



Beim Umrühren des Krautsalats ist ganzer Körpereinsatz gefragt.

ESSEN FÜR KIDS DER DIAKONIE ESSEN

Schulcaterer mit Vorbild-Charakter

EU-Zertifizierung, Auszeichnung als NRW-Pionierkantine und fast volle Punktzahl bei der Hygieneampel: Kein Zweifel, „Essen für Kids“ – ein Projekt der NEUE ARBEIT der Diakonie Essen gGmbH – ist ein Vorzeigebetrieb unter den Schulcaterern. Und auch die Mitarbeiterstruktur ist besonders. So arbeiten hauptsächlich Langzeitarbeitslose in der Großküche, die sich für den 1. Arbeitsmarkt fit machen wollen. (Von Sabine Hartleif)



Pro Tag produziert das Küchenteam etwa 60 Sonderkost-Mahlzeiten für Kinder mit verschiedenen Unverträglichkeiten. Fotos: CM/sah

Gleichbleibend hohe Qualität



Mindestens 20 5-kg-Eimer Vanilla-Pudding von frischli kommen für das Dessert Kirschtraum zum Einsatz. Foto: CM/sah

Aufgrund der vielen Maßnahmen-Teilnehmer kann „Essen für Kids“ die meisten Speisen-Komponenten selbst herstellen. Dennoch greift Abteilungsleiter Andreas Bußmann auch gerne auf Convenience-Artikel zurück.

„Die gleichbleibend hohe Qualität der Produkte ist für mich hauptauschlaggebend“, sagt der 44-Jährige. Für Desserts verwendet der Küchenmeister beispielsweise gerne Milchprodukte von frischli. Pro Monat kommen ca. 1.500 kg frischli-Produkte zum Einsatz, pro Jahr sum-

miert sich das auf 15 t. „Die Creme Cheesecake ist supergut bei den Kindern angekommen“, so Bußmann, der auch gerne die Ideen des Anbieters zum Verfeinern der Puddings und Cremes ausprobieren.

frischli unterstützt seine Kunden in den Großküchen regelmäßig mit neuen kreativen Rezeptideen, um die Tischgäste mit Genuss und Abwechslung zu verwöhnen. Die Rezeptbroschüren bieten innovative Rezeptideen passend zu den Jah-

reszeiten und sollen den Profi-Köchen als Inspiration dienen. Umgekehrt ist Bußmanns Urteil bei der Entwicklung neuer Artikel gefragt. So bekommt „Essen für Kids“ manche Produkte bereits in einem sehr frühen Stadium zur Verfügung gestellt, wie etwa den neuen Milchpudding Butterkeks für die Schulverpflegung. Die Anregungen und Anforderungen Bußmanns und seiner Kollegen fließen dann in die weitere Entwicklung der Artikel ein, bis frischli und der Kunde damit vollends zufrieden sind.

Die einen rühren in Töpfen und schmecken Suppen und Soßen ab, andere bereiten Krautsalat in riesigen Wannen zu und eine dritte Gruppe ist mit der Kommissionierung der über 2.600 Gerichte beschäftigt: Es herrscht Hochbetrieb in der Großküche von „Essen für Kids“. Der gemeinnützige Betrieb ist einer von gut einem Dutzend Zweckbetrieben der NEUE ARBEIT der Diakonie Essen gGmbH. „Uns geht es um die Integration von Langzeitarbeitslosen“, sagt Dr. Uwe Conradt, Fachbereichsleiter Beschäftigung der NEUE ARBEIT. „Diesem Zweck ordnen sich die Betriebe unter.“ (siehe auch das Interview)

sches Fleisch, Fisch, Eier und Milchprodukte verarbeitet werden dürfen.

Standort mitten im Frischezentrum

Für den Einkauf von frischen, regionalen Produkten erweist sich der Standort zwischen den Großmarkthallen und dem Schlachthof im Frischezentrum Essen als ideal. „Trotzdem müssen wir umtriebig sein, um regionale Produkte zu bekommen“, sagt Bußmann. Besonders schwierig sei das beispielsweise bei Tomaten, die zum großen Teil in Spanien oder Holland angebaut würden.

Das heißt jedoch nicht, dass die Qualität erst an zweiter Stelle kommt, ganz im Gegenteil. „Wir wollen ein gesundes, hochwertiges Essen liefern, das hygienisch die höchsten Standards erfüllt, und bei dem auch die CO₂-Bilanz stimmt“, sagt Andreas Bußmann, Abteilungsleiter von „Essen für Kids“. Für den Einsatz regional produzierter Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen ist die gGmbH 2016 als Pionierkantine des Landes NRW ausgezeichnet worden.

