

# Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung  
von Kindern und Jugendlichen

11. Jahrgang  
Ausgabe 3/2016  
Heftpreis: 8 €

Schulkiosk

Mut zur  
Lücke

Marktforschung

Effizienter zum  
Lieblingessen

Aus der Praxis

Frischgebackene Lieblinge



**LME**  
**Vegan – abgelehnt**  
 Auf veganes Mittagessen an Berliner Ganztagschulen besteht laut Verwaltungsgericht Berlin kein Anspruch. Einer Achtjährigen, die sich aus ethischen Gründen vegan ernährt, wollte das Bezirksamt nur dann veganes Essen anbieten, wenn ein ärztlicher Attest über die Notwendigkeit dieser Ernährung vorliegt. Eine Klage des Vaters habe laut Verwaltungsgericht keine Aussicht auf Erfolg. Die Schule orientiere sich an den DGE-Qualitätsstandards, die eine vegane Ernährung für Kinder und Jugendliche nicht empfehlen.  
[www.lme-online.de](http://www.lme-online.de)

## Markenschaufenster

### Bestell- und Abrechnungssysteme



### Bio-Produkte

**nabuko**  
**Bio Großverbraucher-Service**  
 Von-Estorff-Str. 26-30 • 29525 Uelzen  
 Tel.: 0581/976180  
 Fax: 0581/9761818  
[www.nabuko-biogvs.de](http://www.nabuko-biogvs.de)  
 Obst, Gemüse (frisch, ready-cut, TK),  
 Vollsortiment für Großverbraucher der AHV

### Käse



### Kaffeemaschinen

**Melitta**  
**Melitta Professional Coffee Solution GmbH & Co. KG**  
 Ihr Systempartner für die Kaffeeverorgung  
 Zechenstr. 60 • 32429 Minden  
[www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)  
 Tel.: 0571 50 49 0 • [professional@melitta.de](mailto:professional@melitta.de)



## Trauer um Astrid Penn

Am 19. Mai ist Astrid Penn, Inhaberin der Münchner Großküche Kindermenü König, nach langer Krankheit im Alter von 60 Jahren gestorben. Die Branche verliert damit eine mutige, sozial engagierte und fröhliche Powerfrau, deren erfolgreiche Karriere als Kämpferin für eine „gesunde und coole“ Kinder- und Schulverpflegung ganz ungeplant startete.

### Von der Mutter zur GV-Managerin

Als Mutter unzufrieden mit der warmen Kinderverpflegung in München, übernahm die bis dato branchenfremde Kauffrau kurzerhand 1992 die Großküche Leo König. Sie setzte von Beginn an auf ein gut qualifiziertes Team, mit dem sie den Betrieb auf die junge Klientel ausrichtete. Dass sie „nebenbei“ auch noch zum fünften Mal Mutter wurde, bremste ihr Engagement nicht im Geringsten – im Gegenteil. Mithilfe ihres Teams entwickelte sie ein wissenschaftlich fundiertes und bei den jungen Kunden beliebtes Konzept, das in München neue Maßstäbe setzte. So setzte das Unternehmen schon früh auf Bio-Produkte, verzichtete auf Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und bezog Erzieher und Eltern als Multiplikatoren mit ein. Die Philosophie überzeugte trotz des leidigen Kostenthemas so viele Kunden, dass 2008 der Umzug in größere Räumlichkeiten unumgänglich wurde. Die Produktion der Großküche war auf 7.000 Essen angestiegen. Heute leistet das 25-köpfige Unternehmen (zuzüglich Fahrern) täglich rund 10.000 Essen mit 50%igem Bio-Anteil.

Einer der letzten großen Coups unter Astrid Penn und weiterer Wachstumstreiber war die Erringung des Zuschlags für einen Teil der Münchner Schulverpflegung im Jahr 2014. Viele Qualitätskriterien des Anforderungsprofils, das als eines der anspruchsvollsten der Branche gilt, erfüllte Kindermenü König trotz der im Vergleich zu anderen Mitbewerbern geringen Manpower schon seit Jahren.

Das große Wachstum hat Astrid Penn aber nie forciert – auch wenn sie angesichts ihres Ziels hin- und hergerissen war. So wollte sie zwar möglichst viele Kinder und Jugendliche in den Genuss einer ausgewogenen Mittagsmahlzeit kommen lassen, doch nicht auf Kosten der Qualität.

So sagte Astrid Penn 2009, ein Jahr nach der Erweiterung, als sie für ihre Persönlichkeit und ihre Leistungen als erste GV-Managerin des Jahres ausgezeichnet wurde, gegenüber dem GVmanager: „Unsere Kapazität stößt schon wieder an ihre Grenzen. Damit unser Konzept trotzdem Verbreitung findet, gebe ich mein Wissen aber gerne weiter – auch an den Mitbewerber.“

### Familiäre Chefin

Doch mit ihrem Wissen allein lässt sich ihr Erfolg nicht kopieren. So spornte sie ihr Team fortwährend an, die Messlatte immer höher zu halten und sich freiwilligen Qualitätsstandards und Zertifizierungen zu unterziehen. Ein Anspruch, dem das Team sicher auch dank ihrer offenen und partnerschaftlichen Mitarbeiterführung und dank des familiären Arbeitsklimas mit immer neuen Höchstleistungen nachkam. So verwundert es nicht, dass ihre Mitarbeiter nicht nur den zu frühen Verlust einer „lieben Chefin“ beklagen, sondern auch den Verlust einer „Freundin und Wegbegleiterin“, der „ein großes Loch in unseren Herzen, in unserem Leben und in unserer Firmenfamilie hinterlässt“. Im offiziellen Rundschreiben heißt es zudem: „Wie wir es von unserer lieben Chefin gewohnt sind, hat sie selbstverständlich für alle Mitarbeiter und alle Kunden vorgesorgt. Sie hat den Fortbestand der Firma für uns gesichert.“ So wird ihr Sohn Andreas Penn ab sofort, unterstützt vom gesamten Team, die Geschäfte weiterführen. „Dies geschieht nach jahrelanger Einarbeitung und Mitarbeit im Büroteam, im Fahrerteam und auch in der Küche.“ Die Redaktion Schulverpflegung, die durch die Nachricht von Astrid Penns Tod sehr traurig gestimmt wurde, wünscht ihrem gut eingespielten Team viel Erfolg für das weitere Beschreiten seines Weges und das Erreichen seiner Ziele.

**kir**