

*gvp*praxis

business care education



TOP 33 CATERERER

Die umsatzstärksten Player verbuchen ein Plus von 25 Prozent. Alle Zahlen, Daten und Fakten in unserer Exklusiv-Analyse.

Der Idealfall



© APETITO

Betriebsleiter Benjamin Kiss in seinem Element: frisches Gemüse frisch verarbeiten.

Qualität war wichtig, auch der Preis, vor allem aber Bio. Apetito Catering hat vor den Toren Stuttgarts wohl das große Los gezogen: Küche vom Profi-Planer und Schulträger, die es gut machen wollen.

Hier zählte bei der Ausschreibung im Mai 2023 mal nicht an erster Stelle der Preis“, erinnert sich Danny Hruby an den Start des Projekts in Neuhausen auf den Fildern. Der Preis floss mit nur 30 Prozent in die Bewertung mit ein, gefordert waren aber auch mindestens 20 Prozent Bio-Zutaten. Heute ist der Bereichsleiter Kita- und Schulverpflegung bei Apetito Catering Education glücklich mit dem Auftrag im Grundschulneubau mit nagelneuer und vor allem gut geplanter und gebauter Küche. „Überzeugt haben wir aber auch mit unserem Logistik-Konzept. Qualitätskriterien wurden hoch gewichtet. Und wir haben uns sogar auf mindestens die Hälfte Bio-Zutaten geeinigt.“ Etwas, was das Team besonders gerne macht. Bei drei ausgebildeten Köchen ist die pure Freude am frischen Kochen mit Händen zu greifen. Vollautomatisierte Garvorgänge im Kombidämpfer? „Brauchen wir nicht“, sagt Betriebsleiter Benjamin Kiss. Jede Woche liefert Demeter Frisches vom Feld.

Die geräumigen, gut erschlossenen Vorratsräume im Untergeschoss machen das getrennte Lagern von Konventionell und Bio leicht, erläutert Marcel Debach. Der nationale Vertriebsleiter hat schon so manche schlecht geplante Großküche gesehen. Diese hier dagegen begeistert ihn. „Das Schöne hier ist, dass Küchenplaner Beck von Anfang an mit im Boot war und es sich zudem um einen echten Schulküchen-Experten handelt.“ Der Gemeinderat hatte beim Beschluss für den Schulneubau bereits entschieden,



Gibt es Fleisch oder Fisch, ist die Veggie-Variante auch da.

Quasi frisch vom Feld und ganz oft bio: Viel Gemüse liefert Partner Demeter.

dass das Catering vergeben werden sollte – und entsprechend gehandelt. Ein Idealfall.

Unterstützt werden Küchenleiter Torsten Stein und seine beiden Köche von je zwei Küchenhilfen und Spülkräften. Ein paar Stellen sind noch offen – für den erwarteten Zuwachs. Eine Theken-Ausgabe erfolgt nur in der lichtdurchfluteten neuen Mensa der Anton-Walter-Schule. Sie ist seit Beginn des Schuljahres im September 2023 am Start und wird mit jedem folgenden Jahrgang wachsen. 10 Krippen und Kitas werden zudem von hier aus im Cook&Hold-System frisch beliefert – wie auch die „alte“ Grundschule im Ortskern. An starken Tagen gehen allein für die insgesamt drei Schulen gut 550 Essen über die Theken. „Die Essenszeiten hat der Schulträger gut eingeteilt“, erzählt Benjamin Kiss. „Die älteren Kids der Gemeinschaftsschule auf dem Campus kommen zum Beispiel nur an drei Tagen.“

Auf Wachstum eingestellt. In der Mensa essen Jahrgang 1 der Anton-Walter-Schule und die Klassen 5 bis 10 der Gemeinschaftsschule Friedrich-Schiller-Schule (FSS). Für die Grundschulen bereitet das Team je zwei Menü-Linien zu, für die Älteren sogar drei Gerichte und Salatteller. Für die Kitas ist eine Menü-Linie vorgesehen. „Weil wir uns an den DGE-Vorgaben orientieren, kommt nicht oft Fleisch auf die Teller. Enthält das Tages-Menü Fleisch oder Fisch, steht immer auch eine vegetarische Alternative bereit“, betont Benjamin Kiss. Heute eine Selbstverständlichkeit – und wie viele das pro Einrichtung etwa sind, weiß sein Team aus dem Effeff.

