

gvpraxis

business care education

SAP
NEUE ARBEITS-
WELTEN

INTERVIEW
OKAN SAITI ÜBER
SCHULCATERING

INTERGASTRA
AUFTAKT INS
MESSEJAHR

PREISFRAGE

KOSTEN IM GRIFF?

education

In der Rosa-Parks-Grundschule in Berlin-Kreuzberg sorgt Menü Partner dafür, dass täglich 650 Schülerinnen und Schüler ein frisch gekochtes Essen genießen können.

Berlin-Kreuzberg – mitten im Kiez die Rosa-Parks-Grundschule, eine sogenannte „gebundene“ Ganztagschule für Kinder von der ersten bis zur sechsten Klasse. Kurz vor der gemeinsamen Mittagspause ist in der Mensa alles vorbereitet: Die 14 Tische mit jeweils acht Plätzen sind mit vorerst leeren Tellern, Besteck, Wasserkaraffen und Trinkbechern eingedeckt, das Salatbuffet ist gut gefüllt. In der Küche werden im letzten Moment noch die Transportwagen mit GN-Behältern beladen, damit die Speisen auf den Punkt mit der nötigen Serviertemperatur nach vorn gefahren werden können. Kurz nach dem Pausenklingeln kommen klassenweise die ersten hungrigen Kinder und schauen, was es gibt: diesmal Bio-Vollkornnudeln mit Tomatensauce mit Bio-Tomaten und Bio-Gouda. Nachdem sie Platz genommen haben, wird das Essen ausgeteilt. Die Größe der Portionen ist einheitlich festgelegt, aber individuelle Wünsche nach etwas mehr oder etwas weniger werden berücksichtigt. So bleibt nichts übrig – auch weil es

Alex Oloyede leitet seit 2014 die Küche der Rosa-Parks-Grundschule. Er weiß, was die Kinder mögen.

© PETRA MEWES



Kreuzberg-Kids lieben's frisch

schmeckt. Küchenchef Alex Oloyede schwingt hier seit 2014 den Kochlöffel und weiß, was die Kinder mögen. Sein Arbeitgeber ist das Cateringunternehmen Menü Partner. Und das wiederum weiß, wie eine Frischeküche in der Schule funktionieren kann. Das Konzept hat den Anspruch, frisch zu kochen – an jedem Schultag für aktuell 650 Kinder. „Wer nachhaltig denkt, muss auf Frischküche vor Ort setzen“, sagt Kai Streich, Regionalleiter Produktionsküchen bei Menü Partner Berlin-Brandenburg. Das Unternehmen bewirtschaftet die Küche mittlerweile seit zehn Jahren.

Die Ausschreibung forderte, dass gemäß Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) frisch gekocht wird. An den meisten Berliner Schulen ist das nicht unbedingt üblich. Menü Partner hat einheitliche Qualitätsstandards und passt diese jeweils an die Ausschreibungen an, in diesem Fall an die der anspruchsvollen Berliner Grundschul-Ausschreibung. Das sind nicht wenige. Laut Nadja Uter, kommissarische Betriebsleiterin bei Menü Partner, sind das unter anderem 100 Prozent Bio bei Obst und Molkereiprodukten, 50 Prozent Bio-Gemüse, einmal pro Woche mageres Bio-Fleisch, reduzierter Zuckergehalt in Nachspeisen. Dazu kommen seit 2019 weitere Forderungen wie fair gehandelter Reis, Zucker oder Bio-Bananen. An diesem Punkt baut die Produktionsküche darauf auf, dass sie bereits seit 2014 bio-zertifiziert ist und seit 2021 auch das DGE-Zertifikat vorweisen kann. Nadja Uter verweist darauf, dass die Küche regelmäßig von der of-

fiziellen Öko-Kontrollstelle überprüft und zudem einmal jährlich ein internes Audit durchgeführt wird. Positiv fällt dabei laut Kai Streich auch die regionale Frische ins Gewicht: „Wir beziehen Bio-Fleisch zum Beispiel aus der Havelländer Manufaktur und passen den Einsatz landwirtschaftlicher Produkte wie Gemüse saisonal an.“ Die Speisenproduktion sei exakt auf die Ausgabzeiten abgestimmt, um kurze Standzeiten zu gewährleisten und Nährwerte zu erhalten.

Sonderkostformen bereitet die Küche in einem „in sich geschlossenen Sonderkostmanagement-Prozess“ zu. Er kann auf Antrag der Eltern von Oecotrophologen erstellt werden. Diese Gerichte sind mit einem Sonderkostprotokoll an die Pädagogen zu übergeben. Bis hin zu den Lunch-Paketen für

Wandertage geht das Verpflegungskonzept auf die Bedürfnisse der interkulturellen Schule ein, betonen die Macher. Verzichtet wird in der To-go-Tüte etwa auf Schweinefleisch.

Einmal pro Woche steht Fleisch im Menüplan an der Rosa-Parks-Schule, einmal Fisch. Basis ist eine Menülinie plus eine vegetarische Alternative zu Fleisch- und Fischgerichten. Die Schulküche orientiert sich an der multikulturellen Schulgemeinschaft. Also gehören Couscous, Kichererbsen, Linsen, veganes Chili und Co zur normalen Vielfalt.

Ein besonderes Projekt kommt noch hinzu: „United Against Waste“, unterstützt von der Senatsverwaltung Berlin. Um den Foodwaste-Faktor zu eruieren, hat die Küche über mehrere Wochen täglich und differenziert die

Koch Achiti Othman in Aktion. Wichtig ist das exakte Timing der Speisenzubereitung.



