

Sammlung FAQ:



ORGANIC
GARDEN

Über Organic Garden:

Gegründet im Jahr 2019, hat es sich das Food-Tech-Start-up Organic Garden zum Ziel gesetzt, Menschen für eine Ernährung zu begeistern, die nicht nur fantastisch schmeckt, sondern zugleich gesund für Mensch und Natur ist. Dafür denken wir bei Organic Garden die Wertschöpfungskette von der Wurzel bis zum fertigen Gericht auf dem Teller. Das Ziel: Kurze Transportwege, naturgesunde Landwirtschaft, transparente Prozesse und die ganzheitliche Verwertung von Lebensmitteln. Die Speisen aus der kulinarischen Feder von Starkoch Holger Stromberg und seinem Culinary Team servieren wir in unseren Eateries oder direkt vor Ort in Schulen, Kindertagesstätten und Unternehmen.

Thema Organic Garden und Il Cielo

Wer sind meine Ansprechpartner?

Nikita Stromberg (Director of Operations) & Carola Petrone (Director of School Nutrition)

Was ändert sich für mich als Bestandskunde?

Das System für alle Bestandskunden bleibt gleich. Die einzige Neuheit ist, dass es ab jetzt statt nur einer, zwei Ansprechpartnerinnen für Belange gibt.

An wen wende ich mich bei Fragen?

Die Antworten auf allgemeine Fragen findest du hier in unserem FAQ. Bei spezifischen Fragen kannst du dich entweder an Nikita Stromberg oder Carola Petrone wenden

Wie viele Kinder versorgt die Organic Garden School Nutrition GmbH aktuell?

Zusammen mit den bisherigen Partnerschulen von Il Cielo versorgen wir aktuell täglich mehr als 6.000 Kinder an über 45 öffentlichen wie privaten Krippen, Kindergärten, Schulen und Ganztagschulen im Großraum München.

Thema Speiseplan:

Woher stammen die Zutaten für die Schulverpflegung

Aktuell beziehen wir unsere Zutaten vorrangig von regionalen Erzeugern. Das Ziel für die Zukunft ist es, so viele Inhaltsstoffe wie möglich auf den Organic Garden Farms in einem synergetischen, CO₂-neutralen Kreislauf zu produzieren, um den Prozess der Lebensmittelerzeugung noch nachhaltiger und transparenter zu gestalten.

Sind die Gerichte Bio?

Wir setzen wann immer möglich und sinnvoll auf Bio-zertifizierte Zutaten.

Wer bereitet die Speisen zu?

Wir gehen respektvoll und achtsam mit Lebensmitteln um. In den Einrichtungen, die über eine Küche verfügen, sind wir mit einem festen Organic Garden Küchenteam vor Ort, das sich um die frische Zubereitung sowie den Verkauf der Speisen kümmert.

Alle anderen Schulen werden mit Gerichten beliefert, die täglich frisch in einer unserer Produktionsstätten zubereitet werden. Beim Kochen achten wir zudem stets auf eine liebevolle und schonende Zubereitung.

Gibt es auch Gerichte mit tierischen Komponenten?

Ja. Unser Speiseplan sieht genauso Gerichte, die magere Fleischprodukte, Milchprodukte oder Eier enthalten, vor. Wir legen jedoch Wert darauf, dass es auch an diesen Tagen eine vollwertige, vegetarische Alternative gibt.

Woher kommt das Fleisch, das ihr für eure Gericht verwendet?

Wir beziehen unser Fleisch von Bio-Metzgern aus der Region, um eine artgerechte Haltung sowie ein qualitativ hochwertiges Endprodukt sicherzustellen.

Aus wie vielen verschiedenen Gerichten wird mein Kind auswählen können?

Wir stimmen unser Angebot individuell auf die Schule/ Kindertagesstätte ab und sind mit unseren Produkten entweder in der Mittagspause, als Kioskverkauf oder mit einer Snackbar vertreten.

Gibt es in der Schulverpflegung dieselben Gerichte wie in den Organic Garden Eateries?

Nein. Unsere Speisepläne sind speziell auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen angepasst und beinhalten eine Vielzahl verschiedener Gerichte, die Kinder kennen und lieben. Zu bestimmten Anlässen oder Events bringen wir aber bspw. auch gerne mal Hotdogs aus unseren Eateries mit.

Wie setzt sich der Speiseplan zusammen?

Da wir großen Wert auf Saisonalität legen, passt sich unser Speiseplan der Jahreszeit an. In einem, über das Jahr wiederkehrenden Menüplan, erstellen wir kindgerechte Speisepläne, die wir durch stetigen Austausch mit Kindern und Eltern weiterentwickeln. Egal zu welcher Jahreszeit, der Star auf unseren Tellern bleibt immer klar das Gemüse.

