

Pionierarbeit in der Schulverpflegung

Durch seine langjährige Erfahrung hat Günther Lehmann die neue Produktionsküche in Bonn selbst geplant und mit dem Fachhändler Algo realisiert. Als Spezialist für Schulverpflegung setzt Lehmann auf Markenpartner – und hat den Flexichef von MKN vor der Markteinführung getestet.

„Schulverpflegung ist ein völlig eigenständiges Thema“, erklärt Günther Lehmann. Der Geschäftsführer von Lehmann`s Gastronomie Service, der zusammen mit seinem Sohn Stefan die Geschäfte leitet, hat sich deshalb nach vielen Jahren von der Seniorenverpflegung verabschiedet, die bis 2005 seine Hauptaufgabe als fest angestellter Küchenleiter war. Damals wurde die Altenheim-Küche ausgliedert und Lehmann machte seinem Arbeitgeber ein Angebot, die Küche selbst zu übernehmen. Seitdem ist er zusammen mit Sohn Stefan Catering-Unternehmer – und das sehr erfolgreich.

Schon 2005 war für die Jungunternehmer klar, dass die Seniorenverpflegung allein nicht ausreichen würde, um profitabel zu arbeiten. Deshalb kamen die ersten Projekte in der Kita- und Schulverpflegung hinzu. Wurden vorher im Altenheim 200 Essen täglich gekocht, waren es ein paar Jahre später im Endausbau der alten Küche 2.000 Essen, die von zwei verschiedenen Teams jeweils für die Bereiche Kinder und Senioren zubereitet wurden. Die Anfragen für die Schulverpflegung stiegen in den letzten Jahren mit Einführung der Ganztageschulen sprunghaft an. „Wir haben dabei festgestellt, dass die Art der Speisen und die Zubereitung für Schüler und Senioren völlig unterschiedlich sind, wenn man bedürfnisorientiert kochen will“, sagt Stefan Lehmann. Der Verpflegungsbetriebswirt, der seine Abschlussarbeit über Schulverpflegung verfasste, hat deshalb vor wenigen Monaten gemeinsam mit seinem Vater entschieden, dass die Konzentration auf die Schulverpflegung sinnvoll sei.

Neue Großküche

„Die Qualität unseres Essens und die zuverlässige Lieferung haben sich schon nach den ersten Aufträgen schnell rumgesprochen, so dass wir in der Vergangenheit viele Anfragen absagen mussten“, erklärt Günther Lehmann. Durch den steigenden Bedarf wurde den Unternehmern schon vor mehreren Jahren klar, dass irgendwann eine neue Großküche bezogen werden müsse, um den steigenden Bedarf zu decken. Inzwischen werden aus dem 2010 fertiggestellten Neubau in Stoßzeiten außerhalb der Ferien über 4.500 Essen täglich geliefert. Mit 115 Mitarbeitern, davon zwölf Führungskräfte, neun Köche und 20 Fahrer, werden 70 Einrichtungen in Köln und Bonn bedient. Dabei liegt die direkte Fahrzeit immer unter 30 Minuten – aus gutem Grund: „Weil sich die meisten Schulen keine Geräte zum Regenerieren leisten können, liefern wir das Essen zu 90 Prozent warm aus. Dabei setzen wir ausschließlich auf Thermoboxen von Blanco CS“, erläutert Stefan Lehmann die derzeitige Situation. Neben der Schulverpflegung kommen mittlerweile auch zahlreiche Event-Caterings für Veranstaltungen am Wochenende hinzu – auch im hauseigenen Restaurant, das von der Öffentlichkeit wie von Mitarbeitern täglich genutzt wird. „Das Zusatzgeschäft mit der Gastronomie und mit Feierlichkeiten am Wochenende steigt kontinuierlich an und macht uns viel Freude“, sagt Lehmann Junior.

