

## Caterer zieht positive Bilanz

In der Mensa wird das Cook & Chill-Verfahren angewendet

**OSTERHOLZ-SCHARMBECK** Seit August vergangenen Jahres kocht der Bremerhavener Caterer „Geschmackslabor“ das Mittagessen für das Lernhaus im Campus, das Gymnasium, die Integrierte Gesamtschule in Buschhausen (IGS), die Beethovensschule sowie die städtischen Kindertagesstätten. Und das ziemlich erfolgreich, wie das Unternehmen zusammen mit der Stadt kürzlich mitteilte. Das Essen scheint den Geschmack der Gäste zu treffen. „Die Rückmeldungen sind äußerst positiv“, sagte die zuständige Fachbereichsleiterin im Rathaus, Susanne Fedderwitz.

Im Rahmen einer europäischen Ausschreibung hatte die Firma den Zuschlag für die Mittagessenzubereitung erhalten. Die Verträge wurden für zwei Jahre mit einer Option der Vertragsverlängerung abgeschlossen. Täglich werden in den Schulen zwei Gerichte, davon ein vegetarisches, zum gleichen Preis angeboten. Beim Kochen und der Ausgabe wird das Cook and Chill Verfahren angewandt. Dabei werden die frisch zubereiteten Speisen kurz vor ihrem Garpunkt von den Köchen portioniert, in Schalen versiegelt und in speziellen Kühlgeräten in kurzer Zeit auf vier Grad heruntergekühlt. Nach dieser Schnellkühlung wird das Essen dann an die Einrichtungen geliefert. Die gekühlte Speise wird erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrer temperatur erwärmt.

Mit dieser Methode kocht das Geschmackslabor pro Woche 1.700 Essen für die Kitas, 350 für die Mensa, 1.500 für die IGS (jeweils an vier Ta-



Betriebsleiter Mike Kühnl bietet zusammen mit seinem Team von Montag bis Donnerstag jeweils zwei unterschiedliche Tagesgerichte an. Foto: Vogt

gen) und 250 für die Grundschule Beethovenstraße (an drei Tagen). Gekocht wird derzeit nur in der großen und voll ausgestatteten Mensaküche, ab Februar allerdings, so Nina Pohlenz, wolle man auch in der IGS vor Ort kochen.

In der Küche wird das Essen überwiegend für die Schüler gekocht, aber auch auswärtige Gäste haben die Möglichkeit, dort ihre Mittagspause zu verbringen. Die

Mensa kommt einer typischen Kantine gleich. Die Speisen werden mit einem Tablett an der Essensausgabe abgeholt, anschließend sucht sich der Gast einen Platz an einem der zu Reihen aufgestellten Tische. Alle Tagesessen kosten bei einer Online-Vorbestellung über ein spezielles Mensasystem 3,80 Euro. Werden die Speisen an Ort und Stelle bezahlt, kosten sie 4 Euro. (mvo)