
„Miteinander“ besucht Menü-Service

Sonthofen „Frische ist bei uns oberstes Gebot“, erklärte Prokurist Peter Kisielewski den Mitgliedern des Vereins „Miteinander im Oberallgäu“ bei ihrem Besuch in dem Unternehmen Menü-Service-Allgäu (MSA) in Sonthofen. Alle Waren würden laut Kisielewski sofort nach der Anlieferung verarbeitet, tief gekühlt sei nur Fisch. Salate und Gemüse kämen um 5.30 Uhr ins Haus, Backwaren und Fleisch würden ebenfalls morgens geliefert, „beinahe alles kommt aus der Region“. 3000 Essen werden so jeden Tag an 56 Kunden geliefert: die Kliniken im Oberallgäu, KITAS, Schulen, Seniorenheime und Kantinen. Gearbeitet wird nach dem „Cook and Chill“-Verfahren. Das bedeutet, die frisch gekochten Speisen werden auf drei Grad Celsius schockgekühlt und so an die Kunden ausgeliefert. Vor Ort werden sie dann wieder erwärmt. Die Miteinander-Mitglieder zeigten sich beeindruckt von der Vielfältigkeit und Sorgfalt. (ab)