

Katerine GmbH mit erstem Standort in Niedersachsen

Renommierter Caterer kocht seit Ferienende in der „International School Hannover Region“

Die 1997 in Paderborn gegründete „Katerine GmbH“ ist ein deutschlandweit tätiges mittelständisches Unternehmen, das sich zum Ziel gesetzt hat, frisches, gutes und kreatives Essen in Internaten und privaten Bildungseinrichtungen anzubieten. Dies nicht durch die Einlieferung von bereits vorproduzierten Gerichten, die dann gegebenenfalls nur noch in der Mikrowelle erhitzt werden müssen, sondern durch den eigenverantwortlichen Betrieb von entsprechenden Küchen in unterschiedlichsten Bildungseinrichtungen und Internaten.

Seit dem Schulbeginn nach den Osterferien zählt nun auch die renommierte und im Jahr 1996 gegründete „International School Hannover Region“ zu den Kunden der Katerine GmbH. „Damit haben wir nach Köln und Hamburg den dritten Standort einer International School in Deutschland und damit auch die erste Einrichtung insgesamt in Niedersachsen“, freut sich Katerine-Geschäftsführer Mario Detert. „Es war schon spannend, den Ansturm der Schüler und Lehrkräfte zu erleben, die sich natürlich auch erst einmal mit unserem Angebot und den neuen Gepflogenheiten auf der Bruchmeisterallee anfreunden mussten“, ergänzt Co-Geschäftsführer Lutz Mißling. „Die Premiere war aber nach Aussage aller Beteiligten vor Ort ein großer Erfolg und vor allem das breite Angebot an frischen Salaten und Rohkost kam bei den Gästen sehr gut an“, so Mißling, der bei der Eröffnung am Dienstag selbst mit vor Ort war, weiter.

„Wir haben natürlich über die letzten Jahrzehnte und bei den rund 2,2 Millionen Tagesverpflegungen, die wir allein im vergangenen Jahr in unseren aktuell 17 Objekten im gesamten Bundesgebiet zubereiten durften, viele Erfahrungen sammeln können und unser Angebot immer wieder an den sich stetig ändernden Geschmack und die Essgewohnheiten angepasst. So werden in Hannover neben einer Frühstücks- und Pausenverpflegung mittags immer drei Menüs angeboten. Davon einmal reine Vollkost, eines immer vegetarisch und zudem gibt es dann als drittes Menu eine Pasta-Station, denn bekanntlich machen Nudeln glücklich“, so Mißling schmunzelnd weiter. Dazu werden auch immer im Mittagessen inkludiert eine Tagessuppe, ein Dessert sowie die Salatbar angeboten.

Aber nicht nur der Speiseplan ist international ausgerichtet, sondern auch das Küchenpersonal, das nun am Standort für das leibliche Wohl der täglich 350 bis zu 600 Gäste verantwortlich zeichnet. Insgesamt sind es fünf Mitarbeiter aus immerhin vier Nationen, die dort ihren Dienst verrichten und versuchen, nicht nur den Schülern, sondern auch den Lehrkräften fast jeden kulinarischen Wunsch von den Augen abzulesen. „Die erste Woche ist ausgesprochen gut gelaufen und seitens der Schule, oder auch aus Richtung der Schulverwaltung sowie der mittessenden Lehrkräfte haben wir fast nur lobende Worte gehört, sodass wir uns auf die nächsten Wochen freuen und gespannt sind, wie sich die Nachfrage hier weiter entwickeln wird“, so Detert abschließend.

Unter der Devise „Kochen ist unsere Passion“ bereiten aktuell 110 Mitarbeiter jährlich rund 2,2 Millionen Tagesverpflegungen für Schüler, Lehrkräfte und Hausgäste zu. Zu den Kunden zählen bundesweit Internate und Privatschulen, darunter auch so bekannte Institutionen wie das Internatsgymnasium mit Begabtenförderung für Musik, Sprachen und Naturwissenschaften – Kloster Pforta, die International Schools in Köln, Hamburg und Hannover, oder auch die Rahn-Education in Leipzig, für die die „Katerine GmbH“ derzeit sogar an zwei Standorten kocht. Das Angebot des Caterers bietet täglich frisch vor Ort zubereitete Essen, aber eben auch alternative Speisen für Vegetarier, für Menschen, die bestimmte Diäten einhalten müssen, und nimmt zudem Rücksicht auf Kinder und Jugendliche, die unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden.

Weitere Infos: www.katerine.de

Bei Presserückfragen: Lutz Mißling, Telefon 0162 2744042, und Stephan Trutschler (meeco Communication Services), Telefon 0177 3160515