



# Optimale Kost für Kinder

Täglich werden in der Kossaer Straße 4.500 warme Mahlzeiten für Kinder und Senioren frisch gekocht. Ab Oktober 2014 konzentriert sich die Leipziger Küche auf Speisen für die Jüngsten.

## ZENTRALKÜCHE DER RWS CATERINGSERVICE GMBH

Text und Fotos: Birgit Lehmann

**K**örbe mit knackigen, blankpolierten Äpfeln im Lager von Andreas Diebel führen zum Zugreifen. „Unsere Begrüßungsidee für die Kinder nach der Sommerpause“, erklärt der Bereichsleiter für die Küchen im Raum Halle-Leipzig der RWS Catering GmbH mit einem stolzen Lächeln. Das Unternehmen mit Hauptsitz im Logistikpark an der Leipziger Messe ist aktuell bundesweit an 43 Produktionsstandorten tätig und kocht hier mehr als 24.000 Mahlzeiten täglich, vorwiegend für Kinder und Senioren, aber auch für medizinische Einrichtungen, Betriebsrestaurants und Essen auf Rädern. Im Jahr 2008 entwickelte das Team der Leipziger Küche gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Sachsen und Elternvertretern Leipziger Kitas eine Menülinie für Kinder, die den DGE-Standards entspricht und mit dem geschützten Namen RWS OptiMahl aktuell in 13 Produktionsküchen der Firma umgesetzt wird. Die Küche im Leipziger Norden, in der Kossaer Straße, ist nach wie vor eine davon.

„Die Anregung, eine gesunde Menülinie für Kinder zu entwickeln, kam damals von engagierten Eltern“, erinnert sich Küchenleiterin Ute Schmidt. Anfangs sei sie recht skeptisch gewesen, als es beispielsweise um die Akzeptanz gesunder Produkte wie Hirse oder Vollkornnudeln gegangen sei, räumt die leidenschaftliche Köchin ein. Doch dann habe ihr die Arbeit mit der Schulvernetzungsstelle und der DGE Spaß gemacht. „Das Zusammenspiel mit den Eltern war wichtig, auf ihre Wünsche zu reagieren, neues auszuprobieren und dann die wachsende Begeisterung zu erleben – das war eine gute Erfahrung.“ Die Gerichte für RWS OptiMahl werden in Schmidts Küche täglich frisch gekocht, ebenso wie die Speisen der anderen Menülinien für Kitas, Schulen und Horte und die Gerichte für die Senioreneinrichtungen – 4.500 Portionen insgesamt. Dafür hat die Küchenchefin sechs Köche, zwei Diätassistentinnen und sechs Helfer in ihrem Team. Elf Fahrer, die die Auslieferung des Essens übernehmen, komplettieren die Trup-

pe. Der Tag beginnt früh in der Kossaer Straße. Bereits um 3.30 Uhr ist der erste Koch an Ort und Stelle und prüft die angelieferten Waren. Das Gemüse ist bereits seit 1.30 Uhr da, Molkereiprodukte kommen einige Zeit später. Zwischen halb und um fünf beginnt der Kochprozess. Dann stehen nicht nur die Mitarbeiter unter Hochdruck, auch Kochkessel, Großbräter und Kombidämpfer leisten Schwerstarbeit. Vier verschiedene Gerichte werden montags bis freitags gekocht. Küchenchefin Ute Schmidt und Bereichsleiter Andreas Diebel (siehe Foto oben) lassen es sich in der täglichen Hektik nicht nehmen, alle Speisen selbst zu verkosten. „Das muss einfach sein“, sagt Diebel. „Wir müssen doch wissen, wie's schmeckt, was wir rausgeben. Allein schon, falls Beanstandungen oder Nachfragen kommen.“

### Gesundes auch für die Kleinsten

Nach der Einführung der gesunden Kita-Menülinie RWS OptiMahl 2008 habe es einige Zeit gedauert, bis dieses Angebot angenommen wurde, erinnert sich Ute Schmidt. „Anfangs waren manche Kitaleiterinnen unsicher, ob die Kinder z. B. Vollkornnudeln essen würden“, erzählt sie. Doch die Akzeptanz sei über die Jahre gewachsen. Heute bestellen ca. 80 Prozent der Kindertagesstätten die gesunden Menüs nach DGE-Standard. „Irgendwann kamen immer mehr Anfragen, ob die Linie nicht für die ganz Kleinen erweiterbar sei“, ergänzt Andreas Diebel. So wurde das Angebot 2012 überarbeitet und mit Speisen für die Jüngsten ergänzt. Seit März 2013 kocht die Leipziger Brigade um Ute Schmidt nun OptiMahl auch für Krippenkinder unter drei Jahren. Genau nach Plan wirft das erste Lieferauto den Motor an, um pünktlich mit den sicher in



