

Erfolg ab dem ersten Essen

Rindfleisch vom Hof im Nachbardorf, Biokartoffeln und fair gehandelter Kakao, zubereitet von Menschen mit und ohne Behinderung: In den Schulmensen, die das [Lippetaler Unternehmen GC Bestfood](#) beliefert, kommt soziale Verantwortung auf den Tisch. Seit 2010 ist der Integrationsbetrieb mit diesem Konzept auf Erfolgskurs. „Wir hatten bei der Gründung zunächst mit 500 Mittagsmenüs pro Tag geplant“, sagt Inhaber und Geschäftsführer Jürgen Groth.

„Wir haben schnell gemerkt, dass die Nachfrage größer ist, und auf 800 erhöht – inzwischen kochen wir täglich 2000 Mahlzeiten.“ Bestfood ist ein Tochterunternehmen des Betriebs Groth Catering, der schon seit 1986 Schulen und Kindergärten mit Mittagsmenüs, belegten Brötchen und anderen Snacks versorgt. Im Jahr 2009 steckte Jürgen Groth sich ein neues Ziel: Er wollte selbst die Mahlzeiten für die 20 Schulmensen zubereiten, die Groth Catering gepachtet hatte und für die bis dahin ein Fremdunternehmen das Essen geliefert hatte.

Dass bei Bestfood Menschen mit und ohne Behinderung zusammenarbeiten sollten, stand für Jürgen Groth von Anfang an fest. „Es muss möglich sein, Männer und Frauen mit Handicaps auf diese Weise nachhaltig zu beschäftigen“, war und ist der Geschäftsführer überzeugt, der aus dem Aachener Raum stammt und im Grundschulalter mit seiner Familie nach Bad Sassendorf zog. Bei der Gründung unterstützte der LWL ihn und seine Frau Birgit, die mit ihm in der Verwaltung der beiden Betriebe arbeitet. Und auch der befreundete Leiter eines integrativen Kindergartens stand dem Ehepaar mit Ratschlägen aus der Praxis zur Seite.



In der Bestfood-Küche arbeiten fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Behinderung in festen Jobs. Foto: Thorsten Arendt

Fünf Mitarbeiter mit Behinderung haben heute einen festen Job in der Bestfood-Küche. Einer von ihnen ist Rolf Adämmer. Der 45-Jährige hat gerade einige Pakete Butterkekse in eine Alu-Schale geleert und fängt an, die Plätzchen zu zerbröseln. „Die sind für den Nachtisch morgen“, erklärt er. „Es gibt Joghurt mit Keksen.“ Wer ihn bei der Arbeit beobachtet, kommt nicht gleich darauf, dass er eine Lernschwäche hat – im Gegenteil, findet auch sein Chef Jürgen Groth: „Rolf Adämmer gehört zu unseren Leistungsträgern. Er spornt auch die anderen an.“ Ebenso außergewöhnlich wie die Zusammensetzung des Teams ist bei Bestfood die Liste der Lieferanten. Einen großen Teil des Fleisches bringt ein Metzger, der in Lippetal-Schöneberg eine eigene Rinderherde hält. Auch die Kartoffeln stammen aus der Region, ein Teil ist darüber hinaus auch noch bio-zertifiziert – genau wie Reis und Nudeln, die ein Kölner Bio-Großhändler liefert.

Neben der Qualität muss für Groth aber auch die CO₂-Bilanz stimmen: „Im Frühjahr steigen wir zum Beispiel komplett auf heimische Kartoffeln aus der konventionellen Landwirtschaft um“, erklärt der Unternehmer. „Deutsche Bio-Kartoffeln sind erst wieder ab Juni auf dem Markt.“ Und was – wie Kakao und Kaffee – doch aus fernen Ländern importiert werden muss, trägt

das Fairtrade-Siegel. „Gutes muss nicht unbedingt teurer sein. Leider können wir uns wegen der höheren Bio-Preise ‘nur’ Nudeln, Kartoffeln und Reis in Bio-Qualität leisten. Wichtig ist der Wille, Bio- und Fairtradeprodukte im Unternehmen einzusetzen, dann funktioniert es auch“, ist Groth überzeugt.



