REBIONAL ist Caterer des Jahres 2013!

**Gewinner in der Kategorie "Newcomer und regionale Spezialisten" : REBIONAL**

Das Siegerkonzept von Rebional:

**Im Rahmen des Hamburger Schulprojektes Tor-zur-Welt hat sich Rebional den ökonomischen, ökologischen und ethischen Herausforderungen gestellt und ein hochwertiges Bio-Schulverpflegungskonzept umgesetzt.** Und zwar in einem Gebiet, das als sozialer Brennpunkt mit einer 80-prozentigen Migrationsquote bekannt ist. Insofern sind die Anforderungen an die Verpflegung unter religiösen und ethnischen Aspekten eine weitere Herausforderung. Ca. 1.000 Mahlzeiten mit einer 75-prozentigen Bio-Lebensmittelquote werden täglich frisch in der Schulküche produziert. Für mehrere Nutzergruppen stehen vier verschiedene Darreichungsformen zur Verfügung: Essen in Tischgemeinschaften für die jüngsten Schüler, das Free-flow-Verfahren für die 5. und 6. Klasse. Und für Schüler in den höheren Klassen Free-Flow bzw. Tellergerichte im Spontankauf. Lehrer, Mitarbeiter und Externe können dazwischen wählen.

Kern des Konzeptes, dessen Prozesse, Rezepturen und Speisepläne Grundlage für weitere Bio-Schulrestaurants sind, sind die drei Säulen Ehrlichkeit, Ess- und Küchenkultur sowie Steuerungs- und Prozesskompetenz. Das heißt, der Caterer legt Wert auf Eigenfertigung und einem geringen Vorfertigungsgrad, um den Gerichten in der Küche noch eine eigene Note geben zu können. Entsprechend hoch sind die Anforderungen an die Lieferanten: Unter anderem erwartet Rebional Flexibilität hinsichtlich der Liefertermine, eine angemessene Preisgestaltung sowie Angebote von Serviceleistungen. Es gibt keinen Zentraleinkauf.

Konzeptionell bezieht Rebional die Lehrer und Schüler mit ein. Küchenerklärungen und klassenweises Mittagessen wird in das pädagogische Schulkonzept eingebunden. Die Abrechnung übernimmt ein externer Partner. Sie erfolgt bargeldlos, abgebucht wird von einem Referenzkonto, auf das die Eltern ein Guthaben hinterlegen. Bei Anspruchsberechtigten werden Mehraufwendungen vom entsprechenden Amt der Stadt übernommen. Sein Know-how und die Erfahrungen, die der Caterer in Hamburg gesammelt hat, fließen in eine neue Bio-Zentralküche am Firmensitz von Rebional im nordrhein-westfälischen Herdecke ein.