

„Cook & Chill“ für über 1.000 Schüler gestartet

WOLFSBURG (ph). An zehn Wolfsburger Grundschulen und einer Förderschule mit Primarstufe ist nach den Herbstferien ein neues Verpflegungskonzept gestartet. Zuvor waren Baumaßnahmen und neue Versorger notwendig.

Täglich 1.000 Essen für Wolfsburgs Schüler zubereiten – kein Problem für die Betriebsgastronomie von Volkswagen. Der Leiter der VW-Gastronomie Hans Ulrich Stieb konnte bereits auf einige Erfahrung mit den kleinen Gästen verweisen, denn VW hatte im vergangenen Jahr bereits die Versorgung der Neuen Schule übernommen. Gemeinsam mit der Dussmann-Gruppe aus Magdeburg übernahm die VW-Service-Factory jetzt auch die Versorgung des Wolfsburger Nachwuchses an elf verschiedenen Bildungseinrichtungen.

Das Essen wird dafür vor-

bereitet angeliefert, aber erst direkt an den Schulstandorten mit neu eingebauten Dampfgarern regeneriert und kommt sofort nach der Zubereitung ohne lange Standzeiten auf den Tisch. Zusätzlich soll die Mahlzeit durch frischen Salat, Rohkost und Obst ergänzt werden.

So gab es am ersten Schultag nach den Herbstferien Nudeln mit Bolognese-Sauce und zum Nachtisch frisches Obst. „Es wird auch Mal eine Süßspeise geben – aber nicht nur“, betont Hans-Peter Kramer, Projektleiter von der VW-ServiceFactory.

Bei den Mahlzeiten soll ein normales Essen und eine ve-

getarische Variante angeboten werden und auch auf Allergien können die Versorger reagieren. Es gibt aber auch etwas, was überhaupt nicht auf den Tisch kommt: „Wir verwenden kein Schweinefleisch“, berichtet der Projektleiter. Kinder muslimischen Glaubens haben somit keine Probleme.

„Zusätzlich mit dem zweijährigen Auftrag für die Versorgung der Schulen wurde auch ein Qualitätszirkel mit Beteiligung durch Eltern, Schulleiter und der Schulträger gegründet“, erklärt der stellvertretende Geschäftsbereichsleiter Schule, Timo Kaupert.

Allerdings: Der Essenspreis wurde angehoben und die Eltern müssen sich für ein halbes Jahr im Voraus für das Schulesen entscheiden.



Ein Nachschlag ist immer möglich – dadurch, dass keine warmen Speisen geliefert werden, sondern die Erhitzung vor Ort geschieht, können die Köche genau portionieren und nachliefern.