

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

12 MANAGEMENT
6. CARE-STUDIE 2022

16 KONZEPT
TIBITS, DARMSTADT

22 AUTOMATISIERUNG
BITS & BOTS STATT PERSONAL?



» SEITE 8
MANAGER
IM GESPRÄCH

Lecker hoch drei

Kita-Kinder mit einer gesunden und gut schmeckenden Mahlzeit zu versorgen und gleichzeitig Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung zu schaffen: Dass dies gut funktionieren kann, zeigt das Hamburger Cateringunternehmen „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“.



Erfolgreiche Marke: 60 Kitas mit rund 5.000 Essen werden derzeit aus der Hamburger Cook & Chill-Küche beliefert.



Hinter „Lecker hoch drei“ steht eine Kooperation der besonderen Form. Den Anstoß gaben drei ev. Kindertagesstätten-Träger. Zu Beginn stand der Wunsch nach einem hochwertigeren Verpflegungsangebot für ihre 35 Kitas in Hamburg. Gleichzeitig hatte der Inklusionsbetrieb Hamburg Work die Idee zur Gründung eines Kita-Cateringbetriebs, um Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung zu schaffen. „Die Idee haben wir mit den Kita-Trägern in einer Planungsgruppe weiterentwickelt“, berichtet Hamburg Work-Geschäftsführer Kai Gosslar, der seit den ersten Gesprächen 2013 bei Lecker hoch drei dabei ist.

Neun Jahre später kann man sagen: das Projekt ist äußerst erfolgreich. Seit dem Start des Cateringbetriebs im Juli 2018 verzeichnet er ein starkes Wachstum. Aktuell werden 60 Kitas mit rund 5.000 Essen täglich beliefert, weitere Zuwächse sind geplant. Im September ist die Marke „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ außerdem als Franchisesystem an den Start gegangen. „Wir wollen diese gute Marke an Franchisepartner verkaufen – inklusive Warenwirtschaftssystem, Rezepturen sowie als Service den Betriebsaufbau“, berichtet Kai Gosslar. Und natürlich soll auch das inklusive Konzept bei den Franchisepartnern umgesetzt werden. Ein erster Betrieb hat im Oktober in Walsrode eröffnet.

50 Prozent mit Behinderung

Beim Hamburger Cateringunternehmen hat derzeit rund die Hälfte der Mitarbeitenden eine schwere Behinderung. „Es handelt sich um Menschen, für die auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt keine Vermittlungsmöglichkeiten bestehen“, erklärt der Geschäftsführer. Jeweils zu einem Drittel haben die Mitarbeitenden eine körperliche, geistige oder psychische Beeinträchtigung, ein hoher Anteil an Gehörlosen ist darunter, jedoch keine Rollstuhlfahrer.

Wie das in einer Cook & Chill-Großküche funktioniert, erklärt Sascha Dickmeis, ebenfalls Geschäftsführer sowie Gesamtleiter Gastronomie: „Bei unseren Prozessen gibt es keine Besonderheiten, allerdings haben wir den Küchenbetrieb in einzelne Abteilungen aufgeteilt. So können wir bei jedem Mitarbeiter schauen, in welchem Arbeitsbereich wir ihn am besten einsetzen können.“ Durch Weiterbildung können den Mitarbeitenden dann ermöglicht werden, in weiteren Abteilungen zu arbeiten und aufzusteigen.

Sehr viel Energie wird in die Erprobung von Bewerbern gesteckt. Während eines Praktikums wird geschaut, was derjenige mitbringt, ob eher kognitive oder körperliche Fähigkeiten fehlen und an welcher Stelle er in den Betrieb passen könnte. „Wir hatten in den letzten Jahren ein starkes Wachstum, daher erproben wir eigentlich das ganze Jahr über, um dann genug Mitarbeiter zu haben, wenn weitere Kitas als Kunden hinzukommen“, sagt Sascha Dickmeis. Viel Wert gelegt werde auf ein respektvolles Miteinander, das in vielen Großküchen so nicht üblich sei, sowie auf ein gutes Betriebsklima – das bei den oft herausfordernden Tätigkeiten wichtig sei.

Cook & Chill bewährt sich

Sehr gut bewährt hat sich laut den Geschäftsführern das Cook & Chill-Verfahren. „Wir waren zunächst nicht sicher, ob es in den Kitas



Selbstgemacht: Es wird „wie bei Müttern“ gekocht, ohne Fertigprodukte.

funktioniert“, berichtet Kai Gosslar. Früher habe es in den Kitas aufgrund der Warmverpflegung häufig Probleme mit verkochtem Essen gegeben sowie Klagen über Nährstoffverluste aufgrund langer Warmhaltezeiten. Heute sei das Feedback zur Qualität sowie zum Handling des angelieferten Essens sehr positiv. „Wir haben nicht einen Kunden verloren und durch Empfehlung der Kitas kommen immer mehr Einrichtungen hinzu“, resümiert Kai Gosslar zufrieden.

