



## Das **AKAFÖ** in Bochum nimmt die Herausforderung regionaler Küche an

Vom kleinen Kiosk bis zur Mensa – insgesamt betreibt das Akademische Förderungswerk Bochum (AKAFÖ) 22 gastronomische Einrichtungen, in denen täglich zwischen 6.000 und 10.000 Mittagessen ausgegeben werden. Konsequenterweise gelingt es dem Küchenteam immer weitere regionale Produkte zu zubereiten, auch bei diesen großen Mengen.

„Jede Mensa ist für mich ein Restaurant“, meint Ezzedine Zerria, der die Hochschulgastronomie leitet. Deswegen hat er auch überall den Anspruch, seinen Gästen möglichst frische und gesunde Lebensmittel aus der Region zu bieten. Milch bezieht er beispielsweise von einem Händler aus der Region, der versichert, dass sein gesamtes Angebot von Kühen aus dem Umland stammt. Für die frischen Salate, die das AKAFÖ täglich auf den reichhaltigen Theken der Mensen anbietet, ist das Unternehmen Funken aus Kempen verantwortlich.

### **Kartoffeln kommen ausschließlich aus dem Umland**

Über eine Entwicklung aus jüngster Zeit berichtet Ezzedine Zerria besonders gerne. Denn seit kurzem bezieht er Kartoffeln, die im Akademischen Förderungswerk verarbeitet werden, komplett aus dem benachbarten Bottrop-Kirchhellen. Den Erzeuger, den Hof Borgmann, hat er über das 100-Kantinen-Programm kennengelernt. „Er baut sogar extra für uns an“, erzählt der gastronomische Leiter begeistert und freut sich über diese neue Partnerschaft. „Ich würde gerne für immer mehr Produkte regionale Erzeuger finden“, sagt er. Doch die meisten Lieferanten können nicht das ganze Jahr über regionale Lebensmittel liefern.

Ezzedine Zerria lässt sich davon aber nicht entmutigen und nimmt sich bereits der nächsten Herausforderung an: In etwa einem Jahr will er ein Restaurant eröffnen, in dem nur mit Lebensmitteln regionaler Herkunft gekocht werden soll. Dafür ist er bereits intensiv auf der Suche nach Erzeugern aus der Gegend. Er nimmt sich Zeit, um die umliegenden Bauernhöfe zu besuchen und sich von den Bedingungen vor Ort ein Bild zu machen. „Die Qualität unserer Produkte steht an der ersten Stelle“, so der Leiter der Hochschulgastronomie. Deshalb kaufen er und sein Team auch keine fertigen Produkte, sondern bereiten alles selbst zu, wie zum Beispiel Gulasch. „So können wir selber die Verantwortung gegenüber unseren Gästen übernehmen“, betont er.

### **Angaben zur Kantine:**

Anzahl Mittagessen/Tag:

**10.000 Portionen**

Zielgruppe:

**Bildung**

Anzahl Lieferanten:

**über zehn**

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

**ja**

### **Regionalität bedeutet für uns ...**

„Am besten sollen die Produkte nebenan angebaut und gezüchtet werden.“

## Kantinen des **AKAFÖ**

- » Mensen und Cafeteria an der **Ruhr-Universität Bochum**
- » Mensen und Cafeteria an der **Westfälischen Hochschule**
- » Mensen und Cafeteria an der **Hochschule Bochum**
- » Mensa der **Hochschule für Gesundheit**
- » Mensa der **Ev. Hochschule RWL**
- » Mensa der **TH Georg Agricola Bochum**

### **Kontakt:**

**AKAFÖ**

Herr Ezzedine Zerria  
Universitätsstr. 150  
44801 Bochum