

Mit Backen und Kellnern Kompetenzen erweitern

OSTFILDERN: Schüler schnupern als Helfer im Café Kubino in die Gastronomie-Welt – Betrieb mit neuem Pächter gut angelaufen

Nach den ersten drei Monaten sei er „mehr als zufrieden“, sagt Manfred Kaul, der Geschäftsführer der gemeinnützigen Gesellschaft für Schulung und berufliche Reintegration (SBR). Die in Stuttgart ansässige Non-Profit-Organisation hatte im Spatsommer als Nachfolger der Gourmet Compagnie den Betrieb des Kubino in Nellingen übernommen. Neu ist dort unter anderem ein Café, bei dem Kinder mit und ohne Behinderung in der Produktion und im Service mitarbeiten.

VON HARALD FRIßER

Jungen und Mädchen der Erich-Kästner-Schule (EKS) wirken am Dienstag- und Donnerstagnachmittag an dem inklusiven Kooperationsprojekt mit. Ein sechsbis achtköpfiges Produktionssteam backt Muffins und Kuchen, acht Schüler bedienen die Gäste im Kubino-Restaurant oder helfen hinter dem Tresen. Mit dem Projekt wolle man den Campus-Gedanken im Schulzentrum beleben, sagt Uli Maute, Lehrer an der EKS-Werkreischule. Hauptziel sei der Erwerb von Kompetenzen, die den Schülern später vielleicht den Weg in eine Ausbildungsstelle im Gastronomiebereich ebnen. Hier handle es sich nicht um eine Schülerfirma, betont Maute. Sondern es gehe vor allem darum, dass die jungen Menschen in die Berufswelt schnupern und ihre Fähigkeiten testen und trainieren können. „Bisher funktioniert das gut“, berichtet Dietmar Großschädl,



Welches von den leckeren Stücken darf es denn sein? Nico Kollmann und Stefanie Wurm haben viel Spaß beim Bedienen im Café Kubino im Nellingener Schulzentrum.

Objektleiter im Kubino. „Die Kinder haben keine Scheu. Und es macht ihnen Spaß.“ Unterstützt werden sie von professionellem Service- und Küchenpersonal.

Auch sonst hat sich im Kubino einiges geändert. Auf ausdrücklichen Wunsch der Stadt werden mehr regionale und saisonale Produkte angeboten. Dazu zählen Apfelsaft von Ostfilderner Streuobstwäsen, Karloffeln und ab nächster Woche auch

Ziegenkäse von der Domäne Weil.

Im Restaurant wurden die Öffnungszeiten erweitert. Auf der Speisekarte gebe es jetzt auch mehr vegetarische und einfachere Gerichte, berichtet SBR-Chef Kaul. „Vor allem unsere schwäbischen Mantelaustrichen erfreuen sich großer Beliebtheit.“

Zum Kubino-Betrieb zählt auch die Vermarktung der Stadthalle, die man mit speziellen Angeboten vor allem für Ortsansässige attraktiver machen

will. Ein wesentlicher Geschäftsbe-

reich ist die Mensa. Im Schnitt verkaufe man dort täglich rund 400 Essen, so Objektleiter Großschädl. Zusätzlich werden in der Küche im sogenannten Cook-and-Chill-Verfahren täglich rund 600 Menüs produziert, mit denen die SBR als Caterer

17 städtische Einrichtungen versorgt, Kindertagesstätten und Schulen. OB Christof Bolay ist überzeugt, dass die Stadt mit der SBR einen guten

Partner gewonnen hat. Das zeigten viele positive Rückmeldungen. Man arbeite schon lange sehr gut mit dem Unternehmen zusammen, sagt der Rathauschef. Die SBR betreibe unter anderem in Ruit den Bonus-Markt. Die Aufgabenstellung sei wegen der Paketlösung mit Mensa, Außenhausverpflegung und Vermietung der Halle nicht leicht, aber reizvoll, sagt Geschäftsführer Kaul. Da baue man auf große Erfahrung. Die gemeinnützige Gesellschaft betreibe in Stuttgart mehrere Gasthäuser und beliefert als Caterer Schulen und Kindertagesstätten.

Im Sommer schloss die Stadt mit der SBR einen Fünf-Jahres-Vertrag. Zuvor hatte die Gourmet Compagnie das Kubino zwei Jahre lang geführt. Wegen Differenzen bei der Preisgestaltung hatte man die Kooperation beendet. In der Mensa gab es aber trotz des Pächterwechsels eine Preiserhöhung. Das Essen kostete nun 3,30 Euro, 30 Cent mehr als vorher. Dieser Preis gelte nun auch für die Schüler aus Denkendorf und Neuhausen, berichtet Bolay. Bisher mussten die Auswärtigen 70 Cent mehr bezahlen. Die Stadt Ostfildern subventioniert jedes Essen mit 85 Cent. Ihrem sozialen Auftrag entsprechend, bietet die SBR jungen Menschen die Chance zu einer „assistierten Ausbildung“. Dabei handelt es sich laut Geschäftsführer Kaul um ein von der EU gefördertes Modellprojekt. Bisherlang nur im Kubino könne man die Kombination von speziellen Assistenten und normalen betrieblichen Ausbildern bieten.