



Innogy Gastronomie verkauft regionale Produkte auf eigenen Bauernmärkten

Nachhaltigkeit und Regionalität – diese zwei Begriffe gehören für den Geschäftsführer Horst Kafurke unbedingt zusammen und sind die zentralen Stichworte des Küchenkonzepts, das er bei innogy Gastronomie in Essen umsetzt.

Seit Anfang 2016 leitet Kafurke die deutschlandweit 50 Kantinen des Großkonzerns. 45 davon befinden sich in Nordrhein-Westfalen. Dass er dabei auf regionale Lebensmittel setzt, war für Horst Kafurke von Anfang an klar. Schon in vorherigen Jobs arbeitete er mit Erzeugern und Lieferanten aus der Region zusammen, außerdem setzt innogy SE als Tochtergesellschaft des Energieversorgers RWE voll und ganz auf ein eigenes Nachhaltigkeitskonzept. Dazu gehört auch der Bereich Gastronomie.

Längst nicht mehr nur ein Trend

„Es hat seine Zeit gebraucht, aber inzwischen beziehen wir einen Großteil unserer Lebensmittel aus der Region“, sagt Horst Kafurke. Da die Kantinen weit verteilt liegen, arbeitet das Unternehmen mit vielen verschiedenen Erzeugern und Produzenten zusammen. Dadurch gelingt es inzwischen, sowohl Fleisch und Wurst, Eier, Gemüse und Obst also auch Kartoffeln sowie Milch und Milchprodukte regional zu beziehen. Selbst Getränke sind an den Standorten in und um Essen regional. Wasser bezieht Kafurke aus der Stiftsquelle in Dorsten, andere Kaltgetränke von Sinalco aus Duisburg.

Der größte Stolz des Geschäftsführers sind allerdings zwei neue Konzepte: Zum einen ist das Unternehmen gerade dabei, eigene Bauernmärkte in den Cafeterien an größeren Standorten einzurichten, die im Januar 2018 eröffnet werden sollen. Dort verkaufen sie dann die Produkte der Erzeuger, mit denen sie zusammenarbeiten. Zum anderen eröffnet innogy Gastronomie in Essen demnächst einen eigenen Deli. Dort werden ebenfalls Produkte von den eigenen Landwirten sowie selbstgemachtes Eis verkauft. Zudem werden frisch belegte Brötchen, Panini und Baguettes angeboten, aber auch fertige Gerichte wie Salate, Eintöpfe oder Aufläufe. „Das ist insbesondere für Singles von Vorteil“, meint Horst Kafurke. In sogenannten Henkelmännern können die Kunden die Gerichte mitnehmen und müssen sie zu Hause nur noch im Topf oder im Backofen erwärmen.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

8.000 Portionen

Zielgruppe:

Business

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir sind bemüht, nach und nach immer mehr Produkte aus NRW einzubeziehen.“

Kontakt:

Innogy Gastronomie

Herr Horst M. Kafurke

Huyssenallee 2

45128 Essen