

# GVkompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



KINDER-CATER GMBH

## GVtopküche des Jahres 2017



**REINIGUNG**  
Kampf den Keimen



**BACKWAREN**  
Exzellenter Genuss



**AUSSTATTUNG**  
In Szene gesetzt





Quelle: Michael Wiegmann

# Die Krönung!

Der Sprung von der Designerin zur erfolgreichen Schulverpflegerin ist Petra Gobelius mit ihrem Mann Stefan Reichart mit Bravour gelungen: 42 Prozent der Teilnehmer vom Leservoting haben die Kinder-Cater GmbH zur „GVtopküche des Jahres 2017“ gewählt.

Text: Martin Schneider und Kristina Hornung

Gerichten plus Diäten. Trotz Nachfrage nach Belieferung konzentriert sich die Großküche mit vollständig sanierter Küche weiterhin auf ihr Kerngeschäft und sieht sich weniger als Caterer.

1.700 Essen pro Tag gibt die Landesfinanzschule NRW an angehende Finanzbeamte und Justizvollzugsanwärter aus. Regionale Bioqualität steht bei der Verpflegung im Mittelpunkt. Mit bewussterem Einkauf und Zubereiten weniger Ressourcen zu verbrauchen, mit diesem Anspruch bei 2.550 Essen täglich präsentierte sich die Rhein-Mosel-Fachklinik Andernach in Ausgabe 3/2017 den Lesern.



**M**it seiner genau geplanten, im großen Stil auf Cook & Chill ausgerichteten und Anfang des Jahres in Betrieb genommenen Küche ging Kinder-Caterer mit seinen Mitarbeitern im April ins Rennen um die „GVtopküche des Jahres“ (hierzu der Bericht in GV-kompakt 4/2017, ab S. 22). Dass sich die Teilnahme gelohnt hat, war spätestens am 26. Oktober 2017 mit dem Ergebnis des Leservotings klar. Nicht nur unzählige Fachkollegen und GV-kompakt-Leser, auch die Partner und zufriedene Kunden des Cateringbetriebes sorgten mit den erreichten 42 Prozent der abgegebenen Stimmen für einen klaren Abstand zum Zweitplatzierten. Kristina Hornung, Verlagsleiterin, und Martin Schneider, freier Mitarbeiter der Redaktion, überreichten am 9. November 2017 die Urkunde zur „GVtopküche des Jahres 2017“ und gratulierten mit Blumenstrauß dem ganzen Küchenteam zur verdienten Auszeichnung.

## Starke Mitbewerber um den ersten Platz

Täglich mehr als 4.000 Essen an über 40 verschiedene Abladestellen sind es jetzt schon. Dem Ziel, die 8.000 möglichen Essen am Tag zu realisieren, kommt der Caterer täglich näher. Dennoch mussten sich die Kinder-Caterer zum Erreichen des Titels „GVtopküche des Jahres“ zunächst gegen starke Mitbewerber durchsetzen. Menüservice Regensburg, ebenfalls spezialisiert auf die Kleinsten, punktete mit konsequent gepflegtem direktem Draht zu den Eltern bei 3.000 Essen pro Tag. Das Betriebskasino Toyota Deutschland hat mit 400 Essen täglich regionale Produkte im Fokus und setzt auf gesunde Mahlzeiten für die Büromitarbeiter. Klein, aber fein zeigte sich die Stiftung Hensoltshöhe mit 550 täglichen Essen bei vier



### Petra Gobelius, Firmengründerin und geschäftsführende Gesellschafterin:

„Wir Kinder-Caterer fühlen uns geehrt, diesen Preis zu erhalten. Er ist ein großer Motivations Schub, und bekräftigt uns weiterhin neue Maßstäbe in der Schulverpflegung zu setzen.“

## Gewinner mit Herzlichkeit und Kompetenz

Warum die Kinder-Cater GmbH „GVtopküche des Jahres 2017“ geworden ist, spürt man ganz unmittelbar, ist man erst einmal zu Gast im neuen Sitz des Unternehmens im Bergheimer Industriegebiet.

