

Inhalt



6

Macher

Lena und Martin Albrecht, Schulcatering Albrechthof:
Bio-Vielfalt aus der Hofküche 6

Maren Bucec, Ernährungsexpertin:
Elternsache 30

Nachgehakt

DGE-VerpflegungsCheck:
Feedback von Köchen, DGE und Kritikern 9

Planung und Technik

Küchen- und Mensaplanung:
Tipps für ein strukturiertes Vorgehen 12

Essensbestellung:
Neues System für Eltern, Schule und Caterer 32

Wissenschaft

Schulessen für Jugendliche:
Zugangsoptimierung in der Schulverpflegung 16

Konzept

Landeshauptstadt München: Frisch-Mischküche
Überzeugungssache 18

Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium, Duisburg:
Bio für alle 22

Opal Catering, Offenbach:
GreenCanteen-Zertifizierung 26

Food

Gemüse für Kinder kochen:
Steigerung der Akzeptanz von Gemüse 28

Rubriken

Kurz notiert 5

Termine, Impressum 15

Markt & Trend 34

Wir haben uns bewusst gegen das Gendern in unseren Texten entschieden, da derartige Formulierungen den Lesefluss behindern und von den Inhalten ablenken. Dazu kommt, dass die Genderzeichen den Unterschied zwischen den Geschlechtern eher betonen, als auszugleichen. Hilfsformulierungen wie Mitarbeitende sehen wir als Zwischenlösung, wenn auch diese grammatikalisch nicht korrekt ist. Sobald eine tatsächlich diverse und inkludierende Schreibweise gefunden wird, nutzen wir diese gerne.

GOGREEN Der Umwelt zuliebe: gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier. Der Versand dieses Hefts erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.



18



22



16

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?
Sind Sie interessiert an aktuellen Branchennews?

Besuchen Sie unsere Website:

www.schulverpflegung.com



Das Team des bayerischen Schulcaterers Albrechthof versorgt das Werdenfelder Land täglich mit 9.000 selbst gekochten Bio-Mittagessen.

Bild: Albrechthof

Bilder: Albrechthof, Wagner, Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium Duisburg, Николай Срибняник – stock.adobe.com