Stolz verweist Bußmann ferner auf die Ergebnisse der Betriebskontrolle durch die Lebensmittelüberwachung vom April 2017. Danach war der Zweckbetrieb nahe an der vollen Punktzahl und damit im oberen grünen Bereich der 2017 in NRW eingeführten Hygieneampel. Das neue Gesetz verpflichtet mit einer dreijährigen Übergangsfrist alle Gastronomen und Lebensmittelbetriebe, Kontrollergebnisse plakativ mit den Farben Grün, Gelb und Rot kenntlich zu machen. Weiteres Qualitätsmerkmal von „Essen für Kids“ ist die EU-Zertifizierung. Sie ist die Voraussetzung dafür, dass in der Großküche fri-

Als Essen für Kids vor 6 Jahren von der Königgrätzstraße an den neuen Standort zog, verließen täglich 1.200 Essen die Küche. Mittlerweile werden dort in Spitzenzeiten um die 2.900 Mahlzeiten produziert. Es läuft also gut für den Betrieb – dabei ist die Konkurrenz groß. „Auf Bundes- und Landesebene gibt es viele Initiativen, die sich für gutes Schulessen einsetzen“, sagt Bußmann. „Entscheiden wird aber auf kommunaler Ebene, und da spielt das finanzielle Kriterium oft eine Hauptrolle.“ Mit einem Wareneinsatz von 0,87 Euro pro Mahlzeit (Hauptgericht und Dessert) liegt „Essen für Kids“ im Marktvergleich etwa im Mittelfeld, erläutert Bußmann. Am unteren Ende seien die ganz großen Caterer angesiedelt, die mit ihren Billigpreisen für einen enormen Kostendruck sorgen.

Spagat zwischen Kinder- und Elternwünschen

Dass die Entwicklung für „Essen für Kids“ so positiv verläuft, führt Bußmann auch darauf zurück, dass seinem Küchenteam aus bis zu 45 Langzeitarbeitslosen und 6 Fachleuten, den sogenannten Anleitern,



Ab 9.40 Uhr beginnt die Kommissionierung für die 37 Einrichtungen im Großraum Essen.



In der Produktion arbeiten 45 langzeitarbeitslose Maßnahmen-Teilnehmer und sechs Fachkräfte, die sie anleiten.



Teamarbeit: Um das Salatdressing in der benötigten Menge herzustellen, braucht es vier Hände.

Steckbrief

Produktion:	Kapazitätsgrenze 3.000 Essen, in der Schulzeit durchschn. Ausbringungsmenge 2.500 Essen
Kundenstamm:	37 Einrichtungen im Großraum Essen
Angebot:	I.d.R. 2 Gerichte täglich, 1 Gericht mit Fleisch, 1 vegetarisches, 1x pro Woche gibt es einen Veggie Day
Durchschnittlicher Waren-Einsatz pro Mahlzeit:	0,87 Euro netto
Küchenausstattung:	3x Küppersbusch Gaskippbratpfanne FGP 90 1x Küppersbusch Gaskochkessel FGS 100 1x Küppersbusch Gaskochkessel FGR 300 3x Rational Kombidämpfer CM201 3x Rational Kombidämpfer CM101
Spültechnik:	Meiko Bandspülmaschine
Speisentransport:	Blancotherm, Basta Box
Fuhrpark:	13 Hygiene-Lieferfahrzeuge Peugeot Expert, Peugeot Boxer
Anzahl Mitarbeiter Küche und Fahrteam:	8 Festangestellte; bis zu 45 Maßnahmen-Teilnehmer größtenteils in Teilzeit, ca. 25 % in Vollzeit

der Spagat zwischen den Wünschen der Kinder und den Erwartungen der Eltern gelingt. Während die meisten Eltern Wert auf gesunde, vollwertige Ernährung legen, würden die Mädchen und Jungen am liebsten täglich Pizza, Nudeln oder Pommes konsumieren. Bußmann löst das Dilemma so: „Einmal im Monat gibt es ein richtiges Schmankerl für die Kinder“, erzählt er. Das kann ein Burger oder ein Hotdog sein oder auch mal Chicken Nuggets. Dazu gebe es oft etwas Gesundes wie etwa Rohkost.

Abgesehen vom Veggie Day werden pro Tag ein Vollkost-Essen und eine vegetarische Variante sowie ein Dessert angeboten. Darüber hinaus produziert das Küchenteam etwa 60 Sonderkost-Mahlzeiten für Kinder mit verschiedenen Unverträglichkeiten. Schweinefleisch kommt wegen der religiösen Vorschriften, die für viele der kleinen Essensteilnehmer gelten, kaum zum Einsatz.

