

Ebersberger Zeitung 7./8.3.15

BIO-SPEISEPLANMANAGER

Gesund kochen auf Knopfdruck – sowas gibt's!

Landkreis – Bio auf Knopfdruck, geht sowas überhaupt? Kindertagesstätten aus dem Landkreis Ebersberg informierten sich jetzt über den neuen „Bio-Speiseplanmanager“ Ebersberg. Dazu lud das Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen des Modellprojekts „BioRegio in der Kita“ zu einem Informationsnachmittag ein. Die interessierten Küchenverantwortlichen der Modellprojekt-Kitas sowie Interessierte der Kitas aus Stadt und Landkreisen München, Ebersberg, Erding, Freising und Rosenheim wurden einen Nachmittag lang von Carola Petrone, einer erfahrenen Bio-Köchin, mit Tipps und Tricks für die Kinderküche anhand des Bio-Speiseplanmanagers geschult.

Darüber hinaus bekamen die Zuhörer Anregungen für die Einkaufsplanung, Logistik und die Gestaltung des Speiseplans unter Berücksichtigung der Kennzeichnung von Allergenen. Carola Petrone, die selbst eine Frischkoch-Küche für Kinder betreibt, hat dieses Programm zusammen mit der Gemeinschaftsinitiative „Bio für Kinder“ der Landeshauptstadt München entwickelt. Das online frei zugängliche Programm verknüpft Speiseplanung, Küchenmanagement und Rezeptdatenbank miteinander.

Die Teilnehmer der Veranstaltung interessierte vor allem, wie man bei der Umstellung auf Bio anfallende Mehrkosten vermeiden und kostengünstig kalkulieren kann. Mit dem Bio-Speiseplanmanager können praxiserprobte, ernährungsphysiologisch ausgewogene, saisonal abgestimmte und preislich kalkulierte 6-Wochen-Speisepläne in 100 Prozent Bio-Qualität inklusive der dazugehörigen Rezepturen abgerufen werden.

Kosten kalkuliert und Einkaufspläne erstellt. Das Programm passt sich den Bedürfnissen der Einrichtungen an. Auf Grundlage dieser mehrwöchigen Speisepläne kann eine Mischkalkulation erstellt werden, die eine kostengünstige Umstellung auf Bio ermöglicht.

Petrone ging auf alle Fragen der interessierten Zuhörer ein und konnte ihnen wichtige Anregungen mit auf den Weg geben. Wer sich über das Modellprojekt „BioRegio in der Kita“ informieren möchte, kann sich gerne an das Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung wenden.

Ansprechpartnerin

für dieses Modellprojekt am Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost ist: Dipl. oec. troph. Sieglinde Bittl, Projektmanagerin „BioRegio in der Kita“, Telefon: (0 80 92) 26 99-157 E-Mail: Sieglinde.Bittl@aelf-eb.bayern.de



Die Teilnehmer der Fortbildung können jetzt einen Bio-Speiseplan erstellen, kalkulieren und die Rezepte auch selbst zubereiten. FOTO: KN