

## **Küchengespräch: Selbstherstellung vs. Convenience**

Am 31.07.2024 trafen sich erneut engagierte Fachleute aus dem Bereich Schul- und Kitaverpflegung zu der Onlineveranstaltung "Küchengespräch", um über den Einsatz von Convenience Produkten in der Großküche zu diskutieren. Zwei ReferentInnen haben einen Einblick aus der Praxis gegeben, um verschiedene Aspekte der Vermeidung von Convenience-Produkten aus praktischer und theoretischer Sicht zu beleuchten.

Frau Gabriele Jöbges, Köchin und Koordinatorin bei Fröbel, hat einen Einblick aus der Sicht der Verpflegung in Kindertagesstätten gegeben. Fröbel ist einer der größten Träger von Kinderkrippen, Kindergärten und Horten in Deutschland und einer der einflussreichsten Interessenvertreter für Kinder. Frau Jöbges berichtete, dass sie bereits zum größten Teil frische Zutaten zum Kochen verwendet und verdeutlicht welche Vorteile dies birgt. Unter anderem ist das Ziel, dass Kinder lernen, wie frische Lebensmittel schmecken und sie nicht von Beginn an stark gesalzene und fertig produzierte Lebensmittel konsumieren. Außerdem soll durch die Verarbeitung von Rohware das Handwerk des Kochens beibehalten werden. Ein weiterer Vorteil durch das Verwenden weniger Convenience-Produkte, stellt Frau Jöbges heraus, sei, dass individueller auf Allergene, Unverträglichkeiten und Vorlieben geachtet werden kann. Das Risiko, dass versteckte Inhaltsstoffe verwendet werden, wird dadurch verringert. Ein weiterer Vorteil sei, dass der Speiseplan flexibler gestaltet werden kann, je nachdem, was aktuell zur Verfügung steht. Übrig gebliebene Lebensmittel können so an den nächsten Tagen individuell eingesetzt werden. Darüber hinaus verdeutlicht Frau Jöbges durch eine Rechnung, dass das Einsetzen frischer Zutaten sogar günstiger sein kann als das Verwenden von vielen Convenience-Produkten. Ausnahmen werden gemacht, wenn krankheitsbedingt keine Zeit zum Kochen frischer Zutaten bleibt. Dann werden beispielsweise tiefgekühlte Spätzle angeboten.

Herr Gluzek, Küchenleiter der LWL-Klinik Marl-Sinsen seit Ende 2023, berichtete von dem Vorhaben, dass die Frische des Essens verbessert werden soll. Die anfängliche Bequemlichkeit der Mitarbeitenden soll nun wieder in Handlungsbereitschaft umschwenken, sodass mehr frische Zutaten verarbeitet werden. Um Zeit beim Kochen zu sparen, wurde eine Schneidemaschine angeschafft. Mit dieser lässt sich frisches Gemüse schnell schneiden und anschließend weiterverarbeiten. Seitdem mehr selbst

hergestellte Gerichte auf den Tischen landen, folgt positives Feedback einiger Patientinnen, was die Köche und Mitarbeitenden wiederum motiviert. Schwierigkeiten liegen jedoch bei der Organisation und Einrichtung passender Lagerräume, da diese um einiges vergrößert werden müssen. Sowohl Trocken- als auch Kühllagerung muss ausgebaut werden, um Convenience-Produkte deutlich einzuschränken. Da bereits ein Umbau in Planung ist, werden die Lagerräume deutlich vergrößert, sodass mehr frische Zutaten geliefert und gelagert werden können. Zukünftig sollen so immer mehr frische Lebensmittel verarbeitet und angeboten werden.

Die Teilnehmer konnten erkennen, welche Vorteile und Herausforderungen selbst Herstellung im Gegensatz zum Verwenden von Convenience-Produkten bietet und welche Umstellungen es mit sich bringt. Es wurde deutlich, dass eine Umstellung nur Schritt für Schritt funktioniert, da einige Punkte, wie Personal, Hygiene, Umbau, und passende Lagerung beachtet werden müssen.

Diese Veranstaltung ist Teil **des Forschungsprojekts "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, das von Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN geleitet wird und von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert wird.