Alle Speisepläne bieten den Kunden die Option, die Gerichte zu bewerten. Die Angaben erfolgen in Form von Schulnoten und sollen Auskunft darüber geben, wie gut das Essen bei den Kindern angekommen ist. „Diese Möglichkeit wird von vielen

Einrichtungen genutzt“, erzählt Bußmann. „Außerdem versuche ich, jeden Kunden mindestens einmal im Jahr zu besuchen. Wenn wir dort gute Anregungen und Ideen bekommen, greifen wir die gerne auf.“

Speiseplan bietet viel Abwechslung

Überhaupt gibt es keinen festen Speiseplan, der sich regelmäßig alle vier bis sechs Wochen wiederholt. „Wir haben einen Grundstock von wiederkehrenden Gerichten und lassen bewusst freie Räume, um immer wieder etwas Neues auszuprobieren“, sagt der gelernte Koch und Küchenmeister. „Die Kunden honorieren diese Abwechslung und reagieren oft begeistert.“ Als Orientierung für das Erstellen der Speisepläne gelten die Empfehlungen der DGE. Produktionsstart ist zwischen 5.30 und 6 Uhr. Ab 9.40 Uhr beginnt die Kommissionierung für die 37 Einrichtungen im

Großraum Essen. Zuerst steuert das Fahrerteam die Tagesstätten für Kinder bis 3 Jahren an, denn bei ihnen kommt das Essen bereits um 11.15 Uhr auf den Tisch. Die Mahlzeiten werden warm in Großgebunden angeliefert. „Das spart Verpackungsmaterial und es kann genau auf den Bedarf eingegangen werden“, streicht Bußmann die Vorteile heraus.

Während die meisten Kunden mit der Warmanlieferung im Cook & Serve-Verfahren zufrieden sind, wünschen sich andere den Bezug gekühlter Ware, die sie dann selbst vor Ort regenerieren. Der Grund: Das Cook & Chill-Verfahren schafft mehr Flexibilität und verringert die Standzeit.

„Essen für Kids“ hat daher in diesem Sommer neue Geräte angeschafft und neue Rezepturen erstellt. Bis Ende des Jahres finden noch Testläufe statt. Ab 2018 fährt die Großküche dann ganz regulär zweigleisig.

„Alle müssen die gleiche Wertschätzung bekommen“



Dr. Uwe Conradt (links) ist Fachbereichsleiter Beschäftigung beim Projekt Neue Arbeit. Neben ihm steht der Abteilungsleiter der Großküche „Essen für Kids“, Andreas Bußmann. Foto: CM/sah

Menschen, die aus unterschiedlichsten Gründen wenig Chancen auf dem 1. Arbeitsmarkt haben, eine Beschäftigung bieten und gleichzeitig höchste Qualität liefern: Dem gemeinnützigen Zweckbetrieb „Essen für Kids“ gelingt das seit vielen Jahren mit verschiedenen Maßnahmen. Eine 2-jährige öffentlich geförderte Beschäftigung durchlaufen zur Zeit 15 Menschen in der Großküche, im Fahrdienst sind es noch einmal 3. Dieses EU-cofinanzierte Projekt wird eng von sozialpädagogischen Fachkräften (Job Coaches) begleitet.

Neben beruflichen Qualifikationen geht es vor allem um den Erwerb von Schlüsselqualifikationen wie Zuverlässigkeit, Beständigkeit und Belastbarkeit. Wir wollten wissen, wie das Modell funktioniert und welche Perspektiven sich dadurch für die Teilnehmer ergeben. Ein Gespräch mit Andreas Bußmann, Abteilungsleiter von „Essen für Kids“, und Dr. Uwe Conradt, Fachbereichsleiter Beschäftigung bei der NEUE ARBEIT der Diakonie Essen.

Herr Bußmann, Herr Dr. Conradt, inwieweit eignet sich eine Großküche besonders für ein solches Beschäftigungskonzept?

Bußmann: Eine Großküche ist ideal für ein Projekt der NEUE ARBEIT der Diakonie Essen. In der Gemeinschaftsverpflegung haben Sie ja eine gewisse Stetigkeit in der Produktion und kein fluktuatives Geschäft wie sonst in der Gastronomie. Das Arbeitsaufkommen und die Abläufe sind also gut planbar und Sie können die Aufgaben im Vorfeld zuweisen. Die Teilnehmer werden Schritt für Schritt an die verschiedenen Tätigkeitsbereiche herangeführt, vom Umgang mit Lebensmitteln bis hin zur Küchenhygiene.

In der Produktion arbeiten 45 langzeitarbeitslose Maßnahmen-Teilnehmer und sechs Fachkräfte, die Sie anleiten. Das klingt erst einmal sehr viel...

