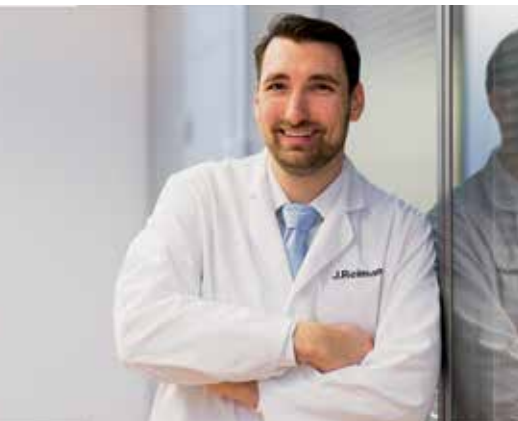


ChillZeit

Der Newsletter von vitesca rund um gesunde und leckere Mittagsverpflegung | 02.2016

Editorial

Liebe Kundinnen, liebe Kunden



Frühling – das ist auch die Zeit für frische, neue Ideen. Und so tut sich dieser Tage viel auf unseren Speiseplänen. Manches haben Sie bestimmt schon bemerkt, wie unsere orientalische Hackfleischpfanne, die Quarkbärchen oder das Bulgur-Gericht. Anderes ist etwas unauffälliger, wie die neuen Brokkoli-Beilagen, auf die wir sehr stolz sind (mehr auf Seite 4). Manche Dinge stehen auch gerade erst an. So erweitern wir die Auswahl beim Obstdessert, zum Beispiel mit ganzen Honigmelonen. Die können Sie besonders flexibel selbst portionieren – außerdem sind sie lecker und gesund. Genau richtig in dieser Jahreszeit. Lassen Sie es sich also schmecken!

Ihr

Jan Reimann
Geschäftsführer vitesca Menü
Reimann GmbH & Co. KG



Kulinarische Reise:
Viva Italia!
Seite 2



Einblick:
Von der Idee zum Rezept
Seite 3



Wettbewerb:
Essen wie gemalt
Seite 4

Bestnoten für vitesca

Auf dem Prüfstand von TÜV und Co.

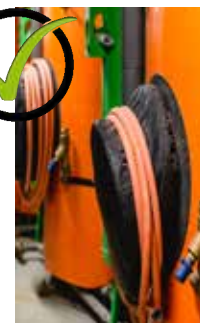
Wer eine Großküche mit hohem Anspruch betreiben will, braucht heute vor allem eines: viel Papier. Denn mit Kochen allein ist es längst nicht mehr getan. Jeder Schritt will dokumentiert sein, jedes Detail hat seine Vorschriften. vitesca geht dabei weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus.

"Wir sind wahrscheinlich der am besten kontrollierte Betrieb unserer Art in Deutschland", sagt Geschäftsführer Jan Reimann. Am genauesten hat dabei der TÜV Rheinland hingeschaut, für dessen Zertifizierung vitesca sich selbst angemeldet hat. Das Resultat liegt nun frisch vor: vitesca hat 97 Prozent der möglichen Punkte geholt -

ein Traumergebnis. Der Weg dorthin war aber steinig. Denn der TÜV ist ebenso sachkundig wie akribisch. "Der Kollege kannte wirklich jede Maschine die wir hier einsetzen", erinnert sich Reimann.

Punkte hat vitesca unter anderem mit seinem Reinigungssystem gesammelt, bei dem alle Utensilien durch ihre Farbe signalisieren, wo sie zum Einsatz kommen: Gelb für die Spülküche, blau für Kochgeräte, weiß für Tischoberflächen, grün für das Lager. Gleiches bei den Messern: Jede Fleischsorte hat ihren eigenen Farbcode.

Gut gefiel den Prüfern auch die automatische Schaumanlage, die für die perfekte Menge an Reinigungsmitteln sorgt. Oder die Kühlfahrzeuge, die per GPS überwacht sind und



Fortsetzung Topthema

sogar ihre Temperatur in die Zentrale funken. Nicht alltäglich sind auch die Hygieneschleusen, die ein wenig an Auto-waschstraßen erinnern. Jeder muss da durch, der in die Produktion gelangen will. In der Sparte Ökologie hat vitesca unter anderem eine Solaranlage auf dem Lagerdach vorzuweisen und eine Wärme-Rückgewinnung, dank der die Kühlanlage den ganzen Bürotrakt heizt.

