



Kantine der **Talanx Service AG** in Köln schafft Vertrauen durch Transparenz

Als die Kantine des Versicherers Talanx in Köln vor rund 20 Jahren zu großen Teilen auf regionale und bio-zertifizierte Produkte umstellte, war Norbert Bremer bereits dort beschäftigt. Heute leitet er die Cateringabteilung und sieht nach wie vor die Vorteile regionaler Produkte: „Wir bieten gesundes, frisches Essen, das reich an Vitaminen ist und ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe zubereitet wird. In Zeiten vermehrt auftretender Lebensmittelkandale können wir ein hohes Vertrauen genießen.“

Dieses Vertrauen kann nur durch Transparenz entstehen. Daher informiert das Küchenteam seine Kunden durch persönliche Gespräche an der Ausgabe, über den Speiseplan und im Intranet über die verwendeten Produkte. Auch während der drei- bis viermal jährlich stattfindenden Aktionstage können die Versicherungsmitarbeiter sich in ihrer Pause über die regionalen Produkte sowie deren Herkunft und Verarbeitung informieren. Hierzu werden die Zutaten von Produkten, etwa des selbst hergestellten Müslis, präsentiert. Ein Mitarbeiter der Kantine oder auch die Lieferanten erläutern den Herstellungsprozess und stehen für Fragen zur Verfügung.

Vollständige Verwertung gehört zum Konzept

Der Speiseplan richtet sich nach den saisonal verfügbaren Produkten und dem Angebot der Lieferanten. So werden beispielsweise Überproduktionen oder Waren mit falsch aufgedrucktem Mindesthaltbarkeitsdatum der Lieferanten kurzfristig in die Speiseplanung einbezogen. Auch die vollständige Verwertung von Produkten ist Teil des Nachhaltigkeitskonzepts der Kantine. So verwertet Bremer beispielsweise immer die ganzen Tiere, die er bei der Schmallenberger Höfegemeinschaft im Sauerland kauft. Bei Talanx gibt es deswegen nicht nur Schnitzel oder Filet, sondern auch mal Leber, Niere oder Suppen mit selbstgemachter Fleischbrühe.

Bei den Kunden kommt nicht nur das Regionalkonzept, sondern auch der Service gut an. Jeden Tag haben die Gäste fünf verschiedene Gerichte zur Auswahl. Beschäftigte mit Allergien können sich bis 10 Uhr morgens melden, falls auf dem Tagesspeiseplan kein geeignetes Gericht aufgeführt ist. Dann wird eine Alternative angeboten. „Einige Kunden melden sich und fragen nach den Inhaltsstoffen, wir beraten sie gerne. Das wird von den Kunden sehr geschätzt und Vertrauen entsteht“, meint Bremer.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

1.100 Portionen

Zielgruppe:

Business

Anzahl Lieferanten:

über zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„...Produkte aus Nordrhein-Westfalen.“

Kontakt:

Talanx Service AG

Herr Norbert Bremer/Frau Stefanie Limbach
Charles-de-Gaulle-Platz 1
50679 Köln