



Regionales Universum

Anfang 2017 hat der Spezialist für Kinder- und Schulverpflegung Kinder-Cater seine 3 Mio. € teure neue Produktionsstätte in Bergheim bei Köln in Betrieb genommen und sich damit für die Zukunft aufgestellt.



Große Gedanken brauchen nicht nur Flügel, sondern auch ein Fahrgestell zum Landen – neben dem Zitat von Astronaut Neil Armstrong nimmt ein beflügeltes Haus Kurs auf die Erde. Der Landeplatz ist gekennzeichnet: die Voltast. 3 in Bergheim-Niederaußem. Schon die Webseite von Kinder-Cater macht neugierig auf die Menschen, die täglich mehr als 4.000 Kinder mit Essen

versorgen, auf ihre Philosophie und ihre neue 3 Mio. € teure Produktionsstätte. Die „Astronauten“ im Kinder-Cater-Universum heißen Petra M. Gobelius und Stefan Reichart. 2005 gründete die gelernte Dipl.-Designerin das Unternehmen. Die Idee hatte sie gemeinsam mit ihrer Schwägerin, einer Agrarwissenschaftlerin. Nach der Geburt ihres ersten von zwei Kindern verlor Petra Gobelius ihren Job

in einer Werbeagentur. Aus der Not machte sie eine Tugend. „Eigentlich habe ich Kinder-Cater nur gegründet, um meine eigenen Werbemittel gestalten zu können“, sagt sie. Wer konnte ahnen, dass daraus in nur zwölf Jahren ein erfolgreiches Unternehmen werden würde, das mit 44 Mitarbeitern täglich mehr als 4.000 Essen an über 40 Einrichtungen liefert. „Unser alter Standort war einfach zu klein geworden“, begründet ihr Ehemann und Kinder-Cater-Geschäftsführer Stefan Reichart den Umzug ins neue Domizil. Der gelernte Dipl.-Ingenieur hängte seinen IT-Job 2012 an den Nagel und kümmert sich seitdem um die technischen Belange des Unternehmens. „Hier und heute produzieren wir unter fortschrittlichen und vorbildlichen Bedingungen und haben kapazitätstechnisch noch eine Menge Luft nach oben“, schwärmt er. Aktuell ist die neue Produktion auf 8.000 Essen täglich ausgelegt. Eine Größenordnung, über die man aus strategischen Gründen nicht hinausgehen will. „Ich möchte auch künftig jeden meiner Kunden persönlich kennen“, sagt der Quereinsteiger und unterstreicht damit einen Punkt der Unternehmensphilosophie, die neben erstklassiger Qualität vor allem auf Kundennähe und kundentailorierten Lösungen basiert.

Foto: © Petra Reist

Reine Sache

So wundert es wenig, dass der neue Unternehmenssatz auf repräsentativen Schnick-Schnack konsequent verzichtet. Alles wirkt funktional und gut durchdacht. Besonders stolz sind die Verantwortlichen auf eine Reihe von Hygiene-Features, die wenig auffällig sind, so z. B. das ProfilGate in der Warenannahme: Das System reduziert die Schmutzverschleppung durch Fahrzeuge und Personen, indem es Reifen, Rollen, Räder und Schuhsohlen beim Überfahren/-gehen mechanisch säubert. Bis zu 90 % der Schmutzanhaftungen sollen so auf der Strecke bleiben und den sensiblen Produktionsbereich schützen. Auch die für Reinräume konzipierte Wandverkleidung Glasbord geht über normale Standards hinaus. Ihre homogene, porenfreie Oberfläche reduziert die Keimbelastung nachhaltig und ist leicht zu reinigen. „Unser Ziel ist es, in allen Bereichen die Nase vom zu haben“, erklärt Stefan Reichart. „Und das gilt für die Hygiene ganz besonders.“

Auch die technischen Gerätschaften – angefangen bei einer Armada von Kombidämpfern bis hin zur Nudelmaschine – intern liebevoll „Das Monster“ genannt, ist alles „state of the art“. „Wir produzieren hauptsächlich im Cook & Chill-Verfahren“, erläutert Stefan Reichart. Das Verfahren garantiert ein Höchstmaß an Qualität und Flexibilität. Schließlich können die Gerichte vom Kunden passend zu den individuellen Essenszeiten vor Ort in Kombidämpfern regeneriert werden. „Um Frische und Qualität unserer Speisen zu gewährleisten, liefern wir warmes Essen nur an Einrichtungen, die wir von unserer Produktionsstätte aus in 45 Min. erreichen können“, erklärt Stefan Reichart. Entsprechend wichtig war bei der Neubauplanung die Verkehrsanbindung.

