



PRESSEINFORMATION

vom 2012

Ihr Gesprächspartner:
Markus Päsler

Tel: 05971 / 799-9809
Fax: 05971/ 799-7809

E-Mail: presse@apetito.de
www.apetito.de

Ausgewogene Ernährung die Spaß macht

apetito setzt in der Schulverpflegung auf das JuniorVita-Konzept

Seit 40 Jahren ist apetito Verpflegungspartner für Kindertagesstätten und Schulen. Das Unternehmen hat Tiefkühlprodukte und -systeme für kleinere Einrichtungen bis hin zu großen Schulzentren im Angebot und bietet kind- und jugendgerechte Rezepturen an. Dabei setzt apetito auf verschiedene Bewirtungskonzepte – von der Eigenregie bis zum Catering.

Das Essen basiert auf tiefkühlfrischen Menükomponenten, die bereits portioniert und nur bis zu einem bestimmten, hygienisch sicheren Garpunkt vorgekocht sind. In der Einrichtung selbst werden sie zu Ende gegart. Die punktgenaue Zubereitung verhindert Standzeiten und gewährleistet so den idealen Erhalt der Vitamine und Nährstoffe. „Ein Mittagessen, das ausreichend Nährstoffe in der richtigen Menge liefert, ist wichtig für ein gesundes Wachstum sowie die körperliche und geistige Fitness von Kindern“, betont Michael Tschech, Marketingleiter bei apetito.

Umfassendes und kindgerechtes Verpflegungskonzept

Die Grundlage für die Juniorenverpflegung ist das „JuniorVita“-Konzept. Es ist ein ganzheitliches und kindgerechtes Verpflegungskonzept, das aus den Grundsätzen „Gesunde Ernährung“, „Kind- und jugendgerechte Menüs“ und „Ernährungsbildung“ besteht.

Das garantieren bei apetito Ernährungswissenschaftlerinnen, die eng mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und vielen weiteren Fachleuten zusammenarbeiten. So ist apetito generell der erste Verpflegungsanbieter, der zertifizierte Speisepläne nach den Kriterien der neuen Qualitätsstandards der DGE anbietet.

Darüber hinaus erhielten 20 Menüs aus dem JuniorVita-Sortiment für Kindertagesstätten und Schulen im vergangenen Jahr das Gütesiegel der optimierten Mischkost „optimiX®“ vom Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE), Dortmund. apetito ist auch hier der erste Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung, der sein Angebot dahingehend überprüfen ließ. „Die Zertifizierungen der Speisepläne bzw. der Menüs verdeutlicht unseren hohen Qualitätsanspruch“, erklärt Michael Tschech. Darüber hinaus bestätigte es, dass die Gerichte auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen ausgerichtet seien und apetito so den Anforderungen an eine ausgewogene Ernährung gerecht werde.

Die apetito Köche berücksichtigen Richtlinien, wie milde Würzung der Speisen, sparsamer Umgang mit Salz oder dem Verzicht auf Geschmacksverstärker (Mono-Natriumglutamat) und Süßungsmittel.

Ein weiterer Anspruch des JuniorVita-Konzeptes ist die Zusammensetzung von **kind- und jugendgerechten Menüs**: Kinder und Jugendliche haben besondere geschmackliche Wünsche und Anforderungen. Deshalb gibt es neben einem Basissortiment an Gemüse, Beilagen und Fleischkomponenten auch ein spezielles Angebot, das besonders den Geschmack der jungen Esser trifft. Nudelgerichte und Aufläufe, Trendprodukte oder auch orientalische Speisen sind gefragt. Aber auch regionale Speisen, Bio-Menüs oder Vegetarisches. Dazu kommt, dass die Anzahl von Kindern mit Menürestriktionen, wie Allergien und Unverträglichkeiten, wächst – ein spezielles Angebot erhöht die Auswahl für diese Gruppe. Neben dem Standardsortiment sorgen verschiedene Aktionen im Jahr,

beispielsweise besondere Menüideen zu Halloween, für frische Impulse beim Mittagessen.

Die **Ernährungsbildung** ist als dritter Grundsatz ebenfalls im JuniorVita-Konzept definiert. Denn: Richtig essen will gelernt sein. Dies ist heute zu einer wichtigen Bildungsaufgabe geworden. Deshalb unterstützt apetito Erzieher, Lehrer und auch Eltern mit Materialien zur Darstellung von Ernährungsthemen. Ganz aktuell ist das Bildungspaket „**Ernährung rundum gesund**“ für apetito Schulen erschienen. Der Ordner enthält Hintergrundinformationen, Spielanregungen und Unterrichtsmaterialien, um das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu fördern.

Das apetito JuniorVita-Konzept beinhaltet folgende Leitlinien:

- Alle Rezepturen sind auf den Bedarf der Kinder abgestimmt. Grundlage dafür sind anerkannte Richtlinien, zum Beispiel die der DGE und eine aktive Zusammenarbeit mit den Kunden.
- Die Produktentwicklung achtet darauf, dass die Menüs dem kindlichen Geschmack gerecht werden.
- Zucker und Salz setzt apetito verantwortungsbewusst ein.
- Es wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet.
- Die Menüs werden zurückhaltend gewürzt; sie sind weder zu scharf noch zu salzig oder zu pfeffrig. Als Würzmittel werden bevorzugt Kräuter verwendet.
- Es wird auf den Einsatz von künstlichen Farbstoffen verzichtet.
- apetito setzt keine Geschmacksverstärker (Mono-Natriumglutamat) ein.
- Kein Einsatz von künstlichen Süßungsmitteln.
- Verzichtet auf Alkohol und Alkoholaroma.
- Aktionen rund um die gesunde Ernährung unterstützen bei der aktiven Ernährungsbildung.



Bildunterschrift: Das apetito Verpflegungskonzept JuniorVita ist auf die Bedürfnisse und den Geschmack von Kindern und Jugendlichen ausgerichtet. Denn ausgewogene Ernährung soll Spaß machen!

(Bild: © apetito, Rheine, Dezember 2011)

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von apetito und dem Unternehmen apetito zu verwenden.