

Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderungen übernimmt regionale Verantwortung

Seit Ende 2015 ist der Neubau der Betriebsstelle Großenbaum der Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderungen fertiggestellt. Dort arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam - auch in der neuen Betriebskantine. Das es diese gibt, ist einer Kundenbefragung vor dem Baustart zu verdanken. Denn dort zeigte sich, dass die Beschäftigten mit dem Essen des bisher beauftragten Dienstleisters nicht zufrieden waren.

In die Planung des Neubaus wurde kurzerhand eine Betriebskantine mit einbezogen. „So können wir selbst Verantwortung gegenüber unseren Beschäftigten übernehmen“, meint Projektleiterin Jutta Lütke Vestert. Das Konzept der neuen Kantine: Ein hoher Frischeanteil und die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte. „Wir suchten einen Küchenchef, der die regionale Küche liebt und lebt und einen hohen eigenen Anspruch hat“, sagt Lütke Vestert. Diesen hat die Betriebskantine, in der nun seit knapp einem Jahr Menschen mit und ohne Behinderungen kochen und bewirtet werden, mit Thomas Hilgert gefunden.

Alte Rezepte neu entdeckt

Gemeinsam wurden ein regionales Küchenkonzept entwickelt, Lieferantenverträge geschlossen und mit Enthusiasmus neue Rezepte ausprobiert. „Wir möchten unseren Beschäftigten mittags gesunde, frische und saisonale Gerichte anbieten und das mit Produkten aus der Region“, so Lütke Vestert. Bei



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	500 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte mit und ohne Behinderung, externe Kunden
Anzahl Lieferanten:	6
Belieferungsfrequenz:	1 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Hold

den aktuell rund 500 Gästen kommt das Konzept gut an. Das regionale Essen in der Kantine sei vermehrt Gesprächsthema unter den Beschäftigten und einige schwelgen in guten alten Zeiten, wenn der Küchenchef mit Begeisterung traditionelle Rezepte aus der Region ausprobiert und den Gästen serviert.

Die größte Herausforderung seien fehlende schriftliche Nachweise kleinerer Lieferanten über die Herkunft der Produkte, meint die Projektleiterin. Zwar sei hier schon eine Veränderung im Gange, aber diese gehe nur langsam voran. Kleine Betriebe böten Besichtigungen an, um sich von den Bedingungen vor Ort überzeugen zu können. Um das regelmäßig zu überprüfen, fehle allerdings oft die Zeit. Dennoch ist die Einrichtung von ihrem regionalen Küchenkonzept überzeugt: Die Vorteile von kurzen Lieferwegen und einem hohen Frischeanteil überwiegen. Daher werden nach und nach auch die anderen drei Betriebsstellen auf das regionale Küchenkonzept umgestellt.

Kontakt:

Jutta Lütke Vestert
Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderung gGmbH
Albert-Hahn-Straße 13
47269 Duisburg

Regionalität bedeutet für uns ...

„Produkte aus Nordrhein-Westfalen.“