Wechselseitige Kooperation

Auch bei der Wahl ihrer Grundprodukte setzen die Verantwortlichen auf Regionalität. „Aus der Region, für die Region“ lautet das Motto und so werden viele saisonale landwirtschaftliche Produkte von Lieferanten aus der näheren Umgebung bezogen. „Wir sehen das allerdings nicht dogmatisch“, erläutert Petra Gobelius die Einkaufspolitik. Im Fokus steht immer die Qualität und da greift man auch auf Produkte von Industriepartnern zurück. Einer davon ist der TK-Kartoffelspezialist Schne-frost aus Löningen im Oldenburger Münsterland. Aufmerksam auf den Hersteller wurden sie 2013 auf einer Sitzung des Arbeitskreises Gemeinschaftsverpflegung Köln, dessen Fördermitglied Schne-frost ist. „Uns war ziemlich schnell klar, dass unsere Unternehmensphilosophien gut zueinander passen“, sagt Christian Keppeler, Account Manager Nord Verwender/Großhandel bei Schne-frost. „Auch wir setzen auf regionale Produkte, Nachhaltigkeit und gleichbleibend hohe Qualität.“ Die Kooperation bietet zudem wechselseitige Vorteile. So könnten neue Produkte praxisnah getestet und auf

die Bedürfnisse sowohl des Schulverpflegers als auch die der kleinen Konsumenten zugeschnitten werden. Eine gemeinsam im Mai 2015 organisierte Aktionswoche unter dem Titel „Karl-Toffel“ kam bei den teilnehmenden Einrichtungen und ihren Kindern gut an. „Die Betreuung durch Schne-frost ist top“, fasst Stefan Reichart seine Erfahrungen zusammen und ist guter Hoffnung, dass weitere gemeinsame Aktionen folgen werden.

Begeisterte Kids

Beate Merse leitet die Kindertageseinrichtung Flester Schreihals in Bergheim. Rund 40 Kinder zwischen zwei und sechs Jahren werden hier von ihr und ihren Mitarbeiterinnen betreut und fünf Mal wöchentlich von Kinder-Cater versorgt. Um 13 Uhr nehmen die Kids an eingedeckten Tischen Platz. Das Essen wird erst in Schüsseln serviert, später darf sich jedes Kind seine Portion von Paprikagulasch mit Kartoffel-Spätzle von Schne-frost, Salat und Joghurt selbst nehmen. Den Kindern schmeckt es jedenfalls. „Die Spätzle sind richtig lecker“, lässt Janik wissen. Getreu dem Motto „Beim Essen soll man nicht reden“ ist dem hungrigen Mika nur ein kurzes „gut“ zu entlocken. „Die Kinder-Cater-Gerichte kommen durch die Bank super an“, berichtet auch Beate Merse und ist mit der Zusammenarbeit, auch was die Organisation betrifft, mehr als zufrieden. Selbst seitens der Erziehungsberechtigten gebe es keinerlei Kritik. Die beiden Kinder-Cater-Astronauten Petra Gobelius und Stefan Reichart haben gut daran getan, bei der Planung der neuen Produktionsstätte Luft nach oben zu lassen. Denn wie es scheint, befindet sich das Verpflegungs-Raum-schiff im Steigflug.

Kinder-Cater, Bergheim-Niederaußem

Geschäftsführer: Petra M. Gobelius, Stefan Reichart

Gründungs-jahr: 2005

Umzug: 2017

Investitionsvolumen u. Produktionsstätte: 3 Mio. €

Gesamtfläche: 900 m² (600 m² Produktion, 300 m² Verwaltung und Sozialräume)

Produktionssystem: vorwiegend Cook & Chill, Warmanlieferung bei Anlieferung < 45 Min.

Mitarbeiterzahl: 44 (davon 29 Teilzeitkräfte)

Essenszahl: 4.000 Essen täglich für aktuell 40 Einrichtungen

Kapazität: 8.000 Essen

(Stand 2/2017)

Die Profiküche der Zukunft!

Sie wollen in Ihrem Betrieb nachhaltig und zukunftsorientiert handeln? Statt der üblichen „Floskeln und Allgemeinheiten“ steckt unser Buch „Die nachhaltige Profiküche in Theorie und Praxis“ auf 266 Seiten voller:

- umsetzbarer Tipps
- Best Practice Beispiele
- Hintergrundinformationen
- Checklisten
- Rezepte

die Ihnen helfen, im Umgang mit Food und Technik nachhaltig zu agieren. Das kommt Ihrem Budget, Ihrer Qualität, Ihren Mitarbeitern und nicht zuletzt der Umwelt zugute.

NEU:

- Glossar schafft schnellen Überblick
- 30 Seiten mehr als die 1. Auflage

ISBN 978-3-928709-17-0

39€*



BESTELLEN SIE HIER

www.gastroinfoportal.de/profikueche/
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Ridlerstraße 37 • 80339 München



* inkl. MwSt., inkl. Versand. Der Preis versteht sich bei Auslandsbestellungen unverzollt und unversteuert. Übernahme zzgl. Versandkosten.