

Caterer Nickut liefert bis zu 6500 Essen täglich

Vom Gemüsefeld frisch auf den Teller - das „Cook & Chill“-Verfahren hat die Küche für Gemeinschaftsverpflegung verändert.

VON ANNA MAZZALUPI

WERMELSKIRCHEN/BURSCHEID Bevor es durch die Schleuse in die Küche geht, werden erst einmal Kittel, Haarnetz und blaue Schuhüberzieher angelegt. Nach der Händedesinfektion offenbart sich dann die moderne Art der Schulverpflegung: Im Hochleistungskühlschrank (Chiller) wird der frische Leberkäse auf drei Grad runtergekühlt. Die Gerichte im Konvektomaten (Dampfgarer) sind fertig und bereit für den nächsten Arbeitsschritt. Dampf steigt aus dem Kessel, als einer der Köche die Nudeln ins Wasser gibt.

Viele Hektik herrscht nicht. Das Team der Firma Uwe Nickut Schulverpflegung in Burscheid ist routiniert. Der Tag beginnt um fünf Uhr in der Früh mit den Vorbereitungen für die Warmverpflegung, die vor allem die Kitas in der Region nutzen. Am blauen Fließband werden sie für den Transport vorbereitet. Viertel nach zehn verlassen dann die ersten Menüs die Küche.

Ab Mittag kommen und fahren fast alle paar Sekunden die Transporter vom Gelände. Währenddessen beginnen die Köche damit, die „Cook & Chill“-Gerichte vorzubereiten, die vor allem weiterführende Schulen nutzen. Im Chiller runtergekühlt, sind die vorgekochten Mahlzeiten bis zu drei Tage haltbar und werden direkt vor Ort im Konvektomaten fertiggekocht. Die Vorteile von Cook & Chill: Die Lebensmittel behalten Vitamine und Inhaltsstoffe und sind mikrobiologisch einwandfrei. „Darin liegt die

Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung“, ist sich Firmengründer Uwe Nickut sicher.

Über 6500 Essen verlassen täglich die Küche. An Spitzentagen sind es bis zu 8000. Trotzdem braucht der Caterer wesentlich weniger Platz als erwartet, um täglich über 80 Kindergärten, Grundschulen und weiterführende Schulen unter anderem aus Wermelskirchen oder Radevormwald mit frischem Essen zu versorgen. Nur wenige Kessel, Cooking-Center, Pfannen und Dampfgarer finden sich auf den rund 800 Quadratmetern wieder. Auch die Mahlzeiten für den Partyservice sowie dem Imbiss, die Nickut zusätzlich betreibt, werden dort in einer kleinen separaten Abteilung zubereitet.

„Wir beraten täglich und schauen, wo Verbesserungsbedarf ist“

Sarah Berger
Ökotrophologin

Dem Schulverpfleger ist es wichtig, dass speziell bei den warmgehaltenen Speisen das Essen frisch und nicht zerköcht ankommt. Deshalb

liegt kein Kunde weiter weg als 30 Kilometer. Auf Regionalität wird auch bei der Auswahl der rund ein Dutzend Lieferanten Wert gelegt. Obst, Gemüse und zu großen Teilen auch Fleisch stammen von Bauern aus unmittelbarer Nähe, zum Beispiel dem Bergischen Land. Fast alles wird frisch bei dem Burscheider Caterer selbst verarbeitet und zubereitet.

Was bei den Kindern auf dem Teller landet, wird vom Chef und dem Team zusammen im Büro entschieden. Dazu zählt auch die hauseigene Ökotrophologin, Sarah Berger. „Wir setzen uns jeden Tag zusammen, um uns zu beraten und zu

Koch Nils Flegel gibt Nudeln ins Wasser.

BM-FOTOS: MICHAEL SCHÜTZ



schauen, wo noch Verbesserungsbedarf ist“, erklärt Berger. Individuelle Wünsche sowie die Vorlieben der Kinder werden dabei berücksichtigt. Nicht zuletzt wegen der Zertifizierungen wird zusätzlich beispielsweise auf Bio-Produkte geachtet.

Die Einrichtungen können für je-

den Wochentag zwischen drei verschiedenen Gerichten zwischen 2,10 und 3,80 Euro wählen. Darunter finden sich immer eine vegetarische sowie eine Vollwertmahlzeit. Außerdem gibt es die Nudel-Bar. Einige Kunden haben zusätzlich eine Salatbar, an der die Kinder sich ihren Salat selbst zusammenstellen

können. Damit habe man sehr gute Erfahrungen gemacht, merkt Berger an. Dessert, Salat oder Obst ergänzen die wöchentlich wechselnden Speisepläne, die bis zu drei Wochen vorher geplant werden.

Abwechslung ist dem Caterer wichtig, weshalb ein Gericht höchstens alle acht Wochen auftaucht. Er-

gänzt werden die Standardmenüs vor allem durch saisonale Varianten. „Schulverpflegung macht man nicht mal eben nebenbei. Qualitativ hochwertiges Essen hat auch seinen Preis. Es ist manchmal schwer, dies auch nach außen zu vermitteln“, betont der Firmengründer Nickut.

