

KULMBACH STADT



Menüfaktor sorgt für
leckeres und gesundes Essen
KULMBACH STADT, SEITE 13



Hohe Qualitätsansprüche und ein klares Ja zur Integration: Die Menüfaktor bietet Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Beeinträchtigung.

Mehr als eine Großküche

MENÜFAKTUR Wie aus Lebensmitteln köstliche Gerichte werden und wie diese – auch während der Corona-Krise – zu ihren „Essern“ kommen.

Kulmbach – Schmeckt das Essen eigentlich besser, wenn man weiß, wer es liebevoll zubereitet hat? Bei den frischen und vielfältigen Gerichten der Menüfaktor Kulmbach scheint eine Steigerung kaum möglich. Oder doch? 54 Mitarbeitende sorgen jeden Tag dafür, dass rund 2700 Portionen an ihre „Esser“ kommen. Dazu gehören die Annahme der Waren, die überwiegend von regionalen Partnern geliefert werden, ihre Lagerung und Zubereitung.

„Heute ist ein guter Tag“

Durch einen Gang des lang gezogenen Gebäudes in der E.-C.-Baumann-Straße flitzt Marianne. „Heute ist ein guter Tag“, erzählt die blonde Frau allen, die sie trifft und steckt mit ihrer Energie an. Vor ihrer Anstellung als Spülkraft hatte sie es nicht einfach gehabt in ihrer Berufslaufbahn. Die Menüfaktor hat sie aufgefangen und bietet ihr einen geschützten Rahmen.

Betriebsleiterin Marina Lofink kennt alle Biografien ihrer Mitarbeitenden – und nicht nur auf dem Papier: „Hier arbeiten Menschen, die auf dem norma-

„Bei uns geht es zu wie in einer Großfamilie.“



MARINA LOFINK
Betriebsleiterin

len Arbeitsmarkt keine Chancen haben würden, dort nicht richtig Fuß fassen könnten. Sie würden verloren gehen – aus unterschiedlichen Gründen.“ Die Hälfte der Frauen und Männer besitzt ein anerkanntes Handicap. Sie arbeiten Hand in Hand mit den anderen Mitgliedern des Teams zusammen, das Küchenteam täglich von 6.30 bis 15.30 Uhr, das Spülteam zeitversetzt.

Bei zusätzlichen Aufträgen oder Catering ist aber auch mal Wochenend- oder Servicearbeit nötig. Doch auch bei diesem Dienstplan achtet Marina Lofink auf die persönliche Situa-

tion ihrer Mitarbeitenden. Es gehe zu „wie in einer Großfamilie“, lacht die Chefin.

Zwar fielen und fallen coronabedingt einige Aufträge weg, doch in der Küche selbst hat sich durch die Pandemie wenig verändert: Die Hygieneschleuse, regelmäßige Reinigung der Gerätschaften und Räume sowie eine Mund-Nase-Bedeckung und Handschuhe gehörten auch schon vor der Krise zum Standard der Menüfaktor.

Mit Herzblut und Rücksicht

Dagegen stellte das kurzzeitige Zwei-Schicht-System und die dreimonatige Kurzarbeitsphase für viele Mitarbeitende eine starke psychische Belastung dar. Auch die momentane Unsicherheit merke man den Frauen und Männern an. Denn: „Das Kochen steht bei uns nicht im Vordergrund, das kann man lernen. Es geht eher darum, eine Chance und Selbstbewusstsein zu geben – in einem geschützten Rahmen.“

Dieser besteht aus Herzblut, Verständnis und ganz viel Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse. Durch das moderne „Cook &

Chill“-Verfahren wird der Arbeitsumfang nicht geringer, der Zeitdruck jedoch weniger. Die Speisen werden frisch zubereitet, innerhalb von 90 Minuten auf zwei bis drei Grad abgekühlt und bei diesen Temperaturen gelagert, portioniert und zum Kunden transportiert. Direkt am Ausgabeort werden die Speisen mit Hilfe eines Konvektomats vitaminschonend auf die Verzehrer temperatur regeneriert.