Die Kommunikation mit Pädagogen und Schulleitungen funktioniert persönlich und reibungslos. Küchenleiter Torsten Stein: „Weil wir selbst das Essen zu den Kitas bringen, bekommen wir immer auch direkt Feedback.“ Zudem fährt jeweils einer aus dem Küchen-Team das Essen zur Mozart-Schule im Ortskern und übergibt es an eine Betreuungsperson. Die ist dort mit den Kids gemeinsam am Tisch, individuell und portioniert aus großen Schüsseln.

Apetito Catering gibt keinen zentralen Menü-Plan vor. Die Betriebe entscheiden je nach Nachfrage sowie gemäß den Vertragsvorgaben – ihre Leitplanken. Gewechselt wird im 6-Wochen-Rhythmus, flexibel kreativ variiert nach Lage.

„Am wichtigsten ist, dass es schmeckt und die jungen Gäste gerne essen, was auf die Teller kommt“, lautet die Devise. Das vermeide Foodwaste, und extrem flexibel müsse man ohnehin sein mit den Mengen.

Effizient mit System. Dabei helfe wiederum der direkte Draht zu den Schulleitungen, und auch das Bestellsystem liefere direkt die Rückmeldungen der Eltern per Mail. Bestellen können die jungen Gäste oder ihre Eltern bis 8:30 Uhr. Steht jedoch ein Kind an der Theke und es ist nichts vorbestellt, kann es unter Umständen schwierig werden. Ob und was bestellt ist, sehen die Kollegen an der Ausgabe zwar, wenn die Schüler ihr Token ans Terminal halten. Fehlt einmal das Token, helfen die par-

Je besser es schmeckt, desto weniger Foodwaste.

allel geführten Listen weiter – in guter alter Manier per Ausdruck. Stellt sich aber heraus, dass keine Bestellung vorliegt, ist leider auch kein Essen da. „Eine gewisse strenge Konsequenz ist nötig“, ist der Betriebsleiter überzeugt. Das sichere den nachhaltigen Lerneffekt, der am Ende allen zugute komme. Je exakter geplant und eingekauft werden könne, desto zuverlässiger würden Wünsche erfüllt und Foodwaste sowie unnötige Kosten vermieden.

Die Option, per Smartphone-App zu bestellen, sei vor allem für junge Menschen attraktiv, die viel Wert auf Eigenständigkeit legen. Allein das Gefühl, selbst und fast schon kurzfristig entscheiden zu können, erhöhe spürbar die Essensbeteiligung in der Mittelstufe. Eine komfortable Vereinfachung für Eltern wiederum ist es, eine Menülinie quasi zu abonnieren. Das schaffe Sicherheit für die Kinder, dass auch wirklich täglich eine Order vorliegt, und entspanne die Eltern. Ein weiterer Pluspunkt: Geht der Kontostand zur Neige, setzt das Bestellsystem eine Guthabenwarnung ab.

Um 7 Uhr morgens startet die Küchen-Crew in den Tag. Ab Bestellschluss um halb neun werden kurz die Zahlen abgeglichen und los geht es mit Gemüse schnippeln, Soßen rühren und Suppen ansetzen. Pudding und Grießbrei zum Nachtisch werden selbst gekocht. Kaltes wird zuerst fertiggestellt, dann die warmen Gerichte, um lange Standzeiten auszuschließen. Für entspannte Prozesse in der Küche wird manches am Vortag vorbereitet, dann pünktlich hervorgezaubert und zum Servieren gefinisht. Dabei ist die Organisation flexibel genug, die Mengen anzupassen, sollte einmal die

Nachricht eintrudeln, dass eine Klasse spontan andere Pläne hat. Benjamin Kiss: „100 Portionen, die wegfallen, das anzupassen, schaffen wir in unserem System.“ Der Betriebsleiter verantwortet insgesamt 15 Standorte in der Region mit rund 70 Beschäftigten. Doch ist einmal Not am Mann, steht er mit am Herd, wo er gebraucht wird.