Natürlich wurden vom TÜV Rheinland auch jede Menge Akten gewälzt, wurden Prozesse und Dokumentationen geprüft. Die Ernährungswissenschaftlerin Maria Fischer ist bei vitesca praktisch nur damit beschäftigt, diese Informationen aufzubereiten. "Wir sind heute im Zeitalter der Absicherung", sagt Jan Reimann. „Du kannst den saubersten Betrieb haben - wenn du es nicht aufschreibst, bringt es nichts.“ Er sagt das ohne Groll, schließlich kommt der Aufwand den Kunden zugute. "Die Verpflegung von Kindern und Senioren ist ja ein sensibler Bereich. Und so werden dort Fehler minimiert." Nicht zuletzt hat es den Prüfern aber auch geschmeckt. Denn Vielfalt und Qualität des Essens fließen ebenso in die Wertung ein. Auf den Tisch kam, was gerade auf dem Speiseplan stand. Einflussnahme unmöglich. "Und sie waren begeistert", freut sich Reimann.

Kritischen Besuch ist man bei vitesca längst gewöhnt, denn die Kontrolleure geben sich oft die Klinke in die Hand. Unangekündigt schaut etwa zwei Mal jährlich die städtische Lebensmittel-überwachung nach dem Rechten. Zwölf Mal im Jahr ist das unabhängige Institut Dr. Berns zu Gast. Ohne Termin natürlich. Es hat unter anderem die Hygienepläne optimiert und nimmt Abklatschproben. Diese zeigen, wie sauber etwa Tische, Werkzeuge oder Finger der Mitarbeiter sind. Nicht zuletzt prüft die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, ob der vitesca-Speiseplan für Kids ausgewogen ist. Er ist es – und eignet sich deshalb für alle Kindergärten, die das „Fit Kid“-Siegel der DGE tragen wollen.



Kulinarische Reise: Italien

Viva Italia!

Spaghetti, Pizza, Ravioli – ein bisschen Italienisch spricht heute jedes Kind. Denn von klein an wachsen wir mit den Klassikern der italienischen Küche auf. Und davon gibt es so viele, dass kein Speiseplan mehr ohne sie auskommt. Das gilt auch bei vitesca. Gleichzeitig ist die Mittelmeerkost gesund – solange die Mischung stimmt.

Kinder lieben Nudeln. Ob Spirelli, Makkaroni, Farfalle oder Tortellini – fast jeden Tag ist bei vitesca auch Pasta im Angebot. Bei echten Italienern sind die kohlenhydratreichen Energiespender aber nur ein kleiner Teil der Mahlzeit, normalerweise der erste von zwei Hauptgängen („primo“ und „secondo“). Vorneweg gibt es kleinere Vorspeisen, oft Mozzarella und Tomaten, gegrilltes Gemüse oder Schinken. Immer im Spiel: Wertvolles Olivenöl, gewissermaßen die Seele der mediterranen Küche, das zudem dank seiner ungesättigten Fettsäuren äußerst gesund ist. Auch bei vitesca verwenden wir ausgesuchte Öle für italienisch

inspirierte Salate oder für das Pesto Genovese. Beim Pesto gesellen sich noch Pinienkerne hinzu, Basilikum und Parmesan – die italienische Hartkäsespezialität. Groß angelegte Studien haben gezeigt, dass die Menschen am Mittelmeer weniger Herz-Kreislauf-Probleme haben und seltener an Krebs erkranken als jene in Nordeuropa. Das wird vor allem auf die regionale Küche zurückgeführt.

