

Feine Küche. Stilvolle Feste.



for KIDS

FAQ – Häufig gestellte Fragen zu unserer Gemeinschaftsverpflegung

- **Was bedeutet die DGE Zertifizierung?**

Die DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) gibt Richtlinien vor, in denen eine ausgewogene Ernährung der Kinder sichergestellt wird.

Die DGE-Zertifizierung ist bereits in vielen Bundesländern Voraussetzung für ein Catering für Kitas und Schulen, in Rheinland-Pfalz bisher jedoch noch nicht. Wir haben uns dennoch freiwillig für die Durchführung der Zertifizierung entschieden.

- **Was ist die DGE?**

„DGE“ steht für „Deutsche Gesellschaft für Ernährung“ und ist eine unabhängige wissenschaftliche Fachgesellschaft, die zu etwa 70 Prozent von Bund und Ländern über öffentliche Mittel finanziert wird.

- **Welche DGE Zertifizierung können wir für unsere Einrichtung erreichen?**

Durch unsere erfolgreiche Zertifizierung ist bereits eine wichtige Voraussetzung gegeben, damit Sie als KiTa oder Schule eine „FIT KID“ bzw. „Schule + Essen = Note 1“-Zertifizierung durch die DGE erlangen können.



- Welche 7 Regeln der DGE gelten im Speiseplan?

Der DGE Speiseplan muss neben vielen anderen Regeln (www.dge.de) sieben wichtige Regeln befolgen.



1.

maximal 2x pro Woche Fleisch, davon
1x separat (z. B. Schnitzel) und
1x in Sauce (z. B. Geschnetzeltes)



2.

mindestens 1x pro Woche
Seefisch (z. B. pochiertes
Seelachsfilet)



3.

mindestens 2x pro Woche
frische Kartoffeln
(z. B. Salzkartoffeln)



4.

mindestens 1x in zwei Wochen
Hülsenfrüchte
(z. B. Erbsengemüse)



5.

mindestens 2x pro Woche
vegetarische Gerichte



6.

mindestens 2x bis 3x pro Woche
frisches Obst



7.

mindestens 2x bis 3x
pro Woche Rohkost oder Salat

- Wie behandeln Sie Rückmeldungen zu den Speisen und den Menüplan?

Wir als Caterer stellen uns der Herausforderung, ein hochwertiges DGE-Essen unter Berücksichtigung von Kinderwünschen und Geschmack zu einem wettbewerbsfähigen Preis anzubieten.

Wir freuen uns sehr über Rückmeldungen, Kinder- und Elternwünsche und beziehen sie in unsere monatlichen Team-Besprechungen ein. Gleichzeitig bitten wir um Verständnis, dass wir aufgrund der vielen zu beachtenden Aspekte nicht jede Anregung umsetzen können.

Feine Küche. Stilvolle Feste.



for KIDS

- **Wie können wir Feedback/Rückmeldung geben?**

Wir bitten Sie herzlich, uns die Rückmeldungen schriftlich, per E-Mail oder telefonisch zukommen zu lassen. Unsere Fahrer sind lediglich für die Logistik zuständig und hierfür nicht die richtigen Ansprechpartner.

Für die Eltern gibt es unter www.fuhr-catering.de/kontakt/feedback-fragebogen/ einen speziellen Rückmeldebogen.

- **Ist es normal, dass meinem Kind nicht jedes Essen schmeckt?**

Viele Kinder müssen sich erst an einen Geschmack gewöhnen. Wissenschaftlich ist nachgewiesen, dass Kinder teilweise zehn- bis fünfzehnmal eine Speise probieren müssen, bis sie sich daran gewöhnt haben und sie ihnen schmeckt. Wir sollten uns gemeinsam darum bemühen, unseren Kindern eine gesunde Ernährung nahe zu bringen.

- **Warum ist der Menüpreis an jedem Tag gleich?**

Wir kochen DGE-konform zweimal die Woche vegetarisch und haben auch einen Suppen-/ Eintopf-Tag. Hier kam die Frage auf, ob an diesen Tagen der Menüpreis gerechtfertigt wäre.

Die Gemeinschaftsverpflegung ist eine Mischkalkulation, und an vielen Tagen (insbesondere bei Fisch oder anderen aufwendigen Speisen) liegen wir über unserem geplanten Budget.

Der Essenspreis beinhaltet ja nicht nur die Nahrungsmittel, sondern auch die Mehrwertsteuer, Energiekosten, Küchenpersonal, Kücheneinrichtung, Warmhalteboxen, Lieferpersonal, KFZ-Kosten, Equipment und Verwaltungskosten.

Bei weiteren Fragen oder Anregungen können Sie uns gerne kontaktieren.

Mit freundlichen Grüßen aus Bretzenheim

Michael Fuhr