

PRESSEINFORMATION

Best Case: Leckerer Bio-Essen für die Kleinsten **Rebional kocht frisch für Bochumer Kitas**

Herdecke/Bochum. Bei der Ernährung der Kleinsten machen Eltern kaum Kompromisse – ausgewogen, gesund und am liebsten Bio soll es sein. Das galt auch bei der Speisenversorgung einiger Bochumer Kitas, als sich die Kindergartengemeinschaft des Evangelischen Kirchenkreis Bochum nach einem neuen Caterer umsaht. Zwei Jahre nach der Umstellung gibt es viel Gutes zu berichten.

„Wir sind ein Verbund mit 43 evangelischen Kindertagesstätten, bei denen etwa zweitausend Kinder jeden Mittag versorgt werden. Wir haben vor drei Jahren die Leitlinien für die Essensversorgung unserer Kinder aufgestellt und kamen damals zu dem Schluss, dass die Konditionierung der Kinder auf industrielles Essen dringend verhindert werden muss“, erklärt Michael Both, Leiter der Kindergartengemeinschaft. Ein neuer Anbieter sollte her. Mehrere Caterer wurden besucht, deren Essen gemeinsam mit Kitaleitungen probiert und es gab intensiven Austausch untereinander. Am Ende fiel 2017 die Wahl einstimmig auf Rebional. Der Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität bereitet Deutschlandweit täglich rund 17.000 Essen zu – unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands.

Kochkunst und Bio-Qualität

Ab August beliefert Rebional 22 von 43 Kitas. Weitere Einrichtungen sollen folgen. Die Kita „Tausendfüßler“ bekommt seit November 2018 täglich rund hundert Essen im Cook-and-Chill-Verfahren angeliefert. Leiterin Anja Wunderlich zeigt sich begeistert von den Gerichten und der Qualität des Essens: *„Ich war sehr schnell von der Kochkunst und Bio-Qualität der Gerichte überzeugt. Der Geschmack, das variantenreiche Essen und die kindgerechten Rezepte sind wirklich lecker. Natürlich gibt es immer Kinder, die eine oder mehrere Komponenten des Gerichtes nicht mögen, aber das liegt weniger am Angebot, als am persönlichen Geschmack.“*

Was ist Bio?

In Deutschlands modernster Bio-Küche in Herdecke werden inzwischen rund 5.500 Gerichte täglich mit einer so hohen, zertifizierten Bio-Quote hergestellt, wie sie nur ganz selten in der Gemeinschaftsverpflegung überhaupt angeboten wird. Es wird frisch gekocht, Soßen und Brühen werden selbst angesetzt und Desserts wie Pudding oder Fruchtojoghurts eigenhändig zubereitet. Convenience-Produkte kommen nur bis Stufe zwei von fünf zum Einsatz. Das bedeutet: ungewürzte, kochfertige, aber nicht gegarte, Lebensmittel. Gemüse, Salat, Kräuter und Obst werden täglich frisch geputzt, geschnitten und verarbeitet.

Bio bedeutet zu produzieren, ohne Ressourcen, Ökosysteme und die Umwelt unnötig zu belasten. Man arbeitet mit Lieferanten aus der Region. Bäckereien und eine Fleischerei aus dem Umland liefern frisch und auf kurzen Wegen. Auch Gemüse und Obst kommen aus NRW. Rebional ist biozertifiziert und verarbeitet folgende Lebensmittel aus biologischem Anbau:

- Gewürze
- Reis, Mehl, Stärke, Kartoffeln, Schmelzflocken, Zwieback, Müsli, Nudeln, Hülsenfrüchte, Getreide, Vollei
- Milchprodukte wie Quark und Joghurt
- Obst und Gemüse
- Rindfleisch

Kostet Bio mehr?

Bei einem Bio-Anteil von siebenzig Prozent, frischen und regionalen Produkten mit zweimal Fisch oder Fleisch pro Woche kostet die Mahlzeit rund drei Euro. Der Invest für die Umstellung der Küchen war insgesamt überschaubar und für einige Kitas eine lohnenswerte Anstrengung. Letztendlich wurden 22 neue Konvektomaten (Dampfgarer) angeschafft. Es gab Schulungen zu folgenden Themen: Hygiene, optimale Regeneration des Essens und kindgerechte Teller-Dekoration. So bekam das neue Bio-Essen auch intern einen guten Stellenwert.

