



Dank des selbst angefertigten Geschirrwagens kann das Spülgut rückenschonend in die Spülküche transportiert werden.



Ein Herz für Kindergerichte

Das Catering für die Kleinsten mag im Ruf stehen, eher schwer wirtschaftlich betreibbar zu sein. Thorsten Högl vom Menüservice Regensburg ist es aber gelungen, innerhalb weniger Jahre ein florierendes Kinder-Catering aufzubauen. Als Erfolgsrezept nennt der Quereinsteiger, der seine Nische gefunden hat, seine frühe Marktpräsenz in Regensburg und seine konsequente Spezialisierung auf Speisen für die Jüngsten.

MENÜSERVICE REGENSBURG

Text und Fotos: Kendra Reinhardt

Das Team vom Menüservice Regensburg Kinder-Catering produziert von Montag bis Freitag täglich 3.000 Essen frisch. Die warmen Mahlzeiten werden an bis zu 150 Abladestellen geliefert, an Krippen und Kindergärten, Horte und Schulen. „Das ist eine ziemlich große Anzahl“, gibt Högl zu. Spezialisiert hat sich der Geschäftsführer auf das Essen für Kinder bis zu neun Jahren. Für weiterführende Schulen hat das Unternehmen einen extra Speisenplan entwickelt, der speziell für ältere Schüler Gerichte enthält, wie zum Beispiel

Hähnchenschenkel, Chicken Wings, Dönerteller oder Pizza. „Das ist eine komplett andere Welt. Diese Zielgruppe will anderes Essen und andere Gewürze“, erklärt er die separate Produktion. „Uns ist wichtig, dass wir jeden beliefern können – egal wie viele Kinder er hat“, erklärt der Geschäftsführer die Unternehmensdevise. Aktuell beliefert er junge Esser im 60-Kilometer-Umkreis von seinem Standort in Barbing im Landkreis Regensburg, aber auch vor weiteren Wegen zeigt der Unternehmer keine Scheu.

Aus der Agentur in die Küche

Bereits seit 13 Jahren ist Thorsten Högl im Geschäftsfeld Gemeinschaftsverpflegung aktiv. 2003 war sein persönlicher Start als Selbstständiger. Mit Essen auf Rädern fing alles an. Es war Högls erster Kontakt mit der Branche. Der ausgebildete Bürokaufmann hat in dieser Zeit ein Jahr lang sieben Tage die Woche gearbeitet. „Dann haben mich immer mehr Anfragen von Kindergärten und Schulen erreicht. Deswegen habe ich mein Geschäftsmodell auf die Mittagsversorgung von Kindern umgestellt“, erklärt er. Im Jahr 2009 ist er nach Regensburg gezogen, um sich dort auf das Kindercatering als Geschäftsfeld zu konzentrieren. Der Praktiker war selbst schon auf allen Positionen in seiner Firma tätig. Dank des kontinuierlich wachsenden Erfolgs blieb auch sein Cateringunternehmen beständig in Bewegung. Nach dem anfänglichen Kochen in der ersten provisorischen Küche erfolgte der Umzug in die Produktionsstätte einer ehemaligen Metzgerei. Gerade mal vier Monate später stand der nächste Umzug in wiederum größere Räumlichkeiten in Barbing im Landkreis Regensburg an, da zu diesem Zeitpunkt bereits über 1.000 Kinder beliefert wurden. Mit rund 30 Angestellten schafft es Thorsten Högl im Wochentakt neue Speisen anzubieten und Sonderwünsche zu berücksichtigen. Zu seiner Philosophie gehört es, viele frische Lebensmittel regionalen Ursprungs zu verwenden. Dabei stellt sein Team viel noch von Hand her und lässt Convenienceprodukte links liegen. Auf Geschmacksverstärker, Zusatz- und Farbstoffe verzichtet die Küche. Seit drei Jahren wächst das Cateringunternehmen weiter, aufgrund reiner Mundpropaganda, wie Thorsten Högl erzählt. Seit 2013 hat der Betrieb auch die EU-Zulassung.



Der Quereinsteiger Thorsten Högl hat seine Frau Kathrin im Betrieb kennengelernt und teilt sich mit ihr heute die Geschäftsführung.



Quelle: Menüservice Regensburg

Geschäftsführer Thorsten Högl (re.) mit den vier Köchen, die montags bis freitags für 3.000 Kinder kochen.

