

Das **AKAFÖ** in Bochum hat die Herausforderung regionaler Küche angenommen

Ezzedine Zeria geht mit einem hohen Anspruch an die Gemeinschaftsverpflegung heran. „Jede Mensa ist für mich ein Restaurant“, sagt der Leiter der Hochschulgastronomie im Akademischen Förderungswerk Bochum (AKAFÖ). Insgesamt betreibt das AKAFÖ 52 gastronomische Einrichtungen – vom kleinen Kiosk bis zur Mensa, in der täglich 6.000 Mittagessen ausgegeben werden. Der Einkauf erfolgt für alle Einrichtungen zentral und erreicht ein jährliches Volumen von 9 Millionen Euro.

Noch gelingt es dem Gastronom und seinem Team nicht, in diesen Größenordnungen konsequent regional zu kochen. Doch sie machen kleine Schritte, wo es geht: So beziehen sie beispielsweise **Milch von einem Händler aus der Region**, der versichert, dass sein gesamtes Angebot von Kühen aus dem Umland stammt. Ein Teil der Kartoffeln, die im Akademischen Förderungswerk gekocht werden, kommt aus Mönchengladbach. „Ich würde gerne für immer mehr Produkte einen regionalen Erzeuger finden“, sagt Zeria. Das sei nicht immer einfach, da viele Lieferanten ihn nicht das ganze Jahr über regional beliefern können.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen:	8.000 bis 12.000
Zielgruppe:	Studierende, Schüler, Angestellte
Anzahl Lieferanten:	mehr als 10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve/Cook and Hold

Restaurant mit ausschließlich regionaler Küche in Planung

Doch Zeria nimmt die Herausforderung an: Derzeit plant er ein Restaurant, in dem nur mit Lebensmitteln aus regionaler Herkunft gekocht werden soll. Dafür ist er bereits intensiv auf der Suche nach Erzeugern aus der Gegend. „Wir haben in Nordrhein-Westfalen eine **große Anzahl an Bauernhöfen** und können hier fast alles bekommen, was das Herz begehrt“, sagt der Leiter der Hochschulgastronomie. „Nur haben sich unsere Essgewohnheiten so verändert, dass wir erst wieder beginnen müssen, in diese Richtung zu denken.“

Dass man mit dem **Wille zur Veränderung** viel erreichen kann, hat Zeria zuletzt gezeigt, als er den Lebensmittelresten in seinen Einrichtungen den Kampf ansagte. 2014 erhielt das AKAFÖ vom Agenda-Beirat der Stadt Bochum den Nachhaltigkeitspreis, weil es ihnen gelungen war, ihre Lebensmittelabfälle um ein Viertel zu reduzieren.

Kontakt:

Akademisches Förderungswerk
Universitätsstrasse 150, 44801 Bochum
Leiter Hochschulgastronomie: Ezzedine Zeria

Regionalität bedeutet für uns ...

„Am besten sollen die Produkte nebenan angebaut und gezüchtet werden.“