

## PRESSEINFORMATION

Best Case

### Rebional kocht für Bildungszentrum in Hamburg

**Herdecke/Hamburg.** Das Tor zur Welt steht mitten im bunten Stadtteil Hamburg-Wilhelmsburg mit achtzig Prozent Migrationsquote. In diesem Bildungszentrum werden seit 2013 in einer Mensa für drei Schulen rund 1.400 Schülerinnen und Schüler mittags versorgt. Die eigene Produktionsküche unter der Leitung des Herdecker Bio-Gastronoms Rebional arbeitet mit regionalen Lebensmitteln, die frisch gekocht werden und einen hohen Bio-Anteil haben. Ein mutiges Projekt, das nach vier Jahren als absolut erfolgreich eingestuft werden darf.

*„Hier im Tor zur Welt freuen wir uns jeden Tag über die umfassende Versorgung durch Rebional. Täglich gibt es ein abwechslungsreiches, gesundes Essen. Neben der Mensa und dem Kiwi-Bistro ist auch unser Inselcafé für das Team des Bildungszentrums, Eltern und Nachbarschaft ein wichtiger täglicher Treffpunkt“,* beschreibt Geschäftsleiterin Theda von Kalben das Herzensprojekt. Insgesamt geht es um die Verpflegung von drei Schulen, die Mitarbeiterschaft des Bildungszentrums und externe Gäste. In der neu errichteten Küche sind 16 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angestellt, bewirtschaftet werden neben der großen Mensa auch ein Café und ein Bistro. Außerdem wird ein Veranstaltungs- und Eventservice mit frischen Bio-Speisen und -Getränken angeboten. Alle eingesetzten Lebensmittel haben eine Bio-Quote von mindestens 35 Prozent. Rebional ist zertifizierter Bio-Gastronom (EU-Bio-Siegel und DGE-Zertifikat) der Gemeinschaftsverpflegung, betreibt die Küche und war schon bei der Planung im Boot. *„Wir von Rebional freuen uns besonders, im Tor zur Welt hochqualitative Kinderverpflegung in Bio-Qualität in einem sozial nicht ganz unproblematischen Stadtviertel anbieten zu dürfen. Im Sinne von Nachhaltigkeit setzen wir in Wilhelmsburg die Aspekte Ökologie, Ökonomie und Soziales für Schulverpflegung bestmöglich um, damit wir letztendlich den Kindern täglich ein leckeres Essen gewährleisten können,“* bestätigt Detlef Conradi, Vertriebs- und Geschäftsbereichsleiter Nord von Rebional.

#### Was bedeutet Bio in der Schulverpflegung?

Bio bedeutet, zu produzieren, ohne Ressourcen, Ökosysteme und Umwelt unnötig zu belasten. So wurden beispielsweise neue Lieferanten aus der Region gesucht, geprüft und eingebunden. Fleisch, Gemüse und Obst kommen direkt aus dem Umland. Auch hier konnte Rebional mit Erfahrung und Kontakten helfen.

Die Produktionsküche verarbeitet folgende Lebensmittel aus biologischem Anbau:

- Gewürze, Obst und Gemüse, Milchprodukte
- Reis, Mehl, Stärke, Kartoffeln, Schmelzflocken, Zwieback, Müsli, Nudeln, Hülsenfrüchte

### **Wie wird gekocht?**

Es wird nach dem Cook-and-Serve-System frisch gekocht, Tütenprodukte gibt es nicht. So werden zum Beispiel Soßen und Brühen selbst angesetzt und Desserts wie Pudding oder Fruchtojoghurts eigenhändig zubereitet. Convenience-Produkte kommen nur bis Stufe zwei von fünf zum Einsatz, also ungewürzte, kochfertige, aber nicht gegarte Lebensmittel. Gemüse, Salat und Obst werden täglich frisch geputzt, geschnitten und verarbeitet. Ein ganz besonderer Ansatz ist, dass das Tor zur Welt auch teilweise zu einem Arbeitsplatz für Mütter der Schüler\*innen wurde: Aus anfänglichem Input für neue Gerichte anderer Kulturkreise wurden Minijobs und für Rebional bundesweite Rezept-Inspirationen.

