

Die A&Z Foodmanufaktur setzt auf Kommunikation in allen Bereichen

Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung setzt die A&Z Foodmanufaktur aus Köln auf regionale Produkte. Das ist nicht immer einfach, doch mit einer guten Strategie hält es Geschäftsführer Michael Haupt durchaus für machbar. Entscheidend ist für ihn dabei die Kommunikation mit den Gästen.

„Als Betreiber einer Kantine sollte man immer eines bedenken: Zuerst muss ich die Kunden mit Worten überzeugen. Nur so locke ich sie in meine Kantine. Geschmack und Optik sind dann im nächsten Schritt wichtig“, erzählt Haupt. Aus diesem Grund kochen die von der A&Z Foodmanufaktur betriebenen 17 Kantinen im Frühsommer auch nicht einfach nur Spargel und im Herbst Kartoffeln oder Kohlgerichte, sondern sie machen den Gästen die Gerichte auch schmackhaft. „Zur Kartoffelernte im September machen wir beispielsweise die Aktionswoche, „Tolle Knolle – Alles rund um die Kartoffel“ mit vielen besonderen Gerichten“, erklärt Jens König, Küchenleiter der **Kantine im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Bonn**. Aktionen wie diese haben laut König mehrere Vorteile: Zum einen ist es so leichter, saisonale Produkte aus der Region zu verwenden, zum anderen nehmen die Gäste die Kantine als innovativ wahr.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	280 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte
Anzahl Lieferanten:	über zehn
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Serve

Getrennte Küchen, individuelle Speisepläne, gemeinsames Konzept

Um nachhaltig wirtschaften zu können, bestellen die 17 Kantinen mit ihren rund 110 Beschäftigten ihre Lebensmittel gemeinsam bei über zehn Lieferanten. Fleisch liefert unter anderem eine Metzgerei aus dem Westerwald, Obst und Gemüse stammen von verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben, die höchstens 50 Kilometer entfernt liegen. Was auf den Teller kommt, bestimmen die Kantinen jeweils eigenständig.

Das heißt jedoch nicht, dass die Küchenchefs sich nicht untereinander austauschen. Alle vier Wochen treffen sie sich, sprechen über Rezepte oder Probleme und beratschlagen, wie das regionale Küchenkonzept noch besser umgesetzt werden kann. Das erleichtert die Arbeit sehr, meint König. **Kommunikation scheint also immer wichtig zu sein – ob intern oder extern.**

Kontakt:

A&Z Foodmanufaktur, Kantine im BMEL
Rochusstr. 2, 53125 Bonn
Küchenleiter: Jens König

Regionalität bedeutet für uns ...

„Als regional eingesetzte Lebensmittel definieren wir Ware von Lieferanten, die aus dem Umkreis (bis zu 50 Kilometer) unseres Einzugsgebiets stammen. Durch kurze Wege wird das Klima geschont, kurze Lagerung garantiert Frische der Produkte.“