Zu den fünf Fahrern gehört Werner aus Obernsees, der über 30 Jahre lang Karosseriebauer war. Ein Burn Out zwang ihn zur Pause. Seit fünf Jahren schöpft der 58-Jährige nun Energie. red

Hintergrund

Die Menüfaktor ist ein Integrationsbetrieb der Diako-Oberfranken gGmbH. Gesellschafter sind das Diakonische Werk der Dekanate Kulmbach und Thurnau, die Geschwister-Gummi-Stiftung, das Diakonische Werk-Stadtmission Bayreuth und die Lebenswerk gGmbH, ein Unternehmen der Diakonie Bayreuth. red

Diako

ERNÄHRUNG

Struktur im Tagesablauf

Kulmbach - „Ein gutes Essen bringt gute Leute zusammen.“ Dabei hat Sokrates in der griechischen Antike sicher noch nicht an die Menüfaktur Kulmbach gedacht. Rund 2700 Menüs verlassen täglich die Küche des Integrationsbetriebs der Diako-Oberfranken gGmbH und bringen ihren „Essern“ Genuss, neue Energie und Ansprache.

Dabei spielt Individualität eine große Rolle. Senioren können beim Angebot „Essen auf Rädern“ aus Vollkost oder leichter Kost wählen. Viele freuen sich beispielsweise auf Leberknödelsuppe, blaue Zipfel, Bratwürste oder regionale Leibspeisen wie den Sonntagsbraten – geliefert auf hochwertigem Porzellan.

Kinder würden bei diesen Gerichten vermutlich die Nase rümpfen. Daher trennt die Menüfaktur ganz genau ihre Zielgruppen und deren altersspezifischen Bedürfnisse. Die Kleinsten (ab sechs Monaten) sind von kleinen Gabelspaghetti statt un-

Gleichzeitig können neue Menüvariationen oder Lebensmittel probiert werden, die manche sich bisher noch nicht vorstellen konnten.

Das betrifft auch das Angebot „Essen auf Rädern“: Viele Senioren warten schon auf ihr Mittagessen – „aber manchmal ebenso sehr auf den Fahrer“, weiß Marina Lofink. Viele kennen sich seit Jahren und tauschen sich über ihren jeweiligen Alltag oder den bevorstehenden Enkelbesuch aus – oder eben nicht. Einsamkeit ist eine leider weit verbreitete Tatsache hinter Kulmbachs Türen. Die kurzen, aber regelmäßigen Gespräche zwischen Kunde und Fahrer haben bis vor wenigen Monaten einen festen Tagesbestandteil vier Menschen gebildet. Durch die Corona-Krise können die Menüs derzeit nach einem Klingeln nur vor die Haustür geliefert werden. Lediglich bei bettlägerigen Kunden betreten die Fahrer die Wohnungen mit Mund-Nase-Bedeckung.

handlicher Spaghetti oder Gurkensalat statt großem Blattsalat ganz begeistert. Auch Püriertes oder Weiches steht auf dem Plan wie etwa Zucchini-Bratlinge: gewürzarm und abgestimmt auf Körperentwicklung, Kaufähigkeit und Motorik.

Auch Pizza im Angebot

Dagegen tasten sich die Kindergartenkinder mehr und mehr an neue Lebensmittel heran. Auch die Schulkinder kommen in den Genuss von Speisen, die nach einem langen Unterrichtstag neue Energie geben und trendig sind – zum Beispiel Lasagne oder Pizza. Auch eine Nachspeise darf bei allen sein.

Durch regelmäßige Fortbildungen der Mitarbeitenden und das Feedback der Kunden werden die Speisepläne im Rahmen der Möglichkeiten optimiert. Selbstverständlich folgt sie den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, denn so bieten die frischen Speisen ohne Geschmacksverstärker die Basis für eine gesunde Entwicklung, hohe Leistungsfähigkeit oder schnelle Regeneration.

Während das gemeinsame Mittagessen in Kitas oder Schulen Teil des pädagogischen Konzepts ist, bietet es älteren Menschen in Seniorenwohnanlagen Struktur in ihrem Tagesablauf.

