

Herausgeber:
„Heinzelmännchen“
Hausdienstleistungen Service GmbH

Voll im Trend – Snacks an Schulen –
Was kommt auf den Tisch:
Seite 2

Tischlein deck Dich! – Wie kommt
das Essen auf den Tisch:
Seite 3

Goodbye Plastik! – Verzicht auf
Einwegkunststoffprodukte
Seite 4

Geschäftsstelle:
Vor der Kaserne 6, 63571 Gelnhausen
Telefon 060 51.92 18-10 00
Fax 060 51.92 18-90 00
info@heinzelmännchen-gmbh.de
www.heinzelmännchen-gmbh.de

Heinzelmännchen Express



Teilnehmende Schulen 2018:

- Adolf-Reichwein-Schule, Rodenbach
- Alteburg-Schule, Biebergemünd
- Bergwinkelschule, Schlüchtern
- Berufliche Schulen, Gelnhausen
- Bertha-von-Suttner-Schule, Nidderau
- Brentanoschule, Altenhasslau
- Brüder-Grimm-Schule, Steinau
- Erich-Kästner-Schule, Bischofsheim
- Friedrich-August-Genth-Schule, Wächtersbach
- Georg-Büchner-Schule, Erlensee
- Grimmelshausen-Gymnasium, Gelnhausen
- Grundschule, Altenmittlau
- Haupt- und Realschule, Birstein
- Heinrich-Böll-Schule, Bruchköbel
- Henry-Harnischfeger-Schule, Bad Soden-Salmünster
- Käthe-Kollwitz-Schule, Langenselbold
- Kopernikuschule, Freigericht
- Kopernikuschule-Oberstufe, Freigericht
- Kreisrealschule, Gelnhausen
- LOG (Lichtenberg Oberstufengymnasium), Bruchköbel
- Martinusschule, Altenhasslau
- Martinusschule, Bad Orb
- Philipp-Reis-Schule, Gelnhausen
- Stadtschule, Schlüchtern
- Ulrich-von-Hutten Gymnasium, Schlüchtern

Die 10er Karte – bei Schülern und Eltern sehr beliebt.

Das Schulessen-MKK bietet mit 10er- und 20er-Karten den Schüler/-innen freie Auswahl beim Mittagessen. Sie können sich über das Menüangebot unter www.schulessen-mkk.de oder die Speisepläne in den Schulen informieren und entscheiden, wann sie in der Mensa essen wollen. An 15 Schulen wurde dieses Bezahlsystem bereits erfolgreich eingeführt und ist auch bei den Eltern sehr beliebt. So können sie sicher sein, dass ihre Kinder in der Schule eine warme Mahlzeit zu sich nehmen. Auf Nachfrage werden auch 20er-Karten angeboten.

Verkaufte 10er-Karten pro Jahr

	2016	2017	2018
10er	1107	1445	1760



Das Team der „Heinzelmännchen“ in der Schulverpflegung, v. l. Marion Martin, Christian Ay, Maria Lindenberger und Sabine Froschauer

Schulverpflegung im Wandel der Zeit

Essen sorgt nicht nur für Sättigung und Zufuhr von Nährstoffen, sondern schafft kulturelle, soziale und personale Identität. Für Jugendliche hat Essen einen anderen Stellenwert als für Erwachsene. Zudem ernähren sie sich gerne so, wie es die gleichaltrige Gruppe, die Peergroup, tut. Hier zeigt sich bereits die unterschiedliche Bedeutung von Essen. Während bei manchen das Motto vorherrscht, „Hauptsache es schmeckt und macht satt!“, stellen andere einen gesundheitsbezogenen Anspruch an die Ernährung. Letzteres geschieht häufiger bei Mädchen, die bei der Auswahl der Speisen eher zu Salat als zur Hausmannskost neigen.

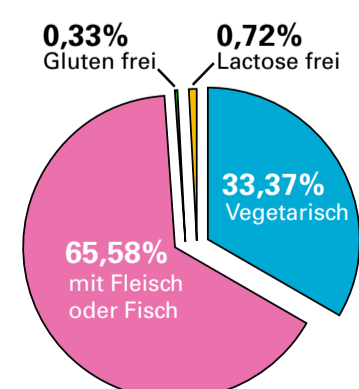
Daneben finden sich alle ernährungsbezogenen gesellschaftlichen Veränderungen auch in der Schule wieder. Dazu zählen beispielsweise die Nachfrage an vegetarischen oder veganen Speisen. Nach Schätzungen des proVeg e.V. (ehemals Vegetarierbund) liegt die Zahl der vegetarisch lebenden Menschen in Deutschland bei ca. 10 Prozent, die Zahl der Veganer bei ca. 1 Prozent. Bei den jugendlichen Mädchen zwischen 14 und 17 Jahren sind es 6 Prozent, bei den Jungen 2 Prozent. Aber auch der völlige Verzicht auf tierische Produkte liegt im Trend. Neben dem Verzicht auf Milch, Ei und Käse werden

