



Im **St.-Antonius-Hospital** tauschen sich Küchenchef und Lieferanten regelmäßig aus

Mit über zehn Lieferanten arbeitet die Küche des St.-Antonius-Hospitals in Eschweiler zusammen. Dabei handelt es sich ausschließlich um Familienbetriebe, die aus einem Umkreis von 100 Kilometern kommen. Die Nähe ermöglicht einen engen Kontakt, und die Zusammenarbeit ist gut.

„Einmal im Monat treffe ich mich mit meinen Lieferanten und wir besprechen, was in den letzten vier Wochen gut lief und was unter Umständen verändert werden muss“, erzählt Jörg Riege. In den regelmäßigen Treffen sieht der gastronomische Leiter einen großen Vorteil: Auf diese Weise hat er einen engen Draht zu seinen Geschäftspartnern und kann sich zu 100 Prozent auf sie verlassen. Umgekehrt wissen aber auch die Lieferanten und Erzeuger, was sie an Jörg Riege haben. Bei einem Kartoffelbauern aus der Gegend hat er beispielsweise ein festes Feldkontingent. So bekommt die Klinik immer regionale Kartoffeln, und der Erzeuger hat einen festen Abnehmer.

Kartoffeln, Milch- und Milchprodukte kommen das ganze Jahr zu einem großen Teil aus der Städteregion Aachen, auch gelingt es dem gastronomischen Leiter insbesondere in den Sommermonaten Obst und Gemüse aus der Gegend zu beziehen. Aktuell ist er bei Fleisch auf der Suche nach einem regionalen Lieferanten, der Produkte in Bioqualität liefert. Denn neben Regionalität spielt Bio in Jörg Rieges Küche eine große Rolle.

Verantwortung gegenüber Tieren und Umwelt

Warum das so ist? Beide Komponenten sind der Leitung des St. Antonius Hospitals wichtig, weshalb das Krankenhaus mit dem Caterer Rebional zusammenarbeitet. Dort ist Jörg Riege auch angestellt und setzt dessen Konzept im Krankenhaus um. Rebional sind Bio und Regionalität deshalb so wichtig, weil sich das Unternehmen in Verantwortung gegenüber Tieren, Boden und Pflanzen sieht. „Wir wollen unsere natürlichen Ressourcen und Ökosysteme nicht unnötig belasten“, sagt Jörg Riege.

Dieses Konzept kommt nicht nur bei der Klinik und ihren Patienten gut an, sondern auch bei den Schulen, Kitas und anderen kleinen Unternehmen, die Jörg Riege mit seinem Küchenteam täglich ebenfalls mit Mittagessen beliefert. Werbung für das Küchenkonzept muss der Küchenleiter nicht machen: Neue Anfragen kommen wohl von ganz alleine.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

500 Portionen

Zielgruppe:

Care

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:

St.-Antonius-Hospital

Herr Sebastian Baum

Dechant-Deckers-Str. 8

522498 Eschweiler