

Zurück zu den Wurzeln: **Henkelmann-Mahlzeit** aus Herford begeistert Gäste mit Regionalkonzept

Einfach, ehrlich und lecker: Das Küchenteam von Henkelmann-Mahlzeit setzt auf regionale und saisonale Produkte. „Wir leben glücklicherweise in einer ländlichen Region, in der es Lieferanten gibt, die regional angebaute Produkte in ihrem Sortiment haben“, sagt Restaurantleiter Marco Falke. Insbesondere Kartoffeln, Eier, Fleisch und Fleischwaren erhält die Großküche das ganze Jahr über zu einem großen Teil aus der Gegend. Bei frischem Obst und Gemüse ist es schwieriger: Besonders in den Monaten Januar bis März kommt er nur an wenige frische Sorten heran. Dann nur mit dem vorhandenen Angebot zu kochen, ist kaum möglich. „Die meisten Gäste erwarten eine gewisse Vielfalt an frischem Obst und Gemüse, was den Speiseplan angeht. Für Saisonalität sind die Menschen einfach zu wenig sensibilisiert“, meint der Restaurantleiter.

Vom „Zurück zu den Wurzeln“-Konzept sind die Gäste Falke zufolge trotzdem begeistert. Ob nun eigene Beschäftigte oder externe Gäste - das bodenständige Mittagessen schmeckt der breiten Masse. Jeden Tag verkauft die Kantine bis zu 150 Mittagessen, die zwischen 4,50 Euro und 8,90 Euro kosten. Auch die etwas höhere Preiskategorie ist kein Problem: Für eine gewisse Qualität sind die Kunden wohl gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen.

Regionale Lieferanten stellen Produkte vor

Zu überzeugen versucht der Henkelmann nicht nur mit der guten Qualität der Speisen: „Wir leben in allen Bereichen das Prinzip der Nachhaltigkeit. Das geht los bei dem Gebäude und endet beim Speiseplan“, sagt Falke. Er ist sich sicher: Tradi-



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	150 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte und externe Kunden
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	ja
Produktionssystem:	Cook & Serve, Cook & Hold

tionelle Gerichte, wie Lippischer Pickert mit Fassbutter und Rübekraut, gepaart mit dem Einsatz regionaler Lebensmittel macht das entwickelte Gesamtkonzept, zu dem auch die urige Wohlfühlatmosphäre im Stile der 60er Jahre gehört, glaubhaft und ist somit auch der Schlüssel zum Erfolg.

Und auch die Nähe zu den Gästen scheint Teil dieses Erfolgs zu sein: Einige Gerichte werden vor den Augen der Gäste zubereitet. Das kommt gut an und daher sollen ab Januar alle Gerichte vor Ort zubereitet werden. Seit dem letzten Jahr werden zudem vermehrt Veranstaltungen, wie Aktionstage, angeboten. Regionale Lieferanten stellen dann ihre Produkte vor und berichten über ihre Erfahrungen in der regionalen Landwirtschaft. Und auch Kochkurse werden angeboten. Diese Gelegenheit nutzt das Küchenteam vom Henkelmann natürlich auch, um den Gästen die Produkte aus der Region näherzubringen und über das regionale Küchenkonzept des Henkelmann zu berichten.

Kontakt:

Marco Falke
HENKELMANN -
eine Marke der Archimedes Facility-Management GmbH
Engerstraße 3-5
32051 Herford

Regionalität bedeutet für uns ...

„Einsatz von Lebensmitteln aus Ostwestfalen-Lippe.“