### **Kinder sind Gäste**

Damit die vielfältigen Anliegen von drei Schulen berücksichtigt werden können, tagt der Mensa-Beirat alle zwei Monate. Das Team von Rebional bespricht mit dem Team, der Lehrerschaft, Schüler\*innen und Elternvertretungen, was im laufenden Betrieb verbessert werden und wie die Qualität weiter gesteigert werden kann. Ein Dauerthema ist die Lärmbelastung in der Mensa, weswegen ein Flüstertag eingeführt wurde. Besondere Essenswünsche werden vorgebracht, diskutiert und wenn möglich umgesetzt. Themen sind beispielsweise, warum es nicht mehr als eine Fischfrikadelle pro Kind gibt und warum kein Halal-Essen gekocht wird. Auf Wunsch der Erwachsenen wird versucht, Verpackungsmüll und Einwegbecher zu reduzieren. Außerdem wird grundsätzlich auf die Ansprüche von Kindern eingegangen: beispielsweise kann man beide Enden einer Putenwurst einschneiden, damit diese sich später im heißen Fett aufrollen und in kleine Kraken verwandeln. *„Natürlich ist es dieselbe Wurst, aber den Kindern schmeckt sie so einfach besser“*, erzählt Rebional-Betriebsleiterin Larissa Wächter. Es ist die Liebe zum Detail, die frische, vielseitige Küche und der Anspruch, die Kinder als Gäste zu verköstigen, die das Verpflegungskonzept im Bildungsprojekt Tor zur Welt so erfolgreich machen. Statt Kantinenküche hat das Mittagessen hier Hotelniveau.

### **Einfache Prozesse**

Abgestimmt mit dem Stundenplan, wird in mehreren Schichten gegessen. *„Wir wollen Tischkultur vermitteln“*, sagt Conradi. Dazu gehört, dass die Grundschüler\*innen ihren Tisch selbst decken, gemeinsam im Klassenverbund mit einer Betreuungskraft essen und das Geschirr wieder abtragen. Es kommen richtiges Geschirr und echte Gläser zum Einsatz – auch, wenn das gelegentlich zu Bruch führt. Ab der fünften Klasse essen die Kinder und Jugendlichen im Free Flow-System per Buffet. Zur Auswahl stehen ein bis zwei Tagesmenüs mit Fleisch oder Fisch, Gemüse und Beilagen, ein Pasta- und ein Salatbuffet, sowie Desserts und der Zugang zu den Wasserspendern.

Die Abrechnung erfolgt bargeldlos über den externen Partner Pair Solutions. Am Mensaeingang wird der Essensbetrag von 3,50 Euro von der Chipkarte der Schüler\*innen abgebucht. *„Die Eltern registrieren ihre Kinder und melden sie zum Essen einfach online von zu Hause an. Auch einzelne Tage oder nur ein Tellergericht sind buchbar. Informationen zum Kind können online hinterlegt werden, zum Beispiel, dass eine vegetarische Ernährung gewünscht wird oder auf Lebensmittelunverträglichkeiten zu achten ist“*, erklärt die Betriebsleiterin. Das

Guthaben wird durch Pair Solutions per Lastschriftverfahren von den Eltern eingezogen und einem Referenzkonto gutgeschrieben. Eltern werden von Pair Solutions per App oder E-Mail über den Kontostand und notwendige Lastschriften informiert. *„Mithilfe dieses Abrechnungssystems ist auch eine Integration der bedürftigen Schülerinnen und Schüler einfach.“*

### **Positives Fazit nach vier Jahren**

*„Das Tor zur Welt ist für uns ein Prototyp einer regionalen und nachhaltigen Bio-Schulverpflegung mit Leuchtturmwirkung“,* so Detlef Conradi von Rebional. Denn trotz problematischem Stadtviertel gelingt die Umsetzung des anspruchsvollen Versorgungskonzepts sehr gut. Rebional sei als Partner sehr hilfreich gewesen, denn das Unternehmen verstehe sich auch als Lernender, so die einhellige Meinung des Hamburger Teams. *„Wir hatten ein konstruktives Miteinander mit dem Ziel, möglichst viele Kinder und Jugendliche an den Tisch zu bekommen und ihnen ein tolles, ausgewogenes Essen anzubieten. Unsere gemeinsame Devise war: Nie aufgeben, immer wieder neue Konzepte wie unsere Lehrküche entwickeln, Außerdem ist uns sehr am intensiven Austausch mit Eltern und Schule auf höchst konstruktivem Niveau gelegen“,* fasst Conradi zusammen. Und auch die Sicht des Bildungszentrums ist sehr positiv. Theda von Kalben sagt: *„Unsere Schülerinnen und Schüler und das pädagogische Personal genießen die frisch zubereiteten, vielfältigen und gesunden Mahlzeiten. Besonders gelungen ist das täglich wechselnde, umfassende Salatbuffet. Auch auswärtige Gäste sind begeistert von der Qualität der Versorgung. Rebional unterstützt uns darüber hinaus bei den vielfältigen Bildungsprojekten, wie dem jährlichen Fastenbrechen unseres interreligiösen Gesprächskreises, Catering für interne Veranstaltungen, Ausbildung neuer Teammitglieder und Workshops mit Kindern.“*

Das sehen wohl auch die Schülerinnen und Schüler so, wenn man sich die Rückmeldungen aus dem Mensa-Beirat ansieht:

- *„Wir freuen uns, dass wir so eine schöne Mensa haben.“*
- *„Sehr lecker sind die vielen vegetarischen Angebote und die Salatbar.“*
- *„Es gibt immer ausreichend Wasser, das man sich in den Krügen an den Tisch holen kann.“*
- *„Besonders lecker sind die Gemügesticks, Tortellini und Pfannkuchen.“*

Besonders stolz sei man über die Zusammenarbeit mit einem Integrationsbetrieb seit April 2018: Rebional unterstützt gemeinsam mit dem Hamburger Bildungszentrum die Integration von behinderten Menschen im Arbeitsmarkt.