Um die Technik nicht nur in der Großküche, sondern auch in den Kitas vor Ort bestmöglich umzusetzen, hat sich das Cateringunternehmen mit dem Hamburger Fachhändler Hagatec einen erfahrenen Partner ins Boot geholt. Hagatec-Inhaber Mirko Deuring betreut das Projekt von Anfang an mit. Die komplette Küchenausstattung von der Thermik und den Edelmöbeln über die Bandsplü-

maschine bis hin zu den Transportboxen wurde von Hagatec realisiert, inklusive Montage, Einweisung und Wartung.

Fachgerecht regeneriert

Das Essen wird in EPP-Boxen mit passivem Kühlsystem für einen HACCP-gerechten Transport in die Kitas ausgeliefert. Um bei der Aufbereitung eine gleichbleibende Qualität gewährleisten zu können, wurden die Kita-Küchen von Hagatec mit der passenden Technik ausgestattet. Zumeist kommen Auf-tisch-Multifunktions-Backöfen (Navioven von Rieber) zum Einsatz, in größeren Küchen wurden auf Wunsch der Kitas auch Kombidämpfer aufgestellt. „Es geht um Energieeffizienz und eine perfekte Ausnutzung des Gerätes bei meist beengten Platzverhältnissen, hier punkten die nur 46 cm breiten Auftischgeräte“, erklärt Mirko Deuring.

Die Kitas haben die Geräte selbst gekauft, bei einem Geräteausfall hält Hagatec ein Back-up vor, damit die Essensversorgung in jedem Fall gewährleistet ist. Außerdem wurden die hauswirtschaftlichen Mitarbeitenden vor Ort von dem Fachhändler in die Funktion eingewiesen. „Eine gute Zusammenarbeit zwischen unseren Technikern und den Mitarbeitenden vor Ort darf man nicht unterschätzen. Die Techniker kennen sich in den Küchen gut aus, hier ist Vertrauen gewachsen“, betont Mirko Deuring.

Für die Mittagsverpflegung können die Kitas aus vier Menülinien wählen. Menülinie 1 und 2 sind DGE-zertifiziert, eine beinhaltet Fisch und Fleisch, die andere ist vegetarisch. Die Menülinien 3 und 4 sind Ergänzungslinien mit Speisen, die Kinder sehr gerne essen wie Nudeln mit Tomatensauce oder Eierpfann-

kuchen mit Apfelmus. „Wir kochen wie bei Müttern, ohne Fertigprodukte. Brühen und Saucen werden selbst angesetzt“, sagt Sascha Dickmeis. Die eingesetzten Gewürze sind bio-zertifiziert.

„Alle Komponenten sind frei untereinander austauschbar. Bei Risotto-Reis mit Gemüse können beispielsweise auch nur 80 statt 100 Portionen Gemüse bestellt werden, wenn man weiß, dass dies ausreicht“, erklärt Sascha Dickmeis. So könne man sich gut auf den jeweiligen Bedarf vor Ort einstellen und Lebensmittelabfälle werden vermieden. **Alexandra Höß**

AUF EINEN BLICK

Lecker hoch drei - Dinners für Kinners, Hamburg

Bauherr: hamburg work

Inbetriebnahme: 2018

Investitionsvolumen: 5 Mio. Euro (davon

Küchentechnik: 1,5 Mio. Euro)

Geschäftsführung: Kai Gosslar, Sascha Dickmeis

Küchenleiter: Daniel Plump, Gunnar Seifert (Stellvertretung)

Produktionssystem: Cook & Chill

Essenszahlen: ca. 5.000 täglich

Klientel: Kita- und Schulkinder

Speisenangebot: 4 Menülinien mit Vor-, Hauptspeise und Dessert, 2 DGE-zertifiziert

Anzahl Mitarbeiter: 43, davon 5 Fachkräfte, etwa 50 % Mitarbeitende mit Behinderung

Preis: 3,10 Euro für ein komplettes Menü

Ausgewählte Projektpartner: Hagatec (Küchenfachhändler), Meiko (Spültechnik), MKN (Thermik), Profitabel (Küchenfachplaner)

Foto: Höß

CLEVERE SPÜLTECHNIK
SPART PERSONALKOSTEN

www.hobart.de

Jetzt mehr erfahren!