Best-Practice-Beispiel

Vitaminreich Bio-Catering in Velbert

Als im Jahr 2005 die Geschichte von Vitaminreich begann, hatte Sandra Görtz selbst noch Kinder im Kindergartenalter. Das Essen ihrer Kleinen nahm sie als Inhaberin eines Bio-Ladens genau unter die Lupe – und dann gleich selbst in die Hand. Das Unternehmen Vitaminreich startete sie mit zunächst 20 Essen pro Tag. Zusätzlich zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung für Kinder spielt für die Unternehmerin auch der Beitrag zum Umwelt- und Tierschutz sowie eine gerechtere Bezahlung für Landwirtinnen und Landwirte eine Rolle.

Seitdem hat sich einiges getan: Das achtzehnköpfige Küchenteam versorgt aus der zentralen Küche heraus verschiedene Kitas und Schulen mit mittlerweile täglich 3.500 Essen. Die Kartoffeln werden selbst geschält, das Essen frisch zubereitet und durch die sieben Fahrer noch heiß im Kreis Mettmann und in daran angrenzenden Städten ausgeliefert. Dabei war klar: Es sollte von Anfang an 100 % Bio sein. Das hat auch ganz praktische Gründe, denn zusätzlicher Organisationsaufwand wie getrennte Lagerung entfallen durch die vollständige Konzentration auf Bio-Lebensmittel.

Das Konzept funktioniert vor allem dadurch, dass das Team bei der Beschaffung auf eine Vielzahl von Lieferanten setzt und neben dem Bio-Großhandel in vielen Fällen direkt bezieht. Auf teure Zwischenhändler wird verzichtet. So hat ein Kooperationslandwirt eigens für Vitaminreich Felder angelegt und versorgt den Betrieb mit Kartoffeln und Eiern. Die Ausbildung eines Netzwerks durch viel Kommunikation und das Knüpfen von Kontakten besonders vor Ort ermöglicht eine preislich angemessene und verlässliche Warenbereitstellung für die Kita- und Schulverpflegung. Doch auch die transparente Gästekommunikation ist für das Gelingen wichtig.

„Man muss viel Aufklärungsarbeit betreiben“, sagt Sandra Görtz, Geschäftsführerin von Vitaminreich.

Deutlich häufiger als im konventionellen Bereich müssen Dinge erklärt werden, die im Bio-Bereich anders sind. Zum Erfolgskonzept von Vitaminreich gehört daher auch die transparente und offene Kommunikation zu und mit den Gästen. Schul- und Kitagruppen können sich auch die Küche vor Ort ansehen und so ein besseres Verständnis für die Geschehnisse hinter den Kulissen gewinnen. Auch der Anbau beim kooperierenden Landwirt kann besichtigt werden. Um auch mit der reinen Bio-Verpflegung wirtschaftlich zu bleiben, wird der Speiseplan entsprechend ausgerichtet. Fleisch gibt es nur einmal pro Woche und die Angebote der verschiedenen Lieferanten werden sorgfältig verglichen.

Steckbrief:

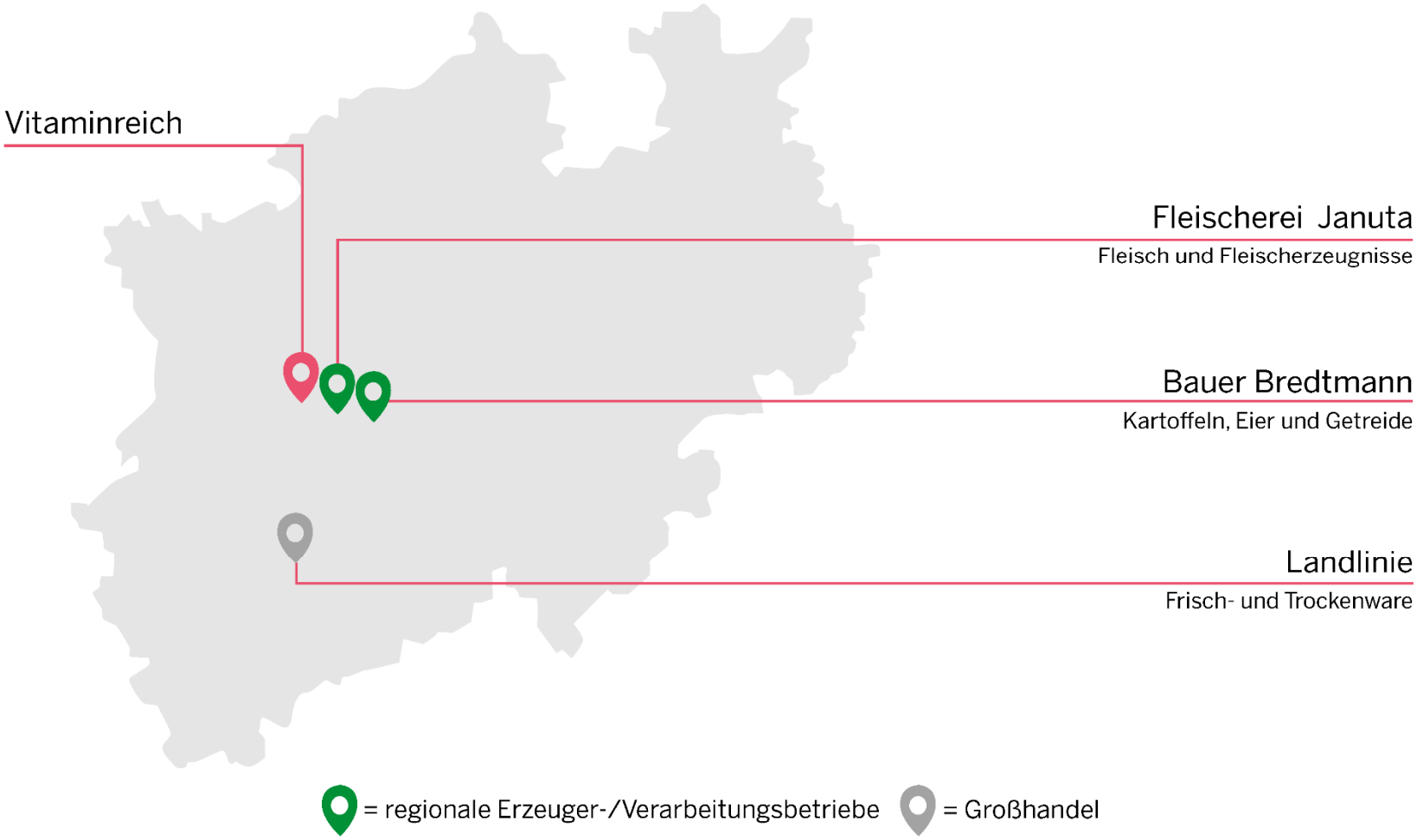
Mahlzeiten/Tag: **etwa 3.500**
Gästestruktur: **Kita- und Schulkinder**
Küchenteam: **18 Mitarbeitende (darunter 2 Köche, Küchenhelfer:innen sowie Schäler:innen)**

Bio-zertifiziert seit: **2005**
Bio-Angebot: **100 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Cook and Serve**
Kontakt: **Sandra Görtz (Geschäftsführerin), info@vitaminreich-biocatering.de, Telefon: 02051 8004756**

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

Best-Practice-Beispiel

Vitaminreich Bio-Catering



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