

Konzept

Nachhaltige und gesunde Ernährung für Kinder

Peppone Catering
ge.m.a. genossenschaft mensch und arbeit
Markgräflerstrasse 14
4057 Basel

Inhaltsverzeichnis

Inhalt

1. Ausgangslage	3
2. Institution	3
2.1 ge.m.a.	3
2.2 Peppone Catering	3
3. Ernährungsgrundsätze des Peppone Catering	4
3.1 Gesunde Ernährung	4
Dies bedeutet im Detail:	4
4. Gastronomischer Ablauf	5
4.1 Orientierung	5
4.2 Einkauf	5
4.3 Frisch, Regional, Saisonal	5
4.4 Menüplanung	6
5. Kostformen	6
5.1 Flexible Wahl	6
5.2 Weiter Kostformen	6
6. Leistungen	7
6.1 Menübestellung	7
6.1 Infrastruktur	7
6.2 Rückschubkonditionen	7
7. Kosten und Zahlungskonditionen	8
8. Anhang Foodtrends	10

1. Ausgangslage

Das Peppone Catering hat sich auf das Kochen für Kinder spezialisiert und stimmt die Menüs auf deren Bedürfnisse ab. Wir kochen aus Überzeugung frisch, regional sowie nachhaltig und orientieren uns an den biodynamischen Ernährungsgrundsätzen. Wir versuchen den kulinarischen Wünschen der Kinder ebenso wie der „Gesunden Ernährung“ gerecht zu werden und kochen aus diesem Grund vorwiegend vegetarisch. Fleisch und Fisch betrachten wir als etwas Besonderes und setzen es deshalb massvoll und ganz gezielt ein.

Mit Freude gehen wir täglich diese Herausforderung an.

Dieses Konzept soll interessierten Schulen, Kindergärten und Kindertagesstätten einen ersten Einblick in unsere Arbeit gewähren und als Verhandlungsgrundlage für eine allfällige Zusammenarbeit dienen.

2. Institution

2.1 ge.m.a.

Die Genossenschaft Mensch und Arbeit, ge.m.a., schafft die Voraussetzungen für die berufliche Integration, damit Menschen in der Arbeitswelt wieder Fuss fassen können.

Wir bieten in unseren sechs Betrieben vielseitige Trainings- und Lernmöglichkeiten, Ausbildungsplätze und befristete Stellen an. Diese entsprechen den Gegebenheiten der jeweiligen Branche, mit ihrer Einbettung in den regionalen Markt. Wir klären die Arbeitsfähigkeit der Teilnehmenden ab, fördern die beruflichen und persönlichen Kompetenzen und integrieren in den Ersten Arbeitsmarkt.

Und das in folgenden Betrieben:

- Administration/Buchhaltung
- Bäckerei (Verkauf)
- Bäckerei (Produktion)
- Kindertagesbetreuung
- Reinigung
- Chauffeurwesen
- Küche (Catering)

2.2 Peppone Catering

Das Peppone Catering beliefert im Raum Basel Schulen, Kindergärten und Kindertagesstätten mit speziell für Kinder geplanten und zubereiteten Menüs und Zwischenverpflegungen.

Weiter beliefern wir auch Firmen und Privatpersonen mit einem ausgesuchten Aperó-Angebot. Gerne sind wir auch bereit auf Wünsche der Kunden einzugehen, um das Catering optimal auf den Anlass abzustimmen.

In der Küche sind vier ausgebildete Köche, zwei Lehrlinge und bis zu 12 Teilnehmer um das kulinarische Wohl von rund 300 Kindern besorgt.

Unsere Menüs werden täglich frisch zubereitet und warm geliefert. Dabei achten wir darauf, dass die Lieferzeit nicht zu lange dauert, um die bestmögliche Qualität beim Geschmack wie auch den

Nährwerten garantieren zu können. Dies können wir gewährleisten, da wir eng mit regionalen Bauern zusammenarbeiten.

