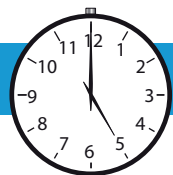


Leckeres Frühstück von ALEXMENÜ



Sandra Stage zeigt im Kühlraum von ALEXMENÜ eine der vorbereiteten Platten, mit denen Kindertagesstätten am frühen Morgen zum Frühstück beliefert werden. Die Frischkäse-Aufstriche sind bei ALEXMENÜ selbstgemacht.

Foto: Ariane Amann



05.00 Uhr

Noch vor Sonnenaufgang herrscht in der kalten Küche bei Sandra Stage und ihren Kollegen von ALEXMENÜ eifrige Betriebsamkeit. Gegen fünf Uhr morgens sind sie damit beschäftigt, die Platten zu verstauen, die sie schon für die Kindertagesstätten zum Frühstück vorbereitet haben. 70 ganze Brote werden dann mit selbst gemachten Aufstrichen, Wurst und Käse belegt sein. „Die Kinder können immer zwischen süßen und herzhaften Schnittchen wählen“, sagt

Küchenleiter Sven Sadowski. Auch Schoko-Creme und Marmelade finden die Kita-Kinder am Morgen auf ihrem Frühstücksbrot. Dazu sind die Platten für die Kita-Kinder in den 25 Kindertagesstätten in und um Magdeburg noch mit Gemüsestreifen oder auch den beliebten Mini-Würstchen garniert. Insgesamt zehn verschiedene Sorten Brot, das von einem Magdeburger Bäcker schon in Scheiben angeliefert wird, stehen für das Frühstück regelmäßig auf dem Speiseplan. „Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Lebensmittel frisch und von Partnern aus der Region zu uns kommen“, sagt Sadowski.

1500 Portionen bereiten die Mitarbeiter der kalten Küche am frühen Morgen vor. „Drei Schnittchen pro Kind sind das, davon zwei herzhaft und eine süße“, weiß Sven Sadowski. Sandra Stage und ihre Kollegen bestreichen die Brote aber nicht nur, sie zerteilen sie auch und arrangieren sie auf den Platten. Diese werden dann noch mit Folie umwickelt und in schwarzen Kühlboxen verstaut.

Im Kühlhaus warten die Platten mit den Schnittchen dann bei einer Temperatur von vier Grad Celsius auf Kühlakkus auf den Wei-

tertransport zu den Kindertagesstätten. Zum Beladen kommen dann die Fahrer der Transporter. Ronny Wiese ist einer von ihnen, er belädt sein Auto vor dem Ausgang des Kühlhauses. „Gleich geht’s los“, sagt er und schiebt die letzte Frühstücks-Box durch die Ladetür in sein Fahrzeug. Dann schließt er die Türen und fährt um kurz vor sechs Uhr morgens vom Hof.

„Wir legen großen Wert auf Lebensmittel frisch aus unserer Region.“

Natürlich ist bei ALEXMENÜ die Arbeit des Tages längst nicht erledigt, auch wenn die Vorbereitung des Frühstücks beendet ist. In der Kü-

che beginnt dann das große Kochen für das Mittagessen in den Kindertagesstätten und Schulen, die von ALEXMENÜ in Magdeburg und der Umgebung bis hin nach Niedersachsen versorgt werden, sowie die mobile Mittagsversorgung. 140 Mitarbeiter arbeiten Tag für Tag daran, dass Kinder und Erwachsene leckere Mahlzeiten auf den Tisch bekommen. „Wir wollen, dass unsere Kunden authentischen Geschmack erleben. Darum arbeiten wir momentan daran, Geschmacksverstärker auch bei zugelieferten Produkten ganz vom Speiseplan zu verbannen“, sagt der Küchenleiter.

ALEXMENÜ

ALEXMENÜ GmbH & CO. KG
Parchauer Straße 1B | 39126 Magdeburg
Telefon: 0391 - 300 36 36 | Fax: 0391 - 300 36 66
www.alexmenü.de | info@alex-menue.de