

# GVkompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

SENIORENVERPFLEGUNG

## Essen weckt Erinnerungen



**MÄRKTE**  
So essen  
wir morgen



**KAFFEE**  
Technik für  
jede Tageszeit



**VERPACKUNGEN**  
Wege weg  
vom Einweg



# Alles auf Rollen

Nach über elf Jahren ist Petra Gobelius den Schritt aus der Mietküche in einen Neubau gegangen. Die genau geplante, im großen Stil für das Cook & Chill-Verfahren ausgelegte Küche ist spezialisiert auf eine Schulverpflegung, die weiter wachsen soll.

## KINDER-CATER GMBH

Text und Fotos: Kendra Reinhardt

Mitten auf der grünen Wiese im Bergheimer Gewerbegebiet befindet sich der Kindercateringbetrieb von Petra Gobelius und Stefan Reichart (Foto oben). In einem geräumigen, sehr geordneten Neubau werden dort seit 1. Januar 2017 unter der Leitung von Ralph Denz täglich 4.000 Essen für Schüler produziert. Petra Gobelius hat ihren Betrieb als klassische Quereinsteigerin speziell für die Schulverpflegung gegründet. Als junge Mutter war die gelernte Designerin vor zwölf Jahren auf der Suche nach einer Anstellung und stieß allerorten auf Mauern und Unverständnis. „Wenn ich mal Chefin sein sollte, mache ich das anders“, nahm sich Petra Gobelius vor. Mit ihrer Schwägerin beobachtete sie, dass das Essen für ihre Kinder bereits morgens aus Wuppertal geliefert wurde, aber erst Stunden später verzehrt wurde. Da entstand ihre Idee, das besser zu machen, in ihrem eigenen Unternehmen „Kinder-Cater – Menüs

für halbe Portionen“. Der Name leitet sich von Essen auf Rädern ab. Da es anfangs eben keine Kinderportionen gab, sondern nur Gerichte für Erwachsene, die geteilt wurden. Dass sie selbst keine gelernte Köchin ist, hat Petra Gobelius nicht davon abgehalten, den Schritt in die Schulverpflegung zu wagen. Gemeinsam mit Ralph Denz, einer Küchenhilfe und vier Fahrern hat sie vor zwölf Jahren einfach losgelegt.

### Cook & Chill für mehr Planbarkeit

Sie startete im Jahr 2005 in einer gemieteten Küche mit einem Koch, der für sie die Speisenproduktion übernommen hat und sorgte selbst für den Vertrieb. „Der Einstieg fühlte sich an wie eine Achterbahnfahrt – Augen zu und durch!“, erinnert sich Petra Gobelius. Zwar habe am ersten Tag kein Essen die Küche pünktlich verlassen und auch die Menge der Speisen nicht gereicht. Doch sie habe viel Hilfe und Glück

gehabt, erinnert sie sich. Zu Beginn jedes Schuljahres konnte sie die Anzahl der Essen verdoppeln. Schließlich waren 2008 die Kapazitätsgrenzen erreicht. Die reine Warmverpflegung ließ sich nicht mehr bewerkstelligen. Das war der Zeitpunkt, an dem die Inhaberin die Produktion auf das Cook & Chill-Verfahren umstellte. Durch die Entkopplung von Produktion und Auslieferung kann Kinder-Cater weitere junge Gäste mit einer warmen Mahlzeit versorgen. Das am Vortag vorbereitete und auf ca. drei Grad Celsius heruntergekühlte Essen gelangt mit den frischen Komponenten, wie z. B. Joghurt und Rohkost, in die Schulen. Die Regeneration der im Betrieb produzierten Speisen erfolgt entweder vor Ort in den sechs Kombidämpfern oder direkt in den Schulen, die im Rahmen der Ganztagschule vielfach mit entsprechenden Geräten ausgestattet worden sind, wie Petra Gobelius berichtet. Während bei der Warmanlieferung mittlerweile die Kapazitätsgrenzen erreicht sind, kann Kinder-Cater noch weitere Kunden versorgen, die das Essen selbst regenerieren. „Aktuell erhält ein Drittel unserer Kunden das Essen warm angeliefert, zwei Drittel regenerieren es individuell zur benötigten Zeit“, berichtet die Geschäftsführerin. Zwar sei die Ausstattung hilfreich, doch hätten sich vielerorts die Gästezahlen in der Schulverpflegung um einiges vervielfacht, ohne dass die Ausstattung angepasst worden sei. Kindergärten sind für den Caterer in der Regel weniger interessant, da die Möglichkeit zur Regenerierung vor Ort vielfach fehlt. Einrichtungen aus der näheren Umgebung werden mit warmen Speisen beliefert. Dies funktioniert im Radius von 25 Kilometern gut. Die Fahrt für 20 Essen allein lohnt sich nicht. Maximal eine Stunde Anfahrt haben die Fahrer der fünf Fahrzeuge von Kinder-Cater. Derzeit produziert das Unternehmen für Schultage 4.000 Essen. Nur in

