



Bistro EssART setzt auf Aktionswochen und Besuche bei Lieferanten

Regionale Produkte werden bei der Bistro EssART GmbH & Co. KG seit der Gründung im Jahr 2003 an allen 22 Standorten im Raum Düsseldorf, Essen und Köln verwendet. Die richtigen Partner zu finden, ist für Christian Rutz und sein Team aber nicht immer einfach. Doch ein enger Kontakt zu den Erzeugern hilft. Und da der Chef der Gastronomie die Lieferanten und die Anbauflächen regelmäßig besucht, kann er eine ausgezeichnete Qualität der Lebensmittel gewährleisten.

Auch wenn regionale Produkte bereits seit der Gründung verwendet werden, geredet wird darüber erst seit 2011. Seitdem bieten regelmäßige Aktionswochen den Gästen die Möglichkeit, sich mit den Produkten aus der Region vertraut zu machen und die Vielfalt der Verwendungsgebiete kennenzulernen. Zur Apfelernte verarbeitet Christian Rutz dann schon mal bis zu sieben Apfelsorten zu verschiedenen Gerichten. Geliefert werden diese vom langjährigen Partner, dem Apfelparadies Wittlaer aus Düsseldorf. Solche Aktionswochen gibt es nicht nur zur Apfelernte, auch Beeren, Spargel oder Kürbis aus der Region macht das Küchenteam den Gästen auf diese Weise schmackhaft. Das kommt dann wie das Schweinefleisch unter anderem vom Familienbetrieb Hof Sicking aus Reken.

Kommt gut an bei den Gästen: Regionale Limonade

Besonders beliebt ist bei den Gästen ein neues regionales Getränk: Soul Soda. Die Limonade kommt direkt aus Düsseldorf. Laut Küchenchef gibt es die verrücktesten Sorten – von Veilchen- bis zu Apfel-Mandel-Geschmack ist alles dabei.

Bei den Gästen kommt das regionale Küchenkonzept also gut an. Die einzigen wirklichen Herausforderungen sind für Christian Rutz logistischer und wettbewerbsbedingter Art. Den Mehraufwand nimmt das Unternehmen aber gerne in Kauf. Lieferengpässe werden durch den Zukauf aus anderen Regionen ausgeglichen.

Gerade im Winter kommen Obst und Gemüse daher häufig nicht aus NRW. Milch und Fleischprodukte sowie Getränke bezieht das Bistro EssART hingegen ganzjährig aus der Gegend. Um die Verwendung regionaler Produkte auszuweiten, sucht das Unternehmen kontinuierlich nach Verbesserungen, Anpassungen und neuen Lieferanten. »

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:
8.500 Portionen

Zielgruppe:
Business

Anzahl Lieferanten:
über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:
ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„ ... Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen.“

Kontakt:

Bistro EssART
Herr Christian Rutz
Johannes- Hesse- Straße 36
40597 Düsseldorf

Kantinen betrieben durch **EssART**

- » EssART à la carte
- » Kantine in der UCB Pharma GmbH Monheim
- » Kantine in der Akzo Nobel Packaging Coatings GmbH, Hilden
- » Kantine in der Deloitte und Touche GmbH, Düsseldorf
- » Kantine in der Deutschen Apotheker- und Ärztebank eG
- » Kantine in der Vonovia SE, Bochum
- » Kantine im RWI4, Düsseldorf
- » Kantine in der Sandvik Holding GmbH, Düsseldorf
- » Kantine im Landtag Nordrhein-Westfalen
- » Kantine im SkyOffice Düsseldorf
- » Kantine im 2Scheibenhäuser – Büropark Ratingen Ost
- » Kantine in der DKV EURO SERVICE GmbH + Co. KG, Ratingen
- » Kantinen der Atos IT Solutions and Services GmbH in Gelsenkirchen und Essen
- » Kantine in der casa alba development GmbH
- » Kantine im Quattrium, Ratingen
- » Kantine im Gebäude Am Seestern 1, Düsseldorf
- » Kantine in der TimoCom Soft- und Hardware GmbH, Erkrath



- » Kantine in der Doosan Lentjes GmbH, Ratingen
- » Kantine in der Flughafenverwaltung Düsseldorf
- » Kantine in der Balcke-Dürr GmbH
- » Kantine in der GroupM Germany GmbH, Düsseldorf
- » Kantine in der FUNKE MEDIENGRUPPE GmbH & Co. KGaA
- » Kantine in der Sparkasse Essen
- » Kantine in der Teekanne GmbH & Co. KG
- » Kantine in der EASA, Köln
- » Kantine am Albertussee, Düsseldorf