

Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen

9. Jahrgang
Ausgabe 2/2014
Heftpreis: 8 €



Aus der Praxis

Wer wagt, gewinnt

Abrechnungssysteme

Geld der Zukunft

Erfahrungsvorsprung genutzt

Die Münchner Großküche Kindermenü König hat den Zuschlag für die Schulverpflegung im Südosten Münchens im Cook & Chill-Verfahren erhalten – und damit eine der anspruchsvollsten Ausschreibungen in diesem Bereich für sich entschieden. Wie die Herausforderung gemeistert wurde, hat uns die Inhaberin von Kindermenü König, Astrid Penn, berichtet:

Frau Penn, was war für Sie die größte Herausforderung des 25 Punkte umfassenden Anforderungsprofils der Stadt München?

Den Kriterienkatalog in seiner Gesamtheit zu erfüllen, war das Knifflige an dieser Ausschreibung, und weniger die einzelnen Anforderungen. Uns entgegen kam jedoch, dass viele der Qualitätskriterien schon lange Bestandteil unserer Verpflegungsphilosophie sind und durch unsere Zertifizierungen nach DIN EN ISO, Bio und den AGS-Standards der Hochschule Niederrhein – der sogenannten Kochmützen-Zertifizierung – schon fest im Betriebsablauf verankert sind.

Können Sie einige Beispiele nennen?

Von der Stadt München wurde z. B. gefordert, dass die Speisepläne nach den Qualitätsstandards der DGE zusammengestellt

„Eine mögliche Umstellungsfrist für den geforderten Bio-Anteil von 50 % war in unserem Fall nicht nötig.“

Astrid Penn

werden – diese sind für uns seit Langem ein wichtiges Werkzeug bei der Speiseplangestaltung. Auch Punkte, wie der Einsatz regionaler und saisonaler Produkte oder der Verzicht auf gentechnisch manipu-



lierte Lebensmittel, sind schon immer ein Bestandteil unseres Verpflegungskonzepts. Seit dem Jahr 2004 setzen wir zudem Bio-Produkte ein und kommen dank der bestehenden Lieferstrukturen problemlos auf den geforderten Bio-Anteil von 50 %. Allerdings kostete es uns etwas Arbeit, den berechneten monetären Bio-Anteil in Prozent für die zwölf geforderten Musterspeisepläne aufzulisten.

Hinsichtlich der Speiseplangestaltung war zudem Fisch aus Bio-Aquakultur oder aus nachhaltigem Wildfang gefordert. Diesem Anspruch kommen wir bereits seit der Einführung des Unternehmensbereichs Cook

& Chill im Jahr 2012 nach; seitdem beziehen wir MSC-zertifizierten Fisch.

Gab es auch Anforderungen, die über die reine Speiseplangestaltung hinausreichen?

Abgesehen von den Food-Standards hat die Stadt München zusätzlich diverse Dienstleistungen gewünscht, darunter zwei jährlich stattfindende Gespräche bezüglich Zufriedenheit, Qualität, Sortimentsgestaltung, usw. Auch die Durchführung von Elternabenden mit Probeessen wurde gefordert – alles Serviceleistungen, die wir bei unseren Bestandskunden schon seit jeher

freiwillig durchführen und die sich für uns als wichtige Kundenbindungsinstrumente erwiesen haben.

Außerdem forderte die Stadt von den Bewerbern eine etwa dreistündige Einweisung des Küchenpersonals und die Durchführung aller Hygieneschulungen nach IFSG – etwas, das wir aufgrund unserer vier Ernährungswissenschaftlerinnen ebenfalls selbst leisten können.

Mussten Sie Ihr bisheriges Konzept also gar nicht anpassen?

Zwar hätte die Stadt eine Umstellungsfrist von sechs Monaten für den geforderten Bio-Anteil von 50 % eingeräumt, doch das war in unserem Fall nicht nötig. Wir mussten glücklicherweise weder neue Lieferanten suchen noch zusätzliche Qualitätsstandards erarbeiten.

Wie sieht nun der weitere Zeitplan aus, ab wann und wie lange bekommen die Schulen im Südosten Münchens Essen von Kindermenü König?

Bereits seit dem 20. Januar 2014 bekommt ein Teil des an uns vergebenen Loses unsere Cook & Chill-Kindermenüs, zusätzliche Schulen folgen nach ihrem Küchenumbau im September 2014 sowie im Januar 2015. Der Vertrag läuft schließlich bis Ende August 2015.

Wie viele Menüs bieten Sie an und wer gibt diese dann aus?