## STECKBRIEF

Fläche:	Küche 600 m <sup>2</sup> , 300 m <sup>2</sup> Büro und Sozialräume, 55 m <sup>2</sup> Spülküche
Kapazität:	8.000 Essen pro Tag
aktuelle Leistung:	4.500 Essen pro Tag im Cook & Chill-Verfahren
Mitarbeiter:	44 (inkl. Mensa)
Geschäftsleitung:	Stefan Reichart und Petra Gobelius
Küchenleiter:	Ralph Denz

### Ausstatter + Partner:

Produktionstechnik/ Kochapparate:	Iriinox, Jöni, Küppers- busch, Nilma
Kombidämpfer:	Rational
Spültechnik:	Hobart
Speisentransport:	Barth, Avatherm
Speiserverteilung:	Blanco
Warenwirtschafts- system:	Optimeals
Hygiene:	Witty
Lieferanten:	A+K Kälte-Team, Bäckerei Flock, BLF Frischdienst, Burmühle, Fliestedener Obsthof, Transgourmet

### Besonderheiten:

Photovoltaikanlage, Mensa im Schulzentrum Pulheim mit Full-Service (Cafeteria, Mittagessen, Vorbestell- und Abrechnungssystem, Mensaführerschein, Salatbuffet, Woktag, „Schule is(s)t gesund-Projektwoche“ in Kooperation mit Schulen, Rezeptwettbewerb uvm.), Lunchpakete, Kooperationen mit gemeinnützigen Trägervereinen



Die Fahrer von Kinder-Cater liefern die Speisen gekühlt und warm im 25-Kilometer-Radius aus.

Ausnahmefällen, vor Feiertagen, produziert der Betrieb auch mal im Cook & Freeze-Verfahren. Erreichen will Petra Gobelius die Marke von 7.000 bis 8.000 Essen. Darauf hat sie mit ihrem Mann Stefan Reichart den Neubau mit eigener Küche als Herzstück ausgerichtet. Für die Planung und Umsetzung des Neubaus war der gelernte Ingenieur unabdingbar. Er ist im Jahr 2012 in das Unternehmen eingestiegen, als klar wurde, dass Kinder-Cater Verstärkung braucht. Heute kümmert er sich um den technischen Bereich und die Buchhaltung, während Petra Gobelius weiterhin die Kundenbetreuung und die Mitarbeiterführung übernimmt.

### Kinderäpfel und Kalkulierbarkeit



Quelle: Julienka/Pixabay

Bei der Wahl ihrer Lieferanten bemüht sich Petra Gobelius um regionale Produzenten. So beliefert der Obsthof Fliesteden sie mit Äpfeln und Birnen. In wiederverwendbaren Transportboxen erhält sie die „schönen Kinderäpfel“, die kleineren Exemplare, die für den Nachwuchs genau die richtige Größe haben, wie sie findet. Weitere Versuche, verstärkt Gemüse aus heimischer Produktion zu beziehen, ließen sich nicht so einfach wie gehofft umsetzen. „Wenn ich 20 Köpfe Blumenkohl bestellt habe, konnten wir manchmal nur 15 Köpfe abholen, weil nicht mehr verfügbar waren“, berichtet die Geschäftsführerin. Landwirte seien nicht darauf eingestellt, Ware genau auf den Punkt und im IFS-Standard zu liefern, so ihre Erfahrung. Auch den Bezug von geschälten Kartoffeln aus der unmittelbaren Umgebung konnte sie bislang noch nicht organisieren. Während sich biozertifizierte Lebensmittel für Petra Gobelius in der Schulverpflegung zu den aktuellen Preisen

