

Im Seniorenzentrum-Gempt Haus Widum entscheiden die Gäste über die Speisen mit

Gäste, die in der Küche nach dem Rechten schauen oder Essenswünsche abgeben – darüber wundert sich im Seniorenzentrum Gempt Haus Widum in Lengerich keiner. Ganz im Gegenteil: An der Küchenausschusssitzung, bei der auch der Speiseplan besprochen wird, nehmen Senioren teil und deren Meinung zum Essen ist explizit gewünscht.

„Seit wir die Küchenleitung übernommen haben, kochen wir hier überwiegend mit frischen Produkten aus der Region und bekommen nur positive Resonanz“, sagt Detlef Conradi, der als Geschäftsbereichsleiter von Rebional für Haus Widum zuständig ist. Für die Senioren sei es etwas ganz anderes, wenn sie morgens ihr Brot von dem Bäcker bekommen, bei dem sie selber ihr Leben lang eingekauft haben oder wenn es mal ein Gericht gibt, das sie früher selbst zubereitet und nun der Küchenleitung vorgeschlagen haben

Flexible Küchenplanung

Über solche Anregungen und Rezeptideen würde sich das Küchenpersonal immer freuen, meint Conradi. Auch wenn die Küchenleitung die Speisepläne vier Wochen im Voraus plant, werden diese nicht immer strikt eingehalten, denn Kreativität und Flexibilität seien gerade in der Küche wichtig. „Außerdem geht das bei einem regionalen Küchenkonzept gar nicht anders. Wir sind ja dem natürlichen Kalender unterlegen und



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	420 Portionen
Zielgruppe:	Senioren
Anzahl Lieferanten:	8
Belieferungsfrequenz:	2 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook & Serve

kochen das, was die Saison gerade hergibt und was von guter Qualität ist“, sagt der Geschäftsbereichsleiter.

Dass die Lebensmittel nicht immer in gleicher Qualität verfügbar sind, ist auch eine der großen Herausforderungen für die Küche. Anders als bei Convenience Produkten ist die eine Charge Kartoffeln eben mal besser als die andere. Für die Küchenleitung im Haus Widum ist das aber kein Grund das Konzept zu ändern. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln und regionalen Produkten gehört schließlich zur Philosophie des Herdecker Unternehmens Rebional, mit dem das Seniorenheim gemeinsam die Küche betreibt. Außerdem sind die Gäste mit dem Essen absolut zufrieden und das ist aus Conrads Sicht ja eh die Hauptsache.

Kontakt:

Detlef Conradi
Rebional GmbH, Senioren-Zentrum-Gempt
Haus Widum gGmbH
Raiffeisenstr. 12
49525 Lengerich

Regionalität bedeutet für uns ...

„Unsere Lieferanten kommen aus einem Umkreis von 50 bis 100 Kilometer.“