Dort, in unmittelbarer Nachbarschaft von Köln gelegen, paaren sich alle für einen Geschäftserfolg wichtigen Parameter auf ideale Art und Weise. Neben den sogenannten Soft Skills, wie etwa der Herzlichkeit und Kompetenz von Geschäftsführerin Petra Gobelius und Geschäftsführer Stefan Reichart und des gesamten Küchenteams, überzeugt auch der



### Geschäftsführer Stefan Reichart legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit im neuen Unternehmensdomizil:

„Unser Anliegen war es, einen dem neuesten Stand der Technik entsprechenden Neubau zu erstellen. So verfügen wir heute über eine Produktionsstätte nach Energiestandard KfW55, zusätzlich mit einer Wärmerückgewinnung, einer modernen Kältetechnik auf CO<sub>2</sub>-Basis und einer Photovoltaik-Anlage. Der Preis bestätigt uns darin, diesen hohen Aufwand betrieben zu haben.“



Geschäftsführerin Petra Gobelius mit Kristina Hornung und Martin Schneider (v.l.n.r.).

Quelle: Michael Wiegmann

am 1. Januar 2017 in Betrieb genommene Geschäftsneubau rundum. 44 Mitarbeiter sorgen hier dafür, dass täglich mehr als 4.000 Essen im Cook & Chill-Verfahren gefertigt werden, die täglich an über 40 verschiedene Abladestellen geliefert werden. Ziel ist es, die Kapazität der neuen Küche mit einer möglichen Leistung von ca. 8.000 Essen am Tag in naher Zukunft voll auszunutzen. Eine realistische Zahl, die sich mit Sicherheit erreichen lässt. Schließlich überzeugt man bei der Kinder-Cater GmbH, deren Hauptzielgruppe im Grundschulbereich liegt, mit Qualität. Diese spricht sich sehr schnell rum,

wie man am überaus positiven Feedback unschwer erkennen kann. Um dieses zu erreichen, setzt man – wo immer dies möglich ist – auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

### Regionalität ist nicht immer leicht

Ersteres zum Beispiel, indem die Kinder-Cater GmbH seit dem Schuljahresbeginn 2017 möglichst einmal in der Woche ein „Herkunfts-Menü“ anbietet. Wie es der Name schon sagt, legt man hier besonderen Wert auf Regionalität und artgerechte Tierhaltung. Dass dies schwieriger war und ist, als ursprünglich gedacht, musste Geschäftsführerin Petra Gobelius leider sehr schnell erkennen. Die Landwirte in der Umgebung seien oftmals nicht auf die Bedürfnisse eines GV-Betriebes eingestellt und so würde es dann unter Umständen schon einmal an den benötigten Produkten mangeln. Auch mit dem Thema Fleisch hat sich der Caterer beschäftigt. Ausführlich informiert hat man sich bei Kinder-Cater in diesem Zusammenhang unter anderem über das Label „Ursprung“ von Transgourmet, bei dem transparent wird, wo die Tiere aufgezogen wurden. Dabei hat die Erfahrung gelehrt, dass fleischhaltige Gerichte nach wie vor bei den zu beliefernden Einrichtungen des Caterers ganz hoch im Kurs stehen. Im Angebot hat man auf jeden Fall für alle etwas. Drei Gerichte stehen auf dem Speisenplan, eines davon rein vegetarisch und eines, wo nur die Fleisch- oder Fischkomponente durch eine pflanzliche ersetzt werden kann. Man nutzt alle vorhandenen Möglichkeiten und Qualität ist ganz klar Trumpf. Nimmt man doch die Verantwortung seiner jungen Klientel gegenüber sehr ernst. Eine Einstellung, die nicht nur die Eltern

Quelle: Michael Wiegmann





Quelle: Michael Wiegmann



Martin Schneider (4.v.l.) neben Petra Gobelius, Stefan Reichart, Küchenchef Manuel Schläger und Kristina Hornung.

und Lehrer der Essensteilnehmer sehr zu schätzen wissen. Und zu dieser Verantwortung gehört es auch, dass man immer mehr Produkte selbst herstellt und immer weniger auf Convenience zurückgreift, seitdem man die neuen Räumlichkeiten in Bergheim bezogen hat. Petra Gobelius ist es wichtig, dass das Essen auch im Grundschulbereich Gemeinschaftsverpflegung bleibt. Für sie ist es in diesem Zusammenhang besonders wesentlich, dass auch diejenigen, die nicht viel Geld zur Verfügung haben, in der Schule ein vollwertiges und ausgewogenes Essen serviert bekommen.

