

FAQ's – Catering Haus Waldeck

Stand Februar 2024

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (UND ANTWORTEN)

Liebe Eltern,
Liebe Tischgäste,
Liebe Interessierte,

wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Griesheimer Kinder und Jugendliche vollwertig, abwechslungsreich und schmackhaft zu verpflegen. Hierbei möchten wir transparent über unsere Leistungen und Menüs informieren.

Uns erreichen Fragen aus verschiedenen Interessensgruppen, insbesondere von Eltern, Elternbeiräten, Kita-Leitungen und interessierten Bürgern. Zur Verbesserung unseres Service haben wir daher häufig gestellte Fragen und Antworten nachfolgend für Sie gebündelt.

FRAGEN (UND ANTWORTEN)

1. Seit wann betreibt das Haus Waldeck Catering?
2. Wer ist der Auftraggeber für die Mittagessensverpflegung?
3. Wie setzt sich der Essenspreis beim Catering zusammen?
4. Woher werden die Lebensmittel bezogen?
5. Wieviel Essensportionen werden täglich zubereitet?
6. Wie oft wiederholt sich der Speiseplan?
7. Wird eine Wahlmöglichkeit angeboten?
8. Gibt es eine Empfehlung zur maximalen Zuckerzufuhr? Wieviel Zucker wird in den Speisen verwendet?
9. Wie setzen wir Zucker ein?
10. Wo finde ich die Nährwertangaben der Speisen?
11. Welche Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien werden berücksichtigt?
12. Wie groß sind die Portionen?
13. Werden die Speisen frisch zubereitet?
14. Werden sogenannte Convenience-Produkte verwendet?
15. Was bedeuten die Buchstaben- und Zahlenkombinationen auf den Speiseplänen?
16. Wird nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gekocht?
17. Was empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)?
18. Wie werden die Speisen transportiert?
19. Wie können Essensteilnehmer das Essen bewerten und Rückmeldung geben?
20. Wie ist der Umsetzungsstand des geplanten Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes?
21. Grundlegendes zur Tierhaltungskennzeichnung
22. Warum werden keine Fleischprodukte der Haltungsstufe BIO angeboten?
23. Insekten als Lebensmittel – Welche sind zugelassen?
24. An wen kann ich mich bei Fragen, Anregungen und Kritik wenden?

1. Seit wann betreibt das Haus Waldeck Catering?

Gestartet sind wir im Jahr 2013 als Caterer der Gerhart-Hauptmann-Schule. Im Jahr 2017 haben wir im Rahmen eines Pilotprojektes die Mittagsverpflegung für das Kinder- und Familienzentrum Rheinstraße übernommen. Seit 2020 verpflegen wir alle städtischen Kitas mit Mittagsmenüs.

2. Wer ist der Auftraggeber für die Mittagessensverpflegung?

Das Catering Haus Waldeck wurde zur Lieferung des Mittagessens der Kindertagesstätten, Kinder- und Familienzentren und Betreuenden Grundschulen durch den Magistrat der Stadt Griesheim beauftragt.

3. Wie setzt sich der Essenspreis beim Catering zusammen?

Die Kalkulation des Essenspreises beinhaltet neben den eigentlichen Kosten für Lebensmittel (= Wareneinsatz) noch weitere Bestandteile:

- Wareneinsatz (für Lebensmittel)
- Betriebskosten (bspw. Strom, Wasser, Entsorgung, Instandhaltungen)
- Personalkosten
- Abschreibungen (für Küchengebäude und Küchenausstattung)
- Transportkosten (Essenstransport)
- Gewinnzuschlag
- Steuern (bspw. Körperschafts- und Gewerbesteuer)

4. Woher werden die Lebensmittel bezogen?

Unsere Lebensmittel beziehen wir überwiegend von Lieferanten aus der Region. Dabei verwenden wir mehrheitlich frische und saisonale Produkte.

5. Wieviel Essensportionen werden täglich zubereitet?

Aktuell bereiten wir täglich im Durchschnitt etwa 970 Mittagessensportionen zu. Tendenz steigend.

