

Abwechslung auf den Tellern von Krippenkindern

Gemeinschaftsangebote für die Kleinsten, nach denen die sich die Finger lecken

Wenn sich Tausende Kinder sich an der Schulspeisung den Magen verdarben – wie im Vorjahr geschehen –, gibt es da meist zwei verschiedene Reaktionen: Entweder man nimmt das als Beleg für die Vorzüge der Hausfrau, die nur für ihre Familie lebt. Oder man sieht darin einen Beweis für den auf dem Cateringmarkt herrschenden enormen Preisdruck.

Es gibt aber auch andere Möglichkeiten, wie sie derzeit gerade die Leipziger RWS Cateringservice nach Erfolgen in Kindergärten, Schulen und Seniorenheimen auch auf Krippen erweitert.

Mit den Erziehern

Das Unternehmen mit inzwischen rund 40 Produktionsstätten kocht vor Ort und liefert so frisch wie möglich. Die Mitarbeiter kommen ebenso wie die eingesetzten Rohstoffe aus der Region. Was fürs Essen verwendet wird, überprüft man ständig. OptiMahl Krippe heißt die neue Schiene, die von den bisherigen Erfahrungen

gen abgeleitet wurde. Die Krippenversorgung stellt besondere Ansprüche an „Gut“ ist dabei ein riesiges Thema. Da steckt Auswahl und Angebot der Speisen, weiß Christodora Grünert, Bereichsleiterin des Unternehmens in Leipzig. Die Krippenkinder können sich noch nicht richtig artikulieren, haben nur wenige Zähne und kommen aus ganz verschiedenen Elternhäusern mit unterschiedlichen Essgewohnheiten. Alle sollen in den Einrichtungen

tungen gut versorgt werden. Abwechslung ebenso drin wie schonende Zubereitung, ein nährstoffreiches Angebot wie ein hoher Anteil an Frischkost. Das heißt auch: Mit Fett und Fleisch wird sparsam umgegangen. Und was es gibt, wird sehr klein geschnitten. Das Angebot an Gemüsen ist üppig. Um ein Optimum

zu erreichen, hat man die Einrichtungen im Vorfeld mit ins Boot genommen und sich deren Wünsche angehört. Auch Geschichten werden mitgeliefert. Dadurch wird die gerade bei kleinen Kindern häufige einseitige Orientierung auf Nudeln in andere Richtungen gesteuert. Natürlich bleibt die Frage, wie solche regional arbeitenden Unternehmen im Wettbewerb bestehen.

Gemeinschaftsküche in einer RWS-Einrichtung.

Foto: RWS



Schließlich müssen sie auf ihr Geld kommen. Allein im Bereich von Frau Grünert arbeiten 71 Kollegen, die jeden Monat ihr Gehalt sehen wollen. Die Fachleute sind der Ansicht: Gerade was für das Angebot optimal ist – der Materialeinsatz von regionalen Lieferanten –, hilft auch beim Wirtschaften: Lange Transportwege fallen flach.

Zum Sparen beim Transport und Material kommt die regionale Bindung. Die Mitarbeiter wissen, was regional gefragt ist, und kommen mit Eltern und Krippenmitarbeitern gut ins Gespräch. Und das Unternehmen bildet stets seinen eigenen Nachwuchs aus, so dass Rückkopplungen auf kürzestem Weg möglich sind.

Thomas Biskupek.
www.rws-gruppe.de

Essensplan

Für eine Woche

Montag:

Quark mit frischen Kräutern, Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill

Dienstag:

Gedünstetes Seelachsfilet mit Kräutersoße, Kartoffelpüree, feiner Eisbergsalat

Mittwoch:

Möhrenrohkost, Dinkelgrießbrei mit Erdbeeren

Donnerstag:

Hähnchenfleisch mit Kokos-Curry-Soße, Chinagemüse und Reis

Freitag:

Blumenkohlbratling mit Käsesoße und Vollkornreis, dazu Apfel-Sellerie-Salat

Zweieinhalb Monate

Derzeit läuft das Angebot für Krippen noch als Versuch über zweieinhalb Monate. Das heißt: Abwechslung muss schon wegen der langen Planung sein. Dabei kocht jede Produktionsstätte vor Ort. Man plant zwar gemeinsam, versorgt sich