© PETRA MEWES

ROSA-PARKS-GRUNDSCHULE, BERLIN

Schultyp gebundene Ganztagschule/Grundschule
Caterer Menüpartner, Regionalteam Berlin
Küchentyp tägliche Frischküche
Portionen/Essensteilnehmer pro Tag 650 PAX
Belieferung anderer Einrichtungen nein
Team: 5, davon 2 Köche, 3 Service- + 2 Stundenkräfte für Speisenausgabe
Bio-zertifiziert seit 2014
DGE-zertifiziert seit 2021
Menüplan je 1 x Fleisch, 1 x Fisch pro Woche
Lieblingsgerichte: Kartoffelauflauf mit und ohne Fleisch, Suppen/Eintöpfe (Hühnertopf mit Reis), Nudeln und Tomatensauce, Fischgerichte, Milchreis, Nudelsalat, Quarkspeise mit Früchten



Alles bereit: Die Tische der Schulmensa sind eingedeckt, wenn die Klingel die Mittagspause einläutet.

Am Salatbuffet bedienen sich die Kinder selbst. Sie kennen ihren Küchenchef Alex Oloyede.

Lebensmittelabfälle gemessen: jedes Produkt zu 100 Prozent, davon Putz und Garverlust abgezogen. Der Müll wurde gewogen und berechnet – in jeder Speisenausgabe separat. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen: „In Workshops und Fachrunden mit anonym ausgehängten Ergebnissen wurde deutlich: Unsere Menü Partner-Frischküche wies mit 5 Prozent Abfall die niedrigste Abfallquote unter allen teilnehmenden Berliner Schulen aus“, berichtet die Betriebsleiterin. Andere Verpflegungssysteme wie etwa Warmanlieferung seien im Durchschnitt auf mittlere Werte im zweistelligen Bereich gekommen. „Wir haben also mit unserer Frischküche und im direkten Kontakt mit der Schule und den Kindern in Bezug auf die Lebensmittelab-

fälle am besten gewirtschaftet. Das bestätigt unser Konzept“, ergänzt Nadja Uter.

Berlin ist in puncto Kontrollen ein bundesweiter Sonderfall. Die Schulkontrollstelle prüft nicht nur Speisepläne, sondern auch Mengen und Lieferscheine auf Übereinstimmung.

Wichtig ist die Foodwaste-Kontrolle nicht zuletzt, weil alle Berliner Grundschüler kostenfrei essen, finanziert über den Senat. Eltern schließen zu Schuljahresanfang einen Vertrag, um als Kunde gelistet zu werden. Der Küchenchef und die Hortleitung stimmen sich täglich ab, wie viele Kinder

Der regelmäßige Austausch spielt eine große Rolle.

vom Essen abgemeldet sind, denn abgerechnet wird mit der jeweiligen Schulverwaltung nach Monatsende die Zahl der tatsächlich ausgegebenen Portionen. Die Größe ist dabei klar definiert. Der Abgabepreis von einheitlich 4,36 Euro gilt für alle Caterer, unabhängig vom Produktionssystem. Darin enthalten sind alle Wareneinsatz-, Personal- und Sachkosten, sogar eine Reparaturpauschale. Trinkwasser stellt ebenfalls der Caterer. Für das Befüllen der Wasserspender bestehen Verträge mit einem Berliner Wasserbetrieb. Kai Streich: „Wir müssen alle Teuerungen für Personal, Betriebsnebenkosten und Waren abfedern. Dazu kommt der wiedereingeführte Satz von 19 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen.“ Keine einfache Lage.

Zum Erfolg der Rosa-Parks-Schulmensa trägt sicher bei, dass Kinder ohne Vorbestellen ad hoc entscheiden können, was sie essen, ob vegetarisch oder mit Fleisch. Alex Oloyede und sein Küchenteam brauchen also bei der Speisenplanung und -zubereitung viel Fingerspitzengefühl, das auskömmlich zu kalkulieren. Da jedes Kind wählen können muss, ist der Austausch zwischen Koch und Hortleitung entscheidend, wie Lisa Kattelans bestätigt. Die koordinierende Erzieherin der Rosa-Parks-Schule: „Essen, vor allem auch das gemeinsame mittags, ist Teil unseres pädagogischen Konzepts. Es ist an der Ganztagschule von 8 bis 16 Uhr ein verbindliches Angebot.“ Vor neun Jahren sei bei der ersten Ausschreibung die Entscheidung für frisch gekochte Speisen gefallen und Menü Partner trage das seitdem mit. Die Vergabe externer Aufgaben innerhalb eines pädagogischen Betriebes benötige einen Caterer, „der sich auf uns einstellen kann und sich mit der Schule identifiziert“. Neben der Speisenqualität lobt sie vor allem, wie sich über die Jahre das Küchenteam entwickelt hat: „Man braucht Menschen, die gut mit Kindern umgehen können und den regelmäßigen Austausch mit den Erziehern mögen. Individualität spielt sicher eine große Rolle. Wir wissen, dem Koch sind Grenzen gesetzt, doch wir können Wünsche äußern.“ Die Qualität des Essens zu wahren, ist für das Kollegium der Schule eine wichtige pädagogische Aufgabe. Hier wissen die Kinder jederzeit, wer für sie kocht: Alex in der Mensaküche!

PETRA MEWES