110 mal „Essen auf Rädern“

Die derzeit fünf Frauen und drei Männer liefern heute im Durchschnitt täglich 110 Menüs in Stadt und Landkreis Kulmbach aus. Am Samstag sind es weniger. „Da merkt man, dass manche Angehörige dann für die Senioren Zeit haben“, erklärt die Betriebsleiterin. Und noch etwas beobachtet sie: Viele ältere Menschen fragen derzeit vorsichtig nach italienischen Klassikern statt dem Sonntagsbraten mit Kloß. *red*



Viele Fahrer sorgen dafür, dass die leckeren Menüs ankommen - etwa in Kindergärten, Kantinen oder Senioreneinrichtungen. Fotos: privat

Menüfaktor

Täglich 2600 Speisen

DIAKONIE Regionalbischöfin Dorothea Greiner besuchte die Kulmbacher „Menüfaktor“. Der Integrationsbetrieb beliefert Einrichtungen in ganz Oberfranken.

Kulmbach - „Ich bin begeistert, mit wie viel Herzblut und Liebe hier gearbeitet wird.“ Dieses Fazit zog Regionalbischöfin Dorothea Greiner bei ihrem Besuch in der Kulmbacher „Menüfaktor“. Der Integrationsbetrieb in der E.-C.-Baumann-Straße ist eine Tochterfirma der Diakonischen Werke Kulmbach und Bayreuth sowie der Geschwister-Gummi-Stiftung.

Täglich verlassen durchschnittlich 2600 Essen die Küche und werden an Kunden in ganz Oberfranken geliefert – vor allem an Kindertagesstätten, Horte, Schulen, Senioreneinrichtungen, Kirchengemeinden oder Werkskantinen. Auch große Veranstaltungen wie Abschlussbälle oder Feierlichkeiten werden von der Integrationsküche „Menüfaktor“ beliefert.

„Zu den ganz unterschiedlichen Gerichten, die täglich zubereitet werden, kommen noch 20 Sonderkostformen.“

MARINA LOFINK
Betriebsleiterin

Mit dem von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen modernen Kochverfahren „Cook & Chill“ werden die verschiedenen Speisen täglich frisch zubereitet und anschließend auf drei Grad Celsius abgekühlt.

Optimaler Geschmack

Der Transport zum Kunden erfolgt in Kühlfahrzeugen. Vor Ort in den Einrichtungen werden die Speisen dann vollendet, so dass die Qualität, die Vitamine und der Geschmack optimal erhalten bleiben.

„Zu den ganz unterschiedlichen Gerichten, die täglich zubereitet werden, kommen noch 20 Sonderkostformen“, erklärte Betriebsleiterin Marina Lofink.

„So gibt es zum Beispiel püriertes Essen, laktosefreie Gerichte oder besondere Vorgaben bei Allergien oder Krankheiten, die zu beachten sind.“

Besonders beeindruckt war die Regionalbischöfin, dass zum Beispiel frische saisonale Kräuter verwendet oder Kartoffelpuffer aus frisch geriebenen Kartoffeln aus der Region zubereitet werden. Der italienische Chefkoch Sante Conte erfreute

sie mit einer leckeren Kostprobe.

Das Besondere an der „Menüfaktor“ ist die Integration. In dem Haus arbeiten über 50 Beschäftigte, ein großer Teil davon mit Beeinträchtigung oder Behinderung.

Viele von ihnen sind über 50 Jahre alt und haben auf dem regulären Arbeitsmarkt keine Chance mehr, so wie Wolfgang K.: „Ich konnte aus verschiede-

nen Gründen nicht mehr in meinem bisherigen Beruf arbeiten. In der Menüfaktor kann ich meine beruflichen Erfahrungen weiter einbringen“, schilderte er der Regionalbischöfin.

Große Bewunderung fand Greiner besonders für das gute Miteinander im Team der „Menüfaktor“. Geschäftsführer Karl-Heinz Kuch dazu: „Die hier praktizierte Zusammenarbeit ist echte Inklusion.“ red



Regionalbischöfin Dorothea Greiner (links) und die Betriebsleiterin der „Menüfaktor“, Marina Lofink, mit einem Riesebund Petersilie

Foto: privat