

Einzelgastronom gewinnt öffentlichen Auftrag der Schulmensa

Dass man sich mit einer echten Frisch-Koch-Küche gegen Fertigsuppen und Päckchensoßen von professionellen Groß-Caterern durchsetzen kann, hat Walter Huber aus dem schwäbischen Hechingen bewiesen. Der örtliche Einzelgastronom, der seit vielen Jahren hausgemachte Gerichte in einer 15 m²-Küche für sein kleines Lokal mit 20 Sitzplätzen kocht, signalisierte der Stadt, dass er Interesse habe, die im Bau befindliche Schulmensa zu betreiben.

„Und ich dachte immer, öffentliche Aufträge sind nur etwas für große Unternehmen.“

Walter Huber, setzte sich mit seiner Frisch-Koch-Küche gegen etablierte Groß-Caterer durch.

Dem Mensa-Fachausschuss bestätigte er, dass es möglich ist, auf 35 m² mehrere hundert Essen täglich frisch zu kochen, wenn die Ausstattung und Anordnung der Geräte seiner handwerklichen Koch-Konzeption entsprechen.

Die Stadt hat sich gegen den Rat der Küchenfachplaner und Architekten auf das „Experiment“ eingelassen, nachdem die Experten des Institut für Gastro-Konzepte das Kochsystem des

Einzelkämpfers in seinem Restaurant angeschaut und in die bereits vorhandene Mensaplanung der Speisenausgabe und der Küche eingearbeitet haben. Parallel wurden die Ausschreibungskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für gesundes Schulleben deutlich verschärft, um das Kochen mit Fertigprodukten auszuschließen.



Als Moderator hat der Inhaber des Gastro-Instituts persönlich die Erwartungshaltung der Eltern ermittelt und die Anpassung der Ausschreibungstexte begleitet. Die Kücheninvestition lag aufgrund der gezielten Abstimmung an ein Frisch-Koch-System ca. 50% unter den marktüblichen Ausstattungen. Nationale Caterer haben die strengen Frische-Vorgaben der Stadt nicht erfüllen können.

Der regionale Gastronom und sein Team sind betriebswirtschaftlich und organisatorisch in der Lage, nährstoffreiches und frisches Essen bei hoher Gästeteakzeptanz mit Gewinn zu kochen.



Faktencheck (2017)

Branche:	einfache Gastronomie
Typ:	Schulverpflegung
Menge:	ca. 250 Essen täglich
Preis:	3,50 € - 3,80 €