

Schülermenü



Verpflegung
in Schulen und Kitas

Jahreskompendium 2017/2018



Erfolgsstory

Schulküche Werbig – Fürs Essen eine Eins

Schulverpflegung ist bundesweit bei Eltern und Politikern ein viel diskutiertes Thema. Sie will gut durchdacht und organisiert sein. Ob in Eigenregie oder Fremdbewirtschaftung: Es gibt viele Wege doch am Ende nur ein Ziel – ein gesundes, kindgerechtes Speisenangebot zu vernünftigen Preisen.

Blickt man jedoch im Schullalltag hinter die Kulissen von Deutschlands Kantinen, sieht die Realität meist anders aus. Noch immer werden an einigen Schulen und Tageseinrichtungen Kindern und Jugendlichen lieblos zubereitete Fertiggerichte ohne Nährwert serviert. Kein Wunder, dass junge Menschen, aufgrund mangelnder ansprechender Speisenangebote, somit vermehrt

auf Pizza, Burger und anderes Fastfood zugreifen.

Frank Natho, Geschäftsführer und Küchenleiter der Schulküche Werbig GmbH in Brandenburg, hat mit seinem Konzept und dem Umbau der alten Küche beispielhaft aufgezeigt, dass eine altersgerechte, frische Versorgung von Kindern und Jugendlichen in Schulen und Kitas zu moderaten Preisen machbar ist. Seine Vision, mit einer modernen Schulküche und einer Mensa, etwas für die Menschen in der Region zu tun, hat er mit jeder Menge Herzblut und Ausdauer in die Tat umgesetzt.

Rund 600 Essen werden heute täglich in der frisch renovierten Schulküche zubereitet. Beliefert werden derzeit eine externe Schule, fünf Kitas und eine Sozialstation sowie zahlreiche Senioren und Einzelkunden. Auch Firmen nutzen die Dienstleistung. Angegliedert an die Schulküche ist eine freundlich

gestaltete Mensa für die Werbiger Grundschule. Nach den Schülern steht die Mensa für Jedermann zur Verfügung. Gutes Essen ist hier selbstverständlich. Dabei war der Anfang dieser Erfolgsstory alles andere als leicht ...

Das SelfCookingCenter im Überblick:

- ✓ Einfachste Bedienung
- ✓ Gesunde Speisenvielfalt auf Tastendruck
- ✓ Bis zu 95 % weniger Fettverbrauch
- ✓ Geringe Betriebskosten
- ✓ Automatische Reinigung und Entkalkung
- ✓ Dokumentation der HACCP-Daten

Besuchen Sie eine unserer kostenlosen RATIONAL GarenLive-Veranstaltungen. Erfahren Sie, wie das SelfCookingCenter den Alltag in der Küche verbessert und erleben Sie wie leistungsfähig unsere Geräte sind.

Kostenlos. Unverbindlich. Ganz in Ihrer Nähe.

SERVICE

RATIONAL Großküchentechnik GmbH

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg

Tel.: 08191-327387
info@rational-online.de
rational-online.de

Das aktuelle Interview

Herr Natho, wie sind Sie auf die Idee gekommen, sich aktiv in der Schulverpflegung zu engagieren?

2013 habe ich eine Anzeige der Gemeinde Werbig gelesen, in der ein Küchenleiter für die Schulküche gesucht wurde. Da ich als Objektleiter im Catering jede Menge Erfahrung in der Großverpflegung mitbringe und selbst Vater von 3 Kindern bin, habe ich mich kurzerhand für diese neue Herausforderung entschieden.

Welche Bedingungen und Voraussetzungen haben Sie in der damaligen Schulküche vorgefunden?

Die Küche war aus DDR Zeiten aus dem Jahr 1978. Ich denke das sagt einiges über den Zustand aus. Was kaputt ging wurde damals nicht ersetzt. In der Küche standen uralte Kipper. Da habe ich schon erst mal geschluckt und gezweifelt, ob es die richtige Entscheidung war. Aber ich wollte was für die Region tun. Und wenn ich etwas mache, mache ich es ganz oder gar nicht, also habe ich die Ärmel hochgekrempelt und zu mir gesagt: „Frank, daraus kann und muss man was machen.“

Wie ging die Reise weiter und mit welchen Herausforderungen hatten Sie zu kämpfen?