## STECKBRIEF

### Zentralküche RWS Cateringservice GmbH

Fläche:	ca. 650 Quadratmeter
Kapazität:	5.200 Portionen
aktuelle Leistung:	4.500 Portionen
Mitarbeiter:	1 Küchenleiterin, 6 Köche, 2 Diätassistenten, 6 Küchenhelfer, 11 Fahrer
Küchenleiter:	Ute Schmidt
Bereichsleiter:	Andreas Diebel
Geschäftsleitung:	Christine Biermann & Cornelia Härtel

#### Ausstatter & Partner

Produktionstechnik/	
Kochapparate:	MKN
Kombidämpfer:	Rational
Spültechnik:	Hobart
Speisentransport:	Rieber-Thermoporte
Hygiene:	Dr. Schnell
Lieferanten Lebensmittel:	Chefs Culinar, Gemüsehandel Köhra

Thermobehältern verstaute Essen vor Ort zu sein. 10.15 Uhr geht das letzte Lieferauto auf Fahrt. Die frühen Anlieferzeiten resultieren aus den Abläufen in den Kindereinrichtungen. Die Aller kleinsten in den Krippen essen oft bereits um 11 Uhr zu Mittag, dann müssen die Speisen natürlich dort zur Ausgabe bereit stehen. Ob die Qualität und die Temperatur der Speisen den Standards entsprechen, wird unmittelbar bei Lieferung kontrolliert und dokumentiert. „Ganz selten hören wir von den Kindereinrichtungen Kritik“, freut sich Andreas Diebel. „Wenn tatsächlich mal ein Essen nicht geschmeckt hat, dann melden sich die Kitaleiterinnen. Da halten sie nicht hinter dem Berg“, ergänzt Küchenchefin Ute Schmidt. Doch auch sie weiß nicht mehr genau, wann es zuletzt einen solchen Anruf gab.

### Kompetenz noch besser nutzen

Die Kompetenz und das Know-how in Sachen Kindermenüs, die sich das Team der Leipziger Zentralküche von RWS Cateringservice über die Jahre erarbeitet haben, sind für Bereichsleiter Diebel jetzt gute Gründe für eine Umorientierung. „Ab Oktober werden wir in dieser Küche nur noch für die Kita- und Schulverpflegung kochen, und zwar für alle unseren Kunden dieses Segments im Raum Leipzig und Halle“, beschreibt er die Neuausrichtung. Die Speisen für die Senioreneinrichtungen werden dann komplett in der Hallenser Küche von RWS Catering zubereitet. Die Trennung mache aus seiner Sicht nicht nur küchen- und menütechnisch Sinn. Es sprechen auch logistische, personelle und ökonomische Gründe dafür. Künftig müsse nur die Hallenser Küche sieben Tage die Woche produzieren. In Leipzig können Wochenendschichten

entfallen. Das spart Personal- und Energiekosten. Andreas Diebel sieht in der Konzentration auf den Kita- und Schulverpflegungsmarkt für die Leipziger Küche aber auch die Chance, den Wünschen der Kunden in diesem Bereich noch besser gerecht werden zu können. Service ist ihm sehr wichtig. „Ich möchte nicht nur gutes Essen liefern, sondern die Kunden auch beraten und betreuen“, sagt er und berichtet von einer Kochaktion für Kitaleiterinnen mit dem in Leipzig bekannten TV- und Gesundheitskoch Andreas Goßler. Eine Neuauflage, vielleicht mit Stollenbäckerei, sei für das Jahresende geplant. „Bei solchen Aktionen kommt man mal anders ins Gespräch und erfährt ganz direkt, wo der Schuh drückt oder welche geheimen Wünsche es gibt“, beschreibt er seine Erfahrungen. Ob die schöne Idee, die Kinder nach den Sommerferien mit einem Obstkorb zu begrüßen, aus einem dieser Gespräche stammt, wollte Diebel nicht verraten.

### Die RWS Cateringservice GmbH

Das Unternehmen gehört zur RWS-Gruppe mit Firmensitz in Leipzig. Sie bietet umfassende Servicedienstleistungen in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung an. Das von Jahr zu Jahr gewachsene mittelständische Unternehmen realisiert aktuell sowohl die Speisenzubereitung in eigenen Produktionsküchen als auch in den Küchen von Kunden vor Ort. Von den derzeit täglich produzierten Essensportionen erhalten ca. 3.000 Tischgäste eine Vollverpflegung. Aufgenommen hat die Firma ihre Produktionstätigkeit am 1. Mai 1994 mit der Eröffnung zweier Küchen für Speiseproduktion in der nordsächsischen Kreisstadt Torgau. An diesem Standort feierte die Firma in diesem Jahr mit vielen langjährigen und auch ehemaligen Mitarbeitern das 20-jährige Firmenjubiläum. Außer im Cateringbereich arbeitet die Gruppe in den Sparten Gebäude- und Sicherheitservice. Das Qualitätsmanagement der RWS-Gruppe ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert. Als eine Besonderheit bietet sie auch infrastrukturelles Gebäudemanagement als Komplettleistung an.



In den Thermoboxen bleibt das Essen heiß.



René Fichtner verstaute die Speisen in einem der elf Transporter.