Auf welcher Basis entsteht der Speiseplan?

Unser Ernährungskonzept basiert auf den Leitlinien von Organic Garden Chief Culinary Officer Holger Stromberg sowie dem von Bio-Schulcatering-Unternehmerin Carola Petrone entwickeltem Il-Cielo-Verpflegungskonzept, das sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. orientiert. Dabei setzen wir auf hochwertige Rezepte, die speziell auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen im Schulalltag ausgerichtet sind. Somit garantieren wir eine ursprüngliche und ernährungsphysiologisch hochwertige Küche.

[CLICK für unser Ernährungskonzept.](#) 

Was versteht man unter 'Nudging'?

Als 'Nudging' bezeichnet man das fortwährende 'Anstupsen' der Kinder, um sie von einer gesunden Alternative zu überzeugen. Wir bieten unsere Gerichte fortwährend und auf verschiedene Weise an – ohne erhobenen Zeigefinger. So wollen wir Kinder und Jugendliche in einer für sie ansprechenden Umgebung für unser Speisenangebot begeistern.

Mein Kind isst nicht gerne Gemüse. Gibt es ein Essensangebot, das auf seine Bedürfnisse zugeschnitten ist?

Wir sind uns darüber bewusst, dass es eine Herausforderung sein kann, Kinder für gesundes Essen, das reich an Gemüse ist, zu begeistern. Und auch wenn man es kaum glauben mag, gelang es uns bislang so gut wie immer, den Geschmack der meisten Kinder zu erweitern. 'Nudging' ist hier das Schlüsselwort.

Aus Erfahrung wissen wir, dass Kinder gerne selbst wählen. Anstelle von bunt Gemischtem haben Kinder lieber einzelne Komponenten auf dem Teller. In der Umsetzung bedeutet das, die einzelnen Zutaten nicht zu einem Eintopf zu verkochen, sondern Beilagen wie Kartoffeln oder Reis separat anzubieten – wie ein Baukastensystem.

Thema Inhaltsstoffe:

Verwendet ihr Zucker in euren Speisen?

Ja, in geringen Mengen. Wenn wir Zucker verwenden, dann ausschließlich Rohrzucker.

Welches Fett verwendet ihr in der Zubereitung?

Wir setzen Fette bei der Zubereitung unserer Speisen nur sparsam ein. Wenn wir Öle verwenden, greifen wir auf rein pflanzliches Fett, wie beispielsweise Olivenöl für Salate oder Sonnenblumenöl zum Braten zurück. Dabei achten wir auf essentielle, ungesättigte Fettsäuren sowie Omega 3 (ALA, EPA, DHA).

Ist in euren Gerichten Laktose enthalten?

In manchen Gerichten ist Laktose enthalten. Sollte dies der Fall sein, stellen wir stets auch eine laktosefreie Alternative bereit.

Thema Besondere Wünsche/ Bedürfnisse:

Mein Kind leidet unter Lebensmittelallergien, Glutenunverträglichkeit, Zöliakie, etc. Gibt es für ihn/sie ein passendes Angebot?

Wir berücksichtigen die gängigen Allergien/Unverträglichkeiten. Das bedeutet, dass wir bei Gerichten, die die gängigen Allergene beinhalten, stets eine vollwertige Alternative bereitstellen. Bei Kindern mit Allergien, die in einem lebensgefährlichen Ausmaß bestehen, bitten wir um eine individuelle Absprache mit uns. Durch das Fehlen von getrennten Produktionsküchen ist ein Ausschluss von Kreuzkontaminationen/Spuren leider nicht möglich.

Thema Vermittlung von Ernährungswissen:

Was ist "Nutritainment"?

Der Begriff 'Nutritainment' setzt sich aus den Worten 'Nutrition' und 'Entertainment' zusammen. Mittels altersgerechter Inhalte wollen wir Kinder und Jugendliche spielerisch an das Thema gesunde Ernährung heranführen und ihnen verdeutlichen, welchen Einfluss ein jeder ihrer Teller auf sie und den Planeten hat. Dazu nutzen wir bspw. verschiedene digitale Angebote oder begleitete Workshops vor Ort.

Gibt es die Möglichkeit, sich über gesunde Ernährung weiterzubilden?

Mit unseren „Nutritainment“-Angeboten wollen wir Kinder langfristig an eine gesunde Ernährung heranführen. Von Workshops zu den Themen Nachhaltigkeit oder Ernährung bis hin zur Einbindung von Ernährungswissenschaftler:innen in den Unterricht sind unseren Weiterbildungsmöglichkeiten keine Grenzen gesetzt. Es ist unser Ziel, dass das Thema Ernährung nicht in der Schule bleibt, sondern Kinder und Jugendliche ihr neues Wissen bis nach Hause zu ihren Familien tragen und in ihren Alltag integrieren.