Sicher ist: Pasta und Weißbrot tragen weniger zu den positiven Ergebnissen bei, Olivenöl, Fisch, Obst und Gemüse umso mehr. Allen voran Tomaten, die in der italienischen Küche besonders verbreitet sind. Roh sind sie reich an Vitaminen, erhitzt tritt ein anderer, sekundärer Pflanzenstoff zutage, das Lycopin. Der Farbstoff trägt nachweislich zum Schutz gegen Krebs bei. Auf dem vitesca-Speiseplan finden Sie unter anderem Minestrone – eine raffiniert tomatige Gemüsesuppe, den Fitness-Salat Tomate Mozzarella oder eine Tomatensuppe nach italienischem Rezept. Einzig die beiden beliebtesten italienischen Desserts stehen bei vitesca nie auf der Karte. Aus gutem Grund. Genannt seien sie dennoch: Tiramisu und Eiscreme.



Einblick: Woher die Rezepte kommen

Von der Idee zum Menü

Es ist eine unscheinbare Magnettafel mit Zetteln daran – doch ohne sie läuft in unserer Küche nichts: die Rezeptwand. Jeden Tag hängt hier der Plan, nach dem die großen Kochkessel bestückt werden. Sie ist für Chefkoch Feye Bouma das, was für einen Kapitän die Seekarten sind. Unverzichtbar.

Ein Kochbuch gibt es dagegen nicht. Wie kommen die Rezepte also an die Wand? Neue Ideen sind reichlich da. Jeder bei vitesca darf Vorschläge machen, die Geschäftsführung bringt Neues ein – und natürlich unsere Kunden, deren Anregungen sehr wichtig sind. Bulgur wurde so kürzlich ins Programm aufgenommen, oder die orientalische Hackfleischpfanne. Doch es ist ein weiter Weg von der Idee zur Rezeptwand. Beispiel Ratatouille. „Darauf sind wir bei

unserer täglichen Verkostung gekommen“, erinnert sich Bouma (Foto). Daraufhin wurde allerlei Gemüse zum Testen bestellt. Als Profi weiß der Chefkoch natürlich, was ungefähr in ein Ratatouille gehört. Es braucht aber oft fünf oder sechs Anläufe, bis alles passt.

„Besonders bei den Gewürzen müssen wir probieren, bis es allen schmeckt.“ Manche Rezepte gehen nie in die Produktion, weil sie sich als untauglich für Cook&Chill erweisen. Vom Topf bis zum Kühler dürfen nämlich nur 15 Minuten vergehen. „Wir müssen also schnell hintereinander kochen können, damit es beim Abpacken keinen Leerlauf gibt“, erklärt Bouma.

Wie viel von welchen Zutaten gebraucht wird, entscheidet sich täglich erst kurz bevor die Rezepte ausgedruckt werden. So lange werden noch Bestellungen berücksichtigt.

Und wenn sich bei den Angaben mal ein Fehler einschleicht? „Das hatten wir auch schon, da hat sich jemand beim Salz um eine Kommastelle vertan. Und dann waren zehn Kilo in der süß-sauren Sauce – statt einem. Die war hinüber.“ Zum Glück ist das aber sehr selten - und fällt immer auf. Denn bevor ein Essen die Küche verlässt, muss es von drei Köchen für gut befunden werden.



Russische Caterer besuchen vitesca

Elf Chiller und viele Anregungen



Die russische Delegation lässt sich den Einsatz der Chiller erklären.

Mit so viel Offenheit hatte Alexey Tortunov nicht gerechnet. "Wir danken Ihnen für die Einblicke", sagte der Geschäftsführer eines russischen Cateringbetriebes nach fast drei Stunden in den Wuppertaler Produktionsräumen. Gemeinsam mit seiner Kollegin Nina Cibisova war er aus Uljanowsk an der Wolga angereist, einer Stadt etwa von der Größe Düsseldorfs. Die beiden wollten sich unter anderem die große Batterie an Chillern ansehen, die bei vitesca im Einsatz ist. Doch es gab noch sehr viel mehr für die russischen Besucher zu staunen. Angefangen von der computergestützten Lagerhaltung über den lückenlos dokumentierten Warenfluss bis zur Kommissionierung, die dank Barcodes und Scannern effektiv und fehlerarm funktioniert. "Am liebsten würden wir das alles übernehmen", sagte Cibisova lachend. Sie ist die Küchenleiterin in der russischen Holding. 65.000 Essen werden dort täglich schon hergestellt, 30.000 Mittagessen sollen mit Cook&Chill noch dazu kommen.