Große Nachfrage für das Mensaessen

Frische, Vielfaltigkeit und eine gesunde Ernährung sollen Schüler und Lehrer langfristig begeistern. Im Gymnasium und in der Sekundarschule wird es in den Mensen aber langsam eng.

VON ANNA MAZZALUPI

WERMELSKIRCHEN/BURSCHEID Eine ausgewogene Ernährung ist für Schüler an Ganztagschulen und für den Nachmittagsunterricht am Wermelskirchener Gymnasium wichtig. Das Essen sollte nicht nur frisch sein, sondern auch schmecken. Die Anforderungen an die Schulverpflegung sind gestiegen und bedürfen einer hohen Professionalität sowie Qualität.

Weil die Schulküchen weder vom Platz noch vom Personal für das eigenständige Kochen ausgelegt sind, übernimmt ein externer Caterer die Zubereitung. „Mit dem flexiblen Nachmittagsunterricht muss auch der Caterer flexibler reagieren kön-

nen“, erklärt Marita Bahr, Schulleiterin des Gymnasiums Wermelskirchen. Seit dem neuen Schuljahr ist die Firma Uwe Nickut Schulverpflegung im Gymnasium und der Sekundarschule Wermelskirchen für das Essen verantwortlich.

Die Schulen konnten für die öffentliche Ausschreibung wichtige Kriterien anbringen. Eine vielfältige Speisenauswahl war ein Punkt. „Natürlich ist eine ausgewogene Ernährung wichtig. Deshalb wurde im Vorfeld darüber gesprochen, wie hoch der Gemüseanteil ist und dass Salat immer zu den Mahlzeiten geliefert werden muss“, sagt Dietmar Paulig, Leiter der Sekundarschule. Beide Schulleiter haben festgestellt: Kinder essen sehr wohl viel Gemüse

und Salat, wenn es auch schmeckt. Im Cafeteria-Bereich wurde darauf geachtet, dass weitestgehend kein Zucker in den Snacks steckt. Auch Cola oder Energiedrinks sind tabu. Wraps, Brötchen oder andere Kleinigkeiten werden frisch vor Ort zubereitet. „Das wird sehr gut angenommen. In der Pause ist es immer schnell voll“, beschreibt Bahr ihre Beobachtungen.

Durch das Cook & Chill-Verfahren werden die warmen Gerichte vor Ort zu Ende gekocht. Das scheint anzukommen, denn die Nachfrage ist hier bei beiden Schulen stark gestiegen – bei Schülern und Lehrern gleichermaßen. Allerdings stoßen die Mensen damit auch an die Grenzen der Kapazität. Die 120 Plätze im

Gymnasium sind derzeit ausgelastet. „Wir müssen schon erfreulicherweise zum nächsten Schuljahr überlegen, wie man das logistisch hinkriegt“, merkt Bahr an. In der wachsenden Sekundarschule werden rund 100 warme Essen in einer Art Schichtsystem täglich ausgegeben. Der nächste Jahrgang sei noch zu gut unterzubringen, dann werde es schon eng, sagt Paulig.

Die Entwicklung sehen aber beide positiv. Schließlich wolle man mit einem guten Angebot langfristig für das Essen in der Schule begeistern. Für Paulig gibt es einen weiteren Synergieeffekt: Die Stimmung zwischen Lehrer und Schüler sei entspannter, weil sie sich auf einer anderen Ebene kennenlernten.



Firmengründer Uwe Nickut mit Leberkäse. Der kommt jetzt in einen Chiller.

INFO

Seit 2005 wird für Kitas und Schulen gekocht

Firmengeschichte 1995 gründete Nickut seinen Metzgerei-Betrieb, 2001 übernahm er einen Imbiss im Industriegebiet Burscheid. Seit 2005 bietet er Gemeinschaftsverpflegung für Kitas und Schulen in der Region an.

Zahlen 80 Mitarbeiter, 15 Transporter.

Zertifizierungen Geprüft durch die Hochschule Niederrhein und TÜV Rheinland (drei Kochmützen), Bio-Siegel.

Kunden Burscheid, Köln, Leverkusen, Solingen, Leichlingen, Radevormwald, Langenfeld, Bergisch Gladbach, Hilden, Wermelskirchen, Remscheid.



News & Fotos



Termine & Events



Live-Berichte



Vereine



Zugstrecken



Lustige Karnevals-Sounds

Jetzt zum Düsseldorfer Karneval

Die närrische App

- Aktuelle Berichterstattung und viele Fotos
- Live-Berichte
- Alle Zugstrecken, Vereinsverzeichnis und Karnevals-ABC
- Mit dem Veranstaltungskalender kein Event verpassen

Download für iOS und Android unter www.rp-online.de/karneval-ddorf



RP ONLINE