

Regionaler geht es nicht: DGKK Service GmbH, Betriebs- stätte Gangelt betreibt eigene Landwirtschaft

Ein großer Teil der frischen Lebensmittel, die Sebastian Erfurth in seiner Küche verwendet, stammt aus nachhaltigem Anbau. Da ist sich der Küchenchef der DGKK Service GmbH, einem Unternehmen im Gesundheits- und Sozialwesen, ganz sicher. Woher er das weiß? Er lässt sich die Zutaten nicht liefern, stattdessen produziert die Einrichtung in Gangelt im Kreis Heinsberg einen Großteil ihrer Lebensmittel selbst.

„Kartoffeln, Salat und viele andere Gemüsesorten wachsen auf unseren Feldern, werden von eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geerntet und so frisch wie möglich von der Küche verarbeitet. Was wir selbst nicht brauchen, verkauft unser Klosterladen“, erklärt Erfurth, der seit 2002 in der Einrichtung arbeitet, zu der eine Fachklinik für Psychotherapie und Psychosomatik, diverse Wohn- und Therapiegruppen für Menschen mit Behinderung, ein ambulanter Pflegedienst sowie eine Jugendhilfe- und zwei Altenhilfeeinrichtungen gehören.

Rinder haben mehr Platz

Auf dem Gelände des Stammsitzes der Klinik befinden sich neben **Kartoffeläckern, Gemüsebeeten und Streuobstwiesen** auch Stallungen und Weiden für 60 Rinder, 250 Schweine und etwa 340 Hühner. Für die Rinder gibt es seit 2011 einen Offenstall, in dem die Tiere 30 Prozent mehr Platz haben, als die rechtlichen Vorgaben es vorsehen. Das Fleisch wandert in die Metzgerei der Einrichtung und anschließend entweder in



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	850 Portionen
Zielgruppe:	Patienten, Senioren
Anzahl Lieferanten:	3-5
Belieferungsfrequenz:	4 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Hold

die Küche oder in den Klosterladen. Milchkuhe gibt es auf dem Gelände seit einigen Jahren nicht mehr. Die Milch bezieht die Klinik von einem Lieferanten aus der Gegend. Auch Getreide und Mehl stammen von einer regionalen Mühle, werden allerdings in der **hauseigenen Backstube zu Brot, Brötchen und anderen Backwaren** verarbeitet.

Täglich kocht das 15-köpfige Küchenteam für rund 600 Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner. Was auf die Teller kommt, bestimmt das Angebot der eigenen Landwirtschaft. Dort arbeiten wie in der Küche Bewohnerinnen und Bewohner innerhalb ihrer Therapie mit. Ein sehr **ganzheitliches Konzept**, das in dieser Form natürlich nicht überall umsetzbar ist – dessen ist sich der Küchenchef durchaus bewusst. Für ihn und sein Team ist es allerdings nicht mehr wegzudenken. „Eigentlich brauchen wir gar keine Werbung mehr“, meint Erfurth. „Die Vorteile erschließen sich den Gästen und Beschäftigten ganz von selbst. Wir schaffen regionale Arbeitsplätze und bieten qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Gegend.“

Kontakt:

DGKK Service GmbH
Bruchstr. 6, 52538 Gangelt
Bereichsleiter Speisenversorgung: Sebastian Erfurth

Regionalität bedeutet für uns ...

„Da wir einen großen Teil der verarbeiteten Lebensmittel selbst durch unsere eigene Landwirtschaft produzieren, würde ich gerade dies als sehr regional bezeichnen.“