



Rebional kocht regionaltypisch für die Bewohner des **Hermann-Keiner-Hauses**

Gerade ältere Menschen schätzen eine traditionelle und ausgewogene Ernährung. Deshalb hat sich die Leitung des Paritätischen Altenwohnheims Hermann-Keiner-Haus 2016 entschieden, sich von Rebional beliefern zu lassen. Wie der Name schon sagt, legt der Caterer großen Wert auf Regionalität und Lebensmittel in Bio-Qualität.

„Es ist uns wichtig, unseren Bewohnern eine Ernährung mit hohem Frischeanteil und einem fest definierten Anteil bio-zertifizierter Lebensmittel anzubieten“, sagt Andrea Bergstermann, Geschäftsführerin des Hermann-Keiner-Hauses. Dazu passt das „Rebional-Konzept“ wunderbar. Denn der Caterer versucht, bis zu 70 Prozent Bio-Lebensmittel einzusetzen, die zumindest zum Teil aus der Region kommen.

Bio und Regionalität ist Rebional deshalb so wichtig, weil sich das Unternehmen in Verantwortung gegenüber Tieren, Boden und Pflanzen sieht. „Wir wollen die Natur und ihre Ressourcen nicht unnötig belasten. Deswegen verwenden wir nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Lebensmittel aus ökologischem Anbau“, sagt Oliver Koch, der den Bereich Operative, Forschung und Entwicklung bei Rebional leitet. Auch der Einsatz heimischer Produkte gehört zum nachhaltigen Ansatz.

Tag der offenen Tür für Altenheimbewohner

An das Altenwohnheim in Dortmund liefert der Caterer die fertig gekochten Speisen drei Mal die Woche nach dem Cook and Chill-Verfahren. Vor Ort werden sie dann von einem kleinen Team zubereitet und in den Speisesaal und die Wohnbereichsküchen gebracht. Auf dem Speiseplan stehen in der Regel saisonale und für die Region typische Gerichte. Das ist wichtig für die Bewohner im Hermann-Keiner-Haus, denn „ältere Menschen schätzen das Essen nach den Jahreszeiten sehr. Früher hat man ja auch gekocht, was gerade Saison hatte“, sagt Andrea Bergstermann.

Bevor sich die Geschäftsführerin mit ihrem Team für Rebional entschieden hatte, kam der Caterer vorbei und stellte sich den Bewohnern im Haus vor. Außerdem gab es einen Tag der offenen Tür, an dem die Bewohner der Seniorenwohnungen die Rebional-Küche in Herdecke besuchen konnten. Der Leitung des Altenheims war es wichtig, dass die Bewohner überzeugt waren, denn schließlich sollen sie sich im Hermann-Keiner-Haus wohl fühlen.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

130 Portionen

Zielgruppe:

Senioren

Anzahl Lieferanten:

über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir beziehen Lebensmittel von Lieferanten aus einem Umkreis von 50 bis 100 Kilometern.“

Kontakt:

Hermann-Keiner-Haus

Frau Andrea Bergstermann

Mergelteichstr. 47

44225 Dortmund