Vor allem durch die wachsende Zahl der Schulverpflegungsaufträge sehen sich die Unternehmer allerdings immer stärker als Logistik-Unternehmen. Um die zahlreichen Essen aus einer Kü-



Stefan Lehmann (r.), der zusammen mit seinem Vater Günther das Catering-Unternehmen Lehmann`s Gastronomie Service mit Schwerpunkt Schulverpflegung leitet, konnte mit Küchenchef Daniel Hendricks den Flexichef lange vor der Markteinführung testen.

che zuverlässig zu liefern, bereiten die Küchen-Teams in zwei Schichten die Essen zu. Der Großteil kann dabei durch rechtzeitige Kundenbestellungen geplant werden und wird im Cook & Chill-Verfahren selbständig vorbereitet. Rechtzeitig vor Auslieferung der Essen werden die Speisen dann fertiggegart. „Wir wollen für die Warmverteilung der Speisen so zeitnah wie möglich produzieren, damit die Qualität bis zum Verzehr erhalten bleibt“, erklärt Stefan Lehmann. Deshalb müssten sich Produktion und Auslieferung dreimal vormittags nach den Essenschichten in den Schulen richten.

Pilotküche für Flexichef

Weil die Familie Lehmann seit vielen Jahren ein gutes Verhältnis zum Hersteller MKN hat und die komplette Thermik in der neuen Großküche vom Hersteller aus Wolfenbüttel stammt, hat das Catering-Unternehmen das neue Druckgar-Tiegelgerät Flexichef bereits in der Erprobungsphase getestet. Küchenchef Daniel Hendricks hat viele Gerichte ausprobiert und gemeinsam mit den Systemberatern von MKN die Nutzung optimiert. „Für uns

ist der Flexichef aufgrund der schnellen Produktionszeiten inzwischen ein wichtiger Bestandteil der Küchenabläufe“, sagt der Küchenchef. Denn insbesondere bei spontanen Bestellungen der Schulen müsse in kurzer Zeit produziert und geliefert werden. „Wir sind jetzt so flexibel, dass unsere geplanten Produktionsabläufe nicht mehr durcheinandergebracht werden, wenn zusätzliche Bestellungen reinkommen und nachproduziert werden muss“, sagt Hendricks. Inzwischen hat der Caterer das Gerät übernommen und in den Produktionsprozess integriert. In den übrigen Küchenbereichen setzen Lehmann Senior und Junior ebenfalls auf Markenlieferanten aus dem Großküchenbereich. In der Spültechnik wird ausschließlich mit Meiko-Maschinen gearbeitet. Für die Hygiene ist Ecolab zuständig. Die Kühltchnik kommt von Irinox und Viessmann und größter Food-Lieferant ist Rewe Foodservice. Zuständig für die Einrichtung und Instandhaltung der Großküche ist der Fachhändler Algo aus Bonn, mit dem Günther Lehmann schon sehr lange zusammenarbeitet.



Die gesamt Thermik in der neuen Großküche stammt von MKN. Auch in den übrigen Bereichen vertraut das Unternehmen auf Marken-Lieferanten.

Eigenplanung der Großküche

Die Planung der neuen Produktionsküche hat Günther Lehmann allerdings selbst übernommen. Aufgrund seiner langjährigen Erfahrung habe der Küchenfachmann genaue Vorstellungen davon gehabt, wie die Küche aussehen sollte. Außerdem habe er durch die Kontakte zu vielen Kollegen zwei Jahre lang zahlreiche Küchen besucht und viele Ideen mitgenommen. „Wir haben dann die gesamte Küche mit Klebeband auf dem Boden eines Konferenzraumes abgebildet, damit wir die Laufwege des Personals simulieren konnten“, erklärt Lehmann. Daraus sei dann das Konzept für die Neubauplanung entstanden.

Beim Rundgang durch das Gebäude wird die vorbildliche und praxisorientierte Planung deutlich. Anlieferung und Warenausgabe ebenso wie der reine und unreine Bereich sind deutlich voneinander getrennt. Die Küche kann nur durch eine Hygieneschleuse betreten werden, indem die Hände in ein Desinfektionsgerät von Steripower gehalten werden, das wiederum elektronisch die Türöffnung auslöst. Auch die Lager und die Vorbereitungsküche sind so angeordnet, dass die Produktion nicht durch den Transport oder andere Laufwege verunreinigt oder behindert wird. „Weil ich auf Hygiene allergrößten Wert legen, haben wir das Thema ins Zentrum der Planungen aufgenommen“, sagt Günther Lehmann. Damit können hygienische Risiken nun fast vollständig ausgeschlossen werden.