6. Wie oft wiederholt sich der Speiseplan?

Die Speisepläne orientieren sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), so dass der Menüzyklus wenigstens 4 Wochen betragen sollte. Die Wiederholungsrate unserer Speisepläne liegt bei 6 bis 8 Wochen. Besondere „Lieblingsspeisen“ unserer Tischgäste werden gerne auch häufiger angeboten.

7. Wird eine Wahlmöglichkeit angeboten?

Neben unserem Menü 1, unserer „Normalkost“ bieten wir mit unserem Menü 2 eine vegetarische Variante an. Saisonale Angebote, kulturspezifische und regionale

Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte werden nach Möglichkeit gerne berücksichtigt.

8. Gibt es eine Empfehlung zur maximalen Zuckerzufuhr? Wieviel Zucker wird in den Speisen verwendet?

Die DGE empfiehlt in Ihren „10 Regeln für eine vollwertige Ernährung“ Zucker generell einzusparen. Wir setzen daher stark verarbeitete und zuckergesüßte Lebensmittel selten und maßvoll ein. Die beste Möglichkeit um Zucker zu sparen, ist die eigene Zubereitung von Speisen und der damit verbundene sparsame Zuckereinsatz, auf den wir großen Wert legen.

Die DGE, die Deutsche Adipositas-Gesellschaft e. V. (DAG) und die Deutsche Diabetes Gesellschaft e. V. (DDG) haben Ende 2018 gemeinsam ein Konsensuspapier veröffentlicht mit einer Empfehlung zur maximalen täglichen Zufuhr freier Zucker. Mit dem Konsensuspapier schließen sich die drei Fachgesellschaften der Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) aus dem Jahr 2015 an und sprechen sich für eine maximale Zufuhr freier Zucker von weniger als 10 % der Gesamtenergiezufuhr aus. Bei einer Gesamtenergiezufuhr von beispielsweise 2.000 kcal/Tag entspricht diese Empfehlung einer maximalen Zufuhr von 50 g freien Zuckern/Tag. Dazu zählen in Lebensmitteln zugesetzte Monosaccharide und Disaccharide, sowie in Honig, Sirupen, Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten natürlich vorkommende Zucker.

Angaben über die wichtigsten Nährwerte sind auf unseren Speiseplänen deklariert.

9. Wie setzen wir Zucker ein?

Zucker setzen wir gemäß den Empfehlungen der DGE moderat in sehr geringen Mengen ein. Alle 14 Tage wird eine süße Hauptspeise und einmal wöchentlich eine Quark- oder Puddingspeise angeboten. Die Speisen werden selbst zubereitet, so dass ein sparsamerer Zuckereinsatz sichergestellt ist. Dieser ist um ein vielfaches geringer, als bei vorgesüßten Fertigprodukten.

Darüber hinaus wird einmal wöchentlich frisches Obst als Nachtisch angeboten. Die weiteren Nachspeisen an den verbleibenden drei Wochentagen werden direkt in den Kindertagesstätten zubereitet, vorzugsweise frisches Obst.

10. Wo finde ich die Nährwertangaben der Speisen?

Die Nährwerte sind auf den Speiseplänen jeweils unter dem Menü deklariert. Die Angaben beziehen sich jeweils auf 100 g. Angegeben sind

- der Energiegehalt in Kilokalorien (kcal) sowie die Gehalte an
- Fett (F)
- Eiweiß (E)
- Kohlenhydraten (KH)

Hierzu ein Menü-Beispiel: Rindergulasch dazu Butterspätzle gemischter Salat
kcal 50 F 1.77 E 3.86 KH 4.27

11. Welche Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien werden berücksichtigt?

Bei der Speisenzubereitungen gehen wir auf Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien bei Vollei, Nüssen und Lactose ein. Dabei können wir sowohl Allergikern wie auch Nicht-Allergikern die gleiche Menülinie anbieten.

