

Auszeichnung für Betriebskantine

WMF-Gastronomie erhält Qualitätssiegel „Kessel“ für nachhaltige Arbeit in der Großküche

Das Betriebsrestaurant der WMF in Geislingen wurde jüngst mit einem „Kessel“ ausgezeichnet – einem Qualitätssiegel für Nachhaltigkeit in Großküchen. Der „Kantinen-Stern“ soll erst der Anfang sein.

CONSTANTIN FETZER

Geislingen. „Wir sehen die Auszeichnung als Ansporn, noch besser zu werden“, sagt Markus Jüngert, Leiter der Gastronomie der WMF in Geislingen. Einen „Kessel“ hat das Betriebsrestaurant erhalten – das ist in der Branche eine wichtige Anerkennung. Peter van Melle, der sich als Qualitätsmanager die ökonomische und ökologische sowie so-

Künftig mehr Bio-Produkte auf dem Speiseplan

ziale Nachhaltigkeit in Großküchen auf die Fahnen geschrieben hat, hat die Kessel-Auszeichnung initiiert, die – in den verschiedenen Stufen – bereits rund 300 Betriebe in Deutschland erhalten haben.

Der erste Kessel sei eine Basis,

sagt Markus Jüngert, das Ziel seien aber fünf – die Höchstzahl. Bis dahin ist es aber ein langer Weg, weil Infrastruktur und Abläufe komplett umgestellt werden müssen. „Wir haben das, was kurzfristig umsetzbar ist, auch sofort gemacht“, berichtet Jüngert. So gibt es zum Beispiel auf den Tischen und an der Salatbar frische Kräuter, die man selber zupfen kann. Auch verschiedene hochwertigen Öle werden ergänzend angeboten. „Die Nuss- und Samenbar wird sehr gut angenommen“, erklärt auch Küchenchef Peter Manca. Dort können die Kerne ganz nach Gusto auf den Salat gestreut werden. „Das sind nur Kleinigkeiten, aber das ist schon mehr als der Standard“, sagt Peter van Melle. 360 Fragen müssen beantwortet werden, um die Chance auf einen Kessel zu bekommen. Je nachdem, wie viel von den Anforderungen bereits umgesetzt ist, wird die Anzahl der „Kantinen-Sterne“ – also die Kessel – verteilt. Nur ein Betriebsrestaurant in Deutschland hat die komplette Punktzahl. „Das dauert mehrere Jahre, bis man soweit ist“, sagt van Melle. Denn es wird nicht nur auf die Qualität der Speisen geachtet, sondern beispielsweise auch auf das interne Marketing, um für das Angebot beim Personal zu werben. „Daran arbeiten wir gerade“, erklärt



Peter van Melle (l.) überreicht die Auszeichnung an Küchenchef Peter Manca (2. v.l.), Sandra Montag sowie Markus Jüngert, Leiter der WMF-Betriebsgastronomie.

Markus Jüngert – auch wenn es bis zu 1300 Essen seien, die am Tag in der WMF-Küche zubereitet werden und diese bei den Mitarbeitern sehr beliebt sind.

Aber auch das Thema Bio-Lebensmittel gehört zum Konzept und es zählt stark in die Bewertung, wie viel Bioprodukte verarbeitet werden und im Angebot sind. „Ich habe das zum Anlass genommen, um noch mehr Lieferanten aus der Region zu finden, was bei unseren benötigten Mengen gar nicht so einfach