

Berlin, im September 2024

**Neukunde Kindertagesstätten Nordwest, Eigenbetrieb von Berlin**

## Größter Auftrag in der Unternehmensgeschichte von MenüPartner

- Nach Ausschreibung zwei Drittel der Lose an MenüPartner
- Verpflegung von täglich rund 4.700 Kindern in 43 Kitas
- Betrieb erfolgreich angelaufen

Berlin – Das Ausschreibungsverfahren des großen Trägers Kindertagesstätten Nordwest, Eigenbetrieb von Berlin, endete im Frühsommer mit der Zuschlagsvergabe. Acht der zwölf Lose gingen an einen der erfolgreichsten Bewirtschafter von Kita- und Schulküchen, die Berliner MenüPartner.

Allein die Ausschreibungsbedingungen waren eine Herausforderung für die Cateringunternehmen, denen zur Abarbeitung des Anforderungskatalogs nur vier Wochen Zeit blieben. Doch nach dem Spiel ist vor dem Spiel: Die größere Herausforderung bestand für MenüPartner anschließend darin, für 43 Kitas gleichzeitig den reibungslos funktionierenden Verpflegungsbetrieb herzustellen. Mit dem 1. August ist der Betrieb nun angelaufen und dem Vernehmen nach ist der Auftraggeber sehr zufrieden.

Die Geschäftsführung des Caterers zieht eine entsprechend positive Bilanz: „Wir freuen uns außerordentlich, dass ein weiterer großer Kitaträger zum Kreis unserer Auftraggeber zählt. Organisationsstrukturen, Mitarbeiter, Warenbeschaffung – auf allen Ebenen konnte sich unser neuer Partner auf unsere Leistungsinfrastruktur verlassen“, resümiert Geschäftsführer Markus Lang. Sein Co-Geschäftsführer fürs Operative, Dako Dombrowsky bestätigt: „Es war ein gewaltiger Kraftakt in dieser kurzen Zeit, aber genau das zeichnet uns ja aus – wir sind stark aufgestellt auch für große und besondere Herausforderungen.“ ... „an deren Ende immer eine hohe Qualität in jeder Hinsicht steht“, ergänzt Lang.

**Menüpartner B.V. & Co. KG** [www.menuepartner.de](http://www.menuepartner.de)

Alte Rhinstraße 4  
12681 Berlin  
Telefon: 030 540044-0  
Telefax: 030 540044-88  
[service@menuepartner.de](mailto:service@menuepartner.de)

Geschäftsführer:  
Markus Lang, Dako Dombrowsky  
Sitz: Berlin  
HR: AG Charlottenburg, HRA 58302 B  
USt-IdNr.: DE 165549349

Geschäftsführende Komplementärin:  
Menupartners B.V.  
Sitz: Denekamp (Niederlande)  
HR: Kamer van Koophandel,  
Reg.-Nr. 80579264

Regionalteams:  
Berlin-Brandenburg, Dresden,  
Erfurt, Frankfurt/M, Greifswald,  
Hamburg, Hannover, Leipzig,  
Magdeburg

Nun hat MenüPartner zwei Jahre Zeit, dafür den täglichen Beweis anzutreten, so lang läuft der Vertrag zuzüglich Verlängerungsoption. Die Ausschreibung des Trägers Kindertagesstätten Nordwest erstreckte sich über die Berliner Stadtbezirke Charlottenburg-Wilmersdorf, Reinickendorf und Spandau. Die Lose enthielten jeweils zwischen 5 und 7 Einrichtungen, aufgeteilt in Produktionsküchen, Kochküchen (Eigenversorgung) und Ausgabeküchen. In den Produktionsküchen wird jeweils für Ausgabeküchen in der Nachbarschaft mitgekocht. Die schnelle Anlieferung mit eigens beschafften Fahrzeugen bringt kochfrisches Essen selbst in der kleinsten Kita auf die Teller. In den meisten Einrichtungen sorgt MenüPartner für die Ganztagsverpflegung mit gesundem Frühstück, dem frisch gekochten Mittagessen und einer Vesper am Nachmittag – selbstredend gemäß DGE-Qualitätsstandard.

