



## Essen ist Heimat

Städte und Wohlfahrtsverbände vertrauen bei der Versorgung von Flüchtlingen häufig auf regionale Catering-Unternehmen. Ein Spagat zwischen Effizienz und Fürsorge sowie eine Herausforderung für alle Beteiligten. Ein Praxisbeispiel.

**B**ratkartoffeln mit frischer Minze. Klingt interessant, wenn auch für die meisten von uns eher gewöhnungsbedürftig. Vor allem die vielen hier lebenden Syrer mögen diese

Kombination, und sie weckt Erinnerungen an die Heimat. Fladenbrot, Honig, viel Joghurt, Huhn, Pute, Lamm und Rind. Dazu Hülsenfrüchte, Gemüse und Dips – und alles recht kräftig gewürzt. Kamalraj Poolagam kennt sich mit den syrischen Vorlieben mittlerweile bestens aus. Er ist nicht nur Küchenchef der Düsseldorfer Michael Eberhardt Catering GmbH. Zusätzlich zu seinen täglichen Kernaufgaben kocht er Mittagessen für rund 450 Flüchtlinge. Und das ist sehr herausfordernd, denn Syrer haben andere Essensgewohnheiten als beispielsweise Menschen aus Eritrea, die ihre Speisen und Getränke stark gesüßt mögen. Syrer sind die größte Bevölkerungsgruppe in den Einrichtungen in Erke-

lenz, Solingen, Neuss, wo der Caterer die Versorgung übernommen hat. Dazu gehören auch Frühstück und Abendessen inklusive Getränke. Morgens und abends erfolgt die Auslieferung in Gebinden. Das Personal vor Ort nimmt die Ware an und bestückt das Buffet. Wo nicht genügend Mit-

### Beispiel Solingen

In dieser Einrichtung leben zwischen 70 und 150 Flüchtlinge, die von eigenem Personal betreut werden. Michael Eberhardt Catering liefert die drei Mahlzeiten des Tages an, inklusive Getränke, Brot und Wasser. Auch das Abendessen ist auf den arabischen Geschmack abgestimmt und wird durch warme Komponenten ergänzt. Mehrere Mitarbeiter achten hier rund um die Uhr auf die Einhaltung der Hygienevorschriften. Jeden Tag werden Rückstellproben entnommen und eingefroren. Diese Proben werden dokumentiert und alle 6 bis 8 Wochen an ein Labor geschickt.

### Um vier Uhr morgens startet die Arbeit.

arbeiter zur Verfügung stehen, stellt der Caterer zusätzliche Kräfte. Das Gros der Arbeit steht aber morgens zwischen 4 und 9 Uhr in der Wuppertaler Kochzentrale an: Rund 30 Mitarbeiter putzen Gemüse, kochen, braten, würzen und füllen die

Speisen in die Transportbehälter. Kamalraj Poologam kocht zeitgleich für die 450 Flüchtlinge, denn auch in den Aufnahmeeinrichtungen wird in der Regel zwischen 12 und 14 Uhr gegessen. Angeliefert wird hier Warmverpflegung, im Gegensatz zum Cook- & Chill-Verfahren, das zunehmend bei Schulen und Senioreneinrichtungen eingesetzt wird.

## Syrische Rezepte im Internet gefunden.

Woher hat Kamalraj Poologam sein Wissen über die syrische Küche? „Ich habe mir viel im Internet angelesen, aber auch mit Menschen gesprochen und dann so einiges ausprobiert.“ Feedback bekommt er von den Auslieferungsfahrern, aber auch von offizieller Seite. Christian Meurer, der bei Michael Eberhardt Catering für alle Fragen rund um die Flüchtlingsver-

sorgung verantwortlich ist, kommt regelmäßig mit den Leitern der Einrichtungen zusammen. Dann werden die wöchentlichen Essenspläne genauso wie viele Details im Ablauf besprochen. Christian Meurer: „Konkrete Wünsche äußert auch der Asylanten-Beirat, den es in jeder Aufnahme- stelle gibt. Das Essen ist sehr wichtig für die Menschen. Es vermittelt ihnen ein Stück Vertrautheit. Zudem kommen die Menschen zusammen, tauschen sich aus und erfahren ein wenig Struktur im sonst oft sehr wenig abwechslungsreichen Tag.“

