



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

Kita-Kids blickten hinter die Kulissen der FSGG

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

Kochen wie bei Mama – Kinder an die Töpfe

(hob) Wie geht das? Diese Frage wurde jetzt auf dem Großmarkt in Duisburg beantwortet. Gemeinsam mit 18 Kindern im Vorschulalter kamen die drei Erzieherinnen der Kindertagesstätte St. Joseph aus Friemersheim in die Kochschule der Frank Schwarz Gastro Group, um hinter die Kulissen des großen Cateringunternehmens zu schauen. Schließlich wird hier jeden Tag das gesunde Mittagessen für zehn Kitas und Schulen der Umgebung zubereitet. Hierbei greift die FSGG auf den speziell ausgearbeiteten „BIOLOGISCH“-Speiseplan zurück.

Verwaltung / Zentrale
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb
nach VO(EG) 2076



LECA
Leading Event
Caterer Association

Bisher kannten die Kinder nur die Küche in den heimischen vier Wänden. Was sie in der Großküche der FSGG während ihres Besuchs zu sehen bekamen, zauberte großes Staunen in die Gesichter der Kids – so große Töpfe, Pfannen, Schneebeesen und Rührlöffel hatten sie bisher noch nicht gesehen. In Mamas Küche ist alles viel kleiner dimensioniert. Aber schmeckt das hier zubereitete Essen auch genauso wie zuhause?

Gemeinsam mit Koch Daniel Twege führte Ernährungsexpertin Laura Figura die wissbegierigen Gäste durch den Betrieb. „Die Kinder staunten nicht schlecht, dass sie die Produktionsstätte erst betreten durften, nachdem sie die Hygieneschleuse passiert hatten“, erzählt die Ökotrophologin, die bei der FSGG für die gesunde Kindertagesstätten- und Schulverpflegung zuständig ist. Danach durften sie sich in der Großküche umschaun.

Nach dem Rundgang ging es ans Schnibbeln. Für ihr Mittagessen durften sie das Gemüse selbst waschen und zerkleinern. Auf dem Speiseplan stand überbackener Vollkornnudelaufbau mit frischem Gemüse. Bevor es zum Abschluss kindgerecht wertvolle Ernährungstipps von Laura Figura gab, stellten die Kids unter Anleitung des Profikochs noch selbst Müsliriegel aus Nüssen, Cerealien, Cranberrys mit wertvollem Bienenhonig her. Das war ein herrlich-klebriger Spaß.

Seit knapp einem Jahr wird die Kita von der FSGG beliefert. „Wir wollten einfach mal wissen, wo unser Mittagessen herkommt“, sagt Birgit Kaulhausen, Leiterin der Kindertagesstätte St. Joseph. „Als verantwortungsvolle Einrichtung haben wir uns bewusst für ein Cateringunternehmen entschieden, dass sich nicht nur auf die Herstellung kindgerechter Ernährung spezialisiert hat, sondern auch unseren hohen



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

Qualitäts- und Hygieneanforderungen entspricht. Die Kinder fanden unseren Ausflug total spannend und waren mit Spaß und Eifer bei der Sache. Sie waren alle sehr erstaunt, mit welchem Aufwand ihr Mittagessen zubereitet wurde. Die meisten von ihnen, wissen ja gar nicht, wie viel Arbeit die Zubereitung von frischen Speisen macht. Sie bekommen vielfach nur das fertige Mittagessen serviert.“

Die FSGG versorgt Kinder und Jugendliche in der Region täglich mit gesunden und möglichst naturbelassenen Speisen, rund die Hälfte wird aus Bio-Produkten zubereitet. Diese werden täglich frisch in der EU-hygienezertifizierten FSGG-Küche auf dem Duisburger Großmarkt produziert. Neben reichlich Getreideprodukten, Kartoffeln und Milchprodukten kommen überwiegend magere Fleischsorten sowie einmal pro Woche Seefisch aus nachhaltiger Fischerei auf den Speiseplan. Dieser befolgt die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Für die Kinder mit Allergien oder Unverträglichkeiten bieten die FSGG natürlich auch antiallergene Menüs an. „Uns liegen Qualität und Nachhaltigkeit beim täglichen Essen für unsere Kinder ganz besonders am Herzen, und darum gibt es für uns auch beim Catering für Schulen und Kindertagesstätten keinerlei Kompromisse. Das muss uns die Gesundheit unserer Kinder wert sein“, meint Laura Figura.

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb
nach VO(EG) 2076



LECA
Leading Event
Caterer Association