12. Wie groß sind die Portionen?

Die Portionsgrößen richten sich grundsätzlich nach den Empfehlungen der DGE. Je nach Altersstufen gibt es unterschiedliche Empfehlungen für Portionsgrößen (bspw. U3-, Ü3-, Hort-Kinder). Darüber hinaus stehen wir kontinuierlich mit den verpflegten Einrichtungen in Kontakt und können die Portionsgrößen bei Bedarf anpassen.

13. Werden die Speisen frisch zubereitet?

Wir kochen täglich frisch und mit schonenden Garverfahren. Hierdurch und durch kurze Lieferwege innerhalb Griesheims bleiben viele gesunde Nährstoffe erhalten.

14. Werden sogenannte Convenience-Produkte verwendet?

Es werden auch Convenience-Produkte verwendet.

Das Wort "Convenience" stammt aus dem Englischen und heißt wörtlich übersetzt: Bequemlichkeit, Annehmlichkeit, aber auch Zufriedenheit und Vorteil. Man versteht darunter im Grunde alle Lebensmittel, die einen höheren Bearbeitungsgrad als Rohware haben, bspw. geschnittener Salat, geschälte Kartoffeln, Tomatenmark.

Bei Convenience-Produkten unterscheidet man je nach Bearbeitungsgrad 5 Stufen:

- Stufe 1: küchenfertig: z. B. unzubereitetes Tiefkühl-Gemüse, Fischfilet, Mischsalat, Backmischung, Krustaden
- Stufe 2: garfertig: z. B. Nudeln, Schnitzel (paniert), Tiefkühl-Pommes-Frites
- Stufe 3: aufguss-/anrührfertig: z. B. Kartoffelpüree-Pulver, Instantgerichte, Tütensuppe
- Stufe 4: zubereitungsfertig / regenerierfertig: z. B. Konserven (Tomatenmark), Tiefkühl-Fertiggerichte, Mikrowellengerichte, Tiefkühlorte
- Stufe 5: verzehrfertig: z. B. Fischkonserven, Backwaren, Schokoriegel, Speiseeis oder Fruchtjoghurt

Wir verwenden insbesondere Convenience-Produkte der Stufen 1 und 2, wie bspw. Mischsalat, geschältes Gemüse, Nudeln, Reis. Ein wichtiger Vorteil bei der Verwendung dieser Convenience-Lebensmittel liegt in der zeitsparenden Zubereitung bei gleichbleibend hoher Produktqualität.

15. Was bedeuten die Buchstaben- und Zahlenkombinationen auf den Speiseplänen?

Die Buchstaben- und Zahlenkombinationen sind Codes bzw. Abkürzungen für Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene. Hierzu einige Beispiele:

Zusatzstoffe

Code	Bezeichnung
Z1	mit Konservierungsstoff/en
Z2	mit Antioxidationsmittel/n
Z4	mit Farbstoff/en
Z5	mit Süßungsmittel/n
Z5A	mit Zucker und Süßungsmittel/n

Allergene

Code	Bezeichnung
01	Glutenhaltiges Getreide
02	Krebstiere
03	Eier
05	Erdnüsse
06	Soja
07	Milch

In Deutschland ist die Verwendung und Deklaration von Lebensmittelzusatzstoffen durch verschiedene Gesetze geregelt, bspw. durch EU-Verordnungen und der deutschen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung.

Eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe sind in den belieferten Einrichtungen hinterlegt und stehen auf unserer Internetseite unter folgendem Link als pdf-Dokument zum Download bereit:

https://hw.griesheim.de/fileadmin/formulare/catering/Allergene_und_Zusatzstoff_Liste_Catering.pdf

16. Wird nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gekocht?

Bei der Zubereitung unserer Menüs orientieren wir uns sowohl an den Wünschen und Bedürfnissen unserer jungen Tischgäste, als auch an den Leitlinien und Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Hierdurch fließen aktuelle ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und Empfehlungen in die Zubereitung unserer Speisen ein. Unsere Speisepläne entsprechen etwa zu 95% den DGE-Empfehlungen.

