

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 15 Kantinen im Frühsommer auch nicht einfach nur Spargel und im Herbst Kartoffeln oder Kohlgerichte, sondern sie machen den Gästen die Gerichte durch Aktionen wie „Die tolle Knolle – alles rund um die Kartoffel!“ schmackhaft.



Getrennte Küchen, individuelle Speisepläne, gemeinsames Konzept

Um nachhaltig wirtschaften zu können, bestellen die 15 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. Mehr Kommunikation würde sich Michael Haupt als Mitbegründer der Regionalbewegung NRW auch von anderen Kantinen und den Landwirten vor Ort wünschen. „Nur wenn wir Brücken schlagen zwischen großen Gemeinschaftsverpflegungen und kleinen landwirtschaftlichen Betrieben vor Ort, können wir uns gegenseitig unterstützen“, sagt der Geschäftsführer. Das sei aber nur möglich, wenn man miteinander spricht und enger zusammenarbeitet. »

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.“

Kontakt:

Michael Haupt
A&Z Foodmanufaktur
Blumenstr. 15
50126 Bergheim

Kantinen der **A&Z Foodmanufaktur**

- » Die Kantine in der **Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung** in Bonn
- » Die Kantine im **Bundesamt für Familie und zivilgesellschaftliche Aufgaben** in Köln
- » Die Kantine im **Bank-Verlag** in Köln
- » Das Betriebsrestaurant in der **Agentur für Arbeit** in Düsseldorf
- » Die Kantine im **Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte** in Bonn
- » Die Kantine im **Bundesministerium für Bildung und Forschung** in Bonn
- » Die Kantine im **Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend** in Bonn
- » Die Kantine im **Bundesministerium für Wirtschaft und Energie** in Bonn
- » Die Kantine im **Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung** in Bonn
- » Die Kantine im **Bundesverwaltungsamt** in Köln
- » Die Kantine im **Deutschen Zentrum für Neurodegenerative Erkrankungen** in Bonn
- » Die Kantine in der **Flo-Cert GmbH** in Bonn
- » Die Kantine im **Fraunhofer Institut** in Sankt Augustin
- » Die Kantine im **Max-Planck-Institut für Pflanzenzüchtungsforschung** in Köln
- » Die Kantine im **Gemeinschaftsstudio von WDR und Phoenix** in Bonn

