

Kantine der **Talanx Service AG** in Köln schafft Vertrauen durch Transparenz

Vor rund 20 Jahren stellte die Kantine des Versicherers Talanx in Köln zu großen Teilen auf regionale und Bio-zertifizierte Produkte um. Schon damals war der heutige Leiter der Cateringabteilung, Norbert Bremer, in der Kantine beschäftigt. Die Vorteile regionaler Produkte seien geblieben: „Wir bieten unseren Kunden ein gesundes und frisches Essen, das reich an Vitaminen ist und ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe zubereitet wird. In Zeiten der vermehrt auftretenden Lebensmittelskandale können wir ein hohes Vertrauen genießen.“

Dieses Vertrauen kann nur durch Transparenz entstehen. Daher informiert das Küchenteam seine Kunden durch persönliche Gespräche an der Ausgabe, den Speiseplan und das Intranet über die verwendeten Produkte. Und auch während der drei- bis viermal jährlich stattfindenden Aktionstage können die Versicherungsmitarbeiter sich in ihrer Pause über die regionalen Produkte sowie deren Herkunft und Verarbeitung informieren. Hierzu werden die Zutaten von Produkten, wie beispielsweise die des selbst hergestellten Müslis, präsentiert und ein Mitarbeiter der Kantine oder auch die Lieferanten erläutern den Herstellungsprozess und stehen für Fragen zur Verfügung.

Vollständige Verwertung gehört zum Konzept

Die Speiseplangestaltung richtet sich nach den saisonal verfügbaren Produkten und dem Angebot der Lieferanten. So werden beispielsweise Überproduktionen oder Waren mit falsch



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	1.100 Portionen
Zielgruppe:	Beschäftigte
Anzahl Lieferanten:	20-25
Belieferungsfrequenz:	3-5 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook & Serve

aufgedrucktem Mindesthaltbarkeitsdatum der Lieferanten kurzfristig in die Speiseplanung mit einbezogen. Und auch die vollständige Verwertung von Produkten ist Teil des Nachhaltigkeitskonzepts der Kantine. Die Lieferung des Schweinefleisches, das von einem Hof aus dem Sauerland stammt, sei immer schon verplant, bevor das Tier geschlachtet ist, meint Bremer. Neben dem Fleisch werden auch Innereien verarbeitet und die Knochen als Grundlage für Suppen und Soßen verwendet.

Bei den Kunden kommen nicht nur das Regionalkonzept, sondern auch die Serviceleistungen, welche die Kantine den Versicherungsmitarbeitern bietet, sehr gut an. Fünf verschiedene Gerichte bietet das Küchenteam täglich an. Beschäftigte mit Allergien können sich bis 10 Uhr morgens melden, falls auf dem Tagesspeiseplan kein geeignetes Gericht aufgeführt ist. Dann wird eine Alternative angeboten. „Einige Kunden melden sich und fragen nach den Inhaltsstoffen der Gerichte, wir beraten dann gerne. Das wird von den Kunden sehr geschätzt und Vertrauen entsteht“, meint Bremer.

Kontakt:

Norbert Bremer
Talanx Service AG
Charles-de-Gaulle-Platz 1
50679 Köln

Regionalität bedeutet für uns ...

„Produkte aus Nordrhein-Westfalen.“