

Mit Cook & Chill ins neue Modell

Integrationsbetrieb Insiva schafft mit Kita-Catering für die Stadt Reutlingen neue Jobs

Aus der angestammten Küchenkompetenz bei der Qualifizierung behinderter Menschen hat die Insiva GmbH mit der Stadt Reutlingen einen profitablen Unternehmenszweig generiert: Kita-Catering.

ANGELA STEIDLE

Tübingen/Reutlingen. „Unsere Kompetenz war das Schüler-Catering. Beim Start von Null in die Kleinkindversorgung mussten wir unter anderem lernen, mit wenig bis gar keinen Gewürzen zu arbeiten“, beschreibt Friedrich Haselberger, Prokurist der Insiva GmbH, die Herausforderungen beim Start ins Modellprojekt mit der Stadt Reutlingen. „Die Kinder sollten den Ursprungsgeschmack von Lebensmitteln neu entdecken. Es ging um kindgerechtes, gesundes Essen, um die Dienstleistung und darum, die entsprechenden Speisepläne zu erstellen.“ Die Herausforderung für den Küchenchef, erklärt LWV-Geschäftsführer Joachim Kiefer, „begannt mit der Kalibrierung der kleineren Portionen. Unsere Kompetenz ist mit der durchgehenden Verantwortung von der Produktion bis zum Teller gewachsen.“

Vor eineinhalb Jahren hatte das integrative Unternehmen den Zuschlag für den europaweit ausgeschriebenen Großauftrag als exklusiver Kita-Caterer der Stadt Reutlingen erhalten. Das Volumen des Auftrags war in der Aufbauphase veranschlagt mit etwa 1,3 Mio. Euro jährlich für rund 1100 Mittagessen im Regelbetrieb für bis zu 34 Kitas. Der Vertrag läuft über fünf Jahre (insgesamt 6,8 Mio. Euro), zunächst mit Option auf zwei Jahre Verlängerung. Eine Projektgruppe aus Kommune und Betrieb hat das gemeinsame Konzept aus pädagogischen und ernährungsphysiologischen Inhalten erarbeitet, das im September 2012 in zwei neu eingerichteten kommunalen Krippen, noch in der alten Zentralküche des Caterers noch lange vor Vertragsabschluss startete.

Als im November 2013 der rund 3,3 Mio. schwere Neubau in Rappertshofen mit einer Spitzenkapazität von bis zu 6000 Essen täglich in Betrieb ging, hatte sich die Insiva für die Sparte „Kita-Catering“ in spe frühzeitig auf das vitaminschonende Cook & Chill-Verfahren festgelegt. „Eine grundlegende Entscheidung für Qualität und Nachhaltigkeit“, betont Geschäftsführer Kiefer, „das macht man, bevor man eine Großküche plant. Die Einweg-Belieferung der Kitas spart Ki-



Insiva ist kräftig gewachsen – zur Freude von Hauswirtschaftsleiterin Elisabeth Schneider, Ernährungsphysiologin Sabrina Steinhart, Mirko Sebrek (Betriebsleiter Zentralküche), Prokurist Friedrich Haselberger und Geschäftsführer Joachim Kiefer hier vor der neuen Insiva-Zentralküche (von links). Foto: Angela Steidle

lometer und Spülleistung und damit Energie. Wir wollten bewusst keine Edelstahl-Tonnen durch die Lände fahren. Bei acht Essen in einer Kita macht das keinen Sinn.“

Aus dem neuen Cook & Chill-Verfahren ergaben sich weit mehr Synergien. Kiefer: „Im Vergleich zur Direktküche hat beim Entkoppeln von Produktion und Regeneration der Faktor Stress um die Hälfte abgenommen. Die Abläufe sind planbarer und geordneter. Es ist uns in der Küche gelungen, die Prozesse so zu qualifizieren und zu standardisieren, dass Menschen mit Behinderung erfolgreich und dauerhaft eingebunden werden können.“

Im März 2014 bestätigte der Gemeinderat den Zuschlag für den lokalen Anbieter einstimmig. Was Insiva gemacht hätte, wenn das Verfahren anders gelaufen wäre? „Wir hätten in der neuen Küche und auf der erworbenen Kompetenz aufgebaut“, meint Prokurist Haselberger im Nachgang, „eine 100-prozentige Sicherheit gibt es bei großen Ausschreibungen nicht. Das angeschobene Pilotprojekt ging im Juni 2014 nahtlos über in den Fünf-Jahres-Vertrag.“ In den Folgemonaten wurde eine kommunale Kindertagesstätte nach der anderen auf „Cook &