Wir versuchen, unser Lieferantennetz stetig zu erweitern und auszubauen, um den regionalen Markt zu stärken.

3. Ernährungsgrundsätze des Peppone Catering

3.1 Gesunde Ernährung

Das Peppone Catering strebt in den Mahlzeiten eine grosse Vielfalt an Getreide-, Gemüse- sowie Fruchtkomponenten in gekochtem wie auch rohem Zustand an. Des Weiteren wird den speziellen Ernährungsbedürfnissen von Kindern im Besonderen Rechnung getragen, insofern sie sich von denen Erwachsener unterscheiden.

Es gibt sehr viele Ansätze bezüglich einer gesunden Ernährung. Das Peppone Catering orientiert sich in diesen Fragen an den biodynamischen Ernährungsgrundsätzen und greift dabei auf Informationen von Dr. med. Udo Renzenbrink „Ernährung unserer Kinder“ zurück.

Dies bedeutet im Detail:

- Wir garantieren eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung. Wir kochen ohne Zusatzstoffe, mit lokalen, saisonalen Produkten in Bio-Qualität. Weiter achten wir auf zucker-, fett- und salzreduzierte Zubereitung und verzichten gänzlich auf Konservierungs- und E-Stoffe.
- Wir gestalten die Verpflegung nach Möglichkeiten so, dass für die Kinder daraus eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl entsteht.
- Wir halten uns an, alle Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften, die Deklarationspflicht sowie die Vorgaben zu Herkunftsinformationen

Viele Grundlagen einer gesunden, guten Ernährung werden den Kindern bereits durch Eltern, Lehrpersonen und Tagesstrukturen vermittelt. Gerne tragen wir unseren Teil dazu bei, indem durch unser Catering bereits Kleinkinder an den Geschmack von natürlichem Obst und Gemüse gewöhnen. Wir sind bemüht, dass den Kindern eine möglichst grosse Bandbreite an regionalen, saisonalen Produkten zur Verfügung steht, die ihnen die Vielfalt der Geschmäcker von Lebensmitteln näher bringt.

Wir sind der Auffassung, dass in der Kindheit und Jugend die Nahrungsqualität von grundlegender Bedeutung für die körperliche und seelische Entwicklung ist. Natürliche und schonend zubereitete Nahrungsmittel zu verdauen und in körpereigene Substanzen umzuwandeln, erfordert vom Organismus eine gesunde Anstrengung. Im Gegensatz dazu, ist die Verdauung weniger vitaler bzw. lang gekochter oder konservierter Lebensmittel um einiges belastender für den Körper. Darüber hinaus ist die Auseinandersetzung mit der Vitalität der Nahrung erstrebenswert, da sie den jungen Menschen bestärkt und festigt.

4. Gastronomischer Ablauf

4.1 Orientierung

Wir orientieren uns an den Richtlinien der Biodynamischen Ernährungs-Grundsätzen und streben bis Ende 2018 eine Bio-Knospen zertifizierte Küche an.

Saisonale Lebensmittel aus regionaler Produktion haben verschiedene Vorteile in diversen Bereichen: Sie sind frisch, werden ausgereift geerntet, sind äusserst schmackhaft und werden nur kurzen Transportwegen ausgesetzt. Für die Kinder entsteht dadurch eine klare Orientierung in den Jahreszeiten und sie können auch einen Bezug zum Produkt herstellen. Weiter wird die Vorfreude und Wertschätzung gesteigert, da die Produkte nicht das ganze Jahr verfügbar sind. Da die Lebensmittel im reifen Stadium geerntet werden können, haben sie einen intensiven, natürlichen Eigengeschmack, der den Kindern aktiv hilft, die Geschmacksempfindung zu entwickeln.

