

### Gute Küche für Privatschulen und Internate

Als erstes Gastronomie-Unternehmen konzentriert sich die Katerine GmbH bereits seit 1997 ausschließlich auf den Internats- und Bildungsbereich. Damals plante eine Internatsschule eine Küche „der anderen Art“. Die Vision bestand in einer Art „Self Service Restaurant“, in dem sich jeder Internatsbewohner fühlt, als säße er zu Hause bei der Familie am Tisch. Die Speisen sollten auf dem Herd zur Portionierung bereitstehen. Danach wurden in der Internatsküche zu den verschiedensten Mahlzeiten frische Produkte hergestellt und sofort serviert. Damit war die Philosophie der Katerine geboren.

Die Kompetenz und Erfahrung, die das Unternehmen seither sowohl in der Organisation von Schulküchen als auch im pädagogischen Umgang mit den Schülern gewonnen hat, unterscheidet Katerine gravierend vom klassischen Cateringunternehmen. Wir kennen die Bedürfnisse unserer Gäste, weil wir sie gern verstehen.

### Moderne Schulküche verbindet Tradition mit Zukunft

Katerine bedeutet die Besinnung auf traditionelle Werte der Tischkultur sowie auf saisonale und heimische Lebensmittel und vor allem auf das klassische „Küchen-ABC“. Unsere Küche ist frisch und abwechslungsreich und vereint auf hohem Niveau die Vorzüge und die gesunden Aspekte internationaler Esskultur. Katerine macht Esskultur erfahrbar und zieht Schüler aktiv in die Schulküche mit ein. Spezielle Workshops wie die Kochgilde oder Möglichkeiten zur Pflege eines Kräutergartens ergänzen das Programm. Der enge Kontakt zwischen Koch und Schülern schafft auf diese Weise einen zusätzlichen erzieherischen Wert.

Viel Wert wird auf gut ausgebildetes Personal gelegt: Im Einsatz sind insgesamt 65 Köche und Köchinnen, Fachkräfte im Gastronomiegewerbe und für Systemgastronomie sowie Auszubildende zur Köchin/Koch. Bei Katerine ist Erfolg Teamsache. Das eröffnet den Mitarbeitern persönliche Perspektiven, so dass sie gemeinsam neue Perspektiven für das Unternehmen entwickeln können. Dazu gehören kontinuierliche Weiterbildungen und Förderprogramme ebenso wie ein vertrauensvolles Verhältnis zueinander, ein offener, fairer und freundlicher Umgangston sowie gegenseitiger Respekt.

Wissenschaftliche Studien haben längst den Zusammenhang zwischen gesunder Ernährung und Aufnahmebereitschaft beim Lernen bewiesen. Und eine moderne, zeitgemäße Ernährung muss nicht teuer sein als alles bisher Gewohnte, im Gegenteil: Am Ende steigert ein optimiertes Küchenmanagement nicht nur das Image sondern verbessert auch durchaus die wirtschaftliche Situation. Und ganz nebenbei bringt ein Umdenken allen Beteiligten auch mehr Spaß.

In der Küche stecken viele Potentiale für eine Schule – es kommt eben darauf an, wie man es macht.



#### Katerine GmbH

Detmolder Straße 204  
33100 Paderborn  
Fon 05251/41780-20  
Fax 05251/41780-29  
karl.vialon@katerine.de  
www.katerine.de

**Geschäftsführer: Karl Vialon**

**Mitarbeiter: 65**

**Gründung: 1997**