nicht abbilden lassen, möchte sie regionale Ware stärker in ihr Speisenangebot integrieren. „Wir befinden uns hier in einer Erdbeer- und Spargelgegend. Gern würde ich Erdbeeren zu Fruchtpüree verarbeiten, aber es fehlt die Zwischenstufe zur Gemeinschaftsverpflegung, also der Bauer, der mir die Früchte pflückt und verarbeitungsfähig anliefern.“ Bei Backwaren arbeitet Kinder-Cater mit der heimischen Bäckerei Flock zusammen. So erhalten die Kinder zur Suppe ein Brötchen aus handwerklicher Produktion. Rohkost direkt vom Landwirt ist ein weiteres Projekt, das Petra Gobelius angehen will. Interessant findet sie beispielsweise auch das Label „Ursprung“ von Transgourmet, bei dem transparent wird, wo die Tiere aufgezogen worden sind, sodass sich auch Transportwege verkürzen lassen. „Ich möchte auch, dass Essen Gemeinschaftsverpflegung bleibt. Auch diejenigen, die nicht viel Geld haben, sollen vollwertiges und ausgewogenes Essen bekommen“, bekräftigt die Geschäftsführerin. Die Preise bei Kinder-Cater starten bei 2,60 Euro.

### Was kommt auf den Teller?

Die fleischhaltige Ernährung erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit bei den Leitern der Einrichtungen, die das Essen für die Gruppe ordern. Zwei Drittel der Schulen bestellen das Fleischgericht. Die ebenfalls angebotene Vollkornvariante bei Reis und Nudeln wird von den Schulen weniger nachgefragt. Zur Wahl stellt der Caterer insgesamt drei Gerichte. Eine fleischhaltige Linie, dann das vegetarisch getunte Gericht, bei dem die Fleisch- oder Fischkomponente durch eine pflanzliche ersetzt wird, die Beilage aber identisch bleibt und schließlich noch eine dritte rein vegetarische Speise. Diese Vorgehensweise bietet mehr Auswahl für Vegetarier und das Handling wird



Die Spezialessen bedeuten für das Küchenteam einen Mehraufwand und erfordern kleine Transporteinheiten.

erleichtert. Zum Einsatz kommen dabei auch spezielle Produkte, wie z.B. das in der Schulverpflegung beliebte Schnitzel auf Milchbasis von Valess. Das Dessert gibt es bei Kinder-Cater zum Preis des Wareneinsatzes, für 25 Cent. Neben einer wechselnden Süßspeise stehen immer Obst bzw. Rohkost, so beispielsweise Kohlrabi- und Möhrensticks, zur Wahl. Dank der Mischkalkulation gibt es als Hauptgericht

auch mal Rindergulasch genauso wie Nudeln mit Tomatensauce. Besonders aufwändig sind die Spezialessen für Kinder, die sich z.B. lakto-sefrei ernähren müssen. Für diese werden separate Speisen zubereitet, die allerdings auch mehr kosten. Über die in den Speisen enthaltene Allergene gibt das Online-Bestellsystem Auskunft, sodass bei Bedarf umbestellt werden kann.