## Die Katze kommt an

Dafür, dass in der Küche alles klappt, ist seit August diesen Jahres Manuel Schläger verantwortlich. Vor Antritt seiner heutigen Position war er bereits seit einem Jahr als stellvertretender Küchenleiter bei Kinder-Cater tätig. Er weiß also ganz genau, wie der Hase bzw. die Katze läuft. Zierte doch eine Katze mit Kochmütze und Rollschuhen das Logo des Unternehmens. Der rote Faden sozusagen, der sich durch das ganze Engagement des Caterers zieht, neben der überzeugenden Qualität der Speisen und dem jederzeit verlässlichen Service.

Davon konnten sich auch zahlreiche Gäste der offiziellen Einweihungsparty von Kinder-Cater im neuen Domizil anlässlich eines „Tages der offenen Tür“ überzeugen, wo auch zahlreiche Mitbewerber einen Blick „über den Zaun“ wagten.

Ebenfalls ein Zeichen dafür, dass Engagement und Qualität durchaus ihre Anerkennung finden, war in diesem Sommer die Nominierung von Petra Gobelius zur GV-Managerin des Jahres in der Kategorie Schul- und Studentenverpflegung. Und auch die Politik wurde auf die



### Küchenleiter Manuel Schläger zum Neubau und seiner Tätigkeit bei Kinder-Cater:

„Für mich war es eine Herausforderung, bewährte Kinder-Rezepte auch großküchentauglich zu gestalten. Durch die verbesserte technische Grundausstattung sind wir nun in der Lage viel besser nach eigenen Rezepturen Saucen, Kartoffelpüree, Brühen etc. zu produzieren. Auch im Dessertbereich haben wir seit dem Neubau viel mehr Möglichkeiten.“

Leistungen aus Bergheim aufmerksam. So stattete beispielsweise einer der Bewerber für ein Bundestagsmandat dem Unternehmen einen Besuch ab, das er anschließend ausführlich auf seiner Homepage würdigte. In den Ferien kam Radio-Erft zu Besuch und berichtete, wie Kinder-Cater in den Ferien alle Hände voll mit Ferien-Catering zu tun hat. Und sogar im Fachblatt für Amtstierärzte wurde die neue Hygieneschleuse in Bergheim als gutes Beispiel für Hygiene vorgestellt. Man ist also auf das Positivste in aller Munde. Und nun auch noch als Krönung des Jahres 2017 als „GVtopküche des Jahres 2017“.

## So wird man GVtopküche des Jahres

Seit dem Jahr 2014 stellt das Fachmagazin GV-kompakt in jeder Ausgabe eine „GVtopküche des Monats“ vor, die beispielgebend für ihren Bereich der Außer-Haus-Verpflegung ist. Sei es, dass sie neue Wege geht und Speisen umstellt, ein neues System einführt oder auf besonders innovative Technik setzt. Neben Bewerbungen von den Einrichtungen selbst, nimmt die Redaktion auch Leserempfehlungen auf, damit beispielhafte Einrichtungen als Best-Practice-Beispiel bekannter werden. Jeweils vor der vorletzten Ausgabe geben wir unseren Lesern die Gelegenheit, darüber abzustimmen. Auch im Verlauf des Jahres 2017 haben wir ganz unterschiedliche Konzepte vorgestellt, die die Frischküche hochhalten oder auch neue Techniken wie Cook & Chill qualitätsbewusst einsetzen. Alle tragen zum Wohlbefinden der Essensteilnehmer in Gemeinschaftseinrichtungen mit ganz unterschiedlichem Charakter einen entscheidenden Teil bei.

Wir wollen auch weiterhin überzeugende Konzepte von Fachkollegen vorstellen und vielleicht auch zum Nachahmen einladen. Bewerben auch Sie sich deshalb mit Ihrem guten Konzept unter [www.gv-kompakt.de/jetzt-bewerben](http://www.gv-kompakt.de/jetzt-bewerben). Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!



Quelle: K. Reinhardt

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