STECKBRIEF

Fläche:	ca. 200 m ² (Küchen), 30 m ² (Spülküche)
Kapazität:	3.000 Essen/Tag
aktuelle Leistung:	3.000 Essen/Tag im Heißauslieferungs- verfahren
Mitarbeiter:	30
Geschäftsleitung:	Thorsten & Kathrin Högl
Küchenleiter:	Oliver Schübel, Martin Raith

Ausstatter + Partner:

Produktionstechnik/ Kochapparate:	GGM Gastro, Küppersbusch, Rational
Kombidämpfer:	GGM Gastro, Küppersbusch, Rational
Spültechnik:	GGM Gastro, Meiko
Speisentransport:	Ford
Warenwirtschafts- system:	Herrlich & Ramuschkat
Hygiene:	AK Kraus & Hiller Schädlingsbekämpfung, G&H Chemie Vertriebs GmbH
Lieferanten:	Bauer Frischedienst, Chefs Culinar, Deutsche See, Elbfrost, Gemüsebau Graf, Innstolz, Knödel- connection, Leberecht & Göritz, Metro, Trans- gourmet, Vinzenz Murr, Wolf Gastro, Xaver Troiber Servicebund
Besonderheiten:	Für Schüler ab neun Jahren gibt es teilweise ein anderes Hauptge- richt.

Für spezielle Wünsche

Von Montag bis Freitag gibt es eine Vorspeise, ein Hauptgericht, eine Nachspeise und einen Salat. Es wird kein Schweinefleisch verwendet. Es kommen ausschließlich Rind und Geflügel zum Einsatz. Jede Gruppe kann bei der Bestellung Details entscheiden, ob zum Beispiel die Speisen gesüßt oder ungesüßt ausgegeben werden und ob der Fisch gebraten oder natur angeboten wird. Lunchpakete für Ausflüge, XXL-Portionen bei Lieblingsgerichten und die Beilagenwahl an bestimmten Tagen, beispielsweise zwischen Spinat- und Salzkartoffel sind weitere Optionen. Die Nudeln, das Brötchen und der Reis können auch immer in der Vollkornvariante gewählt werden.

„Mittlerweile beziehen über 70 Prozent der Essensteilnehmer die Vollkornprodukte“, berichtet Högl. Zur Umgewöhnung empfiehlt er den Einrichtungen bei Nudeln, anfangs zu

gleichen Teilen Vollkorn und weiße Nudeln zu mischen.

Wenn ein Attest vorliegt, kocht das Team auch speziell für Kinder, die unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden. Laktose-, gluten-, ei- und nussfreie Speisen sowie vegetarische Gerichte sind realisierbar. Dabei werde darauf geachtet, dass alle Kinder nach Möglichkeit dasselbe Essen kriegen. Das Kochen von koscheren oder Halal-Gerichten sei nicht zu leisten, so Högl. Auf Abwechslung achtet er aber zum Beispiel beim Dressing, das in 14 verschiedenen Varianten selbst hergestellt wird. Wenn es mal Kuchen gibt, dann stammt dieser immer auch aus eigener Produktion.

Nah am Kunden

Auf über 100 Elternabenden war Thorsten Högl schon zu Gast. In Hochphasen ist jeden Tag Elternabend für ihn. „Das ermöglicht mir

einen direkten Draht zu den Eltern. Dabei kriegt man ein sehr direktes Feedback und kann erklären, warum für 2,60 Euro kein Bioessen angeboten werden kann.“ Die Preise beginnen beim Menüservice Regensburg bei 2,20 Euro für Kinderrippen für die Hauptspeise und reichen bis zu 3,10 Euro für weiterführende Schulen. Das zusätzliche Bestellen von Vorspeise, Nachspeise, Salat oder Gemüsesticks kostet jeweils weitere 0,20 Euro. Die Ware bezieht Högl so regional wie möglich von gerade mal 15 Lieferanten. Dank der großen Mengen, die er abnimmt, kann er günstig einkaufen und diese Preise anbieten. Die Kartoffeln stammen aus Bayern selbst. 40 Tonnen benötigt er im Jahr. Der Salat wird täglich frisch von Graf Gemüsebau aus Regensburg geliefert, die Molkereiprodukte stammen von der Privatmolkerei Bauer aus Niederbayern, so wie auch das Fleisch, das von Wolff kommt. „Wir kaufen nicht das billigste Fleisch. Gutes Fleisch