### Aufbau der Produktion

Auffällig im Betrieb sind die farbenfrohen und schwarzen Thermoboxen, die überall in den Räumen zu finden sind – von der kalten Küche, den heißen Bereich über die Lagerplätze, über denen Fähnchen sorgfältig die jeweilige Einrichtung bezeichnen, die Spülküche bis hin zur Abhol- und Rücknahmestelle, über die die Fahrer die Behälter transportieren. Die erste Schicht im Betrieb beginnt hier um 5 Uhr mit der Warenannahme. Um 6 Uhr folgt der Rest der Belegschaft. Während die warmen Essen in den schwarzen Thermoboxen transportiert werden, haben sensible Speisen, die die Kühlkette im Besonderen benötigen, in den farbigen Boxen ihren festen Platz. Der Bereich der kalten Küche, wo Gemüse geschnitten und Salatdressings zubereitet werden, kann von der heißen Küche über ein transparentes, herunterfahrbares Plastikrolllo separiert werden, sodass der an die Küche mit der Produktionstechnik angrenzende Bereich per Kühlaggregat von 18 Grad Celsius auf fünf Grad Celsius heruntergekühlt werden kann. Kühlakkus werden bei Bedarf in die Boxen gegeben. Die diversen Lager halten nur wenige Waren vor. Kinder-Cater bekommt an jedem Werktag Nachschub. Überproduktion von Essen, die sich beispielsweise aus der Mindestmenge für die Kochtechnik ergibt, wird mit Hilfe der Vakuumierung abgepackt und als Reserve in den Kühlraum gegeben. Diese Essen kommen als eiserne Reserve im Fall von kurzfristigen Bestellungen oder fehlenden Lieferungen zum Einsatz und werden häufig im Laufe der Woche als Teil des



Einmal pro Woche gibt es Fisch. Dieser wird bereits am Vortag auf Blechen vorbereitet und abgedeckt in die Tiefkühlung gegeben.

Speisenplans ausgeliefert. Einmal pro Woche gibt es Fisch in den Schulen. So weit, dass das Küchenteam die Fischstäbchen selbst produziert, gehen die Geschäftsführer nicht. Aber beispielsweise die Salatsaucen, Braten, Püree etc. stammen aus eigener Herstellung.

### Geräte aus industrieller Produktion

Herzstück und besonderer Stolz der Inhaber ist die neu eingerichtete Küche. Insbesondere die Produktionstechnik mutet geradezu industriell an. Die Pasta-Line von Nilma ermöglicht das Kochen von Nudeln in großem Stil. Bis zu 300 Kilogramm Pasta können so pro Stunde zubereitet werden. Die Nudeln gelangen über Körbe in das heiße Wasser und über Siebe direkt in das eisgekühlte Becken zum Abschrecken, von wo aus sie automatisch herausgehoben werden, um dann im Becken zu trocknen. „Dies spart jede Menge Knochenarbeit“, so Petra Gobelius. Zudem sind die Nudeln nach dem Abschrecken häufig schon stark heruntergekühlt, was sich für das Cook & Chill-Verfahren als äußerst praktisch erweist. Auch für das Kochen von Reis und Kartoffeln kommt die Kochtechnik zum Einsatz. Zwei Kippbratpfannen, zwei Rührwerkskessel und vier Chiller zum Herunterkühlen der vorgekochten Speisen komplettieren die technische Geräteausstattung. Insgesamt 800.000 Euro haben die Geschäftsführer in neue Technik investiert. Dabei setzen sie bewährte Kombidämpfer und Chiller weiter ein. Bei deren neuester Generation schätzt Petra Gobelius, dass der gesamte Transportwagen direkt in den Chiller hineinfahren kann. Statt einer Lüftungsdecke hat sich das Ehepaar für Hauben entschieden, die zusammen wie eine Decke wirken und vom Personal gut zu steuern sind.

Etwa 40 Anlieferstellen hat das Cateringunternehmen. Dank der entkoppelten Produktion kann die erste Tour bereits um 6.15 Uhr den

Betrieb verlassen. Ein Transporter ist sogar rund drei Stunden pro Tour unterwegs. Verbesserungsanregungen hat Petra Gobelius bei den Deckeln mit Silikondichtung der GN-Behälter. Diese verschleifen nach zwei bis drei Jahren regelmäßig und schließen nicht mehr dicht ab, wie sie moniert. Bewährt haben sich für den Transport die schwarzen Thermoboxen, die nach der Rückkehr auch durch die Spülstraße laufen. In der Spülküche sorgt ein Team von vier Mitarbeiterinnen an der Bandspülmaschine von Hobart für die Sauberkeit. Die GN-Behälter werden zwar von den Mitarbeitern in den Schulen abgewaschen. In der Küche von Kinder-Cater werden sie wie die Thermoboxen zusätzlich thermisch desinfiziert.

