

Bei der Kantine in der **Leopold Kostal GmbH & Co. KG** geht das Prinzip der Regionalität über das Essen hinaus

Bei der Primus Service GmbH ist das Prinzip der Regionalität in den Einkaufs- und Lieferantenrichtlinien bereits verankert. Das heißt in der Praxis: Wenn die Bonner Firma, die bundesweit über 100 Kantinen betreibt, einen neuen Standort eröffnet, schauen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zunächst nach Zulieferern in der Gegend um – und auch nach regionalen Gerichten.

Zur regionalen Küche gehört für das Unternehmen nicht nur der Einkauf von Produkten aus einem Umkreis von maximal hundert Kilometern um die Einrichtung, sondern auch das Kochen nach regionalen Rezepten. So kommt in ihrer **Kantine in der Leopold Kostal GmbH in Lüdenscheid** häufiger Potthucke auf den Teller – ein Auflauf, der unter anderem aus geriebenen Kartoffeln besteht.

Susanne Eisenberg, Marketingleiterin der Primus Service GmbH, beobachtet eine **Imagesteigerung** durch die Verwendung regionaler Produkte: „Wenn wir sagen können ‚Das Brot ist von diesem oder jenem Bäcker aus der Region‘ und dieser Bäcker ist bekannt und beliebt, dann haben unsere Gäste einen stärkeren Bezug dazu, als wenn das Brot vom Lkw des Großlieferanten abgeladen wird.“



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	350 Portionen
Zielgruppe:	Gewerbliche und kaufmännische Angestellte
Anzahl Lieferanten:	3-5
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook and Hold

Regionalität künftig auch bei Verpackungen?

Das Prinzip der Regionalität erstreckt sich laut Eisenberg aber nicht nur auf die Gerichte. Ein Anbieter nahe dem Firmensitz röstet für sie die Kaffeebohnen, und das Mineralwasser kommt am Standort Lüdenscheid aus Duisburg-Walsum. Auch **Verpackungen sollen zukünftig aus der Region bezogen werden.**

Doch das regionale Konzept stößt an Grenzen, wenn es um das frische Obst- und Gemüseangebot im Winter geht. „Gänzlich verzichten können wir zum Beispiel auf frische Tomaten im Winter nicht“, so Eisenberg, „doch wir achten natürlich auf eine **saisonal angepasste Speiseplangestaltung.**“

Kontakt:

Leopold Kostal GmbH & Co. KG
An der Bellmerlei 3-6, 58513 Lüdenscheid
Ansprechpartnerin: Frau Eisenberg

Regionalität bedeutet für uns ...

„eine maximale Entfernung von 100 Kilometern zwischen Lieferanten und Einrichtung.“