Regional einkaufen hat auch den Vorteil, Arbeitsplätze in der Region zu sichern und unnötige Transportwege zu vermeiden, die die Umwelt belasten. Natürlich dürfen aber ausländische Speisen den Menüplan ergänzen und bereichern. Wenn auf ein Produkt aus dem Ausland zurückgegriffen werden muss, betrachten wir das mit den gleichen Richtlinien und achten auf die Saison sowie die Lebensbedingungen für Mensch, Tier und Umwelt des Herkunftslandes. Weiter bevorzugen wir Lebensmittel mit den entsprechenden Labels.

Das Peppone Catering hat sich für diesen Weg entschieden, da wir einen Betrag für einen bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen leisten wollen. Weiter fühlen wir uns in der Verantwortung, Kindern, die von uns Essen bekommen, mit einer gesunden, nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung zu beliefern.

4.2 Einkauf

Wir berücksichtigen beim Einkauf der Lebensmittel neben den gesundheitlichen und wirtschaftlichen Faktoren auch ökologische Aspekte. Weiter ist es uns ein Anliegen, dass bei der Produktionskette faire Arbeitsbedingungen eingehalten werden. Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen ist für uns ein zentrales Thema. Dies sowohl bei der Tierhaltung, wie auch beim Landbau. Wird dies konsequent in allen Handlungsfeldern der Produktion eingesetzt, resultiert daraus eine bessere Gesundheit für Menschen, Tiere und Pflanzen. Aus diesem Grund kauft das Peppone ausschliesslich biologische (Bio-Knospe, Bio-Knospe Suisse) bzw. biodynamische (Demeter) Lebensmittel ein und trägt somit zu einer zukunftsorientierten, nachhaltigen und gesundheitsfördernden Entwicklung bei. Weiter versuchen wir, so viel wie möglich direkt aus der regionalen Landwirtschaft, bzw. direkt ab Hof zu beziehen. Sollte dies aus unterschiedlichen Gründen nicht möglich sein, versuchen wir auf eine möglichst nahe Herkunft zu achten.

4.3 Frisch, Regional, Saisonal

Alle Mahlzeiten werden täglich frisch und nach den Grundlagen der Biodynamischen Ernährungslehre zubereitet. Ein wesentlicher Punkt ist der Miteinbezug von Geruchs- und Geschmackserlebnissen, die bei den Kindern das sensorische Gedächtnis prägen. Durch eine Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt von natürlichen Lebensmitteln beeinträchtigt und/oder nicht genügend ausgeprägt werden.

Das Peppone Catering verwendet aus diesem Grund ausschliesslich naturbelassene Produkte und verzichtet auf das Zurückgreifen von vorgefertigten Produkten.

4.4 Menüplanung

Bei der Menügestaltung werden die Aspekte der gesunden, kindgerechten, abwechslungsreichen und saisonalen Küche beachtet. Ebenfalls werden wir Ihre Feedbacks berücksichtigen.

Wir bieten von Mo. bis Fr. ein kindgerechtes, vorwiegend vegetarisches Menü an. Wir betrachten Fleisch, Geflügel und Fisch als etwas Besonderes, weshalb es gezielt an ein bis zwei Tagen eingesetzt wird. Das jeweilige Menü beinhaltet, nebst den Hauptkomponenten, einen Salat mit dazugehörigem Dressing oder eine Suppe, sowie fünf Mal wöchentlich ein Dessert (3 x Früchte, 2 x Süßes). Brot aus eigener Produktion wird täglich zu den bestellten Essen geliefert. Einmal wöchentlich, wird anstelle des Salates ein Gemüsedip geliefert.

Darüber hinaus kann über das Peppone Catering ein vollwertiges z`Morge, z`Nüni oder z`Vieri bestellt werden.