auch Honig und tierische Zutaten wie Gelatine abgelehnt. Rund ein Prozent der Bevölkerung ernährt sich vegan. Neben diesen beiden Ernährungsformen ist die Gruppe der Flexitarier am größten. Sie lehnen Fleisch und tierische Erzeugnisse nicht grundsätzlich ab, stehen dem Thema offen gegenüber. Sie ernähren sich zu bestimmten Jahreszeiten oder einfach mal aus Interesse vegetarisch oder vegan. Die stetig wachsende Anzahl an veganen Restaurants, veganen Supermärkten oder dem steigenden Markt an Ersatzprodukten, wie Mandel-, Reis- oder Hafermilch, verdeutlichen dies.

In der Schulverpflegung wird dem Thema durch veränderte Rezepturen und neues Speisekreationen Rechnung getragen. Die neuen Trendthemen sollen aber nicht verhehlen, dass die Liebe zu PiPaPo, Pizza, Pasta und Pommes, nach wie vor ungebrochen ist. Auch die Annahme von Eltern, dass die ideale Ernährung der Kinder täglich Fleisch und Wurst beinhaltet, ist nicht selten.

Zu den ernährungsphysiologischen Gedanken gesellen sich weitere Nachhaltigkeitsaspekte. Aber nicht alles, was im Privathaushalt möglich ist, kann 1:1 auf die Schulverpflegung übertragen werden. Allerdings muss jeder einen Beitrag leisten und so sind auch die „Heinzelmännchen“ auf dem Weg, sich den Anforderungen an eine moderne, zeitgemäße Ernährung zu stellen und Maßnahmen umzusetzen.

Verteilung Menüs im Schuljahr 2018





Seyma Serdar

Wrap it up!

Seyma Serdar arbeitet in der Mensa der Kopernikusschule und bereitet täglich frische Speisen für das Schulessen-MKK zu. Hier zeigt sie wie man Wraps professionell rollt. Vielleicht können wir auf diesem Weg dazu anregen, diese leckere und abwechslungsreiche Zwischenmahlzeit einmal selbst zuzubereiten.



Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit!



Wraps mit frischen Zutaten sind bei Schülerinnen und Schülern als Zwischenmahlzeit sehr beliebt

Voll im Trend – Snacks an Schulen

Unter Snacks wird allgemein ein kleines, warmes oder kaltes Gericht verstanden, das im Bistro, der Cafeteria, im Kiosk oder der Mensa angeboten wird. Das schnelle Essen, das besonders als ToGo-Variante beliebt ist, ist auch bei Jugendlichen angesagt und stellt eine Alternative zum Mittagessen dar.

Unser Angebot kombiniert ein gesundes Angebot mit den Vorlieben der Schülerinnen und Schüler

Die „Heinzelmännchen“ bieten in jeder Schule gesunde und ausgewogene Snacks. Wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gefordert, beinhaltet unser Angebot Vollkornprodukte, sowie frisches Obst und Gemüse. An Getränken bieten wir an fast allen Schulen einen Wasserspender, an dem die Schüler kostenlos Wasser entnehmen können.

Auch beim Snackangebot steht der gesundheitsfördernde Aspekte im Vordergrund. Die DGE empfiehlt in ihren Qualitätsstandards für die Schulverpflegung unter anderem:

- Tägliches Angebot von Gemüseohkost und Obst
- Backwaren größtenteils aus Vollkornprodukten
- Hälfte des Angebotes aus vegetarischen Zutaten
- Weitestgehender Verzicht auf panierte Produkte
- Wo möglich, Einsatz von regionalen Bioprodukten bevorzugen

Herausfordernd für die „Heinzelmännchen“ ist es, die Anforderungen einer modernen Ernährungswissenschaft im Auge zu haben, aber auch die Wünsche und Vorlieben der gesamten Schulgemeinde zu berücksichtigen.

Die „Heinzelmännchen“ werden im Rahmen des Schulessen-MKK dem Anspruch durch ein abwechslungsreiches Angebot gerecht. Insbesondere bei den kalten Snacks bieten sie ein breites Sortiment an. Backwaren in Vollkornqualität, wie vielseitig belegte Brötchen, Laugenstangen, Bagels oder Focaccia. Aber auch ein selbst hergestelltes Müsli-Joghurt, Salatvariationen, Gemüsesticks mit Dip oder Obstsalate sind im Angebot und werden von den Schülerinnen und Schüler gerne angenommen.

