

# Menü-Service Allgäu setzt auf regionale Produkte

## Verpflegung Großküche in Sonthofen strebt Deklarationsfreiheit beim Essen an – Bald ein eigener Joghurt auf dem Markt

**Sonthofen** Die Menü-Service Allgäu GmbH (MSA) setzt weiter auf regionale Produkte, individuelle Speisepläne und Deklarationsfreiheit beim Essen. Das bedeutet, dass die Menüs ohne kennzeichnungspflichtige Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder künstliche Farbstoffe zubereitet werden. Demnächst wird die Großküche in Sonthofen (Oberallgäu) – ein Gemeinschaftsunternehmen des Klinikverbunds Kempten-Oberallgäu und der Lattemann & Geiger Dienstleistungs-Gruppe (L&G) aus Dietmannsried (Oberallgäu) – Allgäuer Joghurt mit eigenem Label servieren.

### Frische und regionale Zutaten

„Unser Bestreben sind ständig optimierte Qualitätsstandards“, versichern die MSA-Geschäftsführer Sabine Denk und Reinhard Reitzner. Frische und regionale Zutaten seien für die Küche ein Muss. Gerne schloss man sich deshalb dem EU-Leader-Projekt „Vitalzunge“ an. Deren Initiatoren Rudi Holzberger und Ralf Hörger haben sich zum Ziel gesetzt, die Großküchen in der

Region mit heimischen Produkten aufzuwerten.

Auch die Kommunalpolitik war aktiv: So bewilligte der Oberallgäuer Kreistag Geld für das „Vitalzunge“-Projekt. Landrat Gebhard Kaiser will alles tun, „damit wir hier schnell Erfolg haben“. Kemptens Oberbürgermeister Dr. Ulrich Netzer, Aufsichtsratsvorsitzender des Klinikverbundes Kempten-Oberallgäu, meint: „Es kann doch nicht sein, dass wir die Kranken als Stief-

kinder behandeln und ihnen ein billiges Essen vorsetzen.“ Für Qualität aus heimischer Erzeugung steht nicht zuletzt L&G-Geschäftsführer Ulrich Geiger: „Regionale Produkte müssen die Großküchen nicht teurer zu stehen kommen.“

Sowohl bei der „Vitalzunge“ als auch bei MSA werden kennzeichnungspflichtige Zusätze als störend betrachtet. „Unser Ziel ist die völlige Deklarationsfreiheit auf den Speisekarten“, sind sich die Ge-

schäftsführer einig. Was in der Schul- und Kindergartenverpflegung bereits umgesetzt wurde, soll nun auch für Krankenhäuser und soziale Einrichtungen gelten.

Ein Team von sieben Köchen bereitet in der MSA-Küche jeden Tag das Essen für rund 2500 Patienten in den Kemptener und Oberallgäuer Kliniken zu. Täglich verkostet man die Menüs im kleinen Kreis, ehe die vielen Portionen auf die Reise an die Betten gehen. Auch die Patienten werden regelmäßig zum Geschmack des Essens befragt. Daneben versorgt die MSA Seniorenheime, Schulumensens sowie Kindergärten und -krippen in der Region.

### Spezielle „Zwerglekarte“

Für Kinder unter drei Jahren bietet die MSA einen speziellen Menüplan: die „Zwerglekarte“. Diese erfüllt, was Sprösslinge wünschen und Eltern erwarten.

Angelehnt an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung achten die Köche beim Essen für die Kleinsten auf besonders milde Würzung und kindgerechte Präsentation. (az)

### Menü-Service Allgäu (MSA)

- **Inbetriebnahme:** 25. Mai 2007
- **Standort:** Sonthofen (Oberallgäu)
- **Gesamtinvestition:** Zirka 5,5 Millionen Euro
- **Investoren:** Öffentlicher Partner: Kliniken Oberallgäu und Privater Partner: Klinikdienste Süd GmbH (ein Unternehmen der Lattemann & Geiger Dienstleistungsgruppe)
- **Betreiber:** Menü-Service Allgäu GmbH
- **Geschäftsführer:** Reinhard Reitzner, Sabine Denk
- **Mitarbeiter:** 40, davon 4 Köche
- **Produktionskapazitäten:** 1200 Beköstigungstage (Frühstück, Mittag, Abendessen) plus 2000 Mittagessen
- **Verpflegungsangebot Mittag:** Vorspeise/Suppe, vier warme Hauptgerichte (Fleisch, warme Süßspeisen, vegetarisch), Salat, zwei Wahldesserts
- **Verpflegungsangebot Abend:** Zwei Abendessen mit überwiegend kalten Komponenten