17. Was empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)?

Unsere Speisepläne entsprechen vorwiegend - etwa zu 95% - den DGE-Empfehlungen. Bezogen auf eine Woche empfiehlt die DGE ...

- 5 x abwechselnd Speisekartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen etc.
- 5x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat, davon mind. 2x Rohkost oder Salat
- mind. 2x Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)
- mind. 2x Milch oder Milchprodukte
- max. 2x Fleisch
- mind. 1x Seefisch

Weitere Informationen finden Sie in der Übersicht der DGE „10 Regeln der DGE“ (pdf-Dokument):

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fm/10-Regeln-der-DGE.pdf>

18. Wie werden die Speisen transportiert?

Zur Anlieferung nutzen wir hochwertige, beheizbare Transportbehälter, die auch während des Transports und in den gepflegten Einrichtungen die geforderten Temperaturen halten. Kaltspeisen, wie bspw. Salat, Nachtisch und Obst werden in vorgekühlten Thermoportern transportiert. Qualität und Hygiene werden dokumentiert und regelmäßig überwacht.

19. Wie können Essensteilnehmer das Essen bewerten und Rückmeldung geben?

Zur Sicherung der Qualität und Zufriedenheit unserer Essenteilnehmer haben wir in den gepflegten Einrichtungen ein einfaches Bewertungssystem eingeführt. Die Bewertung unserer jungen Tischgäste erfolgt mittels Smileys.



Die Ergebnisse können uns täglich von den gepflegten Einrichtungen zurück gemeldet werden. Durch diese Rückmeldungen fließen die Erfahrungen der Kinder und Erzieherinnen in unsere Speiseplanung ein.

Unsere Küchenleitung besucht zudem die gepflegten Einrichtungen während der Essenszeiten, um sich einen persönlichen Eindruck zu verschaffen und ein direktes Feedback zu erhalten.

In Kooperation mit den Kindertagesstätten sowie Kinder- und Familienzentren führen wir Aktionstage durch, an denen die Kinder unsere Küche erleben dürfen unter dem Motto: „Wo kommt denn mein Essen her?“

20. Wie ist der Umsetzungsstand des geplanten Tierhaltungskennzeichnungs-gesetzes?

Mit Inkrafttreten des Tierhaltungskennzeichengesetzes am 24.08.2023 wurde in Deutschland eine verbindliche Haltungskennzeichnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs eingeführt. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) legte dazu Punkte für eine verpflichtende, staatliche Tierhaltungskennzeichnung vor und macht die landwirtschaftliche Tierhaltung damit zukunftsfest.

Das Gesetz regelt, dass Verbraucher über die Herkunft der Lebensmittel informiert werden. Die Kennzeichnung der Verpackung in Supermärkten und Metzgereien, machen für Verbraucher die Herkunft bzw. die Haltungform der Fleischprodukte transparent.

Die Tierhaltung umfasst vier Bausteine:

- Eine verbindliche Tierhaltungskennzeichnung
- Förderkonzept für den Umbau der Ställe
- Bessere Regelung im Tierschutzrecht
- Anpassungen im Bau und- Genehmigungsrecht

21. Grundlegendes zur Tierhaltungskennzeichnung

Es werden fünf Haltungsstufen unterschieden:

Stallhaltung

Die Haltung während der Mast erfolgt entsprechend der gesetzlichen Mindestanforderungen.

Stallhaltung „plus“ Platz

Den Tieren steht mindestens 20 Prozent mehr Platz im Vergleich zum gesetzlichen Mindeststandard zur Verfügung.

Frischlufstall

Den Tieren wird innerhalb des Stalls ein dauerhafter Kontakt zum Außenklima ermöglicht.

Auslauf / Freiland

Den Tieren steht ganztägig, mindestens jedoch acht Stunden pro Tag, ein Auslauf zur Verfügung bzw. sie werden in diesem Zeitraum im Freien ohne festes Stallgebäude gehalten.

