

Bei der **Ärztammer Westfalen-Lippe** sind die Münsterländer Kartoffeln die Lieblinge der Gäste

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 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.

Gäste bestellen im Voraus

Zu seinen 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 vom Hof Lohmann in Warendorf-Freckenhorst bezieht, sind viele der Mittagsgäste begeistert. Das Besondere an diesem Lieferanten: Die Kartoffeln stammen von einem Zusammenschluss von Münsterlän-



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 & Serve

der Landwirten und werden auf dem Hof von Menschen mit Behinderung gewaschen, geschält und vorverarbeitet.

Dass von den guten Produkten nicht die Hälfte in der Tonne landet, stellt die Kantine durch Vorbestellungen sicher. Die Mitarbeiter der Ärztekammer entscheiden eine Woche im Voraus, welche Gerichte sie aus dem Speiseplan in der nächsten Woche essen wollen. „So kann ich im Schnitt 95 Prozent des Bedarfs schon im Voraus einschätzen und wir haben viel weniger Essenreste“, erläutert Walbelder. Den Gästen gefällt dieses Konzept, wie auch die Aktionen, die Walbelder mit seinem Team rund um regionale Produkte anbietet. Ob die sich um Äpfel, Pflaumen oder Birnen handeln, ist egal, Walbelder geht es dabei nur um eins: „Ich gehe gezielt auf meine Gäste zu und führe sie so an diese Produkte heran.“

Kontakt:

Ludger Walbelder
Ärztammer Westfalen-Lippe
Gartenstraße 210-214
48147 Münster

Regionalität bedeutet für uns ...

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