ist aber selbst bei einem guten Einkaufspreis trotzdem noch sehr teuer“, berichtet Högl weiter, der auch viele vegetarische Gerichte im Speisenplan führt. Der Fisch trägt durchweg das MSC-Siegel. Einmal in der Woche fällt das Hauptgericht auch süß aus. Dann gibt es Speisen wie Grießschnitten, Kaiserschmarrn oder Apfelstrudel. „Das kommt gut an“, berichtet er. Alternativ könne die Einrichtung die Suppe auch zur Hauptspeise generieren. Die Nudeln stammen von Jeremias aus dem nahe gelegenen Baden-Württemberg. Diese hätten sich als besonders gut in der Verarbeitung und qualitativ einwandfrei auch bei längerer Standzeit erwiesen, so Högl. Auch ansonsten hat der Geschäftsführer an seine Produktion hohe Ansprüche. Er verzichtet fast vollständig auf Tütenware – auch wenn das höheren Personaleinsatz bedeutet. So seien schon mal vier Mann fünf Stunden mit dem Kartoffelpüree beschäftigt. Dafür werde nicht auf Tütenware zurückgegriffen. Bemerkenswert findet Högl deswegen, dass es schon mal Beschwerden gab, weil noch Kartoffelstückchen im Püree gewesen sind. „Das können wir nicht ausschließen. Wir haben dann aber im Vergleich zeigen können, dass unser selbstgemachtes Kartoffelpüree besser schmeckt.“ Auch die Saucen und Suppen werden frisch hergestellt. Gelegentlich entstehen in der Küche auch über 4.000 Knödel, die im Gewerbegebiet von Hand hergestellt werden. „Das macht sonst so gut wie keiner“, hebt Högl hervor.

Direkter Draht dank Facebook

Der Menüservice Regensburg postet regelmäßig die aktuelle Wochenkarte. Darüber hinaus



Das Küchenteam produziert werktags 3.000 Essen, die für die Einrichtungen in GN-Behälter gefüllt werden.

informiert Thorsten Högl über neue Rezepturen, stellt auch mal das Spülteam mit einem Bild vor oder gibt einen Einblick in das Kuchenbacken. Dieser wird immer vor Ort im Betrieb hergestellt. Doch auch zur nicht immer leichten Personalakquise nutzt Högl Facebook. Beliebtes Testimonial und angeblich unbestechlicher Testesser ist sein dreijähriger Sohn Titus. Dank eigener App können sich die Eltern der Kinder in den Einrichtungen täglich das Essen ihrer Sprösslinge auf dem Handy ansehen und wissen immer, was gerade auf den Tisch kommt. Auch für Abstimmungen und Umfragen nutzt Thorsten Högl die Sozialen Medien sowie die Zettel mit Rückmeldungen aus

den Einrichtungen. So hat er die Kinder über die mögliche Einführung einer regionalen Bio-nudel abstimmen lassen, die ihn persönlich sehr begeistert hat. Allein die Essenteilnehmer sprachen sich mehrheitlich dafür, dass es bei der etablierten bleibt. Und daran hält sich der Geschäftsführer. Zur Qualitätskontrolle wertet Högl die täglichen Feedbackzettel aus. Einzelmeinungen kann er nicht berücksichtigen, aber wenn mehrere Einrichtungen zum Beispiel die Tomatensauce zu sauer finden, erlaubt ihm das, darauf zu reagieren. Bei den Jüngsten stehen die folgenden Gerichte besonders hoch im Kurs: Nudeln mit Bolognese, Pizza, Pfannkuchen und Schnitzel.



Die GN-Behälter mit den individuell portionierten Speisen werden mit einer Heizplatte in den Thermoboxen zur Kindereinrichtung transportiert.



Nudeln werden bereits am Vortag gekocht, mit Wasser kalt abgeschreckt und am Folgetag regeneriert.



Ein Koch wiegt die Kartoffeln im GN-Behälter.

