



Essen fürs Leben

biond



WeltverbEsserer
Wettbewerb
2020

1. Platz Betriebsrestaurants

10. S&F-WEBing
Gewinner WeltverbEsserer Wettbewerb







biond

**Mensen Cook&Chill
Kitas & Schulen in
Heißbelieferung**



2021: 12.500 Essen / Tag

A group of four diverse people (two men and two women) are sitting at a table in a bright, modern cafe or restaurant. They are all smiling and laughing, creating a warm and social atmosphere. The table is set with various dishes, including bowls of salad, a cup of soup, and a plate of food. In the background, there are shelves stocked with goods, likely a grocery store or deli section, and modern lighting fixtures. The overall scene conveys a sense of community and enjoyment.

biond

Vom Feld direkt in die Klinikküche

Landkreis Kassel startet in Wolfhagen Pilotprojekt mit Bio-Landwirten

VON BEA RICKEN

Wolfhagen – So etwas gibt es derzeit bundesweit nur in Privatkliniken: Der Landkreis Kassel lässt jetzt in der Wolfhager Kreisklinik und später auch in Hofgeismar für seine Patienten regional und biologisch kochen. Partner ist das Unternehmen Biond aus Kassel. Dessen Mitarbeiter kümmern sich zum Auftakt der Kooperation nicht nur um die Lebensmittel, sondern stehen auch gemeinsam mit den Klinikmitarbeitern in der Küche und bereiten die Gerichte frisch zu. Damit trennt sich der Landkreis von dem noch aus GNF-Zeiten gelieferten Fertiggeress.



Bunte Gemüsepfanne mit Reis.



Buttergemüse mit Bandnudeln.



Köttbullar mit Kartoffelstampf.

FOTOS: HGNB



Eine Art Thermomix im Großformat: Biond-Koch Pedro Oliveira zeigt die Ausstattung der Wolfhager Klinikküche.

FOTO: BEA RICKEN



Silvan Uick
Betriebsleiter
des Eigenbetriebs
Kliniken

„Wir bieten den Patienten ein Essen an, das auch wirklich die Genesung fördert, unterstützen regionale Produzenten und tun etwas für den Klimaschutz“, ergänzt Silvan Uick, Betriebsleiter des Eigenbetriebs Kliniken. Neben dem Bio-Essen gebe es zudem viel Ruhe und Chefarztbehandlung für alle.

Für das Unternehmen Biond aus Kassel ist die Versorgung einer Krankenhausküche Premiere: „Wir haben uns das System erst mal anschauen müssen“, berichtet Jana Fuhrmann-Heise, Geschäftsführerin des Caterers. Viel Fleisch habe auf dem Speiseplan gestanden, der

Krankenhaus-Essen

Von gesunder Ernährung weit entfernt

VON BEA RICKEN

Am Krankenhaus-Essen wird in Deutschland gespart: Im Durchschnitt stehen 3,80 Euro pro Tag und Patient zur Verfügung. Das sieht und schmeckt man leider. Standards für Krankenhaus-Essen sind Fehlanzeige und Überprüfungen finden selten statt.

Wie paradox: Ausgerechnet an einem Ort, wo die Ge-

sundheit im Vordergrund stehen sollte, ist man von gesunder Ernährung meist weit entfernt. Bei Stichproben zeigt sich, dass im Krankenhausmenü oft mit Salz nicht gespart wurde und Vitamine sowie Nährstoffe dagegen fehlen. Umso mehr lohnt sich das Geld, das der Landkreis Kassel nun in qualitativ hochwertiges Essen seiner

Patienten investiert. Zur modernen und gesunden Küche passt es auch, an drei Tagen in der Woche fleischlose Gerichte und Fisch anzubieten. Und wenn das noch bei der Finanzierung hilft – umso besser. Ein tolles Konzept, das hoffentlich in der Krankenhauslandschaft viele Nachahmer findet. Guten Appetit!

ewa@hna.de

KOMMENTAR

HINTERGRUND

Essen wurde bisher auf Station erwärmt

Ökomed, die Tochter der Gesundheit Nordhessen (GNH), kümmerte sich zuletzt um die Essensversorgung der Patienten im Wolfhager Krankenhaus. Die Gerichte liefern externe Anbieter im Klinikum Kassel an. Von dort findet die Verteilung auf alle Kliniken statt. Das Essen für die Patienten wird im sogenannten Sous-vide-Verfahren portionsweise in Vakuumbuteln bei niedriger Temperatur vorgegart und auf den Stationen nur noch kurz erhitzt und dann dem Patienten serviert.

ewa



Jana Fuhrmann-Heise
Geschäftsführerin
von Biond

sich alle vier Wochen wiederholt. Das Konzept sei jetzt zeitgemäßer: An vier Tagen gibt es Fleisch, an einem Fisch und an den anderen beiden Tagen wird vegetarisch gekocht. Jeden Tag gibt es zur Auswahl ein vegetarisches Gericht.

