

## ASB eröffnet vor den Toren Rostocks neue Großküche „De Kök“

(02. September 2019, Bentwisch)



### Kochen im ganz großen Stil

Innerhalb eines Wochenendes haben es die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des ASB Regionalverbandes Warnow-Trebeltal e.V. geschafft, den Produktionsbetrieb zweier Küchen auf den einer einzigen zu übertragen. Aus zwei jeweils für sich aufeinander abgestimmten Tagesabläufen musste einer werden – und aus zwei Teams sollte von jetzt auf gleich ein gemeinsames hervorgehen. „De Kök“, eine Erfolgsgeschichte mit mehreren Gängen.

Zügig kommt die Belegschaft zusammen. Jeder nimmt sich ein passendes Küchengerät und bringt sich in Position. Der Chef verschränkt im Hintergrund die Arme – jetzt kann es losgehen mit dem Foto für die kommende Ausgabe des ASB Magazins. Zugegeben, das Bild, das an diesem Juni-Vormittag in der neuen Großküche des ASB Regionalverbandes Warnow-Trebeltal e.V. entsteht, ist gestellt. Die angenehme und lustige Stimmung, die dabei unter den Frauen und Männern herrscht, ist es allerdings nicht.

Seit Mitte März 2019 greift hier in „De Kök“ in Bentwisch ein Rad ins andere, damit von Montag bis Freitag täglich über 3.500 Mahlzeiten an 29 Kitas – 20 davon in Trägerschaft des ASB – und 16 externe Einrichtungen geliefert werden können. In

einem Kraftakt gelang es den Mitarbeitern, an einem Freitag letztmals in zwei Küchen das Essen vorzubereiten, am Wochenende umzuziehen und am Montag nach nur einem Probekochen den bis dato souveränen Ablauf zweier Stätten in einer reibungslos fortzusetzen. „Zu sehen, wie alle Teams von Anfang an mitgemacht haben, damit der Umzug gelingt, hat mich sehr begeistert. Jeder hat sich mit Ideen und Verbesserungsvorschlägen eingebracht und stets daran gedacht, wie man sich auch untereinander helfen kann. Das macht mich stolz“, schwärmt Regionalverbands-Geschäftsführerin Barbara Schäfer von ihrer Mannschaft.

Mit 3.500 Portionen Frühstück, Obstpausen, Mittagessen und Vesper ist das Limit übrigens noch lange nicht erreicht. Die neue Vorzeigestätte vor den Toren Rostocks, die nach eineinhalbjähriger Bauzeit die zwei zu klein gewordenen Küchen in Ribnitz-Damgarten und Ahrenshagen abgelöst hat, ist dank Technik und Equipment nach modernsten Maßstäben für bis zu 6.000 Mahlzeiten ausgelegt. Soweit ist es zwar noch nicht, aber die Mengen, die Tag ein Tag aus in „De Kök“ verarbeitet werden, sind schon jetzt gigantisch: „Für ein Mittagessen benötigen wir beispielsweise 700 Kilogramm Kartoffeln als Beilage oder 11.000 Hefeklöße. Es ist unglaublich, was unsere Frauen und Männer hier täglich auf die Beine stellen. Einfach stark“, ist Küchenleiter Robert Zell voll des Lobes für seine Kollegen. Der Küchenleiter hat erst seit Mitte Mai das Kommando und trägt zum ersten Mal als Chef die Verantwortung für eine Küche dieser Größenordnung mit insgesamt zehn Fahrern, 14 Küchen-Mitarbeitern und drei Diätassistentinnen. Doch Zell hat seine wichtigen Aufgaben komplett im Griff und führt sein Team mit seiner umgänglichen und entspannten Art.

Nur zwischen 8 und 9.30 Uhr geht es schon mal etwas hektischer zu in „De Kök“. Es sind acht Touren in den Landkreisen Rostock und Vorpommern-Rügen vorzubereiten und tonnenschwere Ladungen auf den Weg zu bringen. Damit überall pünktlich das Essen auf den Tellern angerichtet werden kann.

Die Tagesmahlzeiten machen zwar den Großteil der Arbeit in der ASB-Küche in Bentwisch aus, andere Servicebereiche werden allerdings auch besetzt und sollen zukünftig noch weiter ausgebaut werden. So steuern die Fahrer in Form von Essen auf Rädern auch Senioren an. Zudem verfügt der Flachbau des Regionalverbandes Warnow-Trebeltal e.V. über eine komplett ausgestattete Lehrküche mit angrenzendem Veranstaltungsraum und Terrassenzugang. Diätische Beratung, gemeinsames Kochen als Teambildung, Vorführungen und Kennenlernen von Speisen für Kinder und eine eigene Kochschule sind hier möglich. Dazu kommt das exzellente Catering, mit dem das „De Kök“-Team externe Events bereichert – wie beispielsweise das [Familienfest der Kinder- und Jugendhilfe des ASB](#) anlässlich des 25. Geburtstags der gemeinnützigen Gesellschaft.

In Bentwisch wird eben mitgedacht. „De Kök“, das ist einfach Kochen im ganz großen Stil.