



Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderungen übernimmt regionale Verantwortung

Seit Ende 2015 gibt es die Kantine in der Betriebsstelle Großenbaum der Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderungen. Und seither gibt es auch ein regionales Küchenkonzept. „Das ermöglicht es uns, mit guten und frischen Produkten zu arbeiten und uns die Region näher zu bringen und zu stärken“, sagt Betriebsleiterin Kerstin Lindner.

Das Ziel der Einrichtung ist es, ihren Beschäftigten und Gästen mittags gesunde, frische und saisonale Gerichte anzubieten. Es mag auf den ersten Blick schwierig erscheinen, mit einer kleineren Auswahl an Produkten aus der Region immer ein vielfältiges Angebot zusammenzustellen. Aber Küchenchef Thomas Hilgert empfindet das als eine willkommene Herausforderung für seine Kreativität. Der wachsende Zuspruch gibt ihm Recht: Die Betriebskantine, in der nun seit knapp zwei Jahren Menschen mit und ohne Behinderungen kochen und bewirtet werden, wird auch von externen Gästen immer mehr angenommen.

Regionales Bewusstsein hat sich verstärkt

Auch unter den Beschäftigten ist regionales Essen vermehrt Gesprächsthema. Gerne schwelgen sie in alten Zeiten, wenn der Küchenchef mit Begeisterung traditionelle Rezepte aus der Region ausprobiert und seinen Gästen serviert. Viele können dann von Erinnerungen erzählen, die sie mit diesen Gerichten verbinden.

Die größte Herausforderung für das regionale Küchenkonzept sind fehlende schriftliche Nachweise kleinerer Lieferanten über die Herkunft der Produkte, meint die Betriebsleiterin. Doch ihrer Aussage nach sind inzwischen Veränderungen im Gange und auch kleine Betriebe liefern immer öfter Herkunftsgarantien.

Zudem ist sie mit ihren Lieferanten sehr zufrieden und von den Vorteilen kurzer Lieferwege und einem hohen Frischeanteil überzeugt. „Wir streben an, das Angebot zu erweitern“, so Kerstin Lindner. Bald werden etwa Bio-naden durch Rhabarber- und Apfelschorlen einer regionalen Saftkellerei ersetzt. Während sie über die Zukunftspläne ihrer Einrichtung erzählt, freut die Betriebsleiterin sich auch über das größere Bewusstsein der Mitarbeiter für regionale Lebensmittel. Von denen weiß sie, dass regionale Produkte zwischenzeitlich immer häufiger auch im privaten Einkaufskorb landen.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

1.200 Portionen

Zielgruppe:

Care

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„...Produkte aus dem Umkreis von 50 Kilometern.“

Kontakt:

Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderungen

Herr Thomas Hilgert
Albert-Hahn-Straße 13
47269 Duisburg