Zubereitung und Auswahl musste auf Kranke abgestimmt werden. „Dann gibt

es statt Kartoffeln eben Kartoffelstampf auf den Teller“, erklärt Betriebsleiter Silvan Uick. Weniger Fleisch auf dem Speiseplan hat nicht nur einen gesundheitlichen Aspekt. Damit konnte der Landkreis die Kosten für das hochwertige Mittagessen etwas senken. Für das Projekt

steuere der Landkreis 75 000 Euro pro Jahr bei, erklärt Kreissprecher Harald Kühnborn. Leider reiche es nur für das Mittagessen. Am Frühstück und Abendessen ändert sich vorerst nichts.

Ein Teil des Geldes könnte bald wieder hereinkommen: „Wir denken gemeinsam mit

Biond darüber nach, künftig auch Kindergärten und Schulen aus der Region mit dem Essen aus der Krankenhausküche zu beliefern“, so Uick. Die Küche in Wolfhagen sei groß und gut ausgestattet. Aktuell werden bis zu 60 Essen pro Tag zubereitet. Bei Vollbelegung sollen es künf-

tig bis zu 140 sein. Die Küche gebe aber viel mehr her. Da in Hofgeismar die Küche zum Kochen nicht ausreicht, wolle man ein Bio-Angebot für den Neubau vorsehen, so Kühnborn. Gespräche über eine Umstellung gebe es auch mit dem Krankenhaus Gesundheitsbrunnen in Hofgeismar.

biond





Türkische Gemüsepfanne



☆☆☆☆☆ (0)

1 Portion (250 g)



Vegetarische Gemüsebolognese



☆☆☆☆☆ (0)

1 Portion (250 g)



Zucchini-Currycremesuppe



☆☆☆☆☆ (0)

1 Portion (400 g)



SCHULESSEN IN DEUTSCHLAND



Nur festgelegte Menüs

Mensa ist uncool > Schüler gehen nicht gern zum Essen

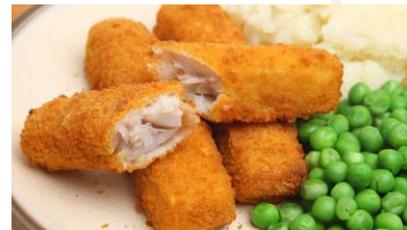
Essen schmeckt ganz/teilweise nicht

Viel Essen wird weggeworfen (im Schnitt 25%)

Essen ist ungesund, fettig, fleischlastig

Mangelnde Konzentration am Nachmittag

+ Keine Erweiterung des Geschmackshorizonts



NWZONLINE.DE - NACHRICHTEN - WIRTSCHAFT - ERNÄHRUNG: DEUTSCHE KÖNNEN NICHT MEHR KOCHEN 25.04.2020

ERNÄHRUNG

Deutsche können nicht mehr kochen

von Fabian Albrecht



Eine Suppe kochen? Für viele Deutsche heute nicht mehr selbstverständlich.
Bild: Büttner

Viele haben sich daran gewöhnt, zubereitetes Essen zu kaufen. In Corona-Zeiten sind Nudeln und Reis stark gefragt.

Minimale Lebensmittelabfälle:

Produktion: 2,86% | Schule: 5-9%

biond

Gewinner

BUNDESPREIS 2016
FÜR ENGAGEMENT GEGEN
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



