

Bistro EssART setzt auf Lieferantebesuche und Aktionswochen

Regionale Produkte werden bei der Bistro EssART GmbH & Co. KG seit der Gründung im Jahr 2003 an allen 22 Standorten im Raum Düsseldorf, Essen und Köln verwendet. Die richtigen Partner zu finden ist dabei für den Leiter der Gastronomie, Christian Rutz, und sein Team nicht immer einfach. Dennoch schafft es das Unternehmen den Speiseplan mit regionalen und saisonalen Produkten zu gestalten. Ein enger Kontakt zu den Erzeugern ist dabei unabdingbar. Um eine ausgezeichnete Qualität gewährleisten zu können, werden die Lieferanten und die Anbauflächen regelmäßig besucht.

Auch wenn regionale Produkte bereits seit der Gründung verwendet werden, geredet wird darüber erst seit 2011. Seitdem bieten regelmäßige Aktionswochen den Gästen die Möglichkeit, sich mit den Produkten aus der Region auseinanderzusetzen und die Vielfalt der Verwendungsgebiete kennenzulernen. Zur Apfelernte werden sechs bis sieben Apfelsorten zu verschiedensten Gerichten verarbeitet. Geliefert werden diese vom langjährigen Partner, dem Apfelparadies Wittlaer aus Düsseldorf. Hieraus werden neben süßen Desserts und Kuchen unter anderem auch herzhaftere Gerichte, wie Apfel-Pastinaken-Suppe oder Schweinelende mit Chutney von Jonagold, zubereitet. Diese Aktionswochen gibt es nicht nur zur Apfelernte. Auch das Beerensortiment, Spargel oder Kürbisse aus der Region werden den Gästen so schmackhaft gemacht.



Herausforderungen des regionalen Konzepts

Bei den Gästen kommt die Verwendung regionaler Produkte im Speiseplan gut an. Und auch hinsichtlich der Preisgestaltung gibt es laut Jürgen Woitzik von EssART keine Hindernisse. Einige Produkte seien sogar günstiger als die von Großunternehmen. Natürlich gibt es logistische und wetterbedingte Herausforderungen, den Mehraufwand nimmt das Unternehmen aber gerne in Kauf. Lieferengpässe werden durch den Zukauf aus anderen Regionen ausgeglichen. „So ist das eben bei regionalen Produkten - die gibt es begrenzt und oft nur saisonal“, so Woitzik.

Gerade im Winter werden daher Gemüse und Obst aus anderen Regionen bezogen. Milch und Fleischprodukte sowie Getränke bezieht das Bistro EssART hingegen ganzjährig aus NRW. Neben frischen Säften kommt auch das Mineralwasser aus der Region. Um die Verwendung regionaler Produkte auszuweiten, ist das Unternehmen konstant auf der Suche nach Verbesserungen, Anpassungen und neuen Lieferanten. »

Kontakt:

Christian Rutz
Bistro EssART GmbH & Co. KG
Johannes-Hesse-Straße 36
40597 Düsseldorf

Regionalität bedeutet für uns ...
„Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen“

Kantinen von **Bistro EssArt**

- » Die Kantine im **2Scheibenhaus** im Büropark Ratingen Ost
- » Die Kantine in der **Akzo Nobel Packaging Coatings GmbH** in Hilden
- » Die Kantine in der **Atos IT Solutions and Services GmbH** in Essen
- » Die Kantine in der **Atos IT Solutions and Services GmbH** in Gelsenkirchen
- » Die Kantine in der **xCite Project Offices GmbH** in Düsseldorf
- » Die Kantine im **Ruhrturm** in Essen
- » Die Kantine in der **casa alra development GmbH** in Düsseldorf
- » Die Kantine in der **Deloitte und Touche GmbH** in Düsseldorf
- » Die Kantine in der **Deutschen Annington GmbH** in Bochum
- » Die Kantine in der **Deutschen Apotheker- und Ärztekbank eG** in Düsseldorf
- » Die Kantine in der **Doosan Lentjes GmbH** in Ratingen
- » Die Kantine in der **GroupM Germany GmbH** in Düsseldorf
- » Die Kantine im **Landtag Nordrhein-Westfalen** in Düsseldorf
- » Die Kantine im **Quattrium** in Ratingen
- » Die Kantine im **RWI4** in Düsseldorf
- » Die Kantine in der **Sandvik Holding GmbH** in Düsseldorf
- » Die Kantine in der **Egrima Holding** in Ratingen
- » Die Kantine in der **Flughafenverwaltung** in Düsseldorf
- » Die Kantine in der **TimoCom Soft- und Hardware GmbH** in Erkrath
- » Die Kantine in der **Balcke-Dürr GmbH** in Düsseldorf
- » Die Kantine im **SkyOffice** in Düsseldorf
- » Die Kantine der **UCB Pharma GmbH** in Monheim

