

## Apetito Catering setzt beim LVR in Köln auf offene Kommunikation

Vor knapp drei Jahren hat der Catering Betrieb **apetito** die Kantine im Haus des Landschaftsverbandes Rheinland LVR in Köln übernommen, und seither wächst auch der Anteil an regionalen Lebensmitteln in der Küche – Betriebsleiter Frank Damann ist das wichtig, aber auch seine Gäste wollen wissen, was sie essen und woher die Zutaten kommen.

„Nachdem unsere Gäste immer häufiger gefragt haben, woher unsere Lebensmittel stammen, haben wir all unsere Lieferanten abgeklappert und uns Nachweise geholt“, erzählt der Betriebsleiter. Dabei hat er festgestellt, dass diese bereits in vielen Bereichen regionale Produkte liefern und es auf Nachfrage auch kein Problem ist, den Anteil an Lebensmitteln aus Nordrhein-Westfalen zu erhöhen. Zwar sind die Preise laut des Betriebsleiters etwas höher, die Qualität ist es dafür aber auch. Und auch geschmacklich erkenne man einen deutlichen Unterschied.

### Alte Rezepte neu gemacht

Über die teilweise etwas teureren Essen murrte zwar so mancher Gast, doch offene Kommunikation und eine gute Marketingstrategie helfen dabei, die Kundinnen und Kunden schlussendlich doch zu überzeugen. Auf Stehtafeln, im Intranet und in den Speiseplänen informiert das 23-köpfige Küchenteam, zu dem auch Menschen mit Behinderung gehören, über die Herkunft der Lebensmittel. Das neueste Kommunikationsmittel ist ein Digitalbildschirm auf dem unter anderem kleine Trailer



#### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	700 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte, Kindergarten, Politik
Anzahl Lieferanten:	11
Belieferungsfrequenz:	täglich
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook & Serve

aus dem Küchenalltag zu sehen sind. „So erfahren die Gäste, wie wir arbeiten und sehen, dass wir ihr Essen zum Großteil frisch zubereiten“, sagt Frank Damann.

Auch verschiedene Aktionen dienen dazu, die LVR-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für gesundes Essen aus der Region zu begeistern – wie etwa mit einer „Köln isst joot“-Woche. Innerhalb dieser fünf Tage gab es Speisen rund um das Kommernschwein, das das LVR-Freilichtmuseum züchtet. Passend dazu versucht sich das Küchenteam an alten Rezepten aus den 60er- und 70er-Jahren. Die Köche schreiben diese so um, dass sie der modernen, leichteren Küche entsprechen. Außerdem trägt das komplette Team für die Aktion Kleidung aus dieser Zeit und es gibt Vorträge und selbst gedrehte Filme über gesunde Ernährung. „Für uns ist das zwar sehr viel Arbeit, aber es lohnt sich“, meint Frank Damann, „insbesondere wenn man danach die vielen positiven Rückmeldungen der Gäste bekommt.“

#### Kontakt:

Frank Damann  
apetito Catering B.V. & Co. KG  
Herman-Pünder Str.1  
50679 Köln

### Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir verwenden Produkte aus  
Nordrhein-Westfalen.“