biond



*Unser Rezept für
richtig gutes
Schulessen*

100% *BIO**



Hoher Anteil an Demeter- &
Naturland-Lebensmitteln

DE-ÖKO-007

*Ausnahme: Fisch aus Wildfang

biond

*Frische und
Nachhaltigkeit
durch saisonale
und regionale
Lebensmittel*

biond



Gekühlte Frische: *Cook&Chill-Plus*




+3°C

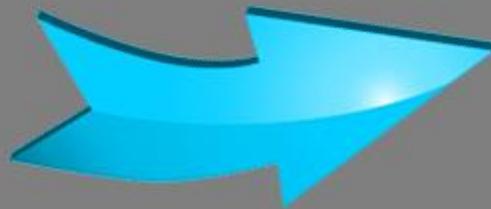


Frische Zubereitung bei

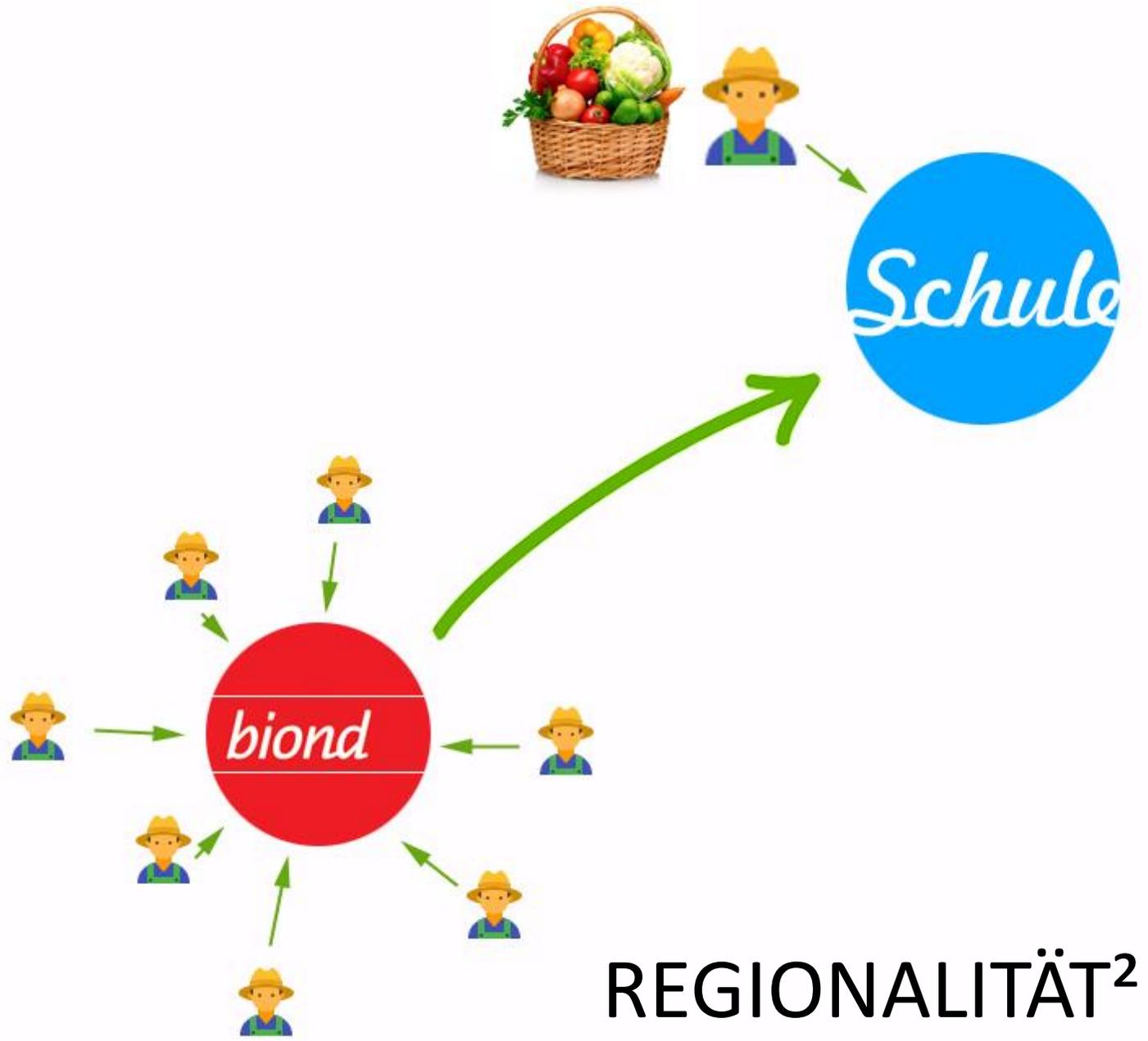
biond

Kurze Regeneration in der

Mensa



gekühlter Transport



REGIONALITÄT²



ESSEN SCHÜLER FREIWILLIG GESUND?



& VIELFÄLTIG?