Prio 1 Qualität. Ein bisschen sei man noch in der Kennenlernphase am neuen Standort. Eine Rückmeldung der Ganztagsbeauftragten in der großen Feedback-Runde im Dezember bezog sich konkret auf das Fleischangebot. Dass hier eher selten und in vorsichtigen Mengen Schnitzel, Scholle und Co auf die Teller finden, ließ sich jedoch leicht mit Verweis auf die Ausschreibung vom Tisch wischen. Zudem nehme man eben die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ernst. „Sie sind nachvollziehbar, jedoch kein Gesetz“, findet Vertriebsleiter Marcel Debach. „Wichtig ist es uns, bei der großen Altersspanne flexibel zu bleiben, um die Balance zwischen Wünschen und Empfehlungen zu finden.“

Natürlich arbeiteten die Apetito-Teams bundesweit auch mit DGE-Zertifizierung, wo es Kunden ausdrücklich wünschen, schiebt er nach. Im Fokus steht beim Caterer in Rheine die Bio-Zertifizierung. Sie wird auch in Neuhausen a.d.F. noch angepeilt. Immerhin betreibt Apetito 80 bio-zertifizierte Einrichtungen allein im Segment Education – bei aller Preisflexibilität. Denn die Preise bestimmten in der Regel ja die Schulträger.

Hier im Stuttgarter Einzugsgebiet zahlen Eltern pro Kita-Kind 4,70 Euro, für Schüler 5,40 Euro. In den Krippen lautet der Abgabepreis 3,50 Euro inklusive Salatteller oder Dessert.

„Die magische Grenze liegt bei 5 Euro“, beobachtet Marcel Debach. Die aktuell angespannte Finanzlage – in öffentlichen wie in privaten Taschen – mache das Kalkulieren immer komplexer. „Auch Träger, die bisher großzügig subventioniert und den Preis für Eltern niedrig gehalten haben, stoßen allmählich an ihre Grenzen.“ Als Caterer erlebe man die Diskussionen hautnah mit in den Gremien. Doch bei

„Wir sind keine Pädagogen oder Essens-Erzieher.“



Zufriedene Macher (v.l.): Betriebsleiter Benjamin Kiss, Bereichsleiter Kita- und Schulverpflegung Danny Hruby und Vertriebsleiter Marcel Debach.

Apetito in Neuhausen auf den Fildern

Neubau-Bezug Anton-Walter-Schule September 2023

Team Betriebsleiter Benjamin Kiss, 3 gelernte Köche inkl. Küchenleiter Torsten Stein, 2 Hilfs- und 2 Spülkräfte

Einrichtungen 2 Grundschulen: Anton-Walter-Schule (AWS) und Mozart-Schule (MS), 1 Gemeinschaftsschule: Friedrich-Schiller-Schule (FSS), 10 Kitas und Krippen

Angebot Grundschulen 2 Menü-Linien, Gemeinschaftsschule 3 Menü-Linien, Kita/Krippe 1 Menü-Linie, jeweils plus Salat/Dessert, täglich 1 vegetarisches Gericht

Kiosk-Angebot 9 Uhr und 11 Uhr

Mahlzeiten/Tag Ø 450

Lieferanten Chefs Culinar, Demeter Felderzeugnisse, Deutsche See, Sapro, Geva, Aryzta, Ulmer Direktlieferant Bucher für regionale Getränke

Ausstattungspartner Rational, MKN, B.Pro, Cool Compact, Rieber, Hobart, Ecolab, Welltec

Küchenplanung Ingenieur-Büro Beck, Bissingen an der Teck

allem Goodwill müsse ein Vertrag am Ende funktionieren und jeder seinen Teil leisten. „Am allerwenigsten sind wir als Caterer oder unsere Teams an der Ausgabe Essenserzieher“, fügt Danny Hruby hinzu. „Wir greifen nicht in das pädagogische Konzept ein.“

Vollkommen selbstverständlich und mit dem zuverlässigen Lieferpartner Apetito AG an der Seite, werden besonders einfach auch Sonderkostformen abgebildet. Ob glutenfrei oder andere Allergene – einzelne Kita- oder Schulkinder erhalten so wochenweise genau das, was sie brauchen. „Wichtig ist uns, dass sich die Kinder so wohlfühlen, dass sie gerne kommen“, erläutert Danny Hruby. „Niemand soll sich davon ausgeschlossen fühlen, in der großen Gemeinschaft zu genießen.“

Die Küche könne leicht über 1.000 Mahlzeiten pro Tag schaffen. „Wir freuen uns sehr auf immer mehr Gäste“, ist Benjamin Kiss mit seinem Team ganz einer Meinung. Schon mit dem Ende der nächsten Sommerferien kommt ein ganzer neuer Jahrgang in der Anton-Walter-Schule hinzu. Dann werden die ersten kleinen Gäste des Schuljahrgangs 2023/24 schon die Multiplikatoren sein und können die Jüngeren fürs Mittagessen in der sonnigen Mensa begeistern. Für die gute Mund-zu-Mund-Propaganda legen sich alle gerne ins Zeug.

FRAUKE BRODKORB-KETTENBACH