### Katze mit Kochmütze auf Rollen

Fast alles befindet sich bei Kinder-Cater auf Rollen. Beispielsweise wird die Ware für den leichteren Transport auf Wagen umgepackt, kleine Rollbretter ermöglichen das Schieben der Thermoboxen. So zieht sich das Logo von Kinder-Cater – es zeigt eine Katze mit Kochmütze auf Rollschuhen – wie ein roter Faden durch den Betrieb. „Ursprünglich war das mal ein Wortspiel“, erklärt Petra Gobelius die Katze. Frisch und zügig im Sinne eines schnellen Bringdienstes sollten weitere Assoziationen sein. Besonders gut kommt die Katze bei Kindern bis ins Grundschulalter an, hat sie die Erfahrung gemacht. Die gelernte Designerin kann sich durchaus vorstellen, dass es Kinder-Cater als Franchise künftig auch in anderen Städten gibt. Als Marke ist Kinder-Cater bereits angemeldet. Doch fürs Erste ist Petra Gobelius noch mit den letzten Verschönerungsarbeiten des erst am 1. Januar bezogenen Neubaus beschäftigt. In diesem sind viele Feinheiten berücksichtigt. Die Hygieneschleuse ist so konzipiert, dass die Mitarbeiter automatisch über eine Bürsten-



Jede der 40 Anlieferadressen hat ihren eigenen per Fähnchen bezeichneten Platz. In den bunten Boxen befinden sich sensible Speisen.



**Eingespieltes Team:** In der Spülküche werden auch die bereits in den Schulen gereinigten GN-Behälter noch einmal thermisch desinfiziert.

matte mit Desinfektionslösung geführt werden. Auch die Transportwagen, die von der Auslieferung zurückkehren, werden auf diese Weise desinfiziert. Die Zeiterfassung für die Mitarbeiter läuft per Chip, der auch als Türöffner dient. In der eigenen Wäscherei reinigt eine Mitarbeiterin in separaten Maschinen die Wäsche von der Berufsbekleidung bis hin zum Putzlappen.

### Vom Kinder-Restaurant bis zur Mensa

Ein weiteres Standbein ist der Betrieb einer Mensa im Schulzentrum Pulheim. „Diese Küche dient uns zur Feldforschung und Qualitätssicherung – da können wir Neues ausprobieren und erhalten ein Feedback“, sagt die Geschäftsführerin. Vom Betrieb weiterer Mensen hat sich Kinder-Cater nach dem Einstieg in das Segment im Jahr 2009 wieder zurückgezogen. Erleichtert werde der Betrieb einer Mensa, wenn ein Trägerverein die Ware bezieht und die Ausgabe in Eigenregie erfolgt, berichtet Petra Gobelius von diesem wirtschaftlich schwierigen Geschäftszweig. Ein weiteres Projekt war das Betreiben eines Kinder-Restaurants, in dem Eltern in Begleitung ihrer Kinder ein warmes Mittagessen für vier Euro genießen konnten. Im Café DRK Kinder- und Jugendhaus Zahnrad in Brauweiler konnten diese zu Mittag essen oder das Cook & Chill-Menü sozusagen im „Mittag-Drive-In“ mitnehmen. Das Angebot richtete sich insbesondere an Berufstätige, denen selbst die Zeit oder Muße zum Kochen fehlte. Allein – es stieß nicht auf ausreichend Akzeptanz. Im ländlich geprägten Pulheim fanden sich nicht genügend Interessenten, zumal die Ansicht stark verbreitet war, dass Berufstätige selbst für den Nachwuchs kochen sollten. Das aktuelle Modell, die Fokussierung auf das Außer-Haus-Catering für Schulen, ermöglicht Petra Gobelius bei einer 60-Stunden-Woche ein freies Wochenende. Denn produziert wird nur werktags

und an Schultagen. Während der schulfreien Zeit bleibt geöffnet. Dann übernimmt die Küche das Feriencatering z. B. für das Düsseldörfchen, eine Zeltstadt, an der 300 bis 400 Kinder teilnehmen, sowie z. B. bei weiteren Projekten wie Kletter- oder Fußballcamps.

