



Die L & D Kantine bei RTL in Köln goes regional

Für Thoralf Ebersbach, Chef der Kantine L & D im Haus der Medien-gruppe RTL Deutschland in Köln gibt es mehrere Gründe für ein regionales Küchenkonzept: Der direkte Kontakt zu den Lieferanten erleichtert die Arbeit, die Produkte sind frisch, außerdem möchten die Gäste wissen, woher die Lebensmittel stammen.

„Insbesondere Frauen achten darauf, was sie essen, und fragen bei uns nach“, sagt Thoralf Ebersbach, der einen generellen Trend Richtung Umweltbewusstsein erkennt. Dazu gehört seiner Meinung nach auch der Einsatz regionaler Produkte. Auf diese Weise fallen weite Transportwege weg und es kommen automatisch saisonale Speisen aus frischen Lebensmitteln auf den Tisch.

Mit seinen Lieferanten steht der Küchenchef in engem Kontakt, wodurch eine flexible Zusammenarbeit möglich ist. Bei seinem Kartoffelbauern kann er bis zum späten Nachmittag anrufen und für den Folgetag bestellen. Über Nacht werden die Kartoffeln dann ganz nach den Wünschen der Kantine vorbereitet – geschält, gewürfelt oder Scheiben. Auch beim Bäcker um die Ecke kann er relativ kurzfristig besondere Wünsche äußern.

Zentraler Einkauf

Da die RTL-Kantine nur eine von vielen ist, die L & D leitet, laufen Einkauf und Wahl der Lieferanten grundsätzlich über die Zentrale in Bonn. Dort achten die Mitarbeiter aber darauf, dass die Lieferanten aus der jeweiligen Region kommen, sodass die einzelnen Kantinen in direkten Kontakt mit ihnen treten können. Am Beispiel von Thoralf Ebersbach zeigt sich, wie gut das funktioniert.

Auch die Speisepläne gibt die Zentrale zum Großteil vor. Die Küchenchefs erhalten pro Quartal einen Grundplan für die nächsten 13 Wochen, der dann an aktuelle Trends oder bestimmte saisonale Produkte angepasst werden kann. Zu den Grundplänen gehören ebenfalls acht Aktionswochen pro Jahr, die in den jeweiligen Kantinen umgesetzt werden. Vor der diesjährigen Bundestagswahl gibt es beispielsweise eine Aktion, bei der die Lieblingsspeisen von Politikern gekocht werden. Ob da wohl auch ein regionales Gericht dabei ist? Thoralf Ebersbach und sein Team lassen sich überraschen.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

2.000 Portionen

Zielgruppe:

Business

Anzahl Lieferanten:

über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„Regionalität bedeutet für L & D nicht nur Produkte aus Nordrhein-Westfalen, sondern insbesondere auch die Transparenz und die Vertrautheit zwischen Erzeugern und den Verbrauchern.“

Kontakt:

L & D GmbH

Frau Julia Arenz

Picassoplatz 1

50679 Köln