„Es ist heute nicht mehr selbstverständlich,“, lobt Lang den Kitaträger, „dass die Küchen in Kindertagesstätten so vollständig und gut ausgestattet an den Caterer übergeben werden. Das ermöglicht ein qualitätsorientiertes Arbeiten und einen reibungslosen Betrieb.“ In jeder Kita werden täglich zwei Mittagsgerichte angeboten, davon durchgehend eines vegetarisch. Täglich muss mindestens eine Bio-Komponente enthalten sein bei einem Gesamtanteil von 30 % Bio am Wareneinsatz. Ist Fleisch enthalten, muss dies der Tierwohlklasse 3 oder 4 entsprechen und darf höchstens aus bis zu 200 km Entfernung angeliefert werden. Und schließlich kommen in den Kitas nur Freiland- oder Bio-Eier zum Einsatz.

Bodytext-Volumen: 3.005 Zeichen brutto auf 43 Zeilen

## Über MenüPartner

In stark regionaler Ausprägung entwickelte sich MenüPartner seit der Gründung im Jahr 1994 zu einem der großen Bewirtschafter von Kita- und Schulküchen. Erklärtes Angebotsziel ist das jeweils bestmögliche Verpflegungskonzept für eine Einrichtung. MenüPartner kann aus über 30 Jahren Erfahrung und Innovation heraus alle Küchen- und Servicekonzepte zur Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen realisieren. Dies ermöglicht eine neutrale Beratung der Träger zur optimalen Lösung für jede Einrichtung. In der Umsetzung sorgen schließlich über 1.100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in vielen Regionalteams mit starker lokaler Einbindung täglich für Qualität und Frische auf den Tellern.

Die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern ist heute eine komplexe Herausforderung im Spannungsfeld von gesetzlichen und politischen Rahmenbedingungen,

betrieblichem Qualitätsmanagement, der Verfügbarkeit von Lebensmittelqualitäten und qualifizierten Mitarbeitern. Auf Basis der vielhundertfach bewährten Partner- und Leistungsinfrastruktur verspricht MenüPartner allen Beteiligten eine ideale Rundumlösung: Sicherheit für den Träger, individualisierter Zuschnitt auf die Einrichtung, frisches GenussPlus für die Kinder und Jugendlichen.

### **Ansprechpartnerin Medien**

Sarah von Behren ; 0151 50669884 ; [medien@menuepartner.de](mailto:medien@menuepartner.de)

## Über Kindertagesstätten Nordwest

Innenstadtflair trifft Naturerlebnis: Die 66 Kitas von Kindertagesstätten Nordwest vereinen das Beste aus Berlins urbanem Herzen und grünen Randlagen. Ob links und rechts vom Ku'damm, im lebendigen Märkischen Viertel oder nahe Havel und Tegeler Forst – jede unserer Kitas spiegelt die Vielfalt der Sozialräume wider, in denen sie verankert ist. Mit rund 7.500 Kindern in unserer Obhut – von der kleinsten Kita mit 65 Kindern und tierischen Begleitern bis zur größten mit Platz für fast viermal so viele Entdeckerinnen und Entdecker – setzen wir auf individuelle Betreuung und das Begleiten von Selbstbildungsprozessen.

Als zweitgrößter Kita-Träger Berlins und einer von fünf Kita-Eigenbetrieben des Landes Berlin arbeiten wir mit rund 1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern daran, die pädagogische Qualität auf Grundlage des Berliner Bildungsprogramms sicherzustellen. Unsere Schwerpunkte liegen dabei auf Partizipation, Offener Arbeit und Inklusion. Gesunde Ernährung nimmt dabei einen besonderen Stellenwert ein. Den Kindern wird ein auf ihre Bedürfnisse, ausgerichtetes ganzheitliches Essensangebot nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten angeboten. Dabei wird bei der Zubereitung der hochwertigen Speisen auch auf die Verwendung von regionalen Erzeugnissen und Bio-Produkten geachtet.



Antrittsbesuch zur neuen Partnerschaft von Kindertagesstätten Nordwest (KNW) und MenüPartner (MP), von links nach rechts: Andreas Hertzprung (Kaufmännischer Geschäftsleiter KNW), Dako Dombrowsky (Operativer Geschäftsführer MP), Sandra Leupold (Leiterin Verpflegungsmanagement KNW), Markus Lang (Vorsitzender Geschäftsführer MP), Katrin Gralla-Hoffmann (Pädagogische Geschäftsleiterin KNW), Kai Streich (Regionalleiter MP)



Direkt aus der Nachbarschaftsküche frisch auf den Tisch: Für den Verpflegungsservice bei den Kindertagesstätten Nordwest hat MenüPartner zwölf moderne Fahrzeuge angeschafft – sie erfüllen die aktuelle Abgasnorm Euro 6e