

# Pirnas neue Großküche



Neubau von „Knack Frisch“ in Pirna: eine Groß- und Erlebnisküche mit Bistro und Schulgarten. Visualisierung: Knack Frisch

## Die Firma „Knack Frisch“ baut eine neue Koch-Stätte mit einem besonderen Konzept. Bald beginnt der Probetrieb.

Von Thomas Möckel

Die kulinarische Karriere einer der größten Essenanbieter in der Region begann 1996 im Pirnaer Ortsteil Alt-Neundorf. Mitarbeiter der Küche des Vereins „Lebenshilfe Pirna-Sebnitz-Freital“ bereiteten im ehemaligen Gasthaus Wiesenhof die ersten Mahlzeiten zu, um damit Hungrige zu beliefern. Aus der Koch-Stätte entwickelte sich ein Unternehmen, seit 1999 firmierte es unter dem Namen „GBS Wiesenhof“, der Name war dem historischen Lokal entliehen.

Seit mehr als 20 Jahren versorgt der Betrieb mit seinem Partner und Gesellschafter - der Lebenshilfe - Schulen, Kindertagesstätten, Seniorenheime und Firmen mit Essen. Produziert wurde bislang in Alt-Neundorf und in einer Küche am Varkausring auf dem Sonnenstein. Doch schon bald bleiben an beiden Standorten die Küchen kalt, der frühere Name ist bereits Geschichte. Seit einiger Zeit schon heißt die Firma „Knack Frisch“, und weil die Zahl der gekochten Gerichte stetig stieg, wurde der Platz in den bisherigen Produktionsstätten allmählich zu eng. „Wir sind an beiden Standorten allmählich an unsere Grenzen gestoßen und mussten den nächsten Schritt gehen“, sagt „Knack Frisch“-Geschäftsführer Frank Thomas. Gemeinsam mit dem Lebenshilfe-Vereinschef Ralf Thiele entstand die Idee zu einer neuen Koch-Stätte mit einem besonderen Konzept.

### Mehr als 2.500 Essen pro Tag

„Knack Frisch“ baut nun für 2,5 Millionen Euro eine neue Großküche im Gewerbegebiet „An der Elbe“, direkt an der Ecke Kahrenweg/Kunstseidenstraße. Die Arbeiten starteten im Mai 2019, Ende Oktober dieses Jahres soll der Bau weitgehend fertig sein. Trotz der Corona-Pandemie liegen die Arbeiten noch im ursprünglich vorgesehenen Zeitplan.

Nach Aussage von Thiele beginnt dann eine zweimonatige Probephase, um vor allem die Abläufe in der neuen Produktionsstätte zu testen. Anfang Januar 2021 soll die Großküche dann ganz offiziell in Betrieb gehen.

Der neue Standort bringt aus Sicht von Geschäftsführer Frank Thomas mehrere Vorzüge mit sich. Das Haus ist modern, entspricht den neuesten Hygienevorschriften, die Räume können passend zu den Abläufen angeordnet werden. Etwa 1.000 Quadratmeter Nutzfläche wird die Großküche einmal haben, zudem sind ein Kühlager sowie ein Bistro mit Außensitzen

vorgesehen.

Im neuen Quartier kann das Unternehmen künftig mehr Gerichte zubereiten. „Knack Frisch“ will mit 2.500 Essen pro Tag starten und das Angebot dann stetig ausbauen, weil die Nachfrage immer weiter steigt.

Derzeit liefert die Firma ein Drittel der Mahlzeiten an Einzelkunden sowie an Seniorenheime und Lebenshilfe-Einrichtungen, ein Drittel an Kitas und ein Drittel an Schulen.

### **Bildungsprojekte für Kinder**

Am neuen Standort setzt der Betrieb dann noch stärker auf das Thema Regionalität in den Lieferketten, um auch weiterhin Gerichte zu Preisen von beispielsweise 2,90 Euro oder 3,30 Euro anzubieten. „Das funktioniert allerdings nur, weil wir Zulieferer in der Region haben und in größeren Chargen bestellen können“, sagt Thomas.

Schon länger kooperiert das Unternehmen beispielsweise mit einem Heidenauer Großhändler, der Obst und Gemüse aus der Region bezieht. Zu den Partnern zählen darüber hinaus die Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, eine Bäckerei in Ottendorf-Okrilla sowie ein regionales Unternehmen für Tiefkühlkost.

Zudem will „Knack Frisch“ nach Aussage von Ralf Thiele am neuen Domizil Kindern Wissen über gesunde Ernährung vermitteln. Neben dem Haus soll es einen Schulgarten geben, damit der Nachwuchs Lebensmittel einmal aus dieser Sicht kennenlernen kann. Auch verschiedene Bildungsprojekte sind geplant.

### **Chance für Menschen mit Handicap**

Das Unternehmen beschäftigt derzeit 60 Mitarbeiter, die gesamte Belegschaft zieht mit an den neuen Standort. Wächst die Nachfrage nach gesunder Kost weiter wie bisher, kann sich Thomas auch vorstellen, die Zahl der Beschäftigten weiter aufzustocken.

Eine wichtige Rolle spielt dabei auch das Thema Inklusion. Bereits jetzt arbeiten bei „Knack Frisch“ zwei Menschen mit Behinderung. „Mit der neuen Großküche sind wir dann in der Lage, noch enger mit der Lebenshilfe zusammenzuarbeiten“, sagt der Geschäftsführer. Aus dieser dann noch engeren Kooperation entspringen bereits jetzt erste Ideen - beispielsweise gemeinsame Kochveranstaltungen anzubieten oder noch mehr Menschen mit Behinderung zu beschäftigen, um sie stärker in die Arbeit des Unternehmens einzubinden.

Generell soll sich mit dem Neubau nicht nur die Kapazität für „Knack Frisch“ erweitern, sondern auch die Auswahl auf der Speisekarte verbessern. „Wenn die neue Großküche in Betrieb ist“, sagt Thomas, „werden das unsere Kunden auf jeden Fall schmecken.“



„Knack Frisch“-Baustelle im Gewerbegebiet „An der Elbe“: Im November soll ein zweimonatiger Probetrieb beginnen. Foto: Norbert Millauer