



## **mamas canteen - Die Verantwortlichen**

**Jörg Wieckenberg (40)** von Beruf Koch aus Leidenschaft – er hat schon fast überall auf dieser Welt und auf den Meeren gekocht, unter anderem auf dem Traumschiff MS Deutschland, in den Berliner Kiezküchen, im Sternerestaurant VAU und zuletzt in seinem eigenen Restaurant Wieckenberg. Seit Sommer 2011 widmet er sich bei mamas canteen verstärkt der gesunden Gemeinschaftsverpflegung an unseren Schulen.

Da er Vater einer elfjährigen Tochter ist, richtet sich auch sein persönliches Interesse auf dieses Thema. Er berät Schulen und Kitas, gibt Kochkurse und arbeitet verstärkt konzeptionell in ernährungsphysiologischen Aspekten der kindlich-jugendlichen Verpflegung.

**Okan Saiti (38)**, Geschäftsführer, hat vor 15 Jahren mamas canteen gegründet. Nach dem Studium der Wirtschaftswissenschaften hat er sich voll und ganz der konzeptionellen Aufgabenstellung der gesunden Schulverpflegung hingeegeben. Er ist ebenfalls Vater eines sechsjährigen sowie eines elfmonatigen Sohnes und hat damit auch ein ganz persönliches Interesse an einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für Kinder.

Durch diese gemeinsame Zielsetzung haben sich die beiden Freunde kennengelernt.

In den letzten 15 Jahren haben sich die Anfragen gehäuft. So ist mamas canteen heute an insgesamt vierzehn Standorten in Hamburg zu finden und versorgt mehr als 2500 Kinder täglich. An den Standorten wird ausschließlich frisch gekocht – das ist das unumstößliche Prinzip von mamas canteen.

## **Was möchte mamas canteen?**

Wir wünschen uns eine vernünftige Verpflegungssituation an Hamburger Schulen und sind mit dieser Mission seit mehr als 15 Jahren an diversen Hamburger Schulen unermüdlich unterwegs. Jegliche Widerstände und Vorschriften konnten dieses engagierte Vorhaben nicht aufhalten. Wir stellen uns klar gegen die Position der Politik, die für die Ausstattung der Schulkantinen als Aufwärmküchen einsteht und dieses Ziel seit Jahren unter dem Kostendruck klammer Haushaltsbudgets verfolgt.

Wir sind überzeugt, dass sich eine vernünftige und gesunde Versorgung junger Menschen (dies gilt für alle Altersgruppen) nur mit Produktionsküchen und einem engagierten, persönlich geführten Team vor Ort sicher stellen lässt.

Ein Caterer, der in einer Zentralküche mit dem sog. „Cook & Chill“-Verfahren oder sogar der „Warmanlieferung“ ein vollkommen anderes Konzept verfolgt, wird dem jungen Menschen nicht in seinem ureigensten Bedürfnis einer geschmackvollen, abwechslungsreichen, gesunden und ausgewogenen Mittagsverpflegung langfristig befriedigen können.

Wir möchten, dass Mitarbeiter fair behandelt und (be-) entlohnt werden. Wir sind gegen Lohndumping.