

## Qualitätsfaktoren beim KITA-Express

### -Eine Erfolgsgeschichte-

Frau Oppermann, Sie haben sicherlich die aktuellen Pressemeldungen und Diskussionen zur schlechten Qualität von Kita-Essen mitbekommen. Offensichtlich weist das Essen in deutschen Kitas erhebliche Defizite auf. Zu diesem Ergebnis kommt eine neue Studie der Bertelsmann Stiftung. Zu wenig Gemüse und Obst, kaum Fisch, dafür umso mehr Fleisch. **Auch Sie bieten mit dem KITA-Express in Kassel und Braunschweig Catering für Kitas an. Gelten die Pressemeldungen auch für den KITA-Express oder wie heben Sie sich von „den schwarzen Schafen“ ab?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Die Speisepläne des KITA-Express enthalten nur wenig Fleisch und es wird grundsätzlich täglich ein vegetarisches Gericht angeboten. Damit unterscheiden wir uns gegenüber vielen anderen Caterern. Der KITA-Express ist eine Frischküche. Hier wird früh morgens die frisch angelieferte Ware direkt verarbeitet, geschält, geschnitten und gekocht.

### **Was sind die wichtigsten Qualitätsstandards des KITA-Express bei der Zubereitung von kindgerechter Nahrung?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Frische Lebensmittel, viel Gemüse und Obst sind die Grundsteine für das Ernährungskonzept des KITA-Express. Auf Geschmacksverstärker im Essen wurde seit jeher verzichtet. Die Speisepläne werden so gestaltet, dass die Empfehlungen der DEG für ausgewogenes, fleischreduziertes Essen erfüllt werden. Wir kochen salzarm, würzen mit Kräutern und bieten Kinderportionen an. So lassen wir z.B. unsere Bratwurst in 100 gr. Portionen herstellen.

### **Wie sichern Sie diese Standards bei der Zubereitung?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Besonders wichtig ist uns, dass nicht nur die gesetzlichen Forderungen, die an die Produktion von Lebensmittel gestellt werden, erfüllt werden, sondern darüber hinaus unsere Mitarbeiter für die Ernährung von Kindern ausgebildet und regelmäßig in Ernährungsfragen und Hygiene geschult werden.

### **Bio ist nicht gleich Bio! Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel? Beim Bauernhof um die Ecke oder doch beim Discounter?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Die Lieferanten des KITA-Express sind sehr zuverlässig und man kennt sich seit Jahren. Wir bekommen täglich frische Lebensmittel angeliefert. Zum Einkauf zählen auch regionale Bio-Produkte. Gern würde der KITA-Express den Bioanteil weiter erhöhen, dafür bedarf es allerdings der Bereitschaft der Eltern mehr pro Essen zu zahlen.

**Wie ist das Verhältnis von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch in Ihrem Essen?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Bei der Speiseplanung achten wir darauf, dass täglich frisches Obst oder Gemüse angeboten werden. Kinder essen lieber Rohkost als Gemüse. Wir bieten daher viel Rohkost saisonal an. Wenn ein Gericht mit Fleisch oder Fisch angeboten wird, dann gibt dazu auch immer eine vegetarische Alternative. Auch beim Fisch achtet der KITA-Express auf qualitativen Einkauf. Es gibt Einrichtungen, die z.B. auch auf Nachtisch verzichten und dafür zweimal die Woche eine Kiste mit Obst und Gemüse bekommen.

**Haben Sie aufgrund der Pressemeldungen Ihre Qualitätsstandards in Frage gestellt oder können Sie sich entspannt zurücklehnen?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Der KITA-Express hat schon immer zu den teureren Anbietern gehört, der selbst die Speisen zubereitet. Die Nachfrage ist hoch und wir bekommen sehr positive Rückmeldungen. Insofern können wir uns beim Thema Qualität des Essens entspannt zurücklehnen.

**Viele Köche verderben den Brei! Ist das auch beim Kita- Express so oder wie gewährleisten Sie eine kontinuierliche Schulung Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hinblick auf die hohen Standards?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Bei der Einstellung neuer Mitarbeiter ist Voraussetzung, dass sie sich auf die Zubereitung mit frischen Lebensmitteln einstellen können. Nicht nur unsere Köche, sondern das Küchenpersonal insgesamt arbeitet dann lange und gern im Küchenteam mit.

**Sie schreiben in Ihrem Verpflegungskonzept, dass Ernährung ein pädagogischer Auftrag für den KITA-Express ist. Wie kann man das verstehen?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Kinder lernen gesunde Ernährung kennen und nehmen dies für ihr Leben mit. Den Kindern schmeckt das täglich mit möglichst vielen regionalen Produkten frisch zubereitetes Essen. Über das Geschmackliche hinaus können die Kinder einen Einblick in die Küche bekommen, indem die Einrichtungen den KITA-Express besuchen und auf Wunsch gemeinsam mitkochen. Gern werden unserer Informationsboxen ausgeliehen mit einer Vielzahl von Anregungen rund um die gesunde Ernährung.

**Wie schaffen Sie es, die hohen Qualitätsstandards einzuhalten und trotzdem zu kundengerechten Preisen anzubieten? Ist das nicht irgendwann unwirtschaftlich?**

*Antwort Sarah Oppermann:*

Bewusste Kinderernährung anzubieten hat natürlich auch seinen Preis. Der Einkauf ist wichtig, der Beitrag des Personals und die Unterstützung der Eltern. Wie essen Kinder besser und dies zu einem bezahlbaren Preis, bleibt eine Herausforderung, der sich der KITA-Express gern stellt.