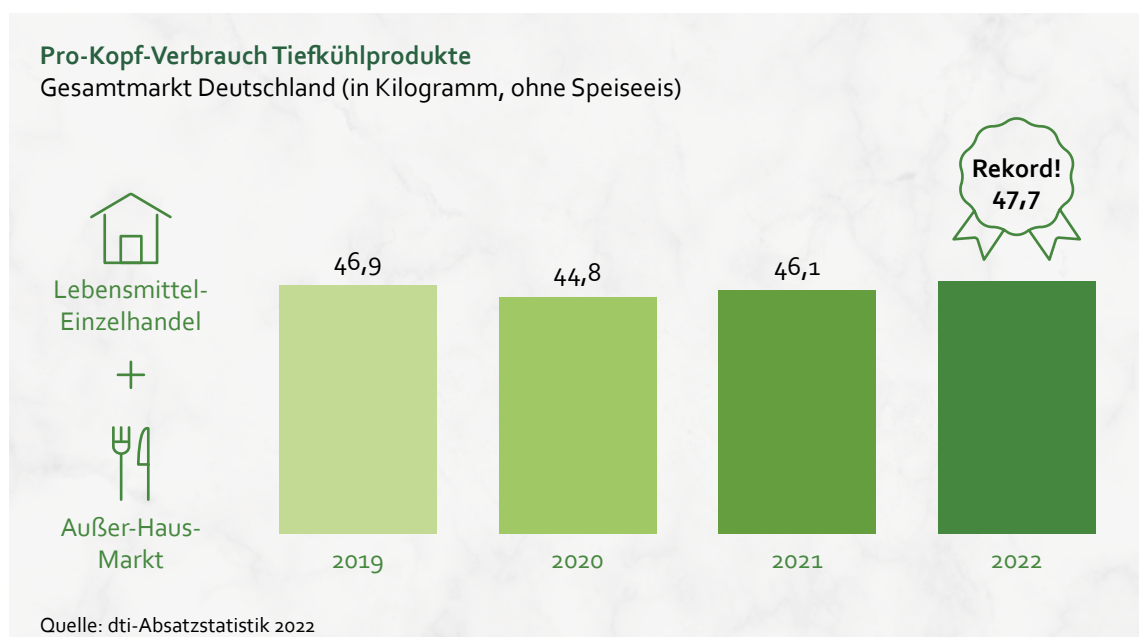
Ein weiterer entscheidender Aspekt entkoppelter Systeme ist die Möglichkeit, ganzjährig frische Produkte in hoher Qualität anzubieten. Diese Systeme gewährleisten eine bedarfsgerechte Versorgung, unabhängig von saisonalen Einschränkungen oder geografischen Besonderheiten. Kitas und Schulen können somit ganzjährig eine vielfältige und ausgewogene Ernährung sicherstellen, die an die spezifischen Bedürfnisse und Vorlieben der Kinder und Jugendlichen angepasst ist.

Zusammenfassend bieten entkoppelte Systeme eine effiziente und qualitativ hochwertige Alternative zur herkömmlichen Küche in Kitas und Schulen. Sie adressieren die Herausforderungen in Bezug auf Personal, Raum und Qualität, während sie gleichzeitig die Frische und den Nährwert der Speisen bewahren. In einer Zeit, in der Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz immer wichtiger werden, repräsentieren sie eine wichtige Innovation im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.



Tiefkühlfrische Menüs – Fester Bestandteil der Ernährung

Die Vorteile von tiefkühlfrischen Menüs sind längst in der Mitte der Gesellschaft anerkannt. Eine repräsentative Studie des Deutschen Tiefkühlinstituts, die das Kaufverhalten und die Einstellungen zu Tiefkühlprodukten während der Corona Pandemie untersuchte, fand heraus, dass praktisch jeder Haushalt (98 Prozent) Tiefkühlprodukte kauft und sie gerne nutzt – auch in nicht pandemischen Zeiten.¹ Die Corona-Zeit habe gut ein Drittel (33 Prozent) der Befragten veranlasst, die Verwendung von Tiefkühlprodukten zu intensivieren.² Der Trend hin zu tiefkühlfrischen Menüs lässt sich auch statistisch belegen: Das Jahr 2022 erreicht einen Rekord im Pro-Kopf-Verbrauch.



1) Tiefkühlkost boomt in Zeiten von Corona – und erleichtert Familien das Kochen während des Lockdown, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V., 21.11.2023
2) Ebd.

Fazit:

Das gemeinsame Anliegen von Politik und Gemeinschaftsverpflegern wie apetito muss klar sein: gesundheitsförderliche Ernährung für alle Kinder und Jugendlichen – unabhängig von der sozialen Herkunft. Eine der entscheidenden Voraussetzungen für die Garantie eben dieser gesundheitsförderlichen Ernährungsumgebung ist das Stärken von entkoppelten Systemen und deren möglichst flächendeckende Anwendung in der Kita- und Schulverpflegung. Deshalb fordern wir:

- ✓ Die Bedeutung von entkoppelten Systemen muss im Ausschreibungsprozess als Standard anerkannt werden. Durch eben solche leistungsbezogenen Ausschreibungen werden maßgeschneiderte Gesamtkonzepte zur Schul- und Kitaverpflegung etabliert und standardisierte Prozessketten initiiert, die langfristig Kosten der Einrichtungen senken. Vertiefende Infos unter: https://www.apetito.de/-/media/ApetitoDe/Presse/Public-Affairs/aspekte_archiv/aspekte-2023/apetito_Aspekte_02-2023_KS_online.pdf.
- ✓ apetito ist davon überzeugt, dass zentrale Herausforderungen im Kita- und Schulbereich wie zum Beispiel der Rechtsanspruch auf eine Ganztagsbetreuung im Grundschulbereich finanziell nur dann abbildbar sind, wenn auf die Verwendung von entkoppelten Systemen gesetzt wird.
- ✓ Tiefkühlfrische Menüs und ihre Vorteile sind in der Gesellschaft bereits bekannt und akzeptiert. Es ist Aufgabe der Politik, daraus konkrete Handlungsmaßnahmen abzuleiten und die richtigen Rahmenbedingungen zu setzen, um das Potenzial für eine gesundheitsförderliche Ernährungsumgebung für alle Kinder voll auszuschöpfen.

Sprechen Sie mit uns:

apetito Politikdialog
 Luca Lichtenthäler
 Tel. +49 221 39 75 03 725
 politikdialog@apetito.de