5. Kostformen

5.1 Flexible Wahl

Durch einen persönlich angepassten Essbesteller (Excel oder Optisoft) können folgende Kostformen bestellt werden:

- **Fleischmenü**

Der Begriff „Fleisch“ umfasst in diesem Zusammenhang auch Geflügel, Wild, sowie Fisch und Meeresfrüchte

- **Vegetarisches Menü**

Unter dem Begriff „vegetarisch“ verstehen wir die ovo-lacto-vegetabile Ernährung, bei der keine tierischen Produkte, allerdings Produkte tierischen Ursprungs wie Milch, Käse, Quark, Joghurt, Eier verwendet werden.

- **Ohne Schweinefleisch**

Bei dieser Kostform schliessen wir alle Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, aus. Ansonsten handelt es sich aber um Vollkost. Enthält das Hauptmenü Schweinefleisch, wird dies durch eine Alternative oder das vegetarische Menü ersetzt.

5.2 Weiter Kostformen

Viele Kinder sind von einer Unverträglichkeit, Intoleranz oder Nahrungsmittelallergie betroffen. Dabei reagiert der Körper in unterschiedlichen Formen mit allergischen Reaktionen auf den Konsum gewisser Lebensmittel oder kann einzelne oder mehrere Inhaltsstoffe nicht, oder nur schwer, verarbeiten. Ein weiterer Aspekt sind Krankheiten, die eine speziell abgestimmte Kostform unabdingbar machen.

Das Peppone Catering bietet in dieser Hinsicht eine breite Palette solcher Kostformen an:

- **Allergiekost**
z.B. eine Unverträglichkeit von Nüssen, Eiern oder Sellerie
- **Intoleranzkost**
z.B. bei Laktose- und Fruktose Intoleranz, Zölliakie oder Histaminose
- **Diätkost**
z.B. ein ärztlich diagnostizierte Diabetes (essen nach persönlichem Ernährungsplan)
- **Schonkost**
z.B. nach einer Magen-Darm-Grippe als Aufbaukost

6. Leistungen

6.1 Menübestellung

Der Auftragnehmer erstellt einen wöchentlichen Menüplan, welcher dem Auftraggeber am Montag der Vorwoche per Mail (Optisoft) zugestellt wird. Weiter sind auch die Angaben zu den Zwischenverpflegungen und Frühstück ersichtlich.

Die Anzahl Mittagessen wird vom Auftraggeber, mittels Optisoft oder Mail bis Mittwochnachmittag bekannt gegeben. Bei Ferien und Feiertagen wird das Vorgehen abgesprochen.

Kleine Änderungen der Anzahl müssen bis spätestens am Liefervortag um 15.00Uhr dem Peppone Catering auf die Mail-Adresse, peppone@gema-basel.ch, gemeldet werden.

Grössere Änderungen, wie z.B. die Abwesenheit von einzelnen Tagen (Tagesausflüge etc.), müssen bei der Wochenbestellung eine Woche im Voraus gemeldet werden.

Nach Absprache und in Notfallsituationen, sind vorübergehend zusätzliche Lieferungen möglich. Das auf dem Plan vorgesehene Menü kann an solchen Tagen nicht garantiert werden.

Das Essen wird warm und unportioniert in Gastronormschalen für Gruppen und unter Einhaltung der Hygienerichtlinien abgefüllt und in einer isolierenden Wärmebox geliefert.

Der Transport und dessen Organisation werden individuell abgemacht.

6.1 Infrastruktur

Die Infrastruktur für das Schöpfen und Anrichten der Mahlzeiten (Wärmewagen, Tellerrechauds, Geschirr, Besteck, Schöpfbesteck) und das Schöpfen und Anrichten, erfolgt seitens des Auftraggebers.

Geräte und Behälter für den Transport (Transportkiste, Gastronormschalen) werden vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt.

6.2 Rückschubkonditionen

Der Rückschub des Leerguts erfolgt tags darauf (ausser freitags), mit der täglichen Lieferung durch den Auftragnehmer.

Der Auftraggeber ist für die Entsorgung der Essensreste wie auch für das Ausspülen der Gastronormschalen zuständig.