Teil des Angebots sind auch süße Teilchen wie Kreppl oder Donuts. In den vergangenen Jahren wurde das Sortiment reduziert, ganz aus dem Sortiment sollen die beliebten Teilchen nicht verschwinden. Nicht alle Snacks werden in jeder Schule gleich gut angenommen. Deshalb variiert das Sortiment je nach Schultyp, dem Wunsch der Schule und der Nachfrage. Manche Produkte wie Focaccia oder Kartoffelstangen werden nur temporär, als

spezielles Saisonangebot oder im Rahmen von Aktionswochen angeboten. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Änderungen im Snackangebot wünschen. Wir und unser Serviceteam vor Ort sind bemüht, jeder Schule ein passgenaues Snackangebot zu liefern.

Was nehmen wir in Angriff?

Bei den warmen Speisen stehen Nudeln und Pizza hoch im Kurs, aber auch Kartoffeln mit Quark. Auch das fleischhaltige Angebot an Würstchen werden gerne gekauft. Andererseits sind es gerade vegane und vegetarische Angebote, die vor allem bei den Jugendlichen im Trend liegen. Rund 7 Millionen sind nach Angaben von ProVeg e.V. Vegetarier. Besonders hoch ist der Anteil der weiblichen Jugendlichen. Um ihnen gerecht zu werden, werden die Heinzelmännchen zukünftig mehr vegetarische und vegane Snacks anbieten und an entsprechenden Fortbildungen teilnehmen. Austauschprodukte, die anstelle von Milchprodukten eingesetzt werden können, stehen im Mittelpunkt eines solchen Koch-Workshops. Entsprechende Rezepturen sind in Bearbeitung und werden zeitnah auf Praxistauglichkeit überprüft.

Vor dem Hintergrund, dass zunehmend mehr Menschen wissen möchten, wo Produkte erzeugt und verarbeitet wurden und wie im Falle von Fleisch, die Haltungsbedingungen waren, wird Regionalität stärker in den Fokus rücken. Einen Anfang macht unser neuer Lieferant Denecke Frischdienst. Er ist, wie unser Fleischlieferant Eidmann, in Bruchöbel ansässig. Ein Teil der angebotenen Ware stammt bei beiden Betrieben aus Hessen. Insgesamt ist die Herkunft der tierischen Produkte in beiden Betrieben transparent und nachvollziehbar.



Ein guter Weg: In Zukunft wieder verstärkt bei Lieferanten und Erzeugern in der Region einkaufen

Tischlein deck Dich!

So einfach wie im Märchen kommt das Essen nicht auf den Tisch. Wenn das Essen auf dem Tisch steht, hat es einen langen Weg zurückgelegt – vom Erzeuger/Bauern zum Verkäufer/Lieferanten/Markt. Von dort zur Küche oder nach Hause. Erst nach der Zubereitung in der Küche gelangt es auf den Tisch.

Eigentlich fängt die Zubereitung einer Mahlzeit bei der Planung an. Zuhause hört man schon mal die Frage: „Was würdest Du denn gerne essen?“ Wer jeden Tag eine wohlschmeckende Mahlzeit auf den Tisch stellen will, muss wissen, was gekocht werden soll und dafür einkaufen. Für das Schulessen-MKK werden die Speisepläne schon viele Wochen im Voraus konzipiert/erstellt und die Zutaten dafür bei den Lieferanten bestellt.

Bei der Planung werden verschiedene Faktoren berücksichtigt. Zum Beispiel kann bei der Menü-Zusammenstellung die saisonale Verfügbarkeit von Obst oder Gemüse eine Rolle spielen. Auch der regionale Einkauf ist ein wichtiger Faktor. Zum einen sorgen Spezialitäten aus der Region für willkommene Abwechslung und geben dem Angebot eine besondere Note. Darüber hinaus werden Lieferwege verkürzt und damit die Umwelt entlastet. Die Kooperation mit den Unternehmen in der Region sorgt auch für den Erhalt von Arbeitsplätzen und ist gleichzeitig ein wichtiger Beitrag zur Qualitätssicherung.

Verantwortungsvolles Handeln – die Zukunft fördern.

Die „Heinzelmännchen“ zeigen, dass sie bereit sind, Verantwortung für die Menschen in der Region zu übernehmen. Seit 2006 versorgen sie Schul-Mensen im Main-Kinzig-Kreis mit dem Schulessen-MKK.