vitesca gilt mit seinen elf Chillern als Vorzeigebetrieb für den Hersteller Irinox und war vor mehr als zehn Jahren eine der ersten Großküchen in Deutschland, die das System im großen Stil eingesetzt hat. Regelmäßig kommen daher Gäste aus dem In- und Ausland, um sich die Abläufe bei vitesca genauer anzusehen.





Wettbewerb: Kinder und ihr Lieblingsessen

Essen wie gemalt

Die vitesca-Büros sind ein Stück bunter geworden: Viele Kinder haben sich an unserem Malwettbewerb beteiligt, ihre Lieblingsessen zieren jetzt unsere Räume. Dabei kamen längst nicht nur Farben zum Einsatz. Es wurde geschnitten und gefaltet, geklebt und beschriftet. Von einem der Bilder hätte ein Juror beinahe satt werden können: Das Müsli darauf war echt.

So viel Einsatz, Ideen und Liebe zum Detail hat uns die Entscheidung natürlich nicht leicht gemacht. Ganz knapp hat schließlich der fröhliche Teller von Lina aus dem Hort der Jahnschule Brühl gewonnen, halb gemalt,

halb gebastelt (oben). Haben Sie die Astlöcher im Esstisch bemerkt? Beim Lebenszentrum Königsborn in Lünen tanzen Karotte, Gurke und Banane – sicher mit etwas Hilfe der Erwachsenen. Denn die Kinder dort sind meist mehrfach behindert. „Mein Name ist Kian und ich bin 4 Jahre. Sprechen kann ich nicht, aber durch mein lautes Schmatzen wissen alle, dass mein Lieblingsessen Müsli mit Erdbeeren ist“, heißt es da etwa. Wie erwartet, waren übrigens Pizza, Pommes und Kuchen bei der Motivwahl ganz vorne. Aber es gab auch Überraschungen. Aus dem Badischen malt und schreibt Linda: „Meine Lieblings Speiße sind Maultäschle.“



Die Bilder aus dem Lebenszentrum Königsborn (links), dem Kids-Club Wetter (rechts oben) und aus dem Hort an der Jahnschule in Brühl (rechts unten) machen Spaß - und Appetit.



Kurz berichtet

Brokkoli - so gut wie noch nie

Es hat lange gedauert, nun ist der Durchbruch geschafft: Wir bei vitesca können jetzt auch Brokkoli im Cook&Chill-Verfahren zubereiten – und zwar so schonend, dass er kaum Vitamine, Geschmack oder Farbe verliert. Wird er nämlich warm abgefüllt, ist er ruckzuck grau und unansehnlich. Nun haben wir ein Verfahren entwickelt, bei dem die Röschen schon roh in unseren Portionsbeutel eingeschweißt - und dann im eigenen Wasser gegart werden. Das Ergebnis ist verblüffend: zartgrün, duftend, mit Biss und Aroma – wie im Restaurant. Damit erfüllt das empfindliche Gemüse endlich unseren hohen Qualitätsanspruch – und bereichert neuerding wieder den Speiseplan. Zum Beispiel als Beilage zu unserer Gemüsefrikadelle.



An Kitas fehlt Küchen-Knowhow

Eine neue Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zeigt, dass Kitas in Sachen Verpflegung oft noch überfordert sind. Nur 38,4 Prozent der befragten Einrichtungen verfügt demnach über Fachkräfte mit Hauswirtschafts- oder Koch-Ausbildung. Nur die Hälfte kennt externe Standards für die Qualitätssicherung, gerade mal 29,6 Prozent wenden die DGE-Empfehlungen an. Wer sich aber darauf einlässt, berichtet von zufriedeneren Kindern und Eltern.

Impressum:

vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG;
Derken 16, 42327 Wuppertal;
Redaktion und Layout: Erik Schweitzer;
Produktion: grass und partner