Kapazitätsgrenzen und Innovationen

Inzwischen ist absehbar, dass auch die neue Küche an ihre Kapazitätsgrenzen stoßen wird. Es ist noch etwas Luft nach oben, doch weitere Anfragen gebe es genug, um das Unternehmen vollständig auszulasten. Günther Lehmann ist allerdings vorsichtig: „Die meisten Aufträge sind extrem knapp kalkuliert, so dass man mit Schulverpflegung nur wenig Gewinn machen kann“, erklärt der Catering-Fachmann und achtet

darauf, nur Aufträge anzunehmen, die eine gute und kindgerechte Essensqualität zu einem angemessenen Preis versprechen. „Wir werden und wollen nicht die günstigsten Anbieter im Markt sein, denn dann können wir keine Qualität mehr bieten“, sagt Lehmann. „Vor allem in Ausschreibungen geht es meistens nicht um Qualität, sondern um einen günstigen Preis. Es ist bei unserem Anspruch aber nicht möglich, bei einem Abgabepreis von unter drei

Euro seriös zu kalkulieren.“ Deshalb versuche er, Ausschreibungen um jeden Preis zu umgehen und vor allem mit Fördervereinen oder Elterninitiativen zu verhandeln.

Allerdings sucht Lehmann immer wieder nach Alternativen auch für den preissensiblen Verpflegungsmarkt. „Wir sind vor allem bei den Food-Lieferanten ständig auf der Suche nach neuen Möglichkeiten, preiswerte Produkte mit gutem Geschmack und hoher Qualität zu finden.“ Jüngstes Beispiel ist ein Grillkäse, der von einem österreichischen Hersteller nun erstmals für Lehmann im Großgebäude geliefert wird.

Beratung notwendig

Der Erfolg von Lehmann`s Gastronomie Service liegt aber nicht nur in der Qualität der Speisen, der Küchenlogistik und der Kalkulation. „Wir beraten auch die Schulen und stellen immer wieder fest, dass die Küchenbetreiber sehr große Probleme haben, weil sie von den öffentlichen Stellen zu wenig informiert werden.“ Das beginne bei den Hygiene-Vorschriften und ende bei technisch unzureichenden Ausgabemöglichkeiten für die Schüler. Viele Schulen hätten auch Ärger mit den Veterinärämtern, weil keine optimalen Voraussetzungen vorhanden seien. Somit leistet Lehmann auch mit seiner Beratung echte Pionierarbeit in der Schulverpflegung.

Dass dieser Service belohnt wird, ist laut Günther Lehmann nicht immer der Fall. „Manche Lehrer sind dann bei den Verhandlungen empört, dass wir mit dem Essen für Schüler Geld verdienen wollen“, wundert sich der Fachmann. Dabei sei es doch offensichtlich, dass ein Catering-Unternehmen profitabel sein müsse, um weiter zu investieren und angemessene Speisenqualität zu bieten. Glücklicherweise gebe es aber die vielen Zusatzgeschäfte, die dem Unternehmen auch langfristige Investitionen ermöglichen. Erweiterungspläne wurden schon erstellt – auch für die Großküche. 

PROFESSIONAL

Der Barista-Spezialitätenprofi mit Festwasseranschluss



GIGA X9c Professional

SWISS MADE



Auf Knopfdruck: Perfektion in jeder Hinsicht für den großen Kaffeebedarf

Die GIGA X9c Professional beherrscht virtuos sämtliche Kaffeespezialitäten von Ristretto bis Latte macchiato – auf Wunsch gleich zweifach. Die Profi-Dampfpflanze mit Temperatursensor begeistert jeden Barista. GIGA Value Protection – einzigartige Serviceleistung im Profi-Bereich beinhaltet umfangreiche Maßnahmen zur Werterhaltung über 25 Monate oder 45.000 Tassen. JURA – If you love coffee.



Besuchen Sie uns auf der IFA vom 31. August bis 5. September in Halle 2.1. am Stand 202.