Die Skepsis gegenüber der typischen mitteleuropäischen Küche ist groß; die Sorge vor „verstecktem“ Schweinefleisch oder vor nicht halal-konformen Zutaten. Kamalraj Poologam zeigt hier viel Verständnis: „Ich bin selber vor gut 20 Jahren aus Sri Lanka nach Deutschland eingereist und habe mir hier ein neues Leben aufbauen dürfen.“ Er absolvierte eine Kochlehre

## Speiseplan KW 15/2016

Montag	Putengulasch, dazu Syrische Reispfanne mit Cashewnuss und Erbsen-Möhrengemüse mit Koriander
Dienstag	Hähnchenkeule, dazu Syrische Bratkartoffeln mit Minze und Kichererbsen-Bohnegemüse
Mittwoch	Syrischer Spaghettiaufbau vom Rind mit Haselnüssen abends: Orientalischer Couscous mit Hähnchenwürfeln, dazu Gemüse, frische Minze und Bratensauce
Donnerstag	Hähnchencurry mit Ananas, dazu Ebly, Currysauce und Auberginen-Tomatengemüse mit Minze
Freitag	Fisch natur mit Reis, dazu Tomaten-Auberginengemüse abends: Rote Linsensauce mit Brötchen
Samstag	Rindergulasch mit Nudeln, dazu Zucchini-Tomatengemüse und Krautsalat
Sonntag	Hähnchengyros an Bratensauce, dazu Reis und Brechbohnen-Kichererbsen-Gemüse

und entwickelte sich mit viel Fleiß und Umsicht bis hin zum Küchenleiter. Seine Frau, die ebenfalls aus Sri

## HEY, BIG SPENDER!

- ➔ Perfekte Dosierung
- ➔ Tropfsicher!
- ➔ Angebrochen 2 Wochen ungekühlt haltbar
- ➔ Kostenlose lebenslange Ersatzteilgarantie
- ➔ Restlose Entleerung

[Spender bestellbar über [www.heinz-foodservice.de/](http://www.heinz-foodservice.de/) [.at](http://www.heinz-foodservice.at/)]  
Die Beutel erhalten Sie über den Großhandel



Im Kühlraum und am Kessel: Bei Eberhardt Catering haben 45 Prozent der Mitarbeiter Migrationshintergrund.



Lanka stammt, ist als Sozialarbeiterin tätig. Ihre beiden Kinder gehen noch zur Schule.

In den rund 26 Jahren, die Michael Eberhardt mit seinem Unternehmen auf dem Markt ist, hat der Firmeninhaber schon andere – wenn auch kleinere – Flüchtlingswellen erlebt, zum Beispiel die der Sinti und Roma. „Die Herausforderungen liegen weniger im Bereich des Kochens, sondern vielmehr in der Logistik. So mussten wir neue Mitarbeiter, besonders Fahrer, einstellen, denn das Kerngeschäft darf unter der neuen Aufgabe auf keinen Fall leiden.“

### Die Logistik ist die größte Herausforderung.

Rund 100 Kindergärten und Schulen sowie zehn Senioreneinrichtungen beliefert der Caterer im Großraum Rhein-Wupper. Das sind mehr als 3.000 Mittagessen, die an verschiedenen Standorten produziert werden. Das Familienunternehmen Michael Eberhardt Catering legt trotz seiner Größe höchsten Wert auf eine individuelle und vertrauensvolle Betreuung. Deutlich wird dies im Umgang mit Kunden, genauso wie mit den eigenen Mitarbeitern. Rund 45 Prozent von ihnen sind Menschen mit Migrations-

hintergrund und schon viele Jahre mit dem Unternehmen verbunden. Michael Eberhardt: „Die Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung ist schon immer multikulturell geprägt. Das ist nicht neu für uns. Neu ist die große Zahl der Menschen, die hier in kürzester Zeit beherbergt, versorgt und betreut werden wollen. Wir müssen sehr wirtschaftlich und effizient agieren, denn der finanzielle Spielraum ist eng. Da ist es eine Herausforderung, den besonderen Wünschen der Flüchtlinge möglichst weit entgegenzukommen. Natürlich berühren uns auch die vielen menschlichen Schicksale, vor allem die der Jugendlichen.“ Hier besteht eine besondere Nähe, denn im Neusser Commundo Tagungshotel, in dem der Caterer das Betriebsrestaurant betreibt, leben rund 20 bis 35 jugendliche Flüchtlinge. Sie helfen beim Auf- und Abräumen ihres Essens und bei kleineren Handreichungen, man tauscht sich aus, soweit das möglich und sinnvoll ist. Britta Eberhardt, Ehefrau des Inhabers, ist mit Christian Meurer nicht nur für die Kontrollen zur Einhaltung der Hygienevorschriften in den Aufnahmeeinrichtungen verantwortlich; ihr Engagement geht weit über das rein Berufliche hinaus und reicht von Gesprächen bis hin zu praktischer Hilfestellung in vielerlei Aspekten. Britta Eberhardt: „Da diese Jugendlichen nur vorübergehend hier untergebracht werden, ist es oft traurig, wenn Einzelne von ihnen plötzlich – von einem Tag auf den anderen – wieder weg sind. Die Möglichkeiten, Vertrauen aufzubauen und zu helfen, sind damit sehr eingeschränkt.“ Neben den Wohlfahrtsverbänden, die – so Michael Eberhardt – „Unglaubliches leisten“, bieten sich Caterer vor allem aufgrund ihrer enormen Flexibilität für die Flüchtlingsversorgung an. Hier sind Küche, Personal, Aushilfen, Fahrzeuge und zuverlässige Lieferanten bereits vorhanden. Oft stehen die Zahl der Flüchtlinge, die in einer Erstaufnahmeeinrichtung untergebracht werden, und deren Herkunftsländer erst sehr kurzfristig fest. Doch unter Zeitdruck zu arbeiten, ist für Caterer eher die Norm.

## INTERVIEW

### „Im Schnitt 10 Euro pro Tag“

**Wie sind Sie an die Aufträge zur Flüchtlingsversorgung gekommen?**

**Michael Eberhardt:** Zum einen arbeiten wir eng und vertrauensvoll mit den Wohlfahrtsverbänden zusammen. So ist uns der Auftrag in Erkelenz vom Deutschen Roten Kreuz angetragen worden. Zum anderen sind wir in diversen Städten als zuverlässiger Partner in der Schul- und Kindergartenversorgung bekannt.

**Die Ministerien für Integration sind verpflichtet, Aufträge unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu vergeben. Was kalkulieren Sie als Tagessatz?**

**Eberhardt:** Das ist abhängig vom Gesamtpaket, ob mit Wasser, Milch oder

Obst, mit Personal oder ohne, liegen wir zwischen 8,90 Euro und 14,90 Euro, im Schnitt also bei 10,00 Euro pro Tag.

**Wie viele Essen können Sie kurzfristig liefern?**

**Eberhardt:** 500 bis 1000 Essen. Für ein derartiges Volumen stehen wir bei den Städten Kaarst und Gummersbach in ständiger Bereitschaft, falls es eine Notsituation gibt.

**Wie klappt das mit der Sprache?**

**Eberhardt:** Besser als erwartet. In vielen Einrichtungen gibt es Dolmetscher oder Menschen, die Englisch sprechen.



Michael Eberhardt ist auch in der Schul- und Kitaverpflegung aktiv.

Ulrike Kossessa