



# Streetfood in der Schulmensa

Für eine Stärkung in der Mittagspause geht es für die Berufsschüler des Schulcampus „Oberer Kuhberg“ in Ulm in die Mensa am Kuhberg. Häufig fällt dabei die Wahl auf die Gerichte am Streetfood-Counter, den appetito catering Education mit der Stadt Ulm entwickelte.

Zwei Menüs – eines davon vegetarisch, ein Streetfood-Gericht sowie ein Standardgericht plus Beilagenteller, Vorspeisen, Suppe, Salatbar und zweierlei Desserts – aus diesem breiten Angebot können die Berufsschüler und Lehrer des Schulcampus „Oberer Kuhberg“ in Ulm, einem Schulzentrum für Elektro-, Fahrzeug-, Informations- und Metalltechnik, täglich wählen. Das Mensateam empfängt diese wochentags von 11.30 bis 14 Uhr – verantwortlich für die Verpflegung vor Ort ist appetito catering Education.

Zur Auswahl stehen dann z. B. Schwäbische Linsen mit Spätzle und Geflügel-Wiener, freitags stets Fisch wie Seelachsfilet in Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und grünen Bohnen; das zweite, vegetarische Menü sind grüne Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und Blattspinat, als Streetfood gibt es Caesar Salad mit Hähnchen, Cherrytomaten, Croutons und Parmesan-Dressing.

**„Wir achten für den Bereich Education generell darauf, dass die Gerichte einen geringen Salzgehalt und wenig Zucker enthalten, aber dennoch schmackhaft sind.“**

Danny Hruby



Florian Watzlawek finalisiert die Ramen-Bowl an der Speisenausgabe.

## Run auf Ramen

Punkt 11.30 Uhr füllt sich die Mensa mit den ersten Gästen. An diesem Tag ganz hoch im Kurs bei den Schülern: die Ramennudeln mit Hühnchen und eingelegtem Ei in Kokos-Currysauce – getoppt mit einer Chilischote, Frühlingslauch, Nori und Koriander – für diejenigen, die es mögen. Betriebsleiter Florian Watzlawek lässt die Schüler-Schlange nach und nach kürzer werden, indem er eine Portion nach der anderen fertig stellt.

Die hartgekochten Eier hat er bereits am Vortag in Sojasauce mariniert, sie werden nur noch halbiert, der Kokos-Currysud steht im Topf bereit und die Ramen werden portionsweise, nach Bedarf, im Pastakocher gegart. Vor den Augen der Essensteilnehmer entsteht so eine warme Schüssel „Ramenglück“ nach der anderen – mal mit Chili, mal ohne; mal mit Koriander, mal ohne. „Mir ist natürlich bewusst, dass nicht jeder Koriander mag. Deshalb kommt er auch nicht klein geschnitten in die Brühe, sondern erst zum Schluss im Ganzen oben auf“, berichtet der Betriebsleiter.

Pro Portion zahlen die Schüler im Durchschnitt 4,50 Euro – wobei das vegetarische Menü mit 4 Euro am günstigsten ist, teilweise enthält dieses bereits einen kleinen Blattsalat. Kosten für Getränke wie Schorlen oder Mineralwasser kommen noch dazu – ausgenommen das Wasser aus dem Wasserspender, dieses kann kostenlos und jederzeit gezapft werden.

Seit 2013 – als sich die rund 300 m<sup>2</sup> große Küche inklusive der Mensaräumlichkeiten noch in der Planung bzw. im Bau befand – ist appetito catering Education für die Verpflegung mit an Bord, und konnte entsprechend an manchen Entscheidungs-

Bilder: Hercht

gen, hauptsächlich die Küchentechnik betreffend, nachjustieren. Eröffnet wurde die Mensa offiziell am 1. Februar 2014.

### Über die Mensaküche hinaus

Zusätzlich zu den Essen für die Campus-Schüler bereitet das Küchenteam auch einen Teil der Mittagessen für das auf dem Campus befindliche Anna-Essinger-Gymnasium zu, wo zwei Menüs in der Gymnasium-eigenen Mensa an die Schülerschaft und Lehrer ausgegeben werden. Die kritischen Komponenten wie Fisch bereitet das Team der Schulmensa selbst wenige Meter entfernt vor Ort zu, die Hauptkomponenten das Team um Betriebsleiter Florian Watzlawek. „Tatsächlich ist der Mensabetrieb im Gymnasium autark möglich, neben der Mittagsverpflegung gibt es dort einen in die Mensa integrierten Kiosk für die Zwischenverpflegung, Lagerkapazitäten und auch eine Spülküche sind vorhanden“, berichtet Danny Hruby, Bereichsleiter apetito catering Education. Der Grund dafür: Die Mensa gab es schon vor dem Bau der Mensa am Kuhberg.