Überzeugungsarbeit war wichtig

Die Eltern, Kinder und das Team mussten sich zwar umgewöhnen, aber das ging laut Anja Wunderlich sehr schnell: *„Anfangs gab es Hürden zu nehmen. Die Gerichte und Zutaten schmecken frisch einfach anders als industriell. Wir haben mit Rebional einiges abgestimmt und optimiert. Aber nach zwei Monaten war das buchstäblich gegessen. Alles läuft reibungslos und die Kinder stehen mittags an der Tür zum Essensraum, weil sie es kaum erwarten können.“*

Selbstbestimmt und in Ruhe essen

Die Kinder essen gruppen- und altersübergreifend im Buffet-Stil. Die Kleinen bringen zunächst Besteck, Glas und Serviette an den Platz, dann bedienen sich selbst an den in Schüsseln bereitstehenden Essenskomponenten. Probierlöffel liegen bereit, um das Wegwerfen von Essen, welches nicht schmeckt, zu vermeiden. *„Diese Art des freien Essens war für uns alle erst mal neu, aber es funktioniert großartig. Alles läuft sehr ruhig und entspannt ab. Jedes Kind hat sein Tempo: die einen brauchen viel Zeit zum Genießen, die anderen sind nach einer Minute fertig und wollen weiterspielen und das ist okay“*, erklärt Wunderlich das besondere Prinzip. Als Abschluss kann jedes Kind täglich das Essen bewerten: dafür nimmt es sein eigenes Bild von einer Schnur und legt es in den jeweiligen Korb mit positivem oder negativem Smiley.

Gesund und lecker

Der Speiseplan wechselt alle fünf Wochen und wird zusätzlich saisonal angepasst. Die Gerichte sind alle vollwertig, auch wenn gerade kein Fisch oder Fleisch auf dem Teller liegt. *„Wir legen viel Wert auf die Nährwertberechnung jeder Mahlzeit, aber es geht uns auch um guten Geschmack und die Freude am Essen. Wir haben unsere Kunden ausgiebig befragt und die Kinder zu Wort kommen lassen. Die besonderen Wünsche und das konstruktive Feedback haben wir uns sehr zu Herzen genommen. Wir wissen, dass Variationen an Rohkost und Nudelgerichten gut ankommen. Außerdem haben wir einen leckeren Bio-Burger entwickelt und knusprige Vollkornpizza im Angebot. Die Kinder lieben diese Gerichte“*, fasst Patrick Wiesen, Gastronomie-Betriebsleiter der Herdecker Bio-Küche zusammen.

Die Menüs sind immer dreiteilig und bestehen aus einer Hauptkomponente, der Sättigungs- und Gemüsebeilage sowie Salat. Es kommen durchaus auch Zutaten wie Polenta, Grünkern, Hirse und Bulgur zum Einsatz, die von den Kindern problemlos gegessen werden. Ein leckerer Nachtisch kommt als Abschluss dazu. Gerichte ohne Allergene sind selbstverständlich und werden einzeln pro Kind angeboten.

Fazit

Rebional sei als Partner sehr hilfreich gewesen, denn das Unternehmen verstehe sich auch als Lernender, so die einhellige Meinung des Bochumer Teams. *„Gute Kommunikation, Bereitschaft für Veränderung, kreative Ideen für Modifikationen. Die angenehme, offene Zusammenarbeit mit Rebional war und ist sehr zielführend“*, sagt Michael Both.

Kita-Leiterin Antja Wunderlich fügt hinzu: *„Die Kinder greifen immer gut zu. Absolute Lieblingsgerichte sind Spaghetti Bolognese und Veggie-Burger. So gut wie Rebional kann ich nicht kochen.“*

Kasten

So wird's gemacht

Rebional steht für Kochkunst und Esskultur, nachhaltiges, soziales Handeln und für kreatives sowie professionelles Wirtschaften.

- 17.000 Mittagessen pro Tag (in verschiedenen Küchen in ganz Deutschland)
- 5.500 Mittagessen in der Zentralküche in Herdecke (Entfernung zu Bochum: 35 Kilometer)
- Cook-and-Chill-Verfahren mit Erwärmung in Konvektomaten in den Verteilerküchen der Kitas
- Küchen-Mitarbeiter*innen der Kitas vor Ort im Einsatz
- Anlieferung in Mehrwegbehältern, die Rebional ungespült mitnimmt

Darüber hinaus führt Rebional regelmäßige Koch-Workshops mit den Kindern durch, Führungen für Kinder durch die Zentralküche in Herdecke, weitere kindgerechte Projekte rund um Ernährung und Gesundheit sind in Planung.

(Zeichen: 7.288)

Pressekontakt

PR Büro Nina Claudy
Telefon 0163 86 99 555
E-Mail presse@rebional.de

Die **Rebional GmbH** ist Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität und wurde 2010 mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Das Unternehmen mit rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht sich als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- oder Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe. Das Unternehmen bereitet täglich rund 17.000 Essen zu, unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands. Weitere Dienstleistungen sind Küchenkonzepte, Trainings sowie die Übernahme und Bewirtschaftung kompletter Gastronomien. 2013 wurde Rebional zum Caterer des Jahres gewählt. Weitere Informationen unter www.rebional.de.