**(Zeichen: 8.221)**

*Interview mit Theda von Kalben, Geschäftsleitung Bildungszentrum Tor zur Welt*

**Was war das Ziel, weshalb Sie mit einem neuen Caterer durchgestartet sind und warum sollte es Biokost sein?**

Mit dem Neubau zur Einrichtung der Ganztagschulen wurde die Essensversorgung ganz neu aufgestellt. Es entstand eine neue Produktionsküche, gesunde Ernährung spielte für die Schulen eine besondere Rolle. Bei der Konzeptentwicklung der Essensversorgung wurden die Schulen von Ökomarkt e.V. beraten. Ziel war es, eine ausgewogene Ernährung für alle Nutzer der Mensa anzubieten. Insbesondere auch vor dem Hintergrund, dass es sich um einen Stadtteil mit schwieriger sozialer Lage handelt, in dem gesunde Ernährung bei vielen Familien eine untergeordnete Rolle spielt. Die Schulen wollten mit dem Projekt außerdem die Förderung der Esskultur als pädagogischen Auftrag umsetzen.

**Wie kam die Zusammenarbeit mit Rebional zustande?**

2013 gab es eine Ausschreibung des Bildungszentrums. Rebional wurde wegen des überzeugenden Gesamtkonzepts ausgewählt und weil es unseren speziellen Anforderungen entsprach: Bio-Quote, regionale Produkte, Convenience-Grad 1 bis 2, eigene Ausbildung in der Küche und Koch-AGs für die Schüler waren nur einige Forderungen.

**Was wurde verändert?**

Das Projekt wurde neu entwickelt, es handelt sich um einen kompletten Neubau. Lediglich das Kiwi-Bistro blieb erhalten und wurde von Rebional mit übernommen.

*Kasten Küchentechnik*

**Moderne Küchentechnik**

Kombidämpfer: Rational

Kochtechnik: Ambach

Ausgabetechnik: Blanco

Bestellvorgang und Abrechnung: Pair Solutions

Reinigung: Ecolab

Getränke: Hand zu Hand

*Kasten TzW*

**Kompakte Infos Bildungszentrum Tor zur Welt, Hamburg-Wilhelmsburg**

Eröffnung: Mai 2013

Schüler\*innen insgesamt: ca. 1.400 (3 Schulen)

Tischgäste: Schüler\*innen, Lehrpersonal, externe Gäste, ca. 900/Tag, ca. 172.000/Jahr

Migrationsanteil: ca. 80 Prozent

Betreiber Produktionsküche: Rebional GmbH

Betriebsleiterin Gastronomie: Larissa Wächter

Mitarbeiter\*innen: 16 Festangestellte, davon u.a. zwei Auszubildende, zwei Köche, eine Betriebsleiterin

Produktionssystem: Cook & Serve, Ergänzung durch Cook & Chill

Bio-Anteil: mindestens 35 Prozent

Speisenangebot:

Grundschulen:

Free Flow / Buffet mit einem Tagesmenü, täglich wechselndes Salatbuffet,  
Wasserspender

Gymnasium ab 5. Klasse:

Free Flow „All you can eat“ mit ein bis zwei Tagesmenüs, Pasta- und Salatbuffet,  
Wasserspender

Zusätzlich gibt es ein Lehrer- und Erwachsenenbuffet mit täglich wechselndem  
Angebot (drei bis vier Tagesmenüs)

Mensa: circa 400 Plätze plus separater Essensraum für sechzig Gäste

Preise: 3,50 Euro pro Essen

Bestellung/Abrechnung: bargeldlos über Pair Solutions online bzw. über kostenlose  
App, auch Tagesmenüs oder Tellergerichte sind buchbar

#### **Pressekontakt**

PR Büro Nina Claudy

Telefon 0163 86 99 555

E-Mail [presse@rebional.de](mailto:presse@rebional.de)

Die **Rebional GmbH** ist ein Bio-Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung und wurde 2010 mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Die Unternehmensleitung unterliegt Klaus Richter, Oliver Kohl und Thomas Keßeler. Das Unternehmen mit rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht sich als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- oder Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe. Das Unternehmen bereitet täglich rund 15.000 Essen zu, unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Bio-Großküchen Deutschlands. Weitere Dienstleistungen sind Küchenkonzepte, Trainings sowie die Übernahme und Bewirtschaftung kompletter Gastronomien. 2013 wurde Rebional zum Caterer des Jahres gewählt. Weitere Informationen unter [www.rebional.de](http://www.rebional.de).