



Die **Kostbar GmbH** will „ihre Küche öffnen“

Beste Qualität, kurze Lieferwege, Frische und eine gute Kommunikation zu ihren Lieferanten sind für die Kostbar GmbH gelebte Unternehmensphilosophie – aus Überzeugung. Auch die Mitarbeiter und Besucher legen Wert auf regionale Produkte und das Küchenteam setzt diesen Wunsch gerne um.

In zwei Kliniken versorgt der Caterer insgesamt 900 Patienten. Täglich werden in den Betriebskantinen rund 700 Mitarbeiter mit einem umfangreichen Speisenangebot versorgt. Neben einem traditionellen saisonalen Wochenspeiseplan bietet die Kostbar eine Menülinie entsprechend der DGE Vorgaben, Wok- und Grillangebote sowie eine à la carte Bistrokarte aus der offenen Aktionsküche.

Die Basis der Menükomponenten bilden weitestgehend regionale Rohstoffe. Regionalität bedeutet dabei, zu wissen, woher die verwendeten Lebensmittel stammen. Das Gemüse bezieht die kostbar zu einem Großteil vom Niederrhein und aus dem Münsterland, Brötchen kommen von einem ortsansässigen Bäcker, der seine Mehle aus der Mühle Roland in Recklinghausen erhält. Fleisch vom Duroc-Schwein liefert der Hof Sicking in Reken. Als nächstes regionales Projekt stehen Milch und Milchprodukte an. So sollen kleine und mittelständische Unternehmen aus der Region unterstützt werden.

Ethik in der Küche

„Auch ethische Gesichtspunkte spielen bei den Angeboten in den Betriebskantinen eine gewichtige Rolle“, so Geschäftsführer Detlev Lehrenfeld. „Wir wollen möglichst nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung anbieten.“ Da der Markt die Menge an produziertem Fleisch aus artgerechter Tierhaltung jedoch kaum abdecken kann, hat der Caterer den Anteil an Fleischgerichten deutlich reduziert und ein größeres Angebot an vegetarischen Gerichten auf den Speiseplänen geschaffen. Dies entspricht auch den Wünschen der Mitarbeiter und Besucher.

Da auch Transparenz bei der kostbar eine große Rolle spielt, hat der Caterer ein Video gedreht, in dem sich die regionalen Partner und Lieferanten vorstellen. So wissen die Gäste nicht nur, was sie essen, sondern auch woher die Lebensmittel kommen. Ein gutes Gefühl für alle.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

1.600 Portionen

Zielgruppe:

Care/Betriebsverpflegung

Anzahl Lieferanten:

über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„ ... Lebensmittel kommen möglichst aus Nordrhein-Westfalen.“

Kontakt:

Kostbar GmbH

Frau Anne-Karin Kolf
Qualitätsbeauftragte
Hellweg 100
45276 Essen