

## Lange Lieferbeziehungen der **Esprit-Kantine** in Ratingen zahlen sich aus

**Kurze Lieferwege, mehr Transparenz, Frische und bessere Qualität - für die Kantine der Firma Esprit mit Sitz in Ratingen, sind das gute Gründe auf regionale und Bio zertifizierte Produkte zu setzen. Dafür entschied sich das Unternehmen bereits im Jahr 2005 und hat es bis heute nicht bereut.**

Zum Erfolg tragen die teils seit Jahrzehnten existierenden Lieferantenbeziehungen bei. Mit dem nur 20 Kilometer entfernten Stautenhof arbeitet die Kantine unter der Führung des Food and Beverage Managers Martin Friedrich seit der Produktumstellung vor elf Jahren zusammen. Sich während Betriebsbesichtigungen ein eigenes Bild machen und sehen, wo die Produkte herkommen. Das rät Friedrich Kantinenbetreibern, die sich für das Kochen mit regionalen Produkten interessieren. Ein Netzwerk aufzubauen benötigt natürlich Zeit. Doch in kleinen Schritten kommt man ans Ziel, da ist sich der Betreiber sicher. Kontakte können durch Hoffeste, und -führungen oder über Internetportale geknüpft werden. Hierbei kann es auch sinnvoll sein, sich an Erzeugerverbände zu wenden. Die Kantine von Esprit arbeitet beispielsweise mit einem Naturkost-Großhändler zusammen, der verschiedene Erzeuger aus der Region vertritt.

### **Sich den Herausforderungen stellen**

„Sich von lieb gewonnenen Strukturen lösen“, das ist laut Friedrich eine der größten Herausforderungen für Kantinen,



#### **Angaben zur Kantine:**

Anzahl Mittagessen am Tag:	650 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte und Gäste
Anzahl Lieferanten:	15
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook & Serve

die ihr Konzept auf regionale Produkte umstellen möchten. Geringe Mehrarbeit muss an einigen Stellen in Kauf genommen werden, dafür erleichtert ein Jahresspeiseplan mit saisonalen Gerichten das Tagesgeschäft. Und auch der etwas höhere Preis, für den die Gerichte über die Theke gehen, hatte bisher keinen negativen Einfluss auf das Geschäft - ganz im Gegenteil. „Es ist ein Geben und Nehmen“, so Friedrich. Die Gäste können dem Küchenteam aufgrund der offenen Küche mit Wok- und Grillstation beim Arbeiten zusehen, Fragen stellen und Feedback geben. Und das sei durchweg positiv.

Regionale und biologische Lebensmittel sind laut Friedrich aus der Kantinenküche von Esprit für das Küchenteam und die Gäste nicht mehr weg zu denken. Während verschiedener Aktionswochen, die in der Kantine stattfinden, können die Gäste in direkten Kontakt zu den Erzeugern treten. So entsteht Transparenz und die angebotenen Produkte werden von den Gästen mehr wertgeschätzt.

#### **Kontakt:**

Martin Friedrich  
Esprit Europe GmbH  
Esprit Allee 1  
40882 Ratingen

### **Regionalität bedeutet für uns ...**

„Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen. Wir bevorzugen insbesondere Waren aus dem Raum Rhein-Maas, Niederrhein und dem Bergischen Land.“