Bio-Fleisch

Die Tierhaltung entspricht den Anforderungen der EU-Ökoverordnung. Das bedeutet, die Tiere haben eine noch größere Auslauffläche und noch mehr Platz im Stall.

Die Kennzeichnung der Haltungsformen ist deutlich auf der Verpackung anzugeben. Die verpflichtende Tierhaltungskennzeichnung wird schrittweise eingeführt. Begonnen wird mit Fleischprodukten vom Schwein. Weitere Tierarten wie Rind, Milchvieh oder

Geflügel sollen schrittweise in die verpflichtende staatliche Tierhaltungskennzeichnung aufgenommen werden.

Quelle: <https://www.bmel.de> – Stand August 2023

Als Caterer möchten wir Verbraucher transparent informieren. Unsere Lieferanten sind bestrebt, in Zukunft die Haltungsstufen zu deklarieren. Die Umsetzung wird – analog der Einführung der Tierhaltungskennzeichnung - schrittweise erfolgen. Dabei sind die Lieferanten auf die Umsetzung der Kennzeichnungspflicht durch die Produzenten angewiesen.

22. Warum werden keine Fleischprodukte der Haltungsstufe BIO angeboten?

Verfügbarkeit

Bio-Fleisch wird derzeit sowohl beim regionalen Metzger sowie bei unseren Großlieferanten aufgrund der allgemein zu geringen Nachfrage noch nicht in ausreichender Menge und Vielfalt angeboten. Für die Verpflegung und das Catering von Kindern unterschiedlicher Altersstufen ist es bspw. auch relevant, dass die verschiedenen Arten von Fleisch- und Fischprodukten in unterschiedlichen Portionsgrößen verfügbar sind. Unsere Lieferanten können uns diese Produkte derzeit nicht anbieten.

Logistik

Die Einführung einer zusätzlichen Produktlinie in Bio-Qualität bedarf logistischer Voraussetzungen, (Lagerhaltung, räumliche Gegebenheiten, zusätzliche Produktionslinie, zusätzlicher Personalbedarf, etc.). Die logistischen Kapazitäten sind begrenzt.

Essenpreis

Bei der Frage, ob und inwieweit Lebensmittel der Haltungsstufe BIO angeboten wird, sind auch wirtschaftliche und soziale Aspekte einzubeziehen. Die Bezugspreise von Fleischprodukten der Haltungsstufe BIO sind etwa um das Dreifache höher als konventionell erzeugte Produkte. Die Verwendung von Bioprodukten würde zwangsläufig zu höheren Essenspreisen führen. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass unabhängig des sozialen Status möglichst alle Kinder die Möglichkeit haben sollen, am gemeinsamen Essen in den Kindertagesstätten teilzunehmen.

23. Insekten als Lebensmittel – Welche sind zugelassen?

Immer mehr Insekten werden als Lebensmittel zugelassen, etwa der gelbe Mehlwurm, die Europäische Wanderheuschrecke, die Hausgrille und der Getreideschimmelkäfer. Sie dürfen auch anderen Produkten wie Backwaren, Nudeln und Fleischersatzprodukten zugesetzt werden.

Das Wichtigste in Kürze:

- Insekten gelten in der EU als neuartige Lebensmittel und müssen zugelassen werden.
- Der gelbe Mehlwurm, die europäische Wanderheuschrecke und die Hausgrille haben in den letzten Jahren die Zulassung erhalten. Seit Anfang 2023 trifft das auch auf den Getreideschimmelkäfer zu.
- Für die tropische Hausgrille, die Honigbienen Drohnenbrut und die Larve der schwarzen Soldatenfliege gilt weiterhin eine Übergangsregelung.
- Beim Verzehr von Insekten können allergische Reaktionen auftreten. Produkte müssen daher entsprechend gekennzeichnet werden.

