Best-Practice-Beispiel

HDI AG Konzerncatering

Das Kölner Mitarbeitenden-Restaurant der HDI AG setzt auf gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit und soziales Engagement. Hier kommen bereits seit 1994 Bio-Produkte zum Einsatz. Seit 1998 verfügt die Kantine der Versicherungsgruppe zudem über das Bio-Zertifikat – seinerzeit eine der ersten Kantinen, die auf biozertifizierte Produkte umstellte. Mit einem Bio-Anteil von bis zu 85 % setzt das Kölner Betriebsrestaurant heute ein Zeichen für den langjährigen und erfolgreichen Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Ausgezeichnet wurde sie zudem für ihr regionales Küchenkonzept, denn rund ein Drittel aller Zutaten stammt aus der Region.

Stefanie Limbach ist seit 2001 als Diplom-Ökotrophologin bei der HDI AG beschäftigt. Aus Überzeugung setzt sich die BioMentorin gemeinsam mit dem Küchenleiter Pietro Santoro für die Verwendung und Akzeptanz von Bio-Lebensmitteln ein. Um einen Beitrag zum SDG Nachhaltigkeitsziel 12 der Vereinten Nationen zu leisten, spielen auch die regionale Lebensmittelbeschaffung, Saisonalität sowie umweltfreundliche Verpackungen und Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen eine Rolle. Darüber hinaus werden regelmäßig Lebensmittel an ausgewählte soziale Organisationen gespendet. Auch gehören täglich eine vegetarische und eine vegane Menülinie zum Angebot.

„Indem wir eine gesunde und nachhaltige Bio-Verpflegung anbieten, übernehmen wir Verantwortung für Gäste, Mitarbeiter und Klimaschutz“, so Stefanie Limbach.

Eine Besonderheit der Kantine ist die vollständige Verwertung des ganzen Tieres. Neben dem Fleisch werden auch Innereien verarbeitet und die Knochen als Grundlage für Suppen und Soßen verwendet. Darüber hinaus sind es die engen und partnerschaftlichen Lieferantenbeziehungen, die sich auf den Erfolg des Verpflegungsangebots auswirken. Hierdurch lässt sich eine hohe und gleichbleibende Rohwarenqualität garantieren.

Bei den Gästen kommen neben dem regionalen Biokonzept insbesondere die Serviceleistungen, welche die Kantine den Versicherungsmitarbeitenden bietet, sehr gut an. Das Küchenteam informiert durch persönliche Gespräche an der Ausgabe über den Speiseplan und das Intranet über die verwendeten Produkte. Dies schafft Vertrauen und Akzeptanz.

Steckbrief:

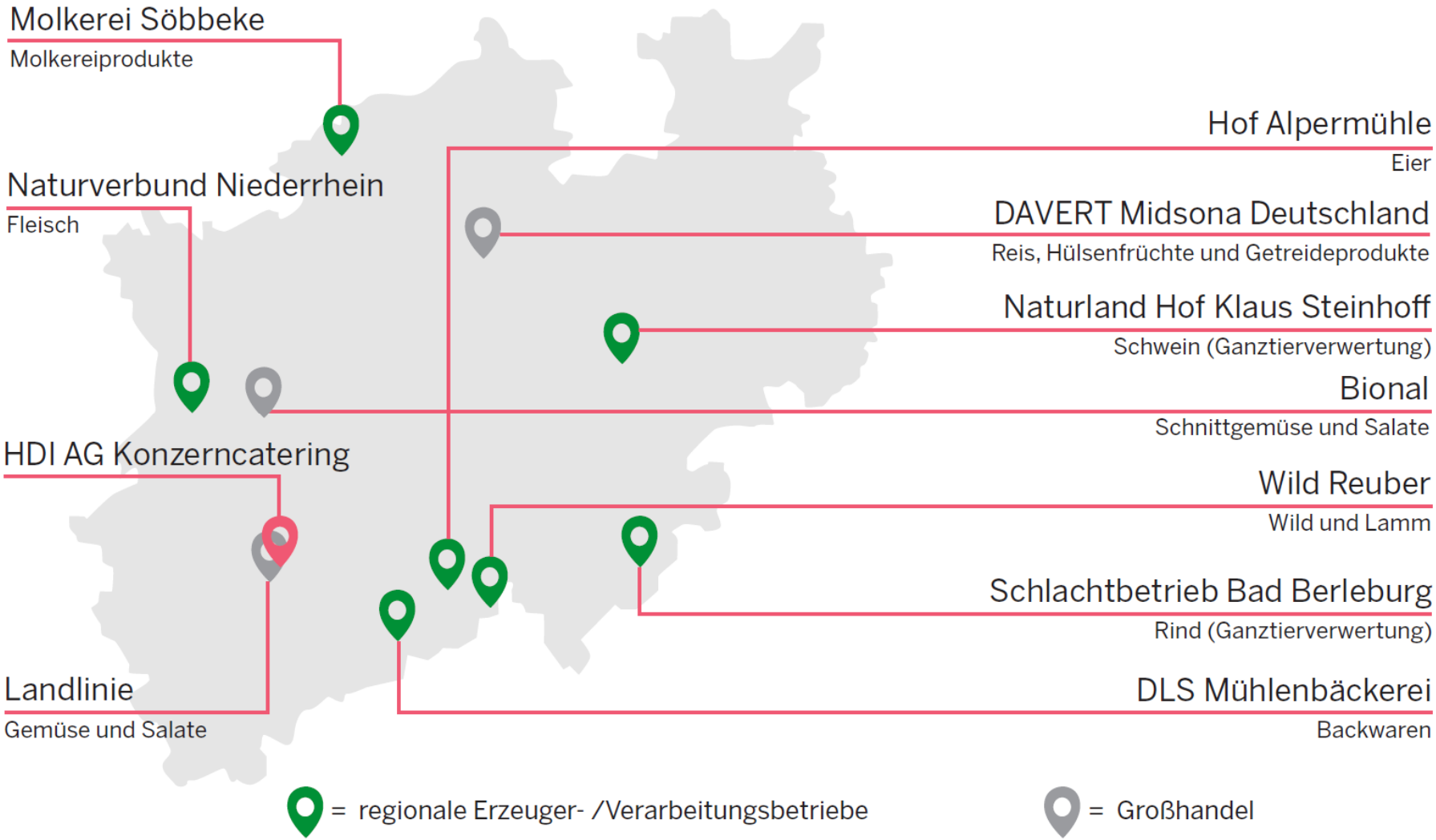
Mahlzeiten/Tag: 700–900 Mittagessen
Gästestruktur: Mitarbeitende HDI, Ampega, Talanx und ausgewählte Externe
Küchenteam: 2 Küchenmeister, 4 Köche, 1 Diplom-Oecotrophologin, 3 Auszubildende, diverse Fachkräfte

Bio-zertifiziert seit: 1998
Bio-Angebot: 80–85 % des Wareneinsatzes
Produktionssystem: Cook & Serve
Kontakt: Stefanie Limbach, stefanie.limbach@hdi.de, Telefon: 0221 1443164

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Best-Practice-Beispiel

HDI AG Konzerncatering



NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen