

08.2020 | „Perspektivwechsel – Schulversorgung“
Cooking & Catering Inside

CORPORATE 105

PERSPEKTIVWECHSEL „SCHULVERSORGUNG“

Kolumne

Als ich zur Schule ging, war der alleinige Caterer für die tägliche Versorgung meine Mutter. Ein Butterbrot für die Schulpause und im Winter eine Mandarine, damit sich der Junge nicht erkälte. Qualität, Menge und Preis-Leistung stimmten, die Angebotsvielfalt hielt sich in Grenzen. Sie wurde jedoch durch einen kurzfristigen Tausch der Versorgung mit Mitschülern täglich erweitert. Am Kiosk gab es Milch oder Kakao. Einen Wettbewerber in Sachen Versorgung gab es nicht, zumal wir mittags wieder zu Hause waren.

Wer sich als Caterer heute auf die Welt der Schulverpflegung einlässt, benötigt eine andere Perspektive. Er begegnet zum einen einer Menge Wettbewerber: den Müttern, den Schulvereinen, der professionellen Handelsgastronomie und verschiedenen Systemern. Alle „Versorger“ stehen zudem vor echten Herausforderungen, will man die Erwartungen der Schüler und Schülerinnen erfüllen. Denn die sind nicht

mehr so einfach zufrieden zu stellen wie zu meiner Schulzeit. Wir sprechen heute von sozialen Milieus, in denen die Kleinen groß werden. Sozialisation in diesen diversen Milieus drückt sich in unterschiedlichen Anforderungen an die Schulverpflegung aus. Wir erkennen kleine bis jugendliche anspruchsvolle Gäste, die zur selbstbewussten Auswahl von Gerichten erzogen wurden. Ebenso sind sie es gewohnt, dass ihre Wünsche erfüllt werden. Provokant ausgedrückt: Prinzen und Prinzessinnen lassen sich nicht einfach so „abspeisen“! Sie wollen mitreden und mitentscheiden. Eine Auswahl der Speisen zwei Tage vorher? Ein No-go! Eher spontan, so nach der ersten Schulstunde. Auch im Design der „Speisesäle“ gibt es Ansprüche. Die coolen Jugendlichen erwarten Lounge-Möbel mit WLAN-Ecke, die Kids witzige Tischmöbel in unterschiedlichen Formen und Größen, sodass man sich in seinen „Sinus-Milieus“ treffen kann. Und natürlich der Kiosk, wo es hippe Snacks und Getränke gibt. Das darf, muss aber nicht gesund sein. Wer also im Schul-Catering erfolgreich sein will, sollte sich mit den sozialen Milieus der jeweiligen Schule auseinandersetzen. Er sollte einen Baukasten haben, der individuell an die jeweilige Schule anzupassen ist, vom Kioskmodul bis hin zu veganer Küche. Regionalität und Frische ist so oder so gesetzt. Dazu gehört ein intelligentes Bestellsystem, mit dem die Schüler auch kurzfristig ihr Mittagessen bestellen können. Künstliche Intelligenz und täglich gesammelte Daten lassen dann eine gute Prognose der kurzfristigen Bestellungen zu. Die Kunst des Schul-Caterer ist es, die Schüler und Schülerinnen der verschiedenen sozialen Milieus, die Lehrenden nicht zu vergessen, mit seinen Bausteinen intrinsisch zu motivieren. Das ist ohne Digitalisierung und Diversifizierung kaum möglich. Sind Prinzen und Prinzessinnen zufrieden, färbt das auf die Eltern ab. Es besteht die Chance, dass der Preis dann nicht mehr der entscheidende Faktor in der Diskussion ist. 

KLAUS HÄCK



unterstützt als Professional Coach Führungskräfte und Unternehmer in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung. Dabei ist er auf die Branchen Catering, Gastronomie und Hotellerie spezialisiert. Außerdem ist er Beirat Wissen & Bildung bei der Foodservice Consulting Society International (FCSI).

Kontakt: www.hommequadrat.de