

«Die kleine Raupe» ganz gross

Fast alle Gastronomie-Betriebe sind zur Zeit zu. «La Petite Chenille», eine junge Firma, die Zubereitung und Lieferservice für Mahlzeiten und Catering anbietet, funktioniert noch. Auf Sparflamme allerdings.

Martin Staub



Reduziert, aber immerhin in Betrieb: La Petite Chenille mit Geschäftsleiter Michael Lerchster (Mitte). Foto: Martin Staub

Im Jahr 2017 wurde die Firma gegründet. «Unterstützt vom Business-Park Reinach, wie Michael Lerchster den Start von «La Petite Chenille» im Gebäude einer ehemaligen Küchenbaufirma beschreibt. «Im April 2018 starteten wir die Produktion und feierten mit einem Tag der offenen Tür die Eröffnung an der Wahlenstrasse 81 in Laufen», erklärt der Geschäftsführer, der mit grossem Erfolg und schon bald mit zehn Mitarbeitenden in Produktion ging. «La Petite Chenille» – zu Deutsch «die kleine Raupe» – hat sich als Grossküche für die Zubereitung und Auslieferung von Mahlzeiten – für Mittagstische in Kinderkrippen und Schulen, in Personalrestaurants, und Pflegeheimen, sowie für Seniorinnen und Senioren zuhause – spezialisiert.»

Nach knapp zwei Jahren schon stoppte Covid19 den erfolgreichen Aufbau der jungen Firma, die unterdessen auch als Restaurant für Znüni und Mittagessen funktionierte. «Und in der Lage wäre, täglich über 2000 Menüs für Gross-Events zu produzieren und liefern», wie Michael Lerchster informiert. Der Firmengründer, ausgebildet als Koch und Servicefachmann mit Erfahrung, als Diätkoch in Kliniken und Pflegeheimen, mit Weiterbildungen für gesunde Kinder- und Jugendernährung, zeigt sich trotz aller aktuellen Einschränkungen zuversichtlich.

«Immerhin können wir uns mit dem Zubereiten und dem Lieferservice von Mittagessen für rund 55 Senioren und Seniorinnen sowie einigen Kitas und Schulkantinen über Wasser halten», erklärt der 51-Jährige. Das eigene Restaurant und Grossanlässe stünden zur Zeit leider still, sagt er.

La Petite Chenille hat einige Erfolgspfeile im Köcher: So ist die Firma seit September 2019 mit dem Qualitäts- und Gesundheits-Label «La Fourchette Verte» zertifiziert. Täglich steht mindestens eines von drei Gerichten – eines davon vegetarisch – unter den strengen Kriterien nach ausgewogener und gesunder Ernährung gemäss der schweizerischen Lebensmittelpyramide auf dem Menüplan. Die Grossküche mit einer Fläche von 720 Quadratmetern steht für täglich frisches Gemüse und Zutaten aus der Region. Ferner kocht La Petite Chenille ohne Geschmacksverstärker, ohne Palmöl, und auf Wunsch gluten- und laktosefrei. «Nun warten wir nur auf eine baldige Lockerung der Pandemie-Massnahmen, damit wir endlich wieder mit der Produktion hochfahren dürfen», hoffen Michael Lerchster und seine Mitarbeitenden.

lapetitchenelle.ch