Wir bieten einen wöchentlich wechselnden Speiseplan mit einem Menü I, das Hauptgericht und Nachtisch enthält, und einem Menü II an, das ein vegetarisches Hauptgericht und Nachtisch enthält. Kunden, die von Montag bis Freitag Menü I bestellen, bekommen ein nach den DGE-Standards zusammengestelltes Mittagessen. Für den Fall, dass das vorgegebene Menü nicht ansprechend ist, gibt es unser Standardsortiment mit verschiedenen Lieblingsgerichten. Aus diesem kann täglich alternativ zum regulären Speiseplan bestellt werden.

Regeneriert und ausgegeben werden die Cook & Chill-Speisen von städtischen Küchenkräften, die dem Verantwortungsbereich der Stadt München unterliegen. Wir sind folglich nicht selbst täglich in jeder Einrichtung vor Ort. Allerdings haben wir Zubereitungsanleitungen zu den einzel-

nen Menükomponenten verfasst und dabei auch darauf geachtet, dass diese für jeden verständlich und umsetzbar sind. Durch regelmäßige Schulungen bezüglich Kern- und Ausgabetemperaturen, Rückstellproben, usw. versuchen wir, dass unsere Kindermenüs mit bestmöglicher Produktqualität auf den Tisch der Kinder kommen.

Haben Sie keine Bedenken, dass dieses externe Personal Ihre Verpflegungsphilosophie nicht adäquat weitergibt?

Bei persönlichen und telefonischen Gesprächen versuchen wir, den Einrichtungsleitungen unser Menü-Konzept näher zu bringen und ihm auch die Vorteile zu verdeutlichen. In der Regel wird es sehr gut angenommen, ein Ausweichen auf das Standardsortiment ist bisher eher die Ausnahme.

Wir beliefern ja auch bereits seit Mitte 2012 vier städtische Einrichtungen. Die Zusammenarbeit verläuft für beide Seiten bisher außerordentlich zufriedenstellend.

Die Ausschreibung hat gezeigt, dass die Anforderungen zwar erfüllt werden können, aber nicht von jedem – oder auch nicht von jedem erfüllt werden wollen. Wo besteht Ihrer Meinung nach Verbesserungspotenzial auf Seiten anderer Bewerber?

Das kommt sicher auf den Einzelfall an. Ich kann nur für mein Unternehmen sprechen, das bereits seit 1992 auf die ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert ist. Punkte, wie die DGE-Qualitätsstandards, sind uns absolut vertraut. Auch der hohe Anspruch an die Qualität der von uns eingesetzten Rohstoffe hinsichtlich Herkunft, Zutaten und Zusatzstoffen gehört seit mehr als 20 Jahren zu unserer Firmenphilosophie – alles Eigenschaften, die uns nun auch bei der Ausschreibung zugute gekommen sind.

Frau Penn, herzlichen Dank für das Gespräch.

kir

Ausgewählte Eigenschaften der Cook & Chill-Menüs

von Kindermenü König

Besonderheiten Speiseplan

- ▶ Zertifizierung nach den Standards der AGS/HS Niederrhein (Kochmützen-Zertifizierung)
- ▶ Ernährungsphysiologisch ausgewogen zusammengestellt nach den Qualitätskriterien der DGE
- ▶ Wöchentlich wechselnder 5-Tage-Speiseplan mit zwei Menüs (Hauptgericht, Nachtisch), davon ein Hauptgericht vegetarisch
- ▶ Standardmenüs können alternativ bestellt werden

Besonderheiten Rohstoffe

- ▶ Bevorzugung regionaler und saisonaler Produkte
- ▶ 50 % Bio-Rohstoffe, davon sind Basiszutaten (z. B. Gewürze, Zucker, Reis, Mehl, Brühen), Milch/Molkereiprodukte, Rindfleisch(produkte) und Gemüsesuppen zu 100 % Bio
- ▶ MSC-zertifizierter Fisch
- ▶ Keine Verarbeitung von Formfleisch und Innereien
- ▶ Kein Einsatz gentechnisch veränderter oder bestrahlter Rohstoffe
- ▶ Verzicht auf künstliche Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe

Besonderheiten Dienstleistung

- ▶ Praktische Hilfestellung bei der Einführung des Cook & Chill-Verpflegungssystems
- ▶ Vor-Ort-Beratung und -Schulung der Küchenkräfte bzgl. der fachgerechten Regenerierung
- ▶ Regelmäßige Feedback-Gespräche mit dem Kunden
- ▶ Informationsveranstaltungen inkl. Probeessen für die Eltern



Die Menüs von Kindermenü König sind ernährungsphysiologisch ausgewogen zusammengestellt.