In den letzten 10 Jahren haben sich Essgewohnheiten und Umweltbewusstsein verändert. Das zeigt sich heute in den Angeboten, die sich immer auch an den Bedürfnissen orientieren. Ein wichtiges Entwicklungsziel für das Schulessen-MKK wird auch die Nachhaltigkeit sein. Bisher war es notwendig bei Großlieferanten Convenience- und Tiefkühlprodukte einzukaufen. Aber es bestehen bereits Beziehungen zu Lieferanten in der Region. Zu ihnen gehören die Firma Karl Eidmann GmbH&Co für Fleisch und Wurst sowie die Firma Gerhard Denecke Molkereierzeugnisse GmbH in Bruchköbel. Kooperationen zu weiteren Lieferanten und Erzeugern in der Region sollen in Zukunft ausgebaut werden

Goodbye Plastik!

Verzicht auf Einwegkunststoffprodukte in der Mensa

Deutschland verbraucht mit 15 Millionen Tonnen mehr Plastik als jedes andere Land in Europa – Tendenz steigend! Angesichts dieser Ausmaße müssen Alternativen zu Plastik gefunden werden. Europa und die Welt fangen an, nach ihnen zu suchen und diese erfolgreich einzuführen. Das Schulessen-MKK will auch seinen Beitrag leisten und unterstützt den Verzicht auf den Einsatz von Plastik.

Am 31.08.2018 hat der Kreistag des Main-Kinzig-Kreises beschlossen, auf vermeidbare Einwegkunststoffprodukte zu verzichten. In der Folge wurden die ersten Schritte in Richtung Trendwende eingeleitet.

Daraufhin wurde im Bereich des Schulessens-MKK das Sortiment überprüft und entschieden, schnellstmöglich auf Einwegkunststoffe zu verzichten und damit unnötigen Plastikmüll zu vermeiden. Ab dem 14. Januar 2019 werden alle Mensen, die am Schulessen-MKK teilnehmen, auf Einwegkunststoffverpackungen verzichten. Aus diesem Grund werden folgende Produkte in den Mensen nicht mehr angeboten: Kakao im Tétrapak und Joghurt in Bechern. Für unsere beliebten Produkte wie Salatscups, Obstbecher, sowie Müsli mit Joghurt suchen wir mit Hochdruck nach Alternativen für die Verpackungen.

Angestrebt ist eine Universal-Lösung, da neben dem Kauf von alternativen Verpackungen auch die Entsorgung geregelt werden muss. Das Ziel umweltfreundliche Verpackungen zu verwenden, wäre bereits umsetzbar. Die sachgerechte Entsorgung bleibt bisher eine Herausforderung, für die in Kürze auch eine Lösung gefunden werden soll. Die besondere Herausforderung bei der Entsorgung der alternativen Produkte besteht in der industriellen Kompostierung. Darüber hinaus müsste gewährleistet sein, dass von der Schülerschaft jeder kompostierbare Becher in die dafür vorgesehene Tonne geworfen wird. Um diese Herausforderung meistern zu können, sind Ideen und Lösungen gefragt. Dafür brauchen wir die Unterstützung der einzelnen Schulen und Schüler. Wir freuen uns auf Ihre/Eure Unterstützung und sind offen für innovative Ideen.



Einige Schulen geben mit gutem Beispiel voran und servieren die Mahlzeiten in Porzellangeschirr

Hessischer Tag der Schulverpflegung

Die „Heinzelmännchen“ haben am 19. September 2018 am Hessischen Tag der Schulverpflegung teilgenommen. Im Rahmen dieser Veranstaltung sollen Schulen, Caterer und Schulträger eine Möglichkeit haben, das eigene Verpflegungskonzept zu präsentieren.

Die „Heinzelmännchen“ stellten für das Schulessen-MKK das Motto „Vielfalt schmecken + entdecken“ vor. Unter diesem Motto wurden in verschiedenen

Schulen im Laufe des Jahres „Kräuterrätsel“ aufgebaut. Die Schüler/-innen sollten den Kräutern die richtigen Karten zuordnen. Hier gab es viel zu lernen, zu schmecken und zu riechen.



Einladung

Nikolausessen in der Mensa

6. Dezember 2018

Sie können an diesem Tag, zwischen 11:30 Uhr und 13:30 Uhr, mit ihrer Klasse ein besinnliches Weihnachtsessen in der Mensa genießen.

