



DGKK Service, Betriebsstätte Gangelt arbeitet mit ganzheitlichem Konzept

Ob Fleisch vom Rind oder vom Schwein, ob Eier – regionaler als die Produkte von DGKK Service GmbH geht es nicht, da ist sich Küchenchef Sebastian Erfurth sicher. Woher er das weiß? Er lässt sich Fleisch und Eier nicht liefern, sondern der Betrieb in Gangelt im Kreis Heinsberg hält die Tiere selbst.

„Kartoffeln, Salat und viele andere Gemüsesorten haben wir lange Zeit auch selbst angebaut, das ist momentan aber leider nicht mehr möglich“, erklärt Sebastian Erfurth, der seit 2002 in der Einrichtung arbeitet, zu der eine Fachklinik für Psychotherapie und Psychosomatik, diverse Wohn- und Therapiegruppen für Menschen mit Behinderung, ein ambulanter Pflegedienst sowie eine Jugendhilfe- und zwei Altenhilfeeinrichtungen gehören. Doch auch wenn sie nun nicht mehr selbst anbauen, verfolgt der Küchenchef weiterhin ein regionales Küchenkonzept und bezieht Kartoffeln, Gemüse und Obst von einem 30 Kilometer entfernten Lieferanten, der nur Lebensmittel aus dem Rheinland verwendet.

Rinder haben mehr Platz

Die Stallungen und Weiden für die 60 Rinder, 250 Schweine und etwa 340 Hühner befinden sich auf dem Gelände des Stammsitzes der Klinik. Für die Rinder gibt es seit 2011 einen Offenstall, in dem die Tiere 30 Prozent mehr Platz haben als die rechtlichen Vorgaben es vorsehen. Das Fleisch wandert in die Metzgerei der Einrichtung und anschließend entweder in die Küche oder in den Klosterladen, der zum Haus gehört. Getreide und Mehl stammen von einer regionalen Mühle, werden allerdings in der hauseigenen Backstube zu Brot, Brötchen und anderen Backwaren verarbeitet.

Täglich kocht das 15-köpfige Küchenteam für rund 600 Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner. Die arbeiten innerhalb ihrer Therapie sowohl in der Küche als auch in der Landwirtschaft mit. Ein ganzheitliches Konzept, das in dieser Form natürlich nicht überall umsetzbar ist – dessen ist sich der Küchenchef durchaus bewusst. Für ihn und sein Team ist es allerdings nicht mehr wegzudenken.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

850 Portionen

Zielgruppe:

Business, Care

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir berücksichtigen einen Umkreis von 100 Kilometern.“

Kontakt:

DGKK Service

Herr Sebastian Erfurth

Katharina-Kasper-Str.6 (ehemals Bruchstr.6)

52538 Gangelt