

„OptiMahle“ Angebote

Kulinarischer Stadtbummel (421): RWS Catering „Alte Parteischule“ Löbervorstadt

■ Von Hartmut Schwarz

Löbervorstadt. 17 Jahre Leerstand habe man der Küche angesehen, erinnert sich Jörg-Manuel Steffen an den ersten Rundgang durch die ehemalige Küche der Parteischule. Schmutz und defekte Technik bestimmten das Bild – trotzdem habe sein Arbeitgeber, die RWS Cateringservice GmbH beschlossen, den Komplex zu sanieren und zu modernisieren. Insgesamt 150 000 Euro wurden investiert, damit die sich über 520 Quadratmeter erstreckende Küche letztendlich das EU-Zertifikat erhielt, wieder den aktuellen Anforderungen entspricht – auch wenn darin noch einige Details an die

Zeiten erinnern, als den Mitglieder der SED in der Parteischule regelmäßig der Glaube an den Sozialismus zurückgeschult wurde.

Der jetzt darin aktive Cateringservice ist bereits seit 2002 in Erfurt unterwegs. Die seitdem bezogene Küchen-Basis im Altbau des Augusta-Victoria-Stifts wurde inzwischen allerdings zu eng, weshalb ein Ersatz gesucht wurde. Etwa 1000 Vollkost-Portionen (Frühstück und Mittag) wurden von dort in Erfurter Kindertagesstätten und Altenpflegeheimen (bis Gebese) täglich auf Tour geschickt. Im neuen Objekt konnte die Zahl der Portionen jetzt verdoppelt werden, entsprechend der immer größe-

re werdenden Nachfrage. Denn die kulinarischen Angebote sind maßgeschneidert. Für die Kinder stehen Gerichte mit wenig Zucker, viel Kohlehydraten und Vitaminen auf dem Speiseplan, bei den Senioren werde unter anderem auch darauf geachtet, dass alles etwas weicher und zarter sein sollte. „Optimah!“ sei der Speiseplan für beide Gruppen ausgearbeitet, erklärt Jörg-Manuel Steffen, dem nicht nur die Erfurter Küche untersteht, sondern noch fünf weitere, unter anderem in Altenburg, Dresden und seinem Heimatort Chemnitz. Dem 31-jährigen unterstehen damit etwa 70 Mitarbeiter in Küche und Fahrservice. Steffen selbst ist seit vier

Jahren dabei. Der gelernte Koch begann als Küchenleiter und qualifizierte sich zum Betriebswirt. Erfurt ist für ihn kein neues Pflaster. Dort absolvierte er seinen Wehrdienst – in der Henne-Kaserne – natürlich in der Küche.

In der Henne-Kaserne hat er schon einmal miterlebt, wie etwas grundlegend modernisiert wird. Dass dieses jetzt auch in der „Alten Parteischule“ gelungen ist, soll am morgigen Donnerstag, 5. September, im Rahmen eines Tages der offenen Küchentür, vor Augen geführt werden. Ab 13 Uhr sind auch die Lieferanten des Unternehmens mit vor Ort. Insgesamt beschäftigt die RWS etwa 3500 Mitarbeiter, wobei nicht nur gekocht und geliefert wird. Denn das R steht für Reinigung, das W für Wirtschaften, das S für Sicherheit.



Neue Speisekarte in alter Parteischul-Küche: Bereichsleiter Jörg-Manuel Steffen und Küchenleiter Fred Hubert (rechts) haben am 12. August das neue Domizil in der Werner-Seelenbinder-Straße bezogen.

SERVICE

Erfurt – RWS Catering „Alte Parteischule“, 99096 Erfurt, Werner-Seelenbinder-Straße 14

Öffnungs-/Lieferzeiten: täglich von 6 bis 15 Uhr (eine Speisenausgabe in der Alten Parteischule ist in Planung)

Kontakt: Tel. (0361) 5 50 66 40, Website: www.rws-cateringservice.de

Preise: 3,50 Euro (Linseneintopf) bis 4 Euro (Schnitzel)