

Regionales Essen für Kids in Essen und Umgebung

Die Großküche der gemeinnützigen GmbH Neue Arbeit der Diakonie kocht mit regionalen Produkten jeden Tag Mittagessen für 38 Kitas und Schulen in Essen und Umgebung. Die Abnehmer der Gerichte sind zwischen einem und neun Jahre alt. Dies erfordert laut Küchenchef Andreas Bußmann einen großen Spagat, denn die Anforderungen der verschiedenen Altersgruppen sind unterschiedlich.

Durch den Firmensitz auf dem Großmarkt in Essen befinden sich regionale Erzeuger und Lieferanten direkt vor Ort. Ein Netzwerk aufzubauen wird dem Unternehmen somit erleichtert. Herausforderungen gibt es dennoch. Die benötigten Liefermengen müssen erreicht werden und die Möglichkeit, regionale Produkte in der Küche einzusetzen, variiert saisonal. Hier ist Kreativität in der Speiseplangestaltung gefragt. Damit bei den Kindern keine Langeweile aufkommt, überlegt sich das Küchenteam immer neue Zubereitungsvarianten für die angebotenen Produkte. Trotzdem werden gerade in der kalten Jahreszeit auch Produkte aus anderen Regionen bezogen, um ein vielseitiges Angebot bieten zu können.



Angaben zum Betrieb:

Zielgruppe:	Kinder bis 9 Jahre
Anzahl Lieferanten:	8
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook & Hold

Motto-Wochen und Großküchen-Führungen

Um die Kinder an die Produkte der Region heranzuführen, bietet das Küchenteam der Initiative Essen für Kids Motto-Wochen zu bestimmten Produkten aus der Region, wie Kartoffeln oder Kürbissen, an. Auch das Angebot des Unternehmens von Führungen durch die Großküche wird von den Kindern gerne angenommen. Die kleinen Gäste lernen hierbei wie die regionalen Produkte auf ihren Tellern landen.

Die kurzen Transportwege waren laut Bußmann für das Unternehmen der wichtigste Grund, auf die Produkte aus der Region umzusteigen. Und nicht nur umweltpolitisch ist das Unternehmen engagiert, auch arbeitsmarktpolitisch ist der Betrieb aktiv. Die berufspraktische Zielsetzung der gemeinnützigen GmbH ist es, Langzeitarbeitslose wieder an das Berufsleben heranzuführen. „Die Teilnehmenden haben die Möglichkeit, sich an dem Lernort Großküche unter marktüblichen Bedingungen zu erproben“, so der Küchenchef.

Kontakt:

Andreas Bußmann
Essen für Kids
Neue Arbeit der Diakonie GmbH
Lützwowstr.28 a
45141 Essen

Regionalität bedeutet für uns ...

„Die Regionen Niederrhein, Rheinland, Münsterland und das Bergische Land zählen für uns zu den regionalen Produktquellen.“