



## Mit frühzeitiger Planung gelingt bei **Bayer Gastronomie** das regionale Küchenkonzept

So regional wie möglich, ohne die Vielfalt zu schmälern, und die Qualität auf hohem Niveau halten – so lautet die Devise bei Bayer Gastronomie. Die größte Herausforderung ist es dabei, regionale Produkte für 14.000 Mittagessen zu beziehen.

„Wenn wir 20 Tonnen Salat oder 800 Kilogramm Fleisch bestellen, dann schlagen die meisten Lieferanten die Hände über dem Kopf zusammen“, schildert Heiko Leonards, Manager der Gemeinschaftsgastronomie, sein alltägliches Problem. Denn obwohl es in NRW relativ viel Ackerfläche gibt, können die meist kleinen Händler solche Mengen nicht liefern. Von einem regionalen Küchenkonzept abschrecken lassen sich Heiko Leonards und Stefan Weißenfels, Leiter des Zentraleinkaufs, aber trotzdem nicht und suchen stattdessen nach Lösungen.

Dazu zählen regelmäßige Aktionswochen. Im Herbst stehen beispielsweise Wild und Kürbis auf dem Speiseplan. Die Aktionen haben einen großen Vorteil: Das Küchenteam kann sie frühzeitig planen, wodurch die Erzeuger und Lieferanten die Chance haben, die gewünschten Mengen zu produzieren und bereitzustellen. „Außerdem können wir die Gäste durch Aktionen für das Thema gesunde Ernährung mit Lebensmitteln aus der Region sensibilisieren“, meint Stefan Weißenfels.

### Ständige Suche nach passenden Lieferanten

Neben den Aktionen, die in allen 14 Mitarbeiterrestaurants in NRW stattfinden, macht Bayer Gastronomie auch über andere Kommunikationskanäle Werbung für das regionale Küchenkonzept, etwa im Kundenmagazin, über Aushänge oder im Intranet. Die Gäste hat das Küchenteam auf diesem Weg bereits überzeugt, nun fehlen nur noch mehr Lieferanten oder Erzeugernetzwerke, die große Mengen an Lebensmitteln liefern können.

Insbesondere bei Fleisch und Wurst wünscht sich der Einkaufsleiter mehr regionale Produkte. Denn für ihn und die Bayer Gastronomie ist tiergerechte Haltung ein wichtiges Thema. Zumindest beim Rindfleisch scheint es bereits einen Fortschritt zu geben. „Wir arbeiten mit einem Rinderzüchter aus dem bergischen Land zusammen und sollten für die nächste Aktion genügend regionales Fleisch bekommen“, meint Stefan Weißenfels. „Das ist schon mal ein Anfang, alles andere wird sich auch noch finden.“

### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

**14.000 Portionen**

Zielgruppe:

**Business**

Anzahl Lieferanten:

**über zehn**

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

**ja (bedingt je nach Standort)**

### Regionalität bedeutet für uns ...

„Unter regionalen Lebensmitteln verstehen wir Erzeugnisse mit regionaler Herkunftsidentität und Produkte, deren Herkunft aus einer bestimmten Region für uns und den Gast erkennbar und nachvollziehbar ist.“

### Kontakt:

**Bayer Gastronomie**

Herr Heiko Leonards  
Kaiser-Wilhelm-Allee 3  
51373 Leverkusen