



Service & Catering Verwaltung GmbH

HR B №: 4401

52391 Vettweiß Im Tal 1

Geschäftsführer: Heinz-Jürgen Hawig

S&C GmbH

Im Tal 1, 52391 Vettweiß

An die
Stadt Nideggen
zu Händen Herrn Janowski
Zülpicher Straße 1

52385 Nideggen



Das Kesselhaus

Auskunft erteilt: Heinz-Jürgen Hawig

E-Mail: j.hawig@posteo.de

Tel.: 0170 3 555 005

Fax: 02424 203 95 79

12. März 2023

Betr.: Ihre Anfrage bez. Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 10.01.2023

Sehr geehrte Herr Janowski,
sehr geehrte Eltern,
sehr geehrte sonstige Beteiligte,

hiermit möchten wir, die von Ihnen gestellten Fragen wie folgt beantworten:

zu 1

Wir orientieren uns an den Richtlinien der deutschen Gesellschaft für Ernährung, ohne diese in allen Punkten umzusetzen. Und dafür gibt es, nach unserer Auffassung, gute Gründe. Wir bieten aber ergänzungsweise Wahl Menü an, dass es in der Regel ermöglicht die Vorgaben der DGE einzuhalten. Mit zwei unterschiedlich aufgebauten Speiseplänen. Ein Speiseplan beinhaltet stets ein Menü mit der Hauptkomponente Fleisch oder Fisch, ein weiteres mit vegetarischen Komponenten. Ob ein Kind Fleisch isst oder nicht, liegt somit weiterhin in der Sphäre der Eltern, bzw. des Bestellers.

Beide Menü Linien enthalten ständig wechselnde Beilagen und Gemüse. Lediglich in der Hauptkomponente weichen wir ab. Hier wird nach unserer Auffassung die Kalibrierung (Grammzahl der Hauptkomponente) nicht kindgerecht erfasst. Wir haben im Jahr 2021 eine Zertifizierung nach DGE zu angestrebt. Dabei konnten wir feststellen, dass wir schon eine fast vollständige Übereinstimmung mit den Richtlinien der DGE hatten. Lediglich bei der Kalibrierung und der Anzahl der Menüs mit Hauptanteil von Fleisch und Fisch gab es Differenzen.



Zur Vorbereitung der Zertifizierung haben wir versuchsweise zwei Kindergärten mit entsprechenden Speisen und der vorgegebenen Kalibrierung versorgt. Schlagartig kam es zu massiven Beschwerden durch die Eltern. Neben dem mangelnden Angebot an Fleisch, waren die Fleisch- und Fischmengen, Gegenstand massivster Kritik.

Die Richtlinie der DGE besagt, dass es idealerweise an 3 Tagen der Woche vegetarisches Essen gibt, an einem Tag Fleisch als Hauptkomponente und an einem weiteren Tag Fisch. Die Kalibrierung der Fleisch- und Fischkomponente beziffert die DGE mit 50-60 Gramm. Damit würde unsere aktuelle Kalibrierung in etwa halbiert.

Daraufhin haben wir in einem kleinen Rahmen Versuche mit Kindern gestartet, um festzustellen, welche Mengen für Kinder eine ausreichende Sättigung gewährleisten. Dabei sind wir auf eine Kalibrierung gestoßen, die wir so auch heute durchführen. Fleisch und Fleischprodukte mit einer Rohwarengrammatur von + 100 Gramm und Fisch sowie Fischprodukte mit einer Grammatur von +150 Gramm. Es ist keinem geholfen, wenn keine ausreichende Sättigung stattfindet und die Kinder sich anschließend an Süßigkeiten bedienen. Es ist sehr preiswert fleischlos, bzw. mit minimalen Fleischmengen oder Fischmengen zu kochen. Fleisch und Fisch sind die teuersten Zutaten bei der Speisenzubereitung.

