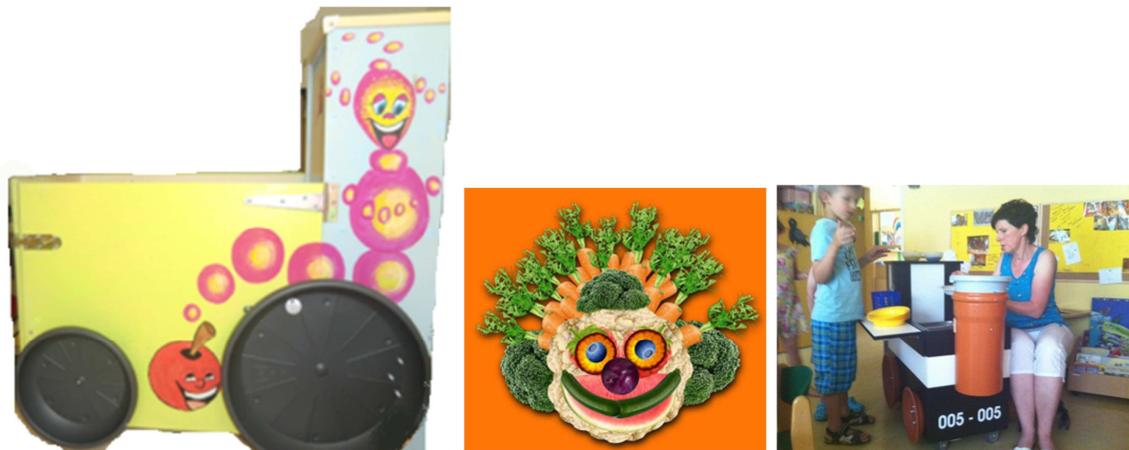


Neue Wege in der Essensversorgung für Kinder



FoodTrain

Wie kann eine gesunde und leckere Ernährung für Kinder aussehen?

Sicherlich nicht durch das Kübelessen, was leider noch Praxis in vielen Kindertageseinrichtungen ist. Morgens früh in einer Zentralküche gekocht – in Kübeln in die Kindertagesstätten transportiert und mittags lieblos, lauwarm und nicht immer frisch serviert.

Beim Transport warmer Speisen leidet häufig die Optik der Gerichte. So kommt es je nach Transportweg zu Verschwappungen, Vermischung von Komponenten und Garnituren. Nicht immer sind die Rezepturen ernährungsphysiologisch ausgewogen, da der Anbieter im Regelfall eine heterogene Zielgruppe beliefert, von Kindern bis zu Senioren, vom Angestellten bis zum Schwerarbeiter. Die ernährungsphysiologische Bewertung ist in hohem Maße von den Rezepturen und der Dauer der Transport- und Warmhaltezeit abhängig.

Viele Eltern sind damit nicht einverstanden und machen sich Gedanken über ein besseres Verpflegungssystem und die richtige Ernährung ihres Kindes.

Für die Entwicklung des Kindes spielt nämlich die gesunde Ernährung eine überaus wichtige Rolle. Nicht nur auf die Gesundheit sondern eine gesunde Ernährung wirkt sich auch aus auf die kognitive und geistige Entwicklung.

Was steht auf einem optimalen kindgerechten Speiseplan? Wie sollte die Ernährung des Kindes gestaltet werden? Geschmack, Ausgewogenheit, Frische sind einige Kriterien. Daneben spielen die Sinne eine wichtige Rolle.



Sehen (das Auge isst mit), riechen, schmecken und hören: Das Essen sollte auch für die Kinder ein Erlebnis werden.

Neben der sensorischen und ernährungsphysiologischen Qualität sind Kriterien zu beachten wie die Qualität der Hygiene, die mögliche Angebotsvielfalt, die Arbeitsorganisation, die Flexibilität und der Verbrauch an Ressourcen wie Energie und Wasser.

Die Stiftung Kinderplanet, der Förderkreis JUL gGmbH und die Firma Hugentobler aus der Schweiz haben sich in einer Projektgruppe zusammen gefunden um bei der Essensversorgung für Kinder neue Wege zu gehen.

Sie entwickeln gemeinsam das Projekt „*FoodTrain*“ und setzen das Projekt in Kindertageseinrichtungen in Weimar und Erfurt um.

Ziel ist es, die Gemeinschaftsverpflegung für Kinder auf neue Füße zu stellen mit folgenden Aspekten:

- kindgerechtes Essen
- frisch gekocht mit regionalen Produkten
- innovativ
- ausgewogen und gesund

Das von der Firma Hugentobler entwickelte System „Freeze´n´go“ bietet sehr gute Möglichkeiten, den Ansprüchen einer kindgerechten und leckeren Ernährung für Kinder gerecht zu werden.

„Freeze´n´go“ steht für kochen und kühlen und beschreibt ein Verpflegungssystem, bei dem die Gerichte nach dem Garen zunächst schnell gekühlt, in besonderen Greenvac-Schalen vakuumiert und dann bis zu 10 Tagen kühl gelagert und vor dem Verzehr wieder erhitzt werden. Das System „Freeze´n´go“ unterscheidet sich vom System „Cook and Chill“ durch die Produktions- und Vakuumierttechnik.

Mit diesem revolutionären Kochsystem können Sie als Koch die Speisen ohne Stress vorbereiten, schockkühlen auf 3 Grad Celsius, vakuumieren und bei Bedarf regenerieren.

Optimiert werden dabei aber nicht nur die Speisen, sondern auch die ständig steigenden Kosten und die Stressbelastung in Spitzenzeiten. So haben Sie endlich wieder vernünftige Arbeitszeiten, denn mit «freeze´n´go» kann in der Küche rund um die Uhr produziert werden - mit oder ohne Koch.

Die Vorteile des Systems:

- Zeitunabhängige Produktion
- Optimierung der Personalauslastung
- Renditesteigerung in der Küche
- Weniger Warenverluste
- Kreation eigener, schmackhafter Speisen
- Geschmack und Frische bleiben erhalten
- Die Speisen sind vakuumiert bis zu 10 Tagen haltbar.
- Verwendung regionaler Produkte

Die ersten Ergebnisse, die ersten Erfahrungen der Köche in der Produktion, die Rückmeldungen von Kindern, Eltern und Erzieherinnen sind äußerst positiv.

Es werden in dem Projekt „*FoodTrain*“ Erkenntnisse gewonnen, die das Versorgungssystem optimieren und schließlich übertragbar machen auf die Gemeinschaftsverpflegung anderer Kindertages-Einrichtungen. Das Ziel ist eine kindgerechte, gesunde Ernährung.

Damit kann dann ein Leitspruch der Stiftung Kinderplanet und der Förderkreis JUL gGmbH in Erfüllung gehen:

„Hier geht es mir gut“

Erfurt, im Juli 2012

Friedhelm Josephs

Vorstandsvorsitzender Stiftung Kinderplanet