Darüber hinaus kommen auch noch ca. 400 Essen für Krippen- und Kitakinder hinzu. „Die Zubereitung dieser Essen erfolgt vor der Mittagessenproduktion für die Mensa am Kuhberg, da die Auslieferung schon bis 11 Uhr erfolgt“, berichtet Marcel Debach, Vertriebsleiter apetito catering Education. Ganz anders wird für die Kitakinder der elf belieferten Einrichtungen dann nicht gekocht, die Speisen sind an den Schul-Speiseplan angelehnt. „Man kann sagen: so gleich wie möglich, so unterschiedlich wie nötig“, konkretisiert Kai Schlegel, Regionalleiter bei apetito catering Education, das Vorgehen. Für die Kitas würden die einzelnen Komponenten so beispielsweise sortenrein geliefert, damit die Kinder eher zugreifen. Zudem sind die Gerichte weniger stark gewürzt als für die jungen Erwachsenen. „Wir achten für den Bereich Education generell darauf, dass die Gerichte einen geringen Salzgehalt und wenig Zucker enthalten, aber dennoch schmackhaft sind“, betont Danny Hruby.

### Erfahrungswerte entscheiden

Zu welchem Gericht die Schüler am jeweiligen Tag greifen, entscheiden sie erst in der Mittagspause – eine Vorbestellung



gibt es nicht. Bei der Speisenplanung und Mengenkalkulation verlässt sich das Team auf die Erfahrungswerte vergangener Wochen und Monate. „Ab und zu können wir natürlich mal daneben liegen“, weiß Kai Schlegel, der ergänzt: „Dann muss man schnell reagieren und schauen, welches attraktive Alternativmenü sich aus den vorhandenen Lebensmitteln kreieren lässt.“ Dadurch, dass auch gelernte Köche im Team sind, sei diese schnelle Reaktion möglich. 24 Mitarbeiter von apetito catering Education sind im Schulzentrum am Kuhberg für das leibliche Wohl der Schüler im Einsatz, darunter vier Fachkräfte in der Küche und auch das Personal für die fünf vom Caterer betriebenen Kioske.

### Akzeptanz hoch

Generell kann man für den Standort sagen, dass die Akzeptanz der Schüler, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, recht hoch ist. Allein durch das angebotene Trendgericht am Streetfood-Counter steigt die Nachfrage der im Schnitt 18-jährigen Schüler. Gerade weil sich im Umkreis ein Supermarkt, eine Bäckerei, eine Dönerbude, ein Asia-Imbiss und Pizza to go befinden, holt das Streetfood die Schüler ab, die sonst vielleicht auswärts essen würden. „Wir müssen mit unserem Angebot so attraktiv sein, dass die Schüler nicht auf andere Angebote ausweichen“, weiß Marcel Debach. „Und das gelingt uns hier.“

Etwas, das für die Akzeptanz der Schulverpflegung noch mit hineinspielt: die Mensarunde. „Zweimal im Jahr setzen wir uns mit den Schulleitern und Schülervetretern

## Steckbrief

### Mensa des Schulzentrums am Kuhberg

**Eröffnung:** 1. Februar 2014

**Pächter:** apetito catering Education

**Betriebsleiter:** Florian Watzlawek

**Gastronomische Einheiten:** Mensa am Kuhberg, ergänzend dazu Zubereitung von Hauptkomponenten für das benachbarte Anna-Essinger-Gymnasium, 5 Kioske zur Zwischenverpflegung auf dem Campus

**Öffnungszeiten der Mensa:** 11.30 bis 14 Uhr

**Speisenangebot (Mensa):** 1 Fleisch-Menü (freitags: Fisch), 1 vegetarisches Gericht, 1 Streetfood-Gericht (Mo-Do), 1 Standard-Angebot mit/ohne Fleisch (wechselt wöchentlich), Beilagenteller, dazu Suppe, Salatbar, 2 Desserts; Getränke, kostenfreier Wasserspender

**Essenspreis:** Durchschnittsbö 4,50 Euro, Salat von der Salatbar nach Gewicht (99 ct pro 100 g)

**Mitarbeiterzahl:** 24 in Küche, davon 4 Fachkräfte, sowie für Kioske und Auslieferung

**Essenszahl:** 400 Essen (intern), 400 (extern, für 11 Kitas)

zusammen und diskutieren über das Verpflegungsangebot“, berichtet Kai Schlegel. „Die Schüler sind schließlich unsere Kunden, daher sollen sie in solch einer Runde auch zu Wort kommen – Wünsche, Anregungen – aber auch Kritik äußern.“ Nur so könne sich das Küchenteam verbessern.

„Wir müssen mit unserem Angebot so attraktiv sein, dass die Schüler nicht auf andere Angebote ausweichen – und das gelingt uns hier.“

Marcel Debach

Die Eltern würden eher über die Schulleitung mit ins Boot geholt. Die einen oder anderen konnten sich vom Können des Caterers aber bereits überzeugen, denn hin und wieder käme es vor, dass das Team beispielsweise die Feiern anlässlich des bestandenen Abiturs kulinarisch ausrichtet – ebenso wie weitere Veranstaltungen der Stadt; zehn bis 15 kommen pro Jahr zusammen. Dann weicht für kurze Zeit der Mensabetrieb, der am nächsten Werktag um 6 Uhr wieder beginnt. Sarah Hercht



**Mensa am Kuhberg:** Auch die Zwischenverpflegung am Campus erfolgt durch apetito catering Education – mehr dazu unter: [www.blgastro.de/schulverpflegung/mensa-am-kuhberg](http://www.blgastro.de/schulverpflegung/mensa-am-kuhberg)