Chill“ umgestellt und dadurch zur „Filiale“. Mit Insiva-qualifiziertem Personal zum Regenerieren der vorgegarten Speisen, hauswirtschaftlichem Service vor Ort sowie einheitlich dokumentierten Herkunfts-, Qualitäts-, Hygiene-, Ablauf- und Sicherheitsstandards.

Jeden Tag ein leckeres Essen auf den Tisch stellen, das es vollwertig in sich hat, Kinder begeistert, geschmacklich schult und dann auch noch Rücksicht auf kulturelle Tabus

oder Veganer nimmt, ist eine knifflige Aufgabe. Sonderkost für Kinder mit Fisch-, Milch-, Gluten- oder Hühnereiweiß-Allergie, Mittagessen ohne Äpfel oder Nüsse, Tomaten, Zitrusfrüchte oder Sellerie stellt die Küche täglich vor neue Aufgaben. Ernährungsphysiologin Sabrina Steinhart legt alle drei bis vier Wochen zehn spezialisierte Speisepläne neu auf, teilweise für einzelne Kinder: „So viel Obst, Gemüse und Vollkornprodukte zu bekommen

und zu verarbeiten ist ein Kraftakt“, sagt sie. Die Geschäftspolitik des gemeinnützigen Unternehmens zielt dabei ausdrücklich auf ein „anspruchsvolles Konzept – das Aufwand nach sich zieht“, betont Insiva-Geschäftsführer Kiefer: „Wir bieten keine Kinder-Industriewaren an. Wir wollen nicht mit allen am Markt konkurrieren.“

Elisabeth Schneider, Filialleiterin Kindertagesstätten der Insiva, hält den täglichen Kontakt mit den Kitas. Das direkte Gespräch mit den Einrichtungs-Leitungen, Eltern-Seminare und Infoveranstaltungen, das Nachbessern und Justieren der Serviceleistungen gehört zu ihren Kernaufgaben. „Ein Konzept, das lebt“, betont die Hauswirtschaftsmeisterin, „man hat ständig mit neuen Kindern und anderen Eltern zu tun. Die Inhalte müssen neu kommuniziert werden“. Ihr Credo: „Wenn man nicht miteinander redet, kann's auch nicht funktionieren.“ Besonders freut sie sich über den spontanen Dank einer Kita-Leiterin: „Jetzt riecht's bei uns endlich wieder nach Essen!“

Im Dezember 2015 beschäftigte Insiva insgesamt 141 Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit – das sind 86 mehr als beim Start im Januar 2012.

Neckar-Alb intensiv

Unternehmen Die Insiva GmbH mit Sitz in Tübingen ist seit ihrer Gründung 2012 als hundertprozentige Tochter der gemeinnützigen LWV Eingliederungshilfe (Landeswohlfahrtsverband, Württemberg) zwischen Neckar und Alb in Firmenrestaurants und Behördenkantinen, Schulumensens und inzwischen auch in der Flüchtlingsversorgung unterwegs. Mit dem Aufbau der Sparte Kita-Catering wurden bis dato in der Zentralküche in

Rappertshofen zwei zusätzliche Köche und fünf neue Mitarbeiter mit Schwerbehinderung in der Speisenerstellung eingestellt. 34 Mitarbeiter sind in den derzeit 29 städtischen Kitas (mindestens drei werden noch dazukommen) damit betraut, die Abläufe vor Ort sicher, kontinuierlich und zuverlässig zu gestalten.

45 Mitarbeiter mit Schwerbehinderung sind bei Insiva angestellt. Sie ar-

beiten unter marktwirtschaftlichen Bedingungen und werden branchenüblich bezahlt. Die Sparte Kita hatte bei Insiva im Dezember 2015 einen Anteil von 45 Prozent an den täglich produzierten Mahlzeiten.

Die **Speiseplanung** war von Beginn an mit den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) konform. Insiva steht kurz vor dem DGE-Audit zur Zertifizierung. **ane**