Bitte melden Sie sich bis zum 28.11.2018 bei uns an, damit wir besser für diesen besonderen Tag planen können.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Menü Klausl

Knuspriges Hähnchenschnitzel

mit Rahmsauce,
Zapfenkroketten und
Brokkoli mit Mandelblättchen.
Vanille-Zimtcreme

Menü Rudi

Leckeres vegetarisches Schnitzel

mit Rahmsauce,
Zapfenkroketten und
Brokkoli mit Mandelblättchen.
Vanille-Zimtcreme

Immer auf den Punkt!

An 22 Schulen im Main-Kinzig-Kreis sorgen die „Heizelmännchen“ täglich für ausgewogen Mahlzeiten und leckere Zwischenmahlzeiten. Damit diese Aufgabe zuverlässig erfüllt werden kann, wurden den Servicekräften drei Teamleitungen zugeordnet.

Der Vorteil besteht darin, dass die Teamleitung vor Ort für einen reibungslosen Ablauf in den Mensen sorgen. Sie können schnell reagieren, wenn eine Servicekraft ausfällt oder als Springer den Service übernehmen. Gleichzeitig sind sie auch Ansprechpartner für die Schulen, wenn es um das Angebot und den Service in den Schulen geht.

Unsere Teamleiterinnen



Eileen Grimm
Heinrich-Böll Schule in Bruchköbel



Helga Reifschneider
Friedrich-August-Genth-Schule,
Wächtersbach



Melanie Jöckel
Haupt- und Realschule, Birstein

Damit übernehmen die Teamleiterinnen eine wichtige Funktion bei der Qualitätssicherung und sorgen dafür, dass die Gäste das Schulessen-MKK genießen können.



Das neue Team in der Produktionsküche der Kopernikusschule Freigericht

Teamwork: Unsere neuen Köche stellen sich vor

Die Mahlzeiten für das Schulessen-MKK werden in der Produktionsküche in der Kopernikusschule in Freigericht zubereitet. Ein Team von vier Mitarbeiter/-innen bereitet hier im Cook&Chill-Verfahren Mittagsmenüs für 22 Schulen zu.

Die beiden Köche, Maria Lindberger und Christian Ay, haben im November 2018 ihre Tätigkeit aufgenommen. Frau Lindberger bringt für den neuen Job in der Schulverpflegung Erfahrungen aus der Gemeinschaftsverpflegung mit. Sie war unter anderem für Eurest Deutschland und in einem AWO-Seniorenzentrum als Köchin tätig.



Christian Ay

Christian Ay konnte nach einer Ausbildung im Kempinski Hotel Fürstenhof Erfahrungen in der Schweiz, Südamerika und England sammeln. Vor seinem Wechsel zur Schulverpflegung MKK war er Küchenchef in einem 4 Sterne Tageshotel in Meersbusch.

Das Küchenteam wird durch Frau Sabine Froschauer und Frau Marion Martin ergänzt. Sie übernehmen die Kommissionierung und bereiten das Essen für den Transport in die Schulen vor und sorgen so dafür, dass von Montag bis Donnerstag über 1.000 und Freitags 500 Mahlzeiten in den Mensen ausgegeben werden können.



Maria Lindberger

Neu dabei

Zwei neue Schulen beim Schulessen-MKK

Wir freuen uns, dass mit der Martinus Schule in Bad Orb und dem LOG (Lichtenberg Oberstufen-Gymnasium) in Bruchköbel zwei weitere Schulen am Schulessen-MKK teilnehmen.

Die Martinus-Schule in Bad Orb ist eine verbundene Grund- und Hauptschule mit ca. 420 Schülern. Dort bietet das Schulessen-MKK täglich ausgewogene Mahlzeiten für eine gesunde Ernährung für die Schülerinnen und Schüler sowie das Lehrerkollegium an.



Martinus-Schule in Bad Orb

Im LOG (Lichtenberg Oberstufen-Gymnasium) in Bruchköbel bewirtschaftet das Schulessen-MKK das Bistro und versorgt ca. 700 Schüler/-innen und das Lehrerkollegium mit frisch gebackenen Brötchen, knackigen Salaten und leckerem Kaffee, der hier nicht fehlen darf. Das Team der „Heizelmännchen“ hat sich schnell eingelebt und versucht den Wünschen der Gäste entgegenzukommen.



LOG (Lichtenberg Oberstufen-Gymnasium) in Bruchköbel

Wir bedanken uns gemeinsam mit unserem Team auf diesem Weg herzlich für das entgegenbrachte Vertrauen und freuen uns auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit.



Stefanie Röder,
Leitung Schulverpflegung

Frau Röder hat im Mai 2018 die Leitung der Schulverpflegung übernommen.