Wir haben darauf hin, die Zertifizierung nach DGE abgebrochen. Anschließend unseren Speiseplan, so ausgestaltet, dass in der Regel immer ein Menü mit vegetarischer, und ein Menü mit fleischlicher Hauptkomponente ausgestattet ist. Das ist der Hintergrund aus denen wir unsere beiden jetzigen Menülinien entwickelt haben.

Wer sich aber an die Regeln der DGE-Vorgaben halten möchte, der hat die Möglichkeit sich 3-mal wöchentlich ein vegetarisches Menü, einmal wöchentlich ein Fleischmenüs und, in der Regel freitags, ein Fischmenü zu wählen. Die Hauptkomponenten bei Fleisch und Fisch zu halbieren und zu entfernen. Dann liegt der Speiseplan in etwa deckungsgleich mit den Vorgaben der DGE.

zu 2

Was die Qualität der verarbeiteten Lebensmittel angeht, so beziehen wir den größten Teil (etwa 70%) der Lebensmittel von den Großhändlern Chefs Culinar und Transgourmet. Das sind die beiden größten Lebensmittelhändler, die dafür bekannt sind, ein funktionierendes und schlüssiges Qualitätsmanagement und die entsprechende Logistik zu haben, so dass die Vorgaben der HACCP zu 100% eingehalten werden. Bei allen anderen Lieferanten achten wir ebenfalls strikt auf die Qualität der Produkte. Die Verarbeitung unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle auf Basis der HACCP. Das unsere Produkte schmackhaft sind, und alle Lebensmittel sach- und fachgerecht verarbeitet werden, garantieren gut ausgebildete Köche/innen, teilweise mit langen Berufserfahrungen.



Service & Catering Verwaltung GmbH

HR B №: 4401

52391 Vettweiß Im Tal 1

Geschäftsführer: Heinz-Jürgen Hawig

zu 3

Dort wo es möglich ist, kaufen wir regional ein. Kartoffeln, saisonales Obst, Gemüse sowie Salat wird regional eingekauft.

Dies möchte ich aber etwas genauer darstellen. Der Lieferant unserer Kartoffeln ist leider nicht der Landwirt aus dem Nachbardorf, sondern ein nahegelegener (35 KM) landwirtschaftlicher Fachbetrieb, der sich dem Kartoffelanbau verschrieben hat. Der Grund für den etwas entfernten Einkauf ist die Tatsache, dass dieser Lieferant die Kartoffeln geschält liefern kann. Niemand im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung kann heute noch Kartoffeln von Hand schälen. Das und eine Schälmaschine wären für uns zu teuer.

Generell wird strikt nach dem Prinzip, möglichst kurzer Lieferwege, eingekauft. Regional vor überregional und national vor international, und dass, überall dort, wo es preislich machbar ist.

Das gleiche gilt für den Einkauf von Lebensmitteln aus ökologischer Produktion. Wenn es preislich nur kleine Unterschiede zu ökologischen Produkten gibt, hat grundsätzlich das ökologische Produkt den Vorrang.

zu 4

Zum Hygienemanagement bei der Ausgabe können wir keine Aussage treffen, da wir bisher nur liefern und keine Ausgaben in den Einrichtungen betreiben. Sofern es aber den Transport und die Übergabe angeht halten wir die Vorschriften der HACCP in vollem Umfang ein. Alle Transportbehälter und Thermoboxen werden nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert, um jegliche Kontaminationen auszuschließen. Seit seiner Gründung im Jahr 2003 gab es keine Vorfälle aufgrund von Hygienemängeln. Dies deutet darauf hin, dass das Unternehmen eine effektive Hygienestrategie und -praxis implementiert hat, um sicherzustellen, dass seine Produkte und Dienstleistungen den höchsten Standards entsprechen.

Mit freundlichen Grüßen

S&C GmbH Service + Catering

Heinz-Jürgen Hawig
Geschäftsführer