Gelber Mehlwurm

Der gelbe Mehlwurm war das erste Insekt, das in Europa als Lebensmittel zugelassen wurde. Die durch Wärme getrocknete Larve des Mehlkäfers *Tenebrio molitor* darf als Ganzes oder gemahlen als Lebensmittel verkauft werden. Des Weiteren kann sie auch als Pulver bis zu einem Anteil von 10 Prozent in verschiedenen Lebensmitteln wie zum Beispiel Nudeln, Keksen oder Proteinprodukten verwendet werden.

Europäische Wanderheuschrecke

Seit November 2021 ist auch die Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*) als Lebensmittel zugelassen. In 3 Varianten darf sie in Europa seitdem verkauft werden:

- gefroren (ohne Flügel und Beine)
- getrocknet (ohne Flügel und Beine)
- gemahlen

Als Zutat kann sie zum Beispiel in verarbeiteten Kartoffelprodukten, Nudeln, Suppen, Salaten, Schokoladenerzeugnissen, Frühstückscerealien, Back- oder Wurstwaren verwendet werden.

Hausgrille, Heimchen

Die Hausgrille (*Acheta domesticus*) hat als drittes Insekt die Zulassung als neuartiges Lebensmittel bekommen. Auch ihr Verkauf in Europa ist seit 2021 gesetzlich geregelt. Sie kann ebenfalls in verschiedenen Formen als Lebensmittel verkauft werden: im Ganzen, gefroren oder gefriergetrocknet und vermahlen zu Pulver. Neu hinzugekommen ist im Januar 2023 die Zulassung des teilweise entfetteten Pulvers.

In welchen Lebensmitteln sie als Zutat verarbeitet werden darf und wie hoch dabei der Anteil sein darf, ist ebenfalls geregelt. Es ist demnach möglich, unter anderem Brot und andere Backwaren, Fleischzubereitungen, Soßen, Schokoladen, bierähnliche Getränke und Mischungen aus alkoholischen Getränken mit ganzen oder vermahlenden Heimchen in Europa zu kaufen.

Larve des Getreideschimmelkäfers, oder auch "Buffalowurm"

Als neuartiges Lebensmittel ist seit Januar 2023 die Larve des Getreideschimmelkäfers – auch bekannt als "Buffalowurm" - zugelassen. Gekennzeichnet werden müssen diese oder Lebensmittel mit dieser Zutat mit "Larven von *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelkäfer)". Die Larven können gefroren, als Paste, getrocknet und in Pulverform in Lebensmitteln verarbeitet werden.

Laut Zulassung ist es möglich, sie in zahlreichen Lebensmitteln einzusetzen, vor allem in Getreideprodukten wie Brot und Brötchen, Getreideriegeln, Porridge oder Nudeln. Weiter können sie unter anderem auch Zutat von Molkenpulver, Chips, Fleischzubereitungen oder Nahrungsergänzungsmitteln sein.

Besondere Kennzeichnungsvorschriften bei Insekten

Im Zutatenverzeichnis muss das jeweilige Insekt mit dem wissenschaftlichen und dem deutschen Namen, etwa "*Acheta domestica* (Hausgrille)" genannt werden.

Nach einer wissenschaftlichen Bewertung durch die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gilt der Verzehr dieser Insekten als gesundheitlich unbedenklich. Da es jedoch bei empfindlichen Personen zu allergischen Reaktionen kommen kann, müssen Produkte einen Hinweis auf mögliche Kreuzreaktionen bei Allergien auf Krebs- und Weichtiere oder Hausstaubmilben tragen. Dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe zur Zutatenliste stehen.

Quelle: <https://www.verbraucherzentrale.de> – Stand Februar 2023

Als Caterer deklarieren wir Inhaltsstoffe auf dem Speiseplan. Dort werden Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen.

24. An wen kann ich mich bei Fragen, Anregungen und Kritik wenden?

Damit aufkommende Fragen, Anregungen und Kritik effizient bearbeitet werden können, wenden Sie sich bitte zunächst an die zuständigen Ansprechpartner in den verpflegten Einrichtungen oder an die Elternbeiräte. Diese können Ihre Fragen ggf. bereits beantworten oder leiten diese gerne gebündelt an uns weiter.