

Henkelmann-Mahlzeit verköstigt die Gäste mit bodenständiger Hausmannskost

Bauerngulasch vom Rind mit dreierlei Bohnen und Kartoffeln oder Lippischer Pickert mit Fassbutter und Rübekraut – das Küchenteam von Henkelmann-Mahlzeit in Herford setzt auf bodenständige Hausmannskost sowie Rezepte aus „Omas Zeiten“, die nach Möglichkeit aus regionalen Zutaten bestehen.

„Wir leben glücklicherweise in einer ländlichen Region, in der es Lieferanten gibt, die regional angebaute Produkte in ihrem Sortiment haben“, sagt Restaurantleiter Marco Falke. Insbesondere Kartoffeln, Eier, Fleisch und Fleischwaren erhält die Großküche das ganze Jahr über zu einem großen Teil aus der Gegend. Bei frischem Obst und Gemüse ist es schwieriger: Besonders in den Monaten Januar bis März kommt er nur an wenige frische Sorten heran. Dann nur mit dem vorhandenen Angebot zu kochen, ist kaum möglich. „Die meisten Gäste erwarten eine gewisse Vielfalt an frischem Obst und Gemüse, was den Speiseplan angeht. Für Saisonalität sind die Menschen einfach zu wenig sensibilisiert“, meint der Restaurantleiter.



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	150 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte und externe Kunden
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Chill / Cook and Serve

Qualität rechtfertigt Preis

Vom „**zurück zu den Wurzeln**“-Konzept sind die Gäste Falke zufolge trotzdem begeistert. Ob nun eigene Beschäftigte oder externe Gäste – das bodenständige Mittagessen schmeckt der breiten Masse. Jeden Tag verkauft die Kantine bis zu 150 Mittagessen, die zwischen 4,50 Euro und 8,90 Euro kosten. Auch die etwas höhere Preiskategorie ist kein Problem: Für eine gewisse Qualität sind die Kunden wohl gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen.

Zu überzeugen versucht der Henkelmann nicht nur durch eine urige Wohlfühlatmosphäre im Stile der 1960er Jahre. „Wir leben in allen Bereichen das Prinzip der Nachhaltigkeit. Das geht los bei dem Gebäude und endet beim Speiseplan“, sagt Falke und ist sich sicher: Traditionelle Gerichte gepaart mit dem Einsatz regionaler Lebensmittel macht das entwickelte Gesamtkonzept glaubhaft und ist somit auch der Schlüssel zum Erfolg.

Kontakt:

Henkelmann-Mahlzeit
eine Marke der Archimedes Facility-Management GmbH
Engerstraße 3–5, 32051 Herford
Restaurantleitung: Marco Falke

Regionalität bedeutet für uns ...

„Einsatz von Lebensmitteln von Lieferanten und Erzeugern aus der Region. Kurzer Transport von Lebensmitteln, dadurch frische und nährstoffreiche Produkte zur weiteren Verarbeitung in der Küche.“