Best-Practice-Beispiel

Rebional GmbH

Seit mehr als einem Jahrzehnt steht Rebional für eine Gemeinschaftsverpflegung, die Mensch und Planet gleichermaßen schmeckt. Mit seinem Hauptsitz in Herdecke, Nordrhein-Westfalen, gehört Rebional zu den traditionsreichsten Unternehmen in Deutschland, das seit seiner Gründung Nachhaltigkeit, Umweltschutz und soziale Verantwortung lebt. Unter der Führung von Geschäftsführer Oliver Kohl setzt Rebional ein deutliches Zeichen für nachhaltiges Catering mit Bio-Qualität und zeigt, wie es gelingt, mit Respekt vor sämtlichen Ressourcen zu kochen.

Die Philosophie des Unternehmens ist simpel – ehrliches Kochen mit vielen pflanzlichen Zutaten und Behandlung aller Ressourcen mit dem gebührenden Respekt.

Als Tochtergesellschaft des Gemeinschaftskrankenhauses Herdecke hat sich Rebional zu einem der führenden Caterer insbesondere in den Bereichen Bio und Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Mit rund 300 Mitarbeiter:innen sieht sich Rebional als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Rehakliniken, Senioren- oder Pflegeheime, weiterführende Schulen, Kindergärten und Betriebe.

In zwei eigenen Zentralküchen am Standort in Herdecke mit einem Bio-Anteil von 70 % und in Hamburg mit vier Großküchen und zahlreichen kleinen Küchen kocht Rebional täglich etwa 37.000 Mahlzeiten. Was Rebional besonders auszeichnet, ist das Engagement für Kochkunst und Qualität: Vom Backen von Kuchen und Brot bis hin zur Herstellung von Konzentraten für Gemüsebrühe – wird nach Möglichkeit alles selbst produziert, um sicherzustellen, dass die Speisen den höchsten Standards entsprechen. Alle Küchen besitzen eine Bio-Zertifizierung oder befinden sich derzeit im Zertifizierungsprozess.

Rebional möchte die heimische Wirtschaft fördern und verarbeitet pflanzliche und tierische Produkte deshalb bevorzugt aus der Region. Die Erhaltung regionaler Rezepte und Gerichte ist dabei sehr wichtig. Folgende Lebensmittel werden grundsätzlich aus biologischem Anbau verarbeitet: Gewürze, Reis, Mehl, Stärke, Kartoffeln, Schmelzflocken, Zwieback, Müsli, Nudeln, Hülsenfrüchte, Getreide, Vollei, Milchprodukte wie Quark und Joghurt, Obst, Gemüse und Rindfleisch. In allen Betrieben wird grundsätzlich frisch gekocht. Convenience-Produkte werden nur bis zum Convenience-Grad 2 (garfertige Lebensmittel) verwendet. Vieles wird selbst hergestellt: u.a. Soßen, Frikadellen, Bratlinge, Suppen, Fruchtjoghurt und Kuchen. Rebional agiert mit langfristigen Lieferpartnerschaften und guten Geschäftsbeziehungen, die Verlässlichkeit und Qualität garantieren.

Steckbrief:

Mahlzeiten/ Tag deutschlandweit: **37.000**
Gästestruktur: **Krankenhäuser, Rehakliniken, Senioren- oder Pflegeheime, weiterführende Schulen, Kindergärten und Betriebe**
Küchenteam: **rund 300 Mitarbeitende (insgesamt)**

