

Brot & Spiele

(panem et circenses)

Firmenprofil von Brot&Spiele, Ihr Caterer für gesunde, geprüfte Schul- und Kitaverpflegung

Nur eine gute, ausgewogene Ernährung mit Vitaminen, Nähr- und Ballaststoffen ermöglicht unseren Kindern einen guten Start ins Leben und stärkt sie für die Anforderungen unserer Gesellschaft. Ungesunde Ernährung schränkt ein. In vielerlei Hinsicht.

Wir vom Brot&Spiele-Team sind EU 5 zertifiziert (= noch strengere Standards und Vorgaben als „normale Caterer“) und versorgen Schulen und Kitas mit gesunder Mittagkost, mit Bio-Anteil und sukzessiver Steigerung – und das zum günstigen Preis. Als vergleichsweise kleiner Lieferant gelingt uns das durch das besondere Engagement unserer 25 Mitarbeiter, die hausgemachte Qualität, natürlich unter Beachtung gesetzlicher Vorschriften und den strengen Hygiene-Verordnungen für die Gemeinschaftsverpflegung. In unserer 2016 neu erbauten Gewerbeküche kochen wir nach modernsten Vorgaben und **achten ganz besonders auf kindgerechte Speisen und Nachhaltigkeit (z.B. tägliche genaue Mengen- und Stückzahl-Planung, daher kein „Wegwerfen“ von Speisen).** Daher kommunizieren wir intensiv mit den Ausgabe-Mitarbeitern vor Ort in den Einrichtungen, und setzen Mengenkorrekturen unmittelbar um.

Das Feedback aus den Kitas und Schulen ist uns sehr wichtig und fließt immer unmittelbar in die monatliche Speiseplanung ein. Jeder Monat wird von uns individuell unter Berücksichtigung dieser Infos aus unseren Einrichtungen geplant (Thema „Lieblingsessen“).

Leider müssen zu Corona-Zeiten manchmal Abstriche gemacht werden: wir wissen nie, ob nicht plötzlich über Nacht eine oder mehrere Einrichtungen teilweise oder ganz schließen müssen. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn es manche Speisen derzeit vielleicht nicht (z.B. Buffets) oder nur seltener gibt. Zum einen funktionieren manche Lieferketten unserer Großhändler nicht wie gewohnt, zum anderen tragen wir als Caterer das Risiko, plötzlich auf 100 kg Fleisch oder Fisch sitzenzubleiben, wenn Einrichtungen schließen. Bei Nudeln etc. ist eine Lagerhaltung kein Problem.

Und auch wenn es normal nicht jeden Tag Schnitzel und Currywurst geben kann... das gibt es mitunter auch, eben in guter Qualität. Aber eben auch Salat-Buffets, Aufläufe, Suppen und Eintöpfe, z.B. mit Holzofenbrot. Wir kochen überwiegend saisonal (allerdings mögen nicht alle Kinder z.B. Kürbis, deshalb liefern wir überwiegend „Lieblings-Gemüse“), regional und ohne Geschmacksverstärker.

Wir liefern nach DGE-Standards, wie z.B. : keine vorgefertigten Speise-Zutaten wie industriell hergestellte fertige Soßen und Dressings. Wir sparen an Fett, Salz und Zucker. Es gibt häufig frisches Obst, fettarme Milchprodukte ohne Zusatzstoffe, nur mit Früchten oder Schokoraspeln, Rohkost-Gemügesticks, mit oder ohne Dip, Zebra-Vollkorn-Nudeln, fettarmen Käse etc. Häufig liefern wir Essenskomponenten getrennt: also z.B. Nudeln getrennt, Soße getrennt, Salat und Dressing getrennt, so dass jedes Kind auch „solo“ essen kann.

Jedes Kind kann zu Beginn des Schuljahres eine unserer „Linien“ wählen, z.B. normales Essen oder vegetarisches Essen. Ein Wechsel der Linie ist generell durch Meldung bei uns möglich, jedoch nicht täglich: wer sich z.B. für die vegetarische Linie entschließt, kann dann nicht am Vortag spontan das Fleischgericht buchen. Das ist im Sinne der Vordisposition (hält die Preise stabil!) und eben der Nachhaltigkeit (nicht zu wenig kochen und liefern, aber eben auch nicht zu viel) nicht möglich, da eben nur eine bestimmte Anzahl an z.B. vegetarischen Portionen oder Fleisch-Portionen vorgeplant bzw. die Zutaten dafür geordert werden.

Wir arbeiten mit Herzblut und nehmen regelmäßig mit unseren engagierten Mitarbeitern an entsprechenden Coachings und Workshops teil. Seit 2018 führen wir, zusammen mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Fachzentren für Ernährung/Gemeinschafts-Verpflegung), auch spezielle Schulungen für Mensa-Mitarbeiter und interessiertes Fachpersonal durch. Diese Schnittstelle zwischen Caterer und Kindern ist enorm wichtig für eine gelungene Gemeinschaftsverpflegung für unsere kleinen „Fans“. Natürlich können wir nicht jeden Tag jedes Kind (von der Krippe bis zum Teenager) glücklich machen – das schafft auch die engagierteste Mama nicht zu Hause.

Aber wir geben unser Bestes. Ihr Brot&Spiele-Team.