Der bauliche Zustand der Küche und die alte Einrichtung war mit Sicherheit die größte Herausforderung. Zwischendurch fielen schon mal die Geräte aus. 2015 haben dann die alten Kippbratpfannen komplett ihren Geist aufgegeben. Jetzt blieben uns nur zwei Möglichkeiten: Den Laden dicht machen oder die Küche sanieren. Glücklicherweise hatte ich im Bürgermeister einen Fürsprecher und wir haben uns nach einer langen Genehmigungsodyssee für den Umbau und eine Finanzierung entschieden. Im Jahr 2016 wurde die alte Küche dann komplett umgebaut. Gravierende bauliche Maßnahmen waren nötig. Hier musste nicht nur eine komplett neue Einrichtung sondern auch moderne Küchentechnik. Wir haben uns dann für Rational und Frima entschieden. In der Kochveranstaltung habe ich gleich gesehen, dass die Geräte einfach ideal für die Schulverpflegung sind. Ab da ging es aufwärts und mein Puls wurde wesentlich ruhiger. Ich kann mich endlich auf meine Küchentechnik verlassen und muss keine Angst mehr haben, dass mir die Geräte im Tagesgeschäft kaputt gehen.



Der RATIONAL-Gebietsleiter **Markus Wolfram** (oben) befragt **Frank Natho** den Geschäftsführer und Küchenleiter der Schulküche Werbig GmbH in Brandenburg.

Was hat sich seitdem geändert?

Fast alles. Unsere Küche ist heute im Top Zustand mit angegliederter Mensa, dem sogenannten „Multifunktionalen Dorfgemeinschaftshaus“. Hier werden nicht nur die Schüler verpflegt sondern auch Gäste, Firmen und Senioren. Bei uns ist jeder willkommen und bekommt zu einem günstigen Preis ein leckeres Mittagessen. In der Küche stehen zwei SelfCookingCenter 201 und zwei VarioCookingCenter 311. Damit bieten wir zwei unterschiedliche Menülinien an, zeitgemäß

auch eine vegetarische Variante. Obst und Salat gibt es immer dazu, Wasser ist für alle gratis. Neu ist auch unser elektronisches Bestellsystem. Kinder können ihr Essen bargeldfrei mit der Kundenkarte abholen. Bestellt werden die Speisen online auf der Webseite, wo der aktuelle Speiseplan zu finden ist.

Wie groß ist Ihr Team Herr Natho?

Wir sind in der Küche 3 Personen, Zwei Köchinnen und ich. Sowie 3 Fahrer für die Auslieferung. Unsere Gemeinde umfasst 3200 Einwohner. Die Kitas sind verteilt auf 21 Dörfer, die teils weit voneinander entfernt sind, das muss gut organisiert sein. Meine Frau Sandra hält mir den Rücken frei. Sie kümmert sich ums Büro und die Datenpflege.

Was sind die Renner auf der Speisekarte?

Natürlich Schnitzel und Spaghetti Bolognese. Aber auch traditionelle Gerichte der Flämingküche und vegetarische Gerichte wie Couscous- oder Bulgur-Gemüsepfanne oder Veggie- Gyros sind sehr beliebt. Der Kaiserschmarrn aus dem VarioCooking Center ist natürlich auch ein Gedicht. Unser Angebot ist abwechslungsreich und die regelmäßigen Umfragen hinsichtlich unserer Speisequalität sprechen für uns.

Wie viele Essen bereiten Sie heute in der Schulküche zu und welche neuen Pläne haben Sie?

Heute sind es rund 600 Essen. In den letzten 3 Jahren haben wir es geschafft, unsere Essensanzahl zu verdreifachen. Die Schulküche hat 3 Standbeine: KITA und Schulverpflegung, Essen auf Rädern und Catering. Unsere Preise pro Essen liegen zwischen 2,10€ und 2,75€. Kunden die beliefert werden, zahlen 3,90€. Damit sind wir absolut konkurrenzfähig. Erstklässler der Grundschule Werbig bekommen ihr Essen im ersten Halbjahr sogar kostenlos. Die Größe der Portionen für die Schüler richtet sich nach dem Alter der Kinder und natürlich gibt es auch Nachschlag. Seit Juni 2017 sind wir auch bei der DGE zertifiziert. Jetzt möchten wir unsere Kapazitäten noch weiter ausschöpfen. Möglich sind in der umgebauten Küche zwischen 800 und 1.200 Essen. Bei 1.500 Essen ist Schluss, da geht zu viel vom Charakter und dem Konzept unserer Schulküche verloren.