

Donau-Illner Werkstätten gGmbH

*Werkstätten für Menschen
mit Behinderungen*



INTERVIEW MIT KATJA ALBRECHT

Küchenleiterin der Donau-Iller Senden

Wie ist die Umstellung an sich gelaufen?

„In Senden wurde sowieso alles neu gemacht. Die Werkstatt wurde komplett neugestaltet und umgebaut; auch die Küche. Der Wechsel zu einem neuen Anbieter verlief dabei fließend. Im Moment der Umstellung war dann ein Mitarbeiter von apetito bei uns vor Ort. Er hat uns die ersten zwei Tage unterstützt und mit der Bestellung, den Geräten, der Zubereitung und der Essensausgabe geholfen.“

Muss viel Platz geschaffen werden, um die neuen Geräte unterzukriegen?

„Eigentlich nicht. Die Küche wurde ja sowieso komplett umgebaut. apetito war von Anfang an involviert und hat bei der Küchenplanung unterstützt. Von daher hat das genau gepasst.“

Waren Sie denn von Beginn an überzeugt von apetito?

Ich konnte mir das Konzept ehrlich gesagt nicht wirklich vorstellen. Ich hatte bei apetito immer Menüschen im Kopf, die man warm macht und wo immer das Gleiche drin ist.

Welche Meinung haben Sie heute?

Ich möchte apetito jetzt nicht mehr missen. Es ist viel flexibler als vorher und ich habe immer genug da, um schnell mal zehn Mittagessen zusätzlich zu machen. Außerdem kann man alles selber zusammenstellen. Wir haben beispielsweise viele Mitarbeiter, die essen gerne Reis. Aufgrund von Schluckbeschwerden ist Reis für manche allerdings schwierig. Die bekommen dann einfach Nudeln, der Rest bekommt seinen Reis.

„apetito war von Anfang an dabei und hat bei der Küchenplanung unterstützt“

Nutzen sie „mein apetito“ für die Bestellung?

Ich benutze es für die Speiseplanerstellung und für die Kalkulation. Wir haben eine Mischkalkulation mit Festpreis, die wir ungefähr einhalten sollten. Die Einstellungen dafür kann man alle über den Menüplaner regeln.