Rolf Adämmer liebt alles an seiner Arbeit. Er fühlt sich in der Großküche wohl und mag vor allem seinen abwechslungsreichen Arbeitsalltag. Foto: Thorsten Arendt

In der Lippetaler Küche ist Rolf Adämmer inzwischen fast mit dem Zerkleinern der Butterkekse fertig. „Heute Morgen habe ich schon den Salat für das Mittagessen vorbereitet“, erzählt er und zeigt auf einen Speiseplan an der Wand. „Alles, was orange angestrichen ist, muss ich machen.“ Er klickt Deckel auf die beiden Schalen mit Keksbröseln, trägt sie hinaus ins Trockenlager und kommt mit sechs Eimern Naturjoghurt zurück. „In einem Eimer sind zehn Kilo Joghurt, die sind für 100

Personen. Das wird also Nachtisch für 600 Personen“, rechnet er vor, während er den Joghurt in ein badewannengroßes Alu-Gefäß kippt, Zucker dazu schüttet und alles mit einem riesigen Schneebesen umrührt. Er ist begeistert von seiner Arbeit, erläutert gerne die Abläufe und Hygienevorschriften in der Küche. Der Bestfood-Mitarbeiter der ersten Stunde war vorher in einer Werkstatt für behinderte Menschen beschäftigt, in der er acht Jahre lang Gartenarbeiten erledigte. Nach einem Praktikum in Groths neuem Unternehmen – einen Monat nach der Gründung – konnte Adämmer bleiben, mit einem unbefristeten Vertrag.

Was ihm am meisten Spaß macht? „Alles“, sagt Adämmer strahlend und beschreibt mit seinem Arm einen Halbkreis durch die ganze Küche. „Ich mag die Abwechslung, ich muss hier nicht wie in der Werkstatt immer nur das Gleiche machen.“ Und schon wuselt er wieder los, um zu zeigen, wo er vormittags die fertig portionierten Menüs für die Schulen in Soest, Münster, Hamm und anderen Städten in Kisten verstaut und für die Fahrer bereitstellt.



Inhaber und Geschäftsführer Jürgen Groth ist zufrieden mit seiner inklusiven Küche. Sein Ziel für das Jahr 2017: Täglich 3000 Mittagsmahlzeiten kochen.
Foto: Thorsten Arendt

Solche Arbeitsabläufe werden Adämmer und seine Kollegen im

Laufe der kommenden Monate allmählich umstellen, denn Jürgen Groth möchte im Jahr 2017 die Zahl der Mittagsmenüs auf 3000 erhöhen. Um diese Dimensionen zu erreichen, wurde bereits im August 2016 eine neue Küche gebaut und eingerichtet. Durch diese Erweiterung hat sich die Arbeitsfläche für Köche und Küchenhilfen mit 780 Quadratmetern fast verachtfacht. Die neuen Räume werden aber nicht nur größer, sondern bieten auch die nötige Ausstattung, um auf das sogenannte Cook & Chill-Verfahren umzusteigen. Kochen und Kühlen, das ist der neue Trend in der Mensa-Verpflegung: „Nach dem Kochen wird das Essen durch den Einsatz von Schnellkühlern, den sogenannten Chillern, innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von drei Grad gekühlt“, fasst Groth das Prinzip zusammen. So lässt sich das Zubereitete bis zu vier Tage lang frisch halten; erwärmt wird es erst kurz vor dem Verzehr.

„Mit dem Cook-&-Chill-Verfahren wird die Arbeit in der Küche rationeller: Die gleiche Anzahl an Mitarbeitern kann mehr Mahlzeiten zubereiten, weil wir in Schichten und vorbereitend kochen können“, erklärt der Unternehmer den künftigen Arbeitsalltag. Für Groth war das nicht die einzige Motivation, in die Kältetechnik für das neue Verfahren zu investieren. Ausschlaggebend waren auch die immer zahlreicheren Anfragen von Schulen, die sich ausdrücklich eine Mensa-Verpflegung mit Cook and Chill wünschten. „Mit diesem Verfahren lassen sich die Pausenzeiten individuell festlegen“, sagt Groth. „Das Essen muss ja gleich nach dem Kochen warm in den Schulen ankommen, daher dürfen zwischen dem Ende der Kochzeit und der Essensausgabe höchstens drei Stunden liegen“, erklärt er. Wenn ein paar Klassen später zu Mittag essen als die anderen, wird das ohne diese Methode schwierig. Die Investition lohnt sich auf jeden Fall schon jetzt: Die ersten Aufträge für die Zeit nach dem Umzug in die neue Küche hat Bestfood schon in der Tasche. –



Fotos: Thorsten Arendt