

Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen

8. Jahrgang
Ausgabe 1/2013
Heftpreis: 8 €



Bio

Bio setzt sich durch

Aus der Praxis

Oase im Alltag

Energiemanagement

Kostensparnis entdecken



„Kinder brauchen bestmögliche Qualität“

Welche Herausforderungen birgt Bio in der Praxis?
Wir haben bei Münchner Bio-Caterern nachgefragt.

Wieso legen Sie Wert auf Bio?

Astrid Penn, Kindermenü König: In der Kinderernährung sollten hauptsächlich unbehandelte Rohwaren eingesetzt werden, um den Kindern einen gesunden Start in ihr Leben zu ermöglichen. Da Bio-Produkte diese Kriterien für mich am ehesten erfüllen, verwende ich bei den Kindermenüs ca. 40 bis 50 % Bio-Rohstoffe.

Welche Herausforderungen gibt es, Bio umzusetzen?

Stefan Berchtold, Öko & Fair: Die Herausforderung liegt in der Kalkulation und in der Speisenplanung. Wer, wie wir, überwiegend frisch und handwerklich kocht, wird alles hervorragend in Bio-Qualität produzieren können. Tipp: mehr saisonal planen, die Verwendung von Convenience-Produkten einschränken und vorausschauend bestellen, da die Ersatzbeschaffungen oft schwierig sind.

Ernst Joachim Voit, Voit Catering: Der Preis ist noch immer ein Spagat. Vor allem das Fleisch ist in Bio-Qualität drei- bis viermal so teuer, je nachdem, ob wir Geflügel-, Schweine- oder Rindfleisch verwenden. Sinnvoll wäre z. B., den Fleischtag teurer zu machen, doch da spielen die Eltern nicht mit und auch die Abrechnung ist schwierig. Wir bieten deshalb die vegetarische Menülinie in Bio an und die Fleischgerichte regional und Bio.

Wie gelingt es Ihnen, trotz Bio wirtschaftlich zu kalkulieren?

Stefan Berchtold, Öko & Fair: Mischkalkulation und Margenverzicht sind wichtig: weniger Fleisch, weniger teure Fertigprodukte, mehr persönlicher Einsatz, höhere Abgabepreise als konventionell. Das Anbieten von 100 % Bio öffnet auch Nischen im Markt für kleinere Anbieter.

Timo Neumann, VC Vollwertkost Catering: Die Bio-Gerichte sind selbstverständlich teurer. Bei unseren Mengen (ca. 1.300 Bio-Essen täglich) ist es aber möglich, gewisse Preisvorteile beim Einkauf zu erzielen.

Welchen Tipp können Sie Caterern geben, sich an Bio „heranzutrauen“?

Astrid Penn, Kindermenü König: Eine gute Möglichkeit für den Start mit Bio bieten Rohwaren, deren Preise sich nicht stark von den Preisen konventioneller Produkte unterscheiden, z. B. Milch, Molkereiprodukte, Brot, Kartoffeln oder Getreide.

Carola Petrone, Il Cielo: Es einfach tun – immer mit dem Bewusstsein, dass die Zielgruppe Kinder sind, die unsere besondere Aufmerksamkeit verdienen. Dann sind auch Hürden leichter zu meistern.

Danke für das Gespräch. lan

Ist Bio wirklich teurer? Wieviel die Mittagmenüs im Durchschnitt kosten finden Sie auf: www.gastroinfoportal.de/Bio

Das beste Kinderprogramm gibt's nicht im Fernsehen!

Besuchen Sie uns auf der Internorga: Halle B2 EG, Stand 113



Am besten probieren Sie selbst: Produktmuster gibt's unter info@schne-frost.de!

Schne frost

... delikatessen