

# PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, November 2019



## Weniger Zucker: Tophthema in Kitas und Schulen

frischli Expertenrunde zu Kita- und Schulverpflegung in Dorsten

Voneinander lernen, netzwerken und den eigenen Betrieb voranbringen – das steht bei den Expertenrunden von frischli im Mittelpunkt. Bei der jüngsten Veranstaltung im Oktober in Dorsten, zu der frischli GV-Profis eingeladen hatte, diskutierten die Teilnehmer nach einem Impulsvortrag von Christian Holz von culicons zu aktuellen Herausforderungen der Kita- und Schulverpflegung und Trends im Dessertbereich.



Christian Holz von culicon leitete mit einem Impulsvortrag in die Thematik ein und führte durch die Veranstaltung.



In angenehmer Atmosphäre tauschten sich die Teilnehmer zum Thema Kita- und Schulverpflegung aus.

Am 10. Oktober 2019 hatte Ralf Böttcher, Gebietsverkaufsleiter West bei den frischli Milchwerken, Kunden aus der Kita- und Schulverpflegung nach Dorsten zu einer Expertenrunde eingeladen. Nachdem es bei einer vergleichbaren Veranstaltung im

vergangenen Jahr um Seniorenverpflegung ging, standen dieses Jahr Desserttrends und die Anforderungen an eine moderne Kita- und Schulverpflegung im Mittelpunkt. An der Expertenrunde nahmen Kita- und Schulverpfleger aus Nordrhein-Westfalen teil, die zwischen 1000 und 3000 Essen pro Tag ausgeben.

Christian Holz von culicons führte durch die Veranstaltung und stieg mit einem Impulsvortrag zu aktuellen Desserttrends in die Thematik ein. Das Dessertangebot in Kitas und Schulen wird von Klassikern dominiert. Das können Puddinge, Mousses und Cremes in den traditionellen Geschmacksvarianten Schoko und Vanille sein oder bekannte Süßspeisen wie Milchreis, Grießpudding und Rote Grütze. Dennoch sind auch neue Geschmacksvarianten und saisonale Produkte gefragt. Wobei gerade in der Kita- und Schulverpflegung entscheidend ist, in welcher Region und ob eher im ländlichen oder städtischen Raum eine Einrichtung angesiedelt ist: Während in der einen Schule z. B. das frischli Cheesecake-Dessert der absolute Renner in Kombination mit Haferkeksen ist, kommt woanders der Milchpudding Schoko besonders gut an. Insgesamt sind zucker- und fettreduzierte Desserts gerade in der Kita- und Schulverpflegung sehr gefragt – ohne dabei auf Süßstoff auszuweichen. Dabei werden diese Vorteile von den Caterern vor allem Richtung Einrichtungsleitung und Eltern kommuniziert, während es für Kinder wichtig ist, dass es schmeckt.

In der folgenden offenen Diskussion wurden auch aktuelle Herausforderungen, denen die Betriebe im Alltag begegnen, und Themen wie allgemeine Food-Trends, z. B. Bio-Produkte, sowie Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung angesprochen. Aktuell ist die Nachfrage nach Anbietern für Kita- und Schulverpflegung sehr groß. Doch einige Betriebe nehmen bewusst nicht mehr an öffentlichen Ausschreibungen teil, der Großteil hat mit Personalmangel zu kämpfen und die Unternehmen müssen für sich ausloten, wie stark und wie schnell sie wachsen möchten. Größter Knackpunkt ist dabei nicht die Essenzubereitung bei einer steigenden Anzahl an Kunden, sondern die Logistik bei der Auslieferung der Speisen. Auch wurde diskutiert, welches Dessertangebot den Betrieben fehlt oder wie frischli sie unterstützen kann. Diese Einsichten und Anforderungen direkt von den Praktikern fließen in die Produktentwicklung bei frischli ein.

Andreas Nagel, Küchenleiter im Alten- und Pflegeheim St. Anna in Dorsten, hatte wieder Räumlichkeiten für die Expertenrunde zur Verfügung gestellt. Aufgrund der positiven Rückmeldung der Teilnehmer ist eine Fortsetzung der Expertenrunden von frischli erwünscht, um den Dialog zwischen Branchenkollegen weiter zu vertiefen.

## **frischli – Milch und mehr**

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von über 1.200 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Das Sortiment an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli wird aufgrund der Vertriebsallianz mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH um frische Molkereiprodukte für den Foodservice ergänzt. Für diese übernimmt das Traditionsunternehmen frischli exklusiv den Vertrieb und das Marketing im In- und Ausland. Mit insgesamt 745 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

---

### **Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr  
fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien  
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com