

Catering-Unternehmen legt seit Beginn der Pandemie sein Augenmerk mehr auf Senioreneinrichtungen

Nickut liefert täglich mehr als 10 000 Essen aus

Von Susanne Koch

Die Corona-Pandemie war nicht nur bei Nickut-Catering ein tiefer (Ein)schnitt „Wir kamen in den Lockdown und saßen plötzlich auf unseren Vorräten“, sagt Uwe Nickut. „Kindergärten und Schulen waren geschlossen. Viele Lebensmittel waren nicht zu retten und mussten weggeworfen werden.“ Darunter waren beispielsweise mehr als 1000 Liter Milch. „Das hat unglaublich weh getan“, sagt der Inhaber des Unternehmens.

Was ihn bis heute beschäftigt: „Die schwache Performance der Landesregierung und des Schulministeriums mit dem Umgang der Pandemie hat uns als Versorger wirtschaftlich schwer getroffen. Es gab keine Konzepte, wie und wann Schulen wieder öffnen und mit welchem Hygienekonzept. Die Kommunen wurden viel zu schwerfällig unterstützt und konnten somit auch uns kaum weiterhelfen.“

Es blieben viele Fragen offen: „Was machen wir mit unserem Mensapersonal? Brauchen wir die Mitarbeiter oder müssen wir zwangsläufig gerade unsere Minijobber in den Mensen kündigen? Wann muss was eingekauft werden, und vor allem, bekommt man seine bestellte Ware? Bis heute haben wir keine Liefersicherheit bei vielen Produkten. Und unter dem Aspekt der Lebensmittelverschwendung, für die wir hier im Hause sehr stark einstehen, nicht zuletzt durch die aktive Zusammenarbeit mit United Against Waste (der Verband setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein), war diese Situation sehr schwer zu händeln. Uns Caterern ist nicht zuletzt durch die Pandemie sehr bewusst geworden, welchen Stellenwert unser Bereich hat.“

Immer werde darüber gesprochen, wie schlecht doch die Schul- und Kitaverpflegung im Allgemeinen ist. Die Erwartungshaltung sei groß, nur beschäftigten würden sich ernsthaft nur sehr wenige mit dem Thema. „Wenn es dann um das liebe Geld geht, entstehen leider oft sehr unterschiedliche Haltungen“, sagt der Geschäftsinhaber. „Viel zu oft entscheidet der Preis über den Anbieter. Und das ist sehr



Uwe Nickut hat das Unternehmen Nickut Catering gegründet. Selbstständig gemacht hatte er sich 1995.

Foto: Doro Siewert

schade, möchte man doch Hochwertigkeit auf dem Tisch und gute Dienstleistung drum herum geboten bekommen.“

90 Mitarbeiter hat das Unternehmen inzwischen – Köche, Küchenhilfen, Verwaltungskräfte und Fahrer. „Heute versorgen wir über 100 Einrichtungen mit täglich 10 000 Mahlzeiten“, sagt der Unternehmensinhaber.

„2010 haben wir von der Hochschule Niederrhein unsere erste Zertifizierung für Gemeinschaftsverpflegung erhalten.“

Uwe Nickut
Geschäftsinhaber

Uwe Nickut ist gelernter Metzger und Industriekaufmann. „Selbstständig habe ich mich 1995 mit einer Hofmetzgerei auf dem ehemals Grünscheider

Hof in Burscheid gemacht“, sagt er. „Im Jahr 2000 habe ich das am heutigen Firmensitz befindliche Imbiss-Restaurant übernommen.“ Dann ging es Zug um Zug weiter, 2007 ist sein Unternehmen in die Kindergärtenversorgung eingestiegen. „2010 haben wir von der Hochschule Niederrhein unsere erste Zertifizierung für Gemeinschaftsverpflegung erhalten“, sagt er. „Unser Betrieb war einer der ersten 30 zertifizierten Betriebe für Gemeinschaftsverpflegung in ganz Deutschland.“ Zu diesem Zeitpunkt wurden etwa 3000 Mahlzeiten am Tag produziert.

Uwe Nickut ist es grundsätzlich wichtig, regional einzukaufen. „Unser Rind und Schweinefleisch stammt fast ausschließlich aus einem Betrieb in Unna“, sagt er. „Dort werden die Tiere aus dem nahen Umfeld (kleiner als 50 Kilometer) geschlachtet und zerlegt“, erklärt der Metzgermeister. Die Rinder würden sogar überwiegend aus dem Bergi-

schen Land stammen. „Obst und Gemüse beziehen wir saisonal aus unseren Partnerbetrieben aus der Region“, erklärt der Unternehmenschef. Und frische Rohkostsalate kämen vom Niederrhein. „Mir ist es sehr wichtig, einen vertrauensvollen Kontakt zu all unseren Lieferanten zu haben“, sagt er. „Bei unseren Größenordnungen sind Vorbestellzeiten für uns und unseren Lieferanten sehr wichtig. Und hier braucht man seine vertrauensvollen Partner.“

Nickut liefert in zwei Systemen: Warmverpflegung oder „Cook und Chill“. Die Küche produziert täglich zehn verschiedene Gerichte. „Unsere Warmverpflegung liefern wir nur in einem Radius von 30 Kilometern hauptsächlich an Kitas und Grundschulen aus“, sagt Uwe Nickut. „Im Cook und Chill-Verfahren kochen wir hauptsächlich für unseren Pflegebereich wie Seniorenheime, Kliniken und vor allem auch für ‚Essen auf Rädern‘.“

Hier kocht das Unternehmen die Speisen vor, kühlt das Essen dann sehr schnell auf weniger als 4 Grad runter, und liefert es dann am nächsten Tag kalt in die Einrichtungen. „Unsere Kunden regenerieren dann die Speisen nah an ihrem Ausgabezeitpunkt. So kommt immer ganz frisch zubereitetes leckeres Essen auf den Mittagstisch“, sagt der Firmenchef.

Und wer seine Mittagspause im Burscheider Industriepark machen möchte, der kann sich auf dem Unternehmensgelände in das kleine Restaurant Mahlzeit setzen und dort von montags bis freitags von 11 bis 14.30 Uhr sein Gericht essen. „Und hier kann auch für unseren mobilen Lieferservice immer gerne Probe gegessen werden“, sagt Uwe Nickut.

Hintergrund

► **Infos:** Das Catering-Unternehmen hat sich immer weiter entwickelt und vergrößert. Es beliefert rund 100 Einrichtungen täglich und produziert täglich zehn verschiedene Gerichte und liefert mehr als 10 000 Mahlzeiten aus. 90 Mitarbeiter sind bei Nickut-Catering beschäftigt; als Köche, Küchenhilfen, Büroangestellte und Fahrer. Die Gerichte werden warm in einem Umkreis von

30-Kilometern ausgeliefert oder aber per im „Cook und Chill“-Verfahren produziert.

► **Adresse:** Nickut Catering, Industriestraße 91-93, 51399 Burscheid

► **Kontakt:**
☎ (0 21 74) 89 42 13-0;
Vertriebsleiter / Marketing,
☎ (0 21 74) 89 42 13 24

► **Im Internet:**
www.nickut-catering.de