



Die **Esprit-Kantine Ratingen** setzt auf langjährige Lieferbeziehungen

Kurze Lieferwege, mehr Transparenz, Frische und bessere Qualität – für die Kantine der Firma Esprit mit Sitz in Ratingen sind das gute Gründe, auf regionale und bio-zertifizierte Produkte zu setzen. Dafür entschied sich das Unternehmen bereits im Jahr 2005 und fährt seither gut damit.

Zum Erfolg tragen die teils seit vielen Jahren existierenden Lieferantenbeziehungen bei. Mit dem nur 20 Kilometer entfernten Stautenhof arbeitet die Kantine unter Food and Beverage Manager Martin Friedrich seit der Produktumstellung vor elf Jahren zusammen. Von dem Biohof erhält die Kantine Fleisch aus eigener Tierhaltung, Eier, aber auch Backwaren, die aus regionalem Getreide hergestellt werden. „Wenn wir Pizza bei uns anbieten, dann backt uns der Stautenhof die Böden vor“, erzählt der Kantinenchef.

Flexibilität ist wichtig

Spezielle Wünsche sind nie ein Problem, es ist nur wichtig, mit den Lieferanten und Erzeugern zu kommunizieren, so Martin Friedrichs Tipp an Kantinen, die sich für das Kochen mit regionalen Produkten beschäftigen. Um Netzwerke zu möglichen Geschäftspartnern in der Region aufzubauen, empfiehlt er außerdem, an Hofführungen und -festen teilzunehmen. Aber auch über Internetportale lassen sich geeignete Kontakte finden. Sinnvoll kann es auch sein, sich an Erzeugerbünde zu wenden. Die Esprit-Kantine arbeitet beispielsweise mit dem Naturkost-Großhändler Bio Rhein-Maas zusammen, der verschiedene Erzeuger aus der Region vertritt.

Von dort erhält Martin Friedrich zweimal wöchentlich Angebote mit aktuell frischen Produkten. So weiß er genau, was gerade verfügbar ist und kann seinen Speiseplan daran ausrichten. „Es gehört natürlich auch ein Stück Flexibilität zum regionalen Küchenkonzept, doch das macht den Beruf des Koches ja auch so spannend“, sagt er.

Geringe Mehrarbeiten müssen seiner Meinung nach auch in Kauf genommen werden. Er würde sich beispielsweise mehr vorverarbeitete regionale Produkte wünschen. Dass die Speisen in seiner Kantine für etwas höhere Preise über die Theke gehen, hatte bisher keinen negativen Einfluss auf das Geschäft, ganz im Gegenteil: „Es ist ein Geben und Nehmen“, so Martin Friedrich. Die Gäste können dem Küchenteam dank der offenen Küche mit Wok- und Grillstation beim Arbeiten zusehen, Fragen stellen und Feedback geben. Und das sei durchweg positiv angekommen.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:
550 Portionen

Zielgruppe:
Business

Anzahl Lieferanten:
über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:
nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„ ...Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen. Wir bevorzugen Waren aus dem Raum Rhein-Maas, vom Niederrhein und aus dem Bergischen Land.“

Kontakt:

Esprit-Kantine Ratingen
Herr Martin Friedrich
Esprit Allee 1
40882 Ratingen