

# Jeden Tag 1000 Essen für Mensa und Kitas

Schüler mit und ohne Handicap in Service und Backstube

VON ANNETTE MOHL

**OSTFILDERN.** Täglich rund 1000 Essen für Mensa, Schulen, Kindergärten und Kitas. Dazu die Bewirtschaftung der Stadthalle Kubino, das Restaurant im Kubino und Catering. Die gemeinnützige Gesellschaft für Schulung und berufliche Reintegration (SBR) hat sich mit diesem Leistungspaket ganz ordentlich was ans Bein gebunden. Doch drei Monate nach dem Start in der Großküche in Ostfildern-Nellingen ist der Geschäftsführer, Manfred Kaul, rundum zufrieden. Und nicht nur er: OB Christof Bolay ist sicher, unter den Bewerbern für die Großküche den richtigen ausgewählt zu haben. Die Resonanz aus der Schülerschaft sei positiv, und die Nachfrage nach den Menüs wachse.

Ein Wechsel war fällig, weil der bisherige Betreiber sich außer Stande sah, für die gezahlten Preise noch länger ordentliche Mahlzeiten auf den Tisch zu bringen. Bis dahin zahlten die Eltern drei Euro für jede Schulmahlzeit – jetzt sind es 3,30 Euro. Die Stadt legt noch einmal 85 Cent pro Kindermenü drauf.

In Stuttgart ist die SBR kein unbeschriebenes Blatt. Sie ist dort etwa für das Hotel Gambirinus in Vaihingen, den Biergarten MaxS am Max-Eyth-See oder das Olümp (Haus des Sports) tätig, außerdem betreibt sie den Bonus-Markt in Ostfildern-Ruit. Aus diesem Mitarbeiter-Pool kann die SBR, so Kaul, auch Situationen meistern, die viel Personal erfordern.

Die Menüs werden in der Großküche im Kubino weiterhin im sogenannten Cook-and-Chill-Verfahren hergestellt. Zunächst wird also gekocht, alles auf 90 Grad erwärmt. Ein Teil wird dann direkt in der Mensa angeboten, wo sich an Werktagen im Schnitt mehr als 400 Schüler anstellen. Der

andere Teil der Mahlzeiten wird sofort auf vier Grad abgekühlt und am nächsten Vormittag an weitere Schulen im Stadtgebiet sowie Kitas und Kindergärten ausgeliefert. Dort werden die Speisen in einem Spezialgerät wieder erwärmt. Im Restaurant hat die SBR das Angebot abgeändert. Die Öffnungszeiten wurden erweitert und die Karte volkstümlicher aufgestellt, so Manfred Kaul. Es gibt jetzt mehr einfache Gerichte und Vesper. Auch gilt das Augenmerk zunehmend regionalen Produkten. So wird Apfelsaft von Ostfilderner Streuobstwiesen ausgeschenkt, die Kartoffeln stammen aus Bad Cannstatt und der Ziegenkäse vom Ziegenhof Domäne Weil in Ostfildern.

## Schüler können neu erworbene Kompetenz in der Gastronomie in ihre Ausbildung mitnehmen

Die SBR ist seit 1991 in der Qualifizierung, Beschäftigung und Aus- und Weiterbildung von am Arbeitsmarkt benachteiligten Menschen tätig. In diesem Sinn hat sie am Kubino gemeinsam mit der Erich-Kästner-Werkrealschule auch ein Schnupper-Projekt für Schüler mit und ohne Handicap initiiert. Acht Schüler machen sich ganz freiwillig schon frühmorgens in der Backstube nützlich und weitere acht bedienen im Restaurant die Gäste. „Wir haben Schülern hier immer schon Gelegenheit gegeben, ein paar Tage oder Wochen ein Schülerpraktikum zumachen“, sagt der Leiter des Kubino, Dietmar Großschädl. Das neue Konzept mit der Erich-Kästner-Schule knüpfe daran an. „Das ist ein Kompetenzerwerb, den die Schüler in ihre Ausbildung mitnehmen können“, ergänzt Manfred Kaul.

Stuttgarter Nachrichten  
28.11.13

hts-

choko-  
-Beutel

nfiserie  
ne

Alkohol,

Grundpreis

RIA

dtstraße