

MESSEN & EVENTS

Topthema: weniger Zucker



Christian Holz von culicons leitete mit einem Impulsvortrag in die Thematik ein und führte durch die Veranstaltung / Foto: frischli

Voneinander lernen, netzwerken und den eigenen Betrieb voranbringen ? das steht bei den Expertenrunden von frischli im Mittelpunkt. Bei der jüngsten Veranstaltung im Oktober in Dorsten, zu der frischli GV-Profis eingeladen hatte, diskutierten die Teilnehmer nach einem Impulsvortrag von Christian Holz von culicons zu aktuellen Herausforderungen der Kita- und Schulverpflegung und Trends im Dessertbereich.

Ralf Böttcher, Gebietsverkaufsleiter West bei den frischli Milchwerken, hatte Kunden aus der Kita- und Schulverpflegung nach Dorsten zur Expertenrunde eingeladen. Nachdem es bei einer vergleichbaren Veranstaltung im vergangenen Jahr um Seniorenverpflegung ging, standen dieses Jahr Dessertrends und die Anforderungen an eine moderne Kita- und Schulverpflegung im Mittelpunkt. An der Expertenrunde nahmen Kita- und Schulverpfleger aus Nordrhein-Westfalen teil, die zwischen 1.000 und 3.000 Essen pro Tag ausgeben.

Christian Holz von culicons führte durch die Veranstaltung und stieg mit einem Impulsvortrag zu aktuellen Dessertrends in die Thematik ein. Das Dessertangebot in Kitas und Schulen wird demzufolge von Klassikern dominiert. Das können Puddinge, Mousses und Cremes in den traditionellen Geschmacksvarianten Schoko und Vanille sein oder bekannte Süßspeisen wie Milchreis, Grießpudding und Rote Grütze. Dennoch sind auch neue Geschmacksvarianten und saisonale Produkte gefragt. Wobei gerade in der Kita- und Schulverpflegung entscheidend ist, in welcher Region eine Einrichtung angesiedelt ist und ob eher im ländlichen oder städtischen Raum: Während in der einen Schule zum Beispiel das frischli Cheesecake-Dessert der absolute Renner in Kombination mit Haferkeksen ist,

kommt woanders der Milchpudding Schoko besonders gut an. Insgesamt sind zucker- und fettreduzierte Desserts gerade in der Kita- und Schulverpflegung sehr gefragt ? ohne dabei auf Süßstoff auszuweichen. Dabei werden diese Vorteile von den Caterern vor allem Richtung Einrichtungsleitung und Eltern kommuniziert, während es für Kinder wichtig ist, dass es schmeckt.

In der folgenden offenen Diskussion wurden auch aktuelle Herausforderungen, denen die Betriebe im Alltag begegnen, und Themen wie allgemeine Food-Trends, etwa Bio-Produkte, sowie Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung angesprochen. Aktuell ist die Nachfrage nach Anbietern für Kita- und Schulverpflegung sehr groß. Doch einige Betriebe nehmen bewusst nicht mehr an öffentlichen Ausschreibungen teil, der Großteil hat mit Personalmangel zu kämpfen und die Unternehmen müssen für sich ausloten, wie stark und schnell sie wachsen möchten. Größter Knackpunkt ist dabei nicht die Essenzubereitung bei einer steigenden Anzahl an Kunden, sondern die Logistik bei der Auslieferung der Speisen. Auch wurde diskutiert, welches Dessertangebot den Betrieben fehlt oder wie frischli sie unterstützen kann. Diese Einsichten und Anforderungen direkt von den Praktikern fließen in die Produktentwicklung bei frischli ein.

Andreas Nagel, Küchenleiter im Alten- und Pflegeheim St. Anna in Dorsten, hatte wieder Räumlichkeiten für die Expertenrunde zur Verfügung gestellt. Aufgrund der positiven Rückmeldung der Teilnehmer ist eine Fortsetzung der Expertenrunden von frischli erwünscht, um den Dialog zwischen Branchenkollegen weiter zu vertiefen.