HEROS
Great Taste
2011/12

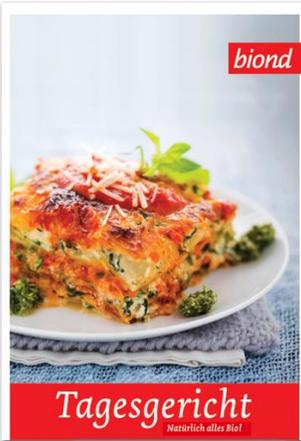
Belina





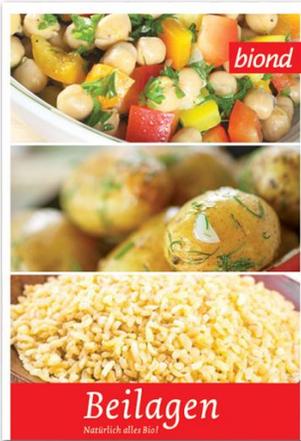






biond

Tagesgericht
Natürlich alles Bio!



biond

Beilagen
Natürlich alles Bio!



biond

Salat
Natürlich alles Bio!



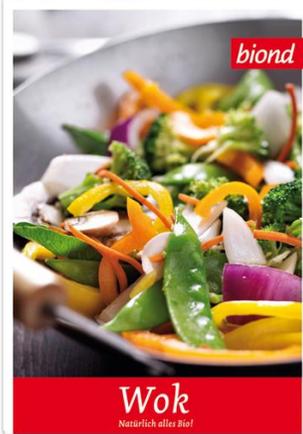
biond

Dessert
Natürlich alles Bio!



biond

Snacks
Natürlich alles Bio!



biond

Wok
Natürlich alles Bio!



biond

Suppe
Natürlich alles Bio!



biond

Infused water
WASSER & FRUCHT
DIE AROMAAKTION!

Speiseplan

biond

Essen fürs Leben

Montag



Rindergulasch dazu Spitzkohlgemüse mit Paprikastreifen & Beilage nach Wahl

Allergene: Rindergulasch, rahm, Schule+Kita (8) / Spitzkohlgemüse mit Paprika (2, 7, 8)



Hausgemachte Kartoffelklöße mit Käse-Paprikafüllung dazu Tomatensauce und zartes Spitzkohlgemüse oder Salat vom Buffet

Allergene: Kartoffelklöße mit Käse-Paprikafüllung (8) / Tomatensahnesauce (8) / Spitzkohlschmorgemüse (2, 7)

Wok
Salatbuffet
Beilagen
Snack
Dessert

Junger Mangold in Tomatensauce dazu Pennenudeln
6 verschiedene Rohkostsalate der Saison vom regionalen Bio-Bauern
Gemüse der Saison, Bulgur und Couscous
Pizza Hawaii oder Pizza Margherita mit frischen Tomaten
Erdbeer-Rhabarberkompott



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Einzige Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang.
Inhaltsstoffe u. Allergene: (1) Schwein (2) Gluten (3) Krebstiere (4) Ei (5) Fisch (6) Erdnüsse (7) Soja (8) Milch / Laktose (9) Nüsse (10) Sellerie (11) Senf (12) Sesam (13) Schwefeldioxid/Sulfide (14) Lupinen. Nitrite werden bislang noch nicht deklariert.
Alle Allergene können in Spuren enthalten sein. Detaillierte Informationen erhalten Sie unter: www.biond.de/daten/allergene.pdf
DE-ÖKO-007 biond GmbH Otto-Hahn-Str. 5 34123 Kassel geniessen@biond.de Tel. 0561/500 456-10



biond

Appetit auf Frühling!
Die frische Aktionswoche
in Deiner Mensa vom 15.-19. April

biond

Pflanze jetzt Dein eigenes Gemüse!

Obst und Gemüse sind am leckersten und vitalsten direkt nach der Ernte. Wenn Du in diesem Jahr selbst Dein eigenes Gemüse ernten möchtest, ist jetzt die beste Zeit, damit anzufangen! Falls Ihr Zuhause keinen eigenen Garten habt, ist das kein Problem, selbst auf einem Balkon kann man leckeres Gemüse pflanzen und ernten. Du brauchst lediglich ein paar Töpfe, Körbe oder Balkonkästen, eine gute Erde und ein wenig Geduld. Und natürlich mußt Du regelmäßig gießen. Hier ein paar Ideen für eine leckere Ernte:

Salat

Zum Einstieg eignen sich besonders Pflücksalate wie Lollo Rosso oder Eichblattsalat, weil ihre Aufzucht recht unkompliziert ist. Säe die Samen nicht zu dicht aus, weil die Pflanzen ja Platz zum Wachsen brauchen. Salate sind Lichtkeimer, weshalb die Samen nicht mit Erde bedeckt werden. Einfach ein wenig an den Erdboden anpressen und gut feucht halten.

