

Gäste der Kantine der **Ärztammer Westfalen-Lippe** lieben Münsterländer Kartoffeln

Einer Ärztekammer glaubt man gern, dass dort der bewusste Umgang mit Essen einen hohen Stellenwert einnimmt. In der Kantine der Ärztekammer Westfalen-Lippe sind die angebotenen Speisen aber nicht nur gesund und lecker, sondern stammen auch, wenn möglich, aus regionalem Anbau.

Jeden Tag gibt es **zwei Gerichte zur Auswahl**, für die die rund 250 Gäste dank Bezuschussung durch die Ärztekammer jeweils nur 2,20 Euro zahlen – inklusive Dessert. Als dritte Option bietet die Kantine eine Salatbar mit 12 verschiedenen Salatarten an. Ebenso wie bei den warmen Gerichten achtet Küchenleiter Ludger Walbelder auch hier auf Regionalität: Der Salat kommt aus Gewächshäusern direkt am Kanal in Münster, die Tomaten von einem Hof im Umland. Im Winter gibt es in der Salatbar zum Beispiel Rotkohlsalat. Zu seinen sechs bis zehn Lieferanten pflegt Ludger Walbelder **langjährige Kontakte**. In der Gegend um die Universitätsstadt Münster sei es leicht, hochwertige Agrarprodukte zu beziehen, da sie in der modern geprägten Stadt einen guten Absatzmarkt finden. Gerade von den Kartoffeln, die Walbelder von einem Zusammenschluss von Landwirten aus dem Münsterland bezieht, sind viele der Mittagsgäste begeistert.

Gäste bestellen ihr Essen vor

Dass von den guten Produkten nicht die Hälfte in der Tonne landet, stellt die Kantine durch **Vorbestellungen** sicher. Die



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	250 Portionen
Zielgruppe:	Angestellte
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	4 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

Mitarbeiter der Ärztekammer entscheiden eine Woche im Voraus, welche Gerichte aus dem Speiseplan sie in der nächsten Woche essen wollen. „So kann ich im Schnitt 95 Prozent des Bedarfs schon im Voraus einschätzen“, erläutert Walbelder. „Wir haben dadurch nur sehr wenige Essensreste.“

Das regionale Konzept wird auch deshalb so konsequent wie möglich umgesetzt, weil die Leitung der Ärztekammer Westfalen-Lippe dahinter steht und ihren Küchenleiter bei den **entsprechenden Maßnahmen unterstützt**. Dazu gehören zum Beispiel auch die Aktionswochen, die Walbelder und sein Team mehrmals im Jahr veranstalten. Im letzten Jahr wurden beispielsweise alte einheimische Apfelsorten an einem separaten **Stand in der Kantine zur Verkostung** angeboten. In diesem Jahr gab es schon Aktionen mit Pflaumen und Birnen. „Ich gehe gezielt auf meine Gäste zu und führe sie an diese Produkte heran“, so Walbelder.

Kontakt:

Ärztammer Westf.-Lippe
Gartenstrasse 210-214, 48147 Münster
Küchenleiter: Herr Walbelder

Regionalität bedeutet für uns ...

„Obst und Gemüse aus dem Umkreis von 15 Kilometern.“