



Henkel-Gastronomie begeistert ihre internationalen Gäste mit regionaler Küche

Den Gästen eine gesunde und bewusste Ernährung bieten – das ist eins der obersten Ziele bei Henkel-Gastronomie in Düsseldorf. Transparenz spielt dabei eine große Rolle. Nur, wenn die Mitarbeiter wissen, woher die Lebensmittel kommen, können sie sich damit auch identifizieren.

Um das auch seinen Gästen zu ermöglichen, versuchen Christoph Reingen und sein Team so viele regionale Lebensmittel wie möglich einzusetzen. Bei täglich 4.500 Mittagessen in fünf Kantinen ist das zwar nicht immer möglich, doch zumindest in bestimmten Produktgruppen durchaus machbar. Unter anderem arbeitet Henkel-Gastronomie schon seit Jahren mit Bauer Funken aus Kempen am Niederrhein zusammen. Der Familienbetrieb baut Obst und Gemüse selbst an und liefert die Produkte bereits vorgeschnitten oder fertig zubereitet als Wraps oder belegte Sandwiches.

Beliefern lässt sich Christoph Reingen von wenigen Großlieferanten, doch insgesamt landen die Lebensmittel von 25 kleinen Produzenten und Erzeugern aus der Gegend um Düsseldorf in den Henkelschen Töpfen. Dazu zählt der in der Region bekannte Böösche Ziegenkäse aus Grefrath genauso wie Eier, die Henkel von der Regionalinitiative „mein-ei nrw“ bezieht.

Henkel-Gastronomie bei der Grünen Woche

Da die Zusammenarbeit mit den regionalen Erzeugern so gut klappt, organisiert Christoph Reingen verschiedene Aktionen, die nicht nur in den Kantinen stattfinden. Schon seit zwei Jahren präsentiert er Nordrhein-Westfalen auf der Grünen Woche in Berlin und zeigt, was das Land kulinarisch zu bieten hat. Er stellt die regionalen Produkte vor und kocht damit eigens kreierte Gerichte.

In den eigenen Kantinen ist es ihm ebenfalls wichtig, den Gästen ein Gespür für regionale Lebensmittel zu vermitteln und bezieht sie deswegen in den Küchenalltag mit ein. Er stellt nicht nur die Rezepte der Gerichte, die es in den Kantinen gibt, ins Intranet, sondern er gibt auch Kochworkshops für die Auszubildenden bei Henkel. Das kommt bei den Gästen gut an – bei denen aus der Region genauso wie bei den internationalen.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

4.500 Portionen

Zielgruppe:

Beschäftigte

Anzahl Lieferanten:

fünfundzwanzig

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„Im Rahmen unserer ‚gelebten Nachhaltigkeit‘ bei Henkel bevorzugen wir den regionalen und saisonalen Einkauf der Lebensmittel. Produkte aus NRW, dem Umland und vom Niederrhein.“

Kantinen des BCC

- » **Kasino Kasino Süd** 1.800 Gäste täglich
- » **Kasino Nord** 1.000 Gäste täglich
- » **Midpoint** 1.000 Gäste täglich
- » **Le Bistro** 280 Gäste täglich
- » **Automaten** 600 Gäste täglich
- » **Monheim** 260 Gäste täglich

Kontakt:

Henkel Gastronomie

Herr Christoph Reingen

Henkelstraße 67

40589 Düsseldorf