



# Gutes Essen

Die Wildauer Service Gesellschaft hat ihre Essenzahlen allein in den letzten 23 Jahren mehr als verzehnfacht auf heute bis zu 5.000 Essen für Kita- und Schulkinder sowie Senioren. Eine neue Zentralküche erweitert seit Jahresbeginn die Kapazitäten und sichert den hohen Qualitätsanspruch.

**R**egionale Wertschöpfung ist laut Heiko Lemke der Schlüssel für eine erfolgreiche Entwicklung. Das betrifft nicht nur die Verpflegungsphilosophie des Niederlassungsleiters der Küchen der Wildauer Service Gesellschaft (WSG), einer Tochtergesellschaft der Arbeiterwohlfahrt unweit der Metropole Berlin. Das war auch Maßstab für den Zentralküchenneubau der Cateringabteilung der WSG. Seine oberste Maxime jedoch ist eine hochwertige Speisenproduktion. Auf dem Weg in sein Arbeitszimmer zeugen davon auch viele Diplome und Urkunden, darunter DGE-Zertifizierungen für Kita und Schule genauso wie für den Klinik- und Heimbereich.

## Qualität, Qualität, Qualität

Kundennähe und hohe Qualität der Endprodukte stehen für ihn im Mittelpunkt. „Für viele Senioren ist z. B. das Essen der Höhepunkt des Tages. Entsprechend liebevoll serviert und

hochwertig zubereitet muss es sein“, betont Heiko Lemke, der dabei seiner Herkunft aus der Gastronomie treu bleibt.

So hat der Küchenmanager seine Ausbildung in einer der renommiertesten Küchen der DDR begonnen. Im Diplomaten Club am Zeuthener See, der direkt dem Außenministerium unterstellt war, arbeitete er sich vom Lehrling zum stellvertretenden Küchenchef hoch und erwarb – in dieser kleinen kapitalistischen Oase, die nach strengen betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten und mittels westlicher DM geführt wurde – sein fachliches Können. Heute sitzt er u. a. in der Prüfungskommission der IHK Potsdam für den Köche-Nachwuchs und bildet in seinem Bereich die eigenen Azubis mit aus.

Seine Philosophie vertritt er auch regelmäßig gegenüber seinen Auftraggebern – den Heimbeiräten, den Kitas und den Verantwortlichen in den Schulen. Nach eingehender Dis-

kussion plant er mit diesen, was auf den sechswöchigen Speiseplänen stehen soll.

## Noch Luft nach oben

Produziert werden täglich in vier Großküchen und drei Schichten ca. 4.000 bis 5.000 Essen. Allein 1.700 Essen entstammen der neuen Wildauer Zentralküche, die nach einjähriger Bauzeit Anfang 2021 ihrer Bestimmung übergeben wurde. Als Produktionsverfahren nutzt das 100-köpfige Team Cook & Chill für Vorbereitungsprozesse und Cook & Serve. Ausgefahren werden die Speisen in die Seniorenheimrichtungen, Kitas und Schulen mit einem eigenen Fahrdienst.

„Die Produktionskapazität ist in Summe auf 6.000 Essen täglich ausgelegt, da ist also noch Luft nach oben“, berichtet Heiko Lemke, der v. a. weitere Kita- und Schulkunden übernehmen könne. Diese Klientel macht mit ca. 4.000 Essen auch die Mehrheit aus. 60 Kitas

# braucht gute Technik

und 40 Schulen werden in der Region beliefert. Der Preis für die Schulen variiert zwischen 3,25 und 3,45 Euro und in den Kitas liegt er bei 2,90 bis 3,10 Euro.

## Flexibel, mobil, effizient

„Eine produktschonende Herstellung der Speisen und Flexibilität in den Kochprozessen auf der Basis eines bedarfsgerechten Einkaufs bestimmt wesentlich das, was auf die Teller der Tischgäste kommt“, betont Heiko Lemke. Dafür sei eine moderne und gute Küchentechnik die unabdingbare Voraussetzung, weshalb der Niederlassungsleiter beim Schweizer Thermik-Spezialisten Elro und dessen Produkten landete. „Daraus entwickelte sich eine Partnerschaft, die ich heute nicht mehr missen möchte.“ Folglich wurde auch die neue Zentralküche in Wildau komplett damit ausgerüstet. „Damit ergeben sich ganz neue Strukturen für unser Drei-Schicht-System der Speisenproduktion. Allein die schonenden Niedriggarprozesse, das Garen über Nacht, ermöglichen eine beste Verarbeitung der Produkte bei gleichzeitiger optimaler Energieeffizienz.“ Überzeugt haben ihn nicht nur die Technik der Druckgarbrai-

siären oder der Druckkochapparate. „Die Elro-Geräte punkten auch durch ihre hohe Flexibilität, die Mobilität, die einfache Bedienung

und die Möglichkeit, diese mit Hochdruckgeräten zu reinigen“, erläutert er einige Vorteile. So sei z. B. die hygienische Reinigung auch an kritischen Stellen wie Kanten, Scharnierböcken oder Ecken in kurzer Zeit zu schaffen. Dank des Softwarepakets „Elro Konnektivität“ zur Erfassung und Verarbeitung beispielsweise HACCP-relevanter Daten, kann er von seinem Schreibtisch aus viele Prozesse während der Speisenproduktion optimal überwachen und gegebenenfalls auch gegensteuern.

## Fazit

„Ich will niemals in die Verlegenheit kommen, aufgrund von schlechtem Essen von den Kunden angesprochen zu werden. Aber gutes Essen ist nur mit guter Technik möglich“, davon ist Heiko Lemke überzeugt. „Entsprechend habe ich schon immer Geld vor allem in die Ausstattung der Küchen investiert.“ Konstruktiv unterstützt wurde er dabei beim Zentralküchenprojekt, das zu 95 Prozent in den Räumen der WSG GmbH geplant und konzipiert wurde, von Elro sowie professionellen Küchenplanern von KEP Dresden – etwas wofür Heiko Lemke sehr dankbar ist.

**Dr. Michael Polster**

## AUF EINEN BLICK

**Wildauer Service Gesellschaft (WSG) Küchen**

**Träger:** AWO

**Küchenleiter:** Heiko Lemke

**Produktionssystem:** Cook & Serve, Cook & Chill

**Essenszahlen:** 4.000-5.000, davon 270 Sonderkost-Menüs; verteilt auf vier Küchen

**Geschäftsfelder:** Kita- und Schulcatering, Seniorenheime, Rollender Mittagstisch

**Mitarbeiterzahl:** 100 (davon 50 VZ), verteilt auf vier Küchen

### Neue Zentralküche

**Investitionsvolumen:** 3,5 Mio Euro

**Kapazität:** 1.700 Essen

**Flächen:** Produktionsbereich 600 m<sup>2</sup>, Kühlfläche/Logistikfläche 500 m<sup>2</sup>

**Ausgewählte Ausstatter:** Diversey (Reinigungsmittel), Elro (Thermik), Gram (Kühler/Chiller), Jomo-Soft (Warenwirtschaft), KEP (Planung, Ausstattung), Meiko (Spültechnik), Rational (Kombidämpfer), RCS (Bestellsystem)

**SOCAMEL**  
by GULLIN

DIE OPTIMALE LÖSUNG FÜR IHRE SPEISENVERTEILUNG

