

Interview mit Frau Müller

(Betriebsleiterin in der Schulkantine „Lecker Essen“)



Vielen Dank, dass Sie sich kurz etwas Zeit nehmen um mir ein paar Fragen zu beantworten! Von wem bezieht oder bekommt denn die Schulkantine die Lebensmittel?

Frau Müller: Wir werden von verschiedenen Großhändlern beliefert. Hauptsächlich sind es aber zwei. Und wir beziehen die Brötchen und das Brot von einer Bäckerei hier im Ort. Auch dieser beliefert uns.

Wie oft kommt der Lieferant und was liefert er dann?

Frau Müller: Einmal in der Woche kommen die Großhändler, und der Bäcker liefert jeden Tag. Der eine Händler liefert allgemeine Waren, wie Trocken- und Konservenware, und der andere liefert das Obst und Gemüse. Wir kaufen auch oft frische Salate im Einzelhandel hier um die Ecke. Dafür fahre ich meistens mit dem Auto schnell hin oder halte auf dem Hinweg dort an und besorge alles. Da es sehr schwierig ist die Nachfrage einzuschätzen, haben wir dann auch schon mal recht viel übrig. Es kommt aber auch mal vor, dass wir nochmal zum Supermarkt müssen und frische Salate holen.

Handelt es sich bei den Lebensmitteln, wie z. B. Obst und Gemüse, um Erzeugnisse aus dem konventionellen Anbau oder dem biologischen Anbau? Oder gilt dies ggf. nur bei bestimmten Produkten?

Frau Müller: Unser Obst und Gemüse bestellen wir. Vom Preis her glaube ich nicht, dass es sich um einen biologischen Anbau handelt. Wir haben soweit ich weiß keine Bio-Produkte im Angebot. Wir müssen viel auf den Preis achten und das widerspricht sich meistens mit den regionalen Angeboten oder auch mit Bio-Lebensmitteln. Im Herbst aber kaufen wir Kartoffeln, Kohl, Kürbis und einiges mehr von einem Bauern aus der Gegend. Dies machen wir aber nur im Herbst, wenn die Ernte durch ist.

Werden alle Lebensmittel frisch geliefert oder sind auch Fertigprodukte dabei?

Frau Müller: Ja, wir haben auch TK-Ware, also Tiefkühlprodukte, wie z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Mischgemüse, Zwiebelringe und einiges mehr. Immer frisch sind aber die Salate, Gurken, Tomaten und Paprika. Die tiefgekühlten Lebensmittel sind manchmal besser, weil wir nicht immer die Zeit haben alles zu waschen und klein zu schneiden. Wir haben aber keine Fertigprodukte als ganzes Gericht im Angebot, da wir die Speisen alle jeden Tag frisch zubereiten. Auch Joghurt und Desserts und so ...

Wie viele Personen arbeiten denn derzeit in der Kantine?

Frau Müller: Wir beschäftigen zwei festangestellte Verkäuferinnen und eine hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, die aber auch im Hauswirtschaftsraum tätig ist. Und ich natürlich! Aber ich werde von der Schule eingesetzt. Die anderen hingegen werden vom Förderverein des Cafés bezahlt. Jeden Tag sind dann auch noch Schüler da, die z. B. Brötchen schmieren oder bei der Mittagszubereitung helfen. Ach ja, wir haben auch noch zwei Auszubildende als Hauswirtschaftlerinnen und zwei Fachpraktikanten. Diese werden aber alle von einem externen Träger bezahlt.

Muss die Kantine im Monat einen bestimmten Betrag erwirtschaften oder ist das egal, weil sie von der Schule gefördert wird?

Frau Müller: Die Kantine muss sich selbst tragen. Wir müssen im Monat mindestens 2.800 Euro einnehmen, um die Mitarbeiter bezahlen zu können, die dem Förderverein unterliegen. Und wenn mal mehr übrig bleibt, kaufen wir davon neue Geräte. Im Moment ist z. B. mal wieder ein Kühlschrank kaputt.

Das war es auch schon! Vielen Dank für die vielen Informationen und das nette Gespräch!