Radieschen

Radieschen sind sie perfekt für ungeduldige Balkon-Gemüsezüchter. Man kann sie ab März direkt nach draußen in die Töpfe einsäen. Die Pflanzen sind robust genug, um die eine oder andere frostige Nacht wegzustecken. In Scheibchen geschnitten und mit etwas Salz bestreut sind sie der Frühlingserntungs schlechthin!

Zuckerschoten

Sooo lecker! Zuckerschoten sind eine tolle Erfindung von Mutter Natur. Man kann die jungen Früchte direkt mit Schale verzehren, oder aber nur die kleinen Erbsenkügelchen herausholen. Achte darauf, eine niedrig-wachsende Sorte auszuwählen. So wie Tomaten benötigen auch Erbsen eine Rankhilfe.

Tomaten

Es gibt kaum etwas besseres als eigene Tomaten! Für die Aufzucht aus Samenkörnern ist es jetzt schon etwas zu spät. Hier lohnt es sich, sich eine vorgezogene Pflanze zu besorgen. Es gibt sie zum Beispiel auf dem Wochenmarkt, beim Gärtner oder auch in vielen Baumärkten. Tomaten benötigen eine Rankhilfe (zum Beispiel einen Stab), da sie sich selbst nicht stützen können.

www.biond.de

biond

Wunschwaage

Entscheidet mit Eurem Besteck über das Essen von Morgen!

Apfelschnee

Kirschquark

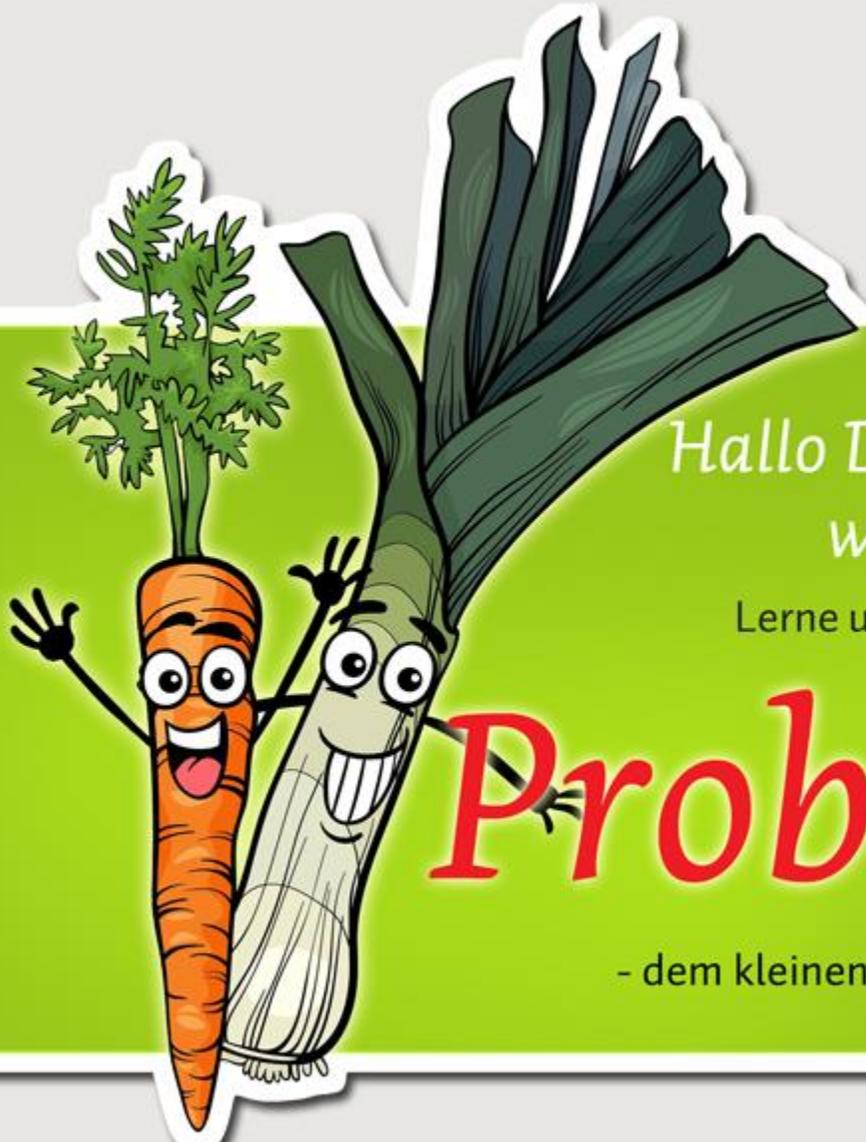








biond



Hallo Du! Weißt Du überhaupt,
wie lecker wir schmecken?
Lerne unbekannte Gerichte kennen mit einem

Probierchen

- dem kleinen Probierkleckschen vom Hauptgericht!