Falls diese Leistung (Entsorgung der Essensreste und Ausspülen der Gastronormschalen) durch den Auftragnehmer erfolgen soll, werden pro Essen CHF 0.25 in Rechnung gestellt.

Die Grundreinigung der Wärmebehälter und Gastronormschalen erfolgt durch den Auftragnehmer.

Bei verlängerten Wochenenden (Feiertagen) oder Ferien werden die Wärmebehälter am selben Tag abgeholt.

7. Kosten und Zahlungskonditionen

Die Kosten pro gelieferte Hauptmahlzeit, z`Morge, z`Nüni oder z`Vieri werden pro Person und Tag, exklusiv Mehrwertsteuer, verrechnet. Dabei sind auch die leihweise Bereitstellung der entsprechenden Behältnisse und deren maschinelle Reinigung enthalten. Die durch den Auftragnehmer bereitgestellte Anzahl von Mahlzeiten werden verrechnet, unabhängig davon, ob sie verzehrt wurden oder nicht.

Mahlzeiten/ Zwischenverpflegung	Leistungen	Preis
Hauptmahlzeit		CHF 11.-
Hauptmahlzeit mit spezieller Kostform	Allergie, Intoleranz, Diät	CHF 13.-
z`Morge	Brot, hausgemachte Konfitüre, Käse, Aufstrich, Birchermüesli	CHF 5.-
z`Morge mit spezieller Kostform	Allergie Intoleranz, Diät	CHF 6.-
z`Nüni	Eine Auswahl an Obst (frisch und getrocknet), Gemüse sowie diverse belegte Brötchen.	CHF 5.-
z`Nüni mit spezieller Kostform	Allergien, Intoleranz, Diät	CHF 6.-
z`Vieri	Saisonale Früchte pro kg, inkl. Brot	CHF 5.-
z`Vieri mit spezieller Kostform	Allergien, Intoleranz, Diät	CHF 6.-

Optionen der Menüzusammenstellung

	Suppe oder Salat	Hauptgang Vegetarisch	Hauptgang Fleisch*	5 mal Dessert*	1 mal Dessert (süss)	Preis
Variante 1	X		X	X		CHF 11.-
Variante 2	X		X		X	CHF 10.50
Variante 3	X	X			X	CHF 10.-
Variante 4			X			CHF 9.50

* 1-2 mal Fleisch oder Fisch in der Woche

* 3 mal eine Frucht und 2 mal ein süsses Dessert

Transport und Liefertarife	Zone 1 Basel	CHF 17.00
	Zone 2 Allschwil, Riehen, Birsfelden Binningen, Münchenstein, Muttenz	CHF 23.00
	Zone 3 Reinach, Arlesheim, Bottmingen Dornach, Bettingen, Aesch, Biel Benken, Ettingen, Oberwil, Therwil, Pratteln	CHF 28.00
	Weitere Lieferorte und deren Preise auf Anfrage. Bei Bestellungen über Fr. 500.- in Zone 1 und 2, oder über Fr. 1000.- in Zone 3, entfällt die Lieferpauschale.	

Basel 29.09.2017

Falls Sie noch Fragen haben oder weiter Informationen benötigen, wenden sie sich bitte an:

Andres Marbach
Betriebsleiter Peppone Catering
ge.m.a. Genossenschaft Mensch und Arbeit
Amerbachstrasse 9
CH-4057 Basel

a.marbach@gema-basel.ch

Tel. direkt: +41 61 560 95 02
Tel. Zentrale: +41 61 691 48 30
Mobile: +41 79 550 95 02
Fax +41 61 691 48 57

www.gema-basel.ch

8. Anhang Foodtrends

Bio-Barometer in der Gemeinschaftsgastronomie

Bio Suisse

- Knospenprodukte Heute und Morgen
- Der Schweizer Bio-Markt
- Das nächste Bio- Die Zukunft des guten Konsums

Fourchette verte Amaterra