

Julia Möstl von Max-Catering im Gespräch

1) Liebe Julia, kannst du uns deinen beruflichen Werdegang schildern und uns erzählen, was deine Aufgaben bei MAX-Catering sind?

Ich habe im April 2017 das Masterstudium der Ernährungswissenschaften abgeschlossen. Durch die Mitarbeit beim Wiener Schulfruchtprogramm bin ich zum Familienunternehmen MAX-Catering gekommen. Wir kochen Mittagessen für Schulen und Kindergärten in Wien und Umgebung und legen großen Wert auf Qualität.

Meine Aufgaben sind sehr abwechslungsreich und umfassen die Gestaltung des Speiseplans, die Allergenkennzeichnung, die Kommunikation mit Schulen und Kindergärten oder Eltern hinsichtlich ernährungsrelevanter Fragen, Hygieneschulungen im Betrieb und Kochworkshops in Schulen.

2) Ihr bietet verschiedene Menülinien an. Welche sind am beliebtesten und wie oft werden Spezialmenüs wie „laktosefrei“ oder „glutenfrei“ bestellt?

Wir bieten acht Menülinien an: ein Tagesmenü, ein schweinefleischfreies, ein vegetarisches, ein Menü für erhöhten Bedarf an Kohlenhydraten und Eiweiß, die Sonderkostformen laktosefrei und glutenfrei sowie die Menülinien mit BE-Kennzeichnung. Aufgrund des vielfältigen Speiseplans ist eine individuelle Gestaltung möglich, daher ist es schwer zu sagen, welche Menülinie am beliebtesten ist. In manchen Schulen können die Schüler sogar mitentscheiden, welches Menü bestellt wird. Die Spezialmenüs machen ca. 1 % der Gesamtbestellungen aus.

3) Wie, von wem und nach welchen Kriterien wird der Speiseplan innerhalb einer Menülinie erstellt? Worin liegen die größten Schwierigkeiten?

Das Team zur Erstellung des Speiseplans besteht aus dem Küchenchef, einer erfahrenen Küchendame und mir. Unser Speiseplan wird immer für acht Wochen im Vorhinein geplant. Die Mittagsmenüs sind jedenfalls zweigängig. Zweimal pro Woche gibt es Suppe und dreimal pro Woche eine Nachspeise. Ich achte besonders darauf, dass die Menüs ausgewogen und abwechslungsreich sind und immer eine Portion Gemüse beinhalten. Entweder als Salat, Gemüsesuppe oder als Beilage. Wichtig ist mir auch, dass das Obst und Gemüse nach der saisonalen Verfügbarkeit angeboten wird. Bezüglich der optimalen Zusammensetzung eines Menüs für Kinder und Jugendliche orientieren wir uns an den Empfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung.

Die Menülinien 1 und 2 sind mit dem ÖGE-Gütezeichen ausgezeichnet. Diese Zertifizierung steht für eine nährstoffoptimierte Speisenqualität und ist das einzige staatliche Gütezeichen für den Bereich

Gemeinschaftsverpflegung. Zudem stimmen wir uns bezüglich der Jausenverpflegung mit dem Wiener Schulfruchtprogramm ab, damit nicht z.B. dreimal am Tag dasselbe Obst geliefert wird. 40 % der Lebensmittel für den Speiseplan kommen aus biologischer Landwirtschaft.

4) Bei der VEÖ-Jahrestagung dreht sich heuer alles um Allergien, Intoleranzen und Sensitivitäten. Wie viele Anfragen bekommt ihr als Lieferant für die Schulverpflegung zu diesem Thema?

Es ist auf jeden Fall ein Thema. Das zeigt auch der eigens dafür vorgesehene Speiseplan für Sonderkostformen. Durchschnittlich bekommen wir ca. 1–2 Anfragen pro Monat.

5) Auf eurer Homepage gibt es ein Allergen-Plakat. Wo kommt es zum Einsatz und wie kennzeichnet ihr Allergene bei den Menüs bzw. der Jause? Was waren oder sind für euch die größten Herausforderungen bei der Umsetzung der Allergeninformationsverordnung?

Das Allergen-Plakat dient zur Information unserer Kunden. Die Kennzeichnung erfolgt durch Buchstaben, die am Speiseplan ausgewiesen werden. Mittlerweile haben sich die Kennzeichnung und Umsetzung der Allergeninformationsverordnung sehr gut eingespielt. Zu Beginn war der Zeitaufwand jedoch hoch. Das beinhaltete: die Rezepte auf Allergene zu prüfen; ein System einzuführen, das die Allergene auf den Speiseplänen kennzeichnet; die Informationsweitergabe an die Mitarbeiter und in erster Linie ein Bewusstsein dafür zu schaffen.

6) Vermeidet ihr manche Allergene – zum Beispiel Erdnüsse, Soja oder Sesam –, um das Risiko einer Übertragung zu verringern?

Nein, wir kochen mit allen Lebensmitteln. Unsere Küchenmitarbeiter sind sehr gut geschult, die Allergene sind gekennzeichnet und somit ist das Risiko einer Übertragung so weit wie möglich reduziert. Aufgrund der großen Lebensmittelmengen, die verarbeitet werden, sind Spuren von Allergenen allerdings nie auszuschließen.

7) Ihr bietet auch einen Buffetwagen für Kinder an. Welche Erfahrungen habt ihr damit gemacht? Wie wird dieses Angebot im Vergleich zum klassischen Menü angenommen? Und gibt es eventuell Unterschiede hinsichtlich der Abfallmengen?

Es wird sehr gut angenommen. Die Schüler lieben es, selber zu entscheiden, was sie essen. Die Erfahrung zeigt, dass die Schüler häufiger zu Gemüse greifen und neue Speisen und Speisenkombinationen ausprobieren. Die Schüler sollten beim Essen den Freiraum haben, selbst zu wählen. Es besteht kein Grund zur Sorge, wenn mal einige Zeit nur Nudeln oder nur Kartoffeln gegessen werden; Kinder holen sich das, was sie brauchen. Ein weiterer positiver Effekt sind die geringeren Abfallmengen. Auf den Tellern bleibt viel weniger übrig, da nur auf den Teller kommt, was gegessen wird.



Steckbrief:

Name: Julia Möstl

Geburtsdatum: 24.3.1986

Geburtsort: Linz

Ausbildung:

2009–2013 Bachelorstudium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien

2013–2017 Masterstudium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien

Berufserfahrung:

Seit 02/2017 Ernährungswissenschaftlerin bei MAX-Catering

2015–2017 Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung und moderne Ernährung AGmE

– Projektmitarbeit beim Wiener Schulfruchtprogramm