Probier mal was Neues!

biond

Pastinake - die Rückkehr der Rübe

Die Pastinake sieht aus wie eine Möhre, der man die Farbe abgewaschen hat - und tatsächlich ist sie eng mit ihr verwandt. Obwohl die Pastinake größer und dicker ist als die Möhre, ist sie sozusagen deren Kind, hervorgegangen aus einer Kreuzung mit der Wurzelpetersilie. Das vermutet man zumindest - denn wo sie tatsächlich herkommt weiß kein Mensch. Auf jeden Fall war sie viele Hundert Jahre das beliebteste Gemüse in Mitteleuropa. Als man dann aber die Kartoffel kennenlernte, geriet die leckere Rübe in Vergessenheit. Heute wird sie aber zum Glück wiederentdeckt und befindet sich gerade auf einem Triumphzug durch Töpfe und Teller!

Die Pastinake schmeckt süßlicher und zugleich würziger als die Möhre. Man kann sie zum Beispiel geraspelt als Salat oder als leckere Suppe genießen. **Die Pastinake reguliert den Blutzucker und sorgt so dafür, dass Du entspannt bleibst und nicht so schnell wieder hungrig wirst. Außerdem stärkt Sie Deine Abwehrkräfte und hält Dich damit auf natürlichem Weg gesund - probiers!**



www.biond.de



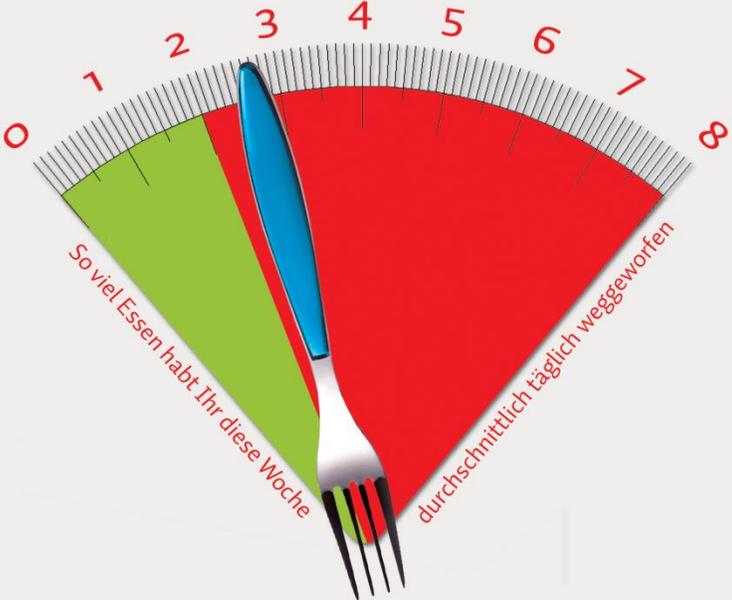
Abfallbarometer

Wenn die Tellerabfälle eine Woche lang im Schnitt unter 2 kg bleiben, gibt es nächste Woche

2 kg

Erdbeer-Eis

für Euch!



2,5	4			
MO	DI	MI	DO	FR

A cartoon illustration of a young girl and a young boy in superhero costumes. The girl on the left has long brown hair in a ponytail, blue eyes, and is wearing a yellow suit with a red cape and a red shield emblem on her chest. She has her right fist raised. The boy on the right has short blonde hair, blue eyes, and is wearing a similar yellow suit with a red cape and a red shield emblem. He has his right fist raised. The background is a light blue sky.

biond

Herzlich Willkommen zum

Schmecker-Checker-Workshop!









ZERTIFIKAT

Für
Max Mustermann

über die Teilnahme am
Workshop über gesunde Ernährung,

frische Smoothies



OKO-007
to-Hahn-Str. 5 · 341
500 456-19 · W





Liebes Brandteam,
ich liebe
euch!!!



biond



Tel. 0561 500 456 37



schiffter@biond.de



www.linkedin.com/in/martin-schiffter

www.biond.de