Bußmann: Die Teilnehmer sind ja in der

Regel keine Vollzeitkräfte. Die meisten steigen mit drei Stunden ein und steigern sich langsam auf fünf, sechs Stunden. Vollzeit ist die Ausnahme, dafür sind die meisten Teilnehmer nicht belastbar genug.

Welche Perspektiven tun sich nach der Maßnahme auf?

Conradt: Die Vermittlungsquoten in den 1. Arbeitsmarkt sind je nach Maßnahmeform unterschiedlich. Für das laufende Projekt „Öffentlich geförderte Beschäftigung“ erwarten wir eine Quote von 40 Prozent. Das Problem ist, dass viele Teilnehmer auch nach den zwei Jahren nicht zu 100 Prozent belastbar sind. Dennoch wollen sie unbedingt arbeiten, weil sie gemerkt haben, dass ihnen das gut tut. Unser politisches Ziel als Diakonie ist daher auch ein stabiler sozialer Arbeitsmarkt, der den Betroffenen eine dauerhafte Beschäftigung ermöglicht.

Was ist die Voraussetzung für eine 2-jährige Beschäftigung bei „Essen für Kids“?

Conradt: Die Interessenten müssen sich in einer neunmonatigen Arbeitsgelegenheit bewährt haben und sie müssen eine gewisse Vorbildung oder zumindest ein starkes Interesse an einer Arbeit im gastronomischen Bereich mitbringen.

Wie hoch darf die Arbeitsbelastung sein?

Conradt: Wir legen sehr viel Wert auf ein gutes Betriebsklima. Auf der anderen Seite müssen wir die Belastung ähnlich hoch halten wie in „normalen“ Betrieben, damit der Übergang in den 1. Arbeitsmarkt, gelingen kann. In persönlichen Krisen unterstützen wir die Teilnehmer natürlich.

Wer kümmert sich in solchen Situationen um sie?

Bußmann: Sie werden eng von zwei sozialpädagogischen Fachkräften der NEUE ARBEIT begleitet. Deren Aufgabe ist zum einen die Stellenakquise für die Teilnehmer, die schon länger bei uns sind. Zum anderen helfen sie bei privaten Schwierigkeiten zum Beispiel bei finanziellen Problemen oder bei der Wohnungssuche. Wir haben die Erfahrung gemacht: Wenn diese Fragen gelöst sind, dann ergibt sich auch eine gewisse Stetigkeit in der Arbeit.

Was ist die Aufgabe der sechs Fachkräfte?

Bußmann: Ihre Hauptaufgabe ist es, die Teilnehmer anzuleiten, so dass sie nach und nach alle Aufgaben in einer Großküche kennenlernen und bewältigen können. In Produktionsspitzen packen sie aber auch selbst mit an.

Welche Voraussetzungen müssen die Anleiter mitbringen?

Bußmann: Die Grundvoraussetzung ist, dass sie ein gewisses Maß an Empathie haben für die Menschen, die mit den unterschiedlichsten Problemen zu uns kommen. Welche das sind, wissen wir anfangs oft gar nicht, weil sich die meisten erst nach einer gewissen Zeit öffnen. Außerdem müssen die Anleiter sehr belastbar sein. Wir haben ja eine sehr hohe Fluktuation, das heißt die Anleiter müssen ständig neue Teilnehmende einarbeiten und schulen. Das ist ein erheblicher Stressfaktor.

Wie wirkt sich das Beschäftigungsmodell auf Ihre Personalkosten aus?

Conradt: Einerseits haben wir unter anderem wegen dem hohen Betreuungsaufwand höhere Kosten. Andererseits werden wir öffentlich gefördert. Insgesamt hält sich beides etwa die Waage, so dass die Personalkosten vergleichbar sind mit denen anderer Betriebe. Einen großen Unterschied gibt es jedoch: Als gemeinnütziger Betrieb darf „Essen für Kids“ nicht nach Gewinnmaximierung streben, sondern muss kostenneutral arbeiten.

Herr Bußmann, inwieweit müssen Sie im Arbeitsalltag mit den Teilnehmern anders umgehen als mit den Anleitern?

Bußmann: Ich mache da überhaupt keinen Unterschied. Für mich zählt das kleinste Mädchen genauso viel wie alle anderen. Wird zum Beispiel in der Reinigung oder in der Spülküche nicht gewissenhaft gearbeitet, bekomme ich Riesenprobleme. Alle Mitarbeiter haben eine sehr wichtige Funktion und alle müssen daher das gleiche Maß an Wertschätzung bekommen. (sah)