Im Reich der Köche

In der 200 Quadratmeter großen Küche bereiten vier Köche alle Speisen nach einem genauen Plan zu. Der Ort wirkt unkonventionell. Einige Lösungen, die Arbeitsabläufe erleichtern, hat der kostenbewusste Geschäftsführer selbst ausgetüftelt, wie eine Hebevorrichtung zum einfacheren Abgießen der Nudeln. Die Küche ist mit Geräten von Unox, Küppersbusch, Rational, Hansdampf und GGM ausgestattet. Zur Steigerung der Nachhaltigkeit und Einsparung der Energiekosten will Thorsten Högl mehr Geräte von Strom auf Gas umstellen. Zur Fehlerreduzierung erhält in seinem Betrieb jede Gruppe einer Kindereinrichtung eine bestimmte Nummer und einen Buchstaben, mit denen die jeweiligen Behälter beschriftet sind. So ist selbst den Köchen bei der Zubereitung nicht klar, wer hinter der jeweiligen Zahl-Buchstaben-Kombination steckt. Diese findet sich auch auf einem großen Regal wieder, von dem die 17 Fahrer die zusammengestellten Gerichte einladen und in die verschiedenen Einrichtungen ausliefern – um 9.30, 10.30 und 11.30 Uhr.

Für die längste Strecke benötigen die Fahrer bis zu zwei Stunden. Mit Hilfe von elektronisch beheizbaren Wärmeplatten, die gemeinsam mit den GN-Behältern in Thermo-Future-Boxen gelegt werden, kann die vorgeschriebene Temperatur von 65 Grad Celsius eingehalten werden. Auf Wunsch werden die Kitas, Kindergärten, Horte und Schulen auch kostenlos mit Bain Mariés sowie großen Thermoboxen zur Regulierung der Essenstemperatur ausgestattet. Geschirr und Besteck gibt es gegen eine geringe Gebühr. Sechs Spülkräfte und vier Küchenkräfte unterstützen das insgesamt 33 Mann starke Team.



Das Rindfleisch stammt vom heimischen Metzger, der noch selbst schlachtet.

Quellen: Menüservice Regensburg



Das Hauptgericht, wie hier die Grießschnitten, fällt auch mal süß aus. Dann gibt es meist aber eine deftige Suppe dazu.

Da dem Geschäftsführer Transparenz wichtig ist, steht die Küche Erziehern nach Anmeldung offen.

Wie gesund darf es sein?

Der Speisenplan ist für acht Wochen konzipiert und wird vier Wochen im Voraus kommuniziert. Tüfteln musste Thorsten Högl bei einigen Gerichten, da die hohe Standzeit, beispielsweise bei Milchreis, durchaus eine große Herausforderung an die Küche stellt. Bei den DGE-Empfehlungen zur Speisenplangestaltung verweist Högl auf die Verantwortung der Einrichtungen. Man könne sich anhand der Komponenten einen gesunden Speisenplan zusammenstellen. So müsse es nach Pizza nicht auch noch das Schokoladeneis geben. Es sei möglich, sich nach den DGE-Richtlinien zu ernähren. So können die Kitas beispielsweise Gemüse als zusätzliche Beilage bestellen. Um diese gesunde Komponente den Kindern schmackhaft zu machen, greift das Cateringunternehmen zu einem Trick: „In jeder Suppe und Sauce bildet püriertes Gemüse die Basis,

aber wir können es nicht mehr verantworten, dass wir so viel wegwerfen“, erklärt Högl. Mittlerweile ist er dazu übergegangen, nur noch eine Gemüsesorte anzubieten, die bei Nichtgefallen aussortiert werden kann, sodass das Kind zumindest den Rest isst.

Dank des neuen Bestellsystems sehen Interessierte nicht nur den aktuellen Speisenplan, sondern erhalten auch alle Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen, Allergenen und darüber hinaus die Nährwertangaben für jede einzelne Komponente und Portion und nicht wie vielfach praktiziert auf 100 Gramm bezogen. Über 1.000 Artikel hat Högl im Verlauf eines halben Jahres im System hinterlegt. „Bei 150 Einrichtungen kommt auch jede Menge an Sonderwünschen zusammen“, berichtet er. So können Einrichtungen auch mehr Suppe bestellen, bis zu einem gewissen Maß auch kostenlos. Rund 1,8 Millionen Euro Umsatz hat das Cateringunternehmen im vergangenen Jahr gemacht. Fünf Millionen Essen wurden bislang verkauft. Wenn sich das Angebot weiter herumspricht, könnten es in diesem Jahr auch noch mehr werden.