### Per Du am Mittagstisch

Insgesamt hat die Kinder-Cater GmbH 44 Angestellte. Davon arbeiten 15 in Voll-, der Rest in Teilzeit. Zwölf Personen sind in der Küche eingesetzt, sechs gehören zum Spülkräfteteam und vier arbeiten im Büro. Jeden Mittag stehen alle drei Gerichte in GN-Behältern im Sozialraum. An einem langgezogenen Tisch verbringen die Angestellten die Mittagspause. Heute stehen Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, Chicken Wings mit Wedges oder Reis mit Paprikasauce auf dem Speisenplan. Während die Mitarbeiter sich von allen Gerichten bedienen können, wählen in vielen Schulen die Leiter. Zunehmend dürfen immer mehr Kinderparlamente in Kitas oder Grundschulen, oder in weiterführenden ein Mensarat den Speisenplan bestimmen. Orientierung darüber, wie die DGE-Vorgaben möglichst erfüllt werden bzw. die Ernährung abwechslungsreich ausfällt, gibt der rote Faden, der sich durch eines der drei jeweils angebotenen Gerichte des Speisenplans schlängelt. Der Speisenplan ist immer wieder einzigartig und steht drei Wochen im Voraus fest. Zur Devise des Cateringunternehmens gehört es, überwiegend Produkte ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe wie z. B. Geschmacksverstärker einzusetzen. Als Käse wird handelsüblicher Gouda verwendet. Bevorzugt greift die Küche auf fettarme Milchprodukte zurück. Auch das gemeinsame Essen dient der Qualitätskontrolle. So merke ich, wenn doch mal etwas nicht wie geplant gelaufen ist“, sagt Petra Gobelius, die mit all ih-

ren Mitarbeitern per Du ist und sich über eine geringe Fluktuation freut. Wenn sie eine Stelle nachbesetzt und über den Kandidaten hinaus weitere ins Team passende Menschen kennenlernen, kontaktiert sie diese Bewerber auch im Nachgang gern, wenn wieder Bedarf ist. Das Entstehen von Speiseresten in großem Stil, was in anderen Bereichen von Caterings leicht der Fall ist, kommt bei Kinder-Cater so gut wie nicht vor. Grund dafür ist, dass die Gäste die Mittagsversorgung an allen Ausgabestellen vorbestellen – auch in der Pulheimer Mensa, wo es neben dem regulären Speisenplan zwar noch einen schnellen Teller in geringer Stückzahl gibt, der ohne Vorbestellung erhältlich ist. „Lieber ein gutes, vernünftiges Essen, das bezahlbar bleibt und immer frisch ist als süße und fettige Verlockungen an Kiosken und Frittenbuden außerhalb des Schulgeländes“, erklärt die Chefin ihre Devise.



**Ein Mitarbeiter zeigt die Paprikasauce im GN-Behälter, die in den schwarzen Thermoboxen transportiert wird.**

Wie kommt man zu einem Kindercateringunternehmen? Vor zehn Jahren hat Petra Gobelius einen Businessplan für ein Franchisesystem bei einem Projekt in Dortmund abgegeben. „Wenn ich heute zurückblicke, ist viel davon eingetreten“, sagt die Geschäftsführerin. Sie kann sich gut vorstellen, dass es in Zukunft auch in anderen Städten Essen der Marke Kinder-Cater gibt. Dann könnte sie auch ganz spezielle Produkte vertreiben wie die Benjamin-Blümchen-Suppe mit geschnitzten Blumen darin oder einen Gemüsebratling namens Ufo. Auf diese spielerische Weise will sie den Jüngsten auch gesunde Speisen schmackhaft machen. „Strukturen schaffen – auch im Hinblick auf eine Marke“, so resümiert die Designerin ihr Schaffen. Und als Ironie ihrer Lebensgeschichte war sie, nachdem sie sich erst einmal als Unternehmerin in der Gemeinschaftsgastronomie einen Namen gemacht hatte, auch wieder als Grafikerin gefragt. In diesem Monat jährt sich ihr erster Auslieferungstag, dieser war am 18. April 2005, zum zwölften Mal. Und wie jedes hart arbeitende und gut eingespielte Küchenteam weiß die Mannschaft des Caterers das auch gebührend zu feiern.