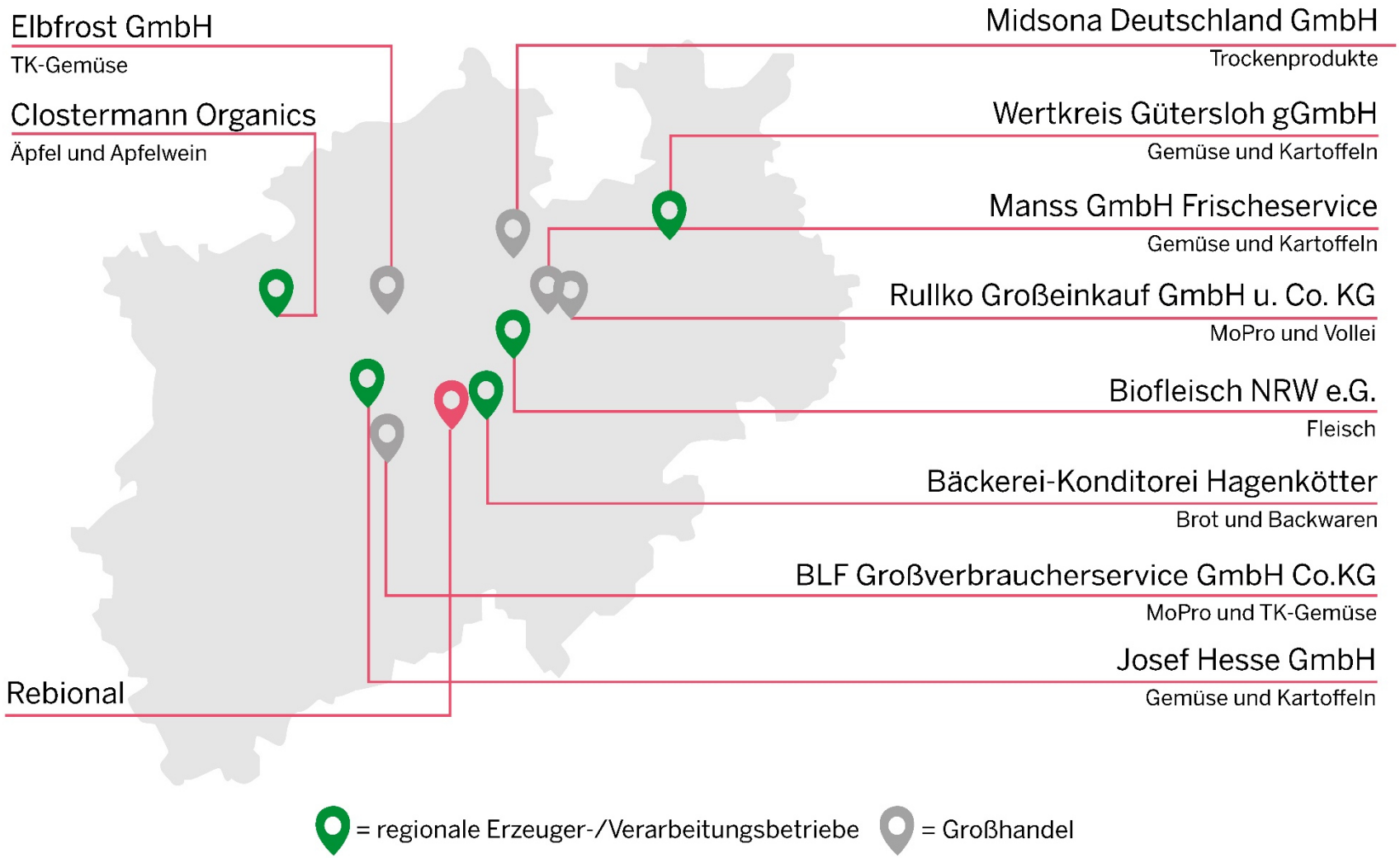
Bio-Angebot in Herdecke: **etwa 70 % des Wareneinsatzes**
Bio-Lieferanten: **Biofleisch NRW, BLF, Kiebitzhof, Landlinie**
Produktionssystem in Herdecke: **Cook and Chill**
Kontakt: **info@rebional.de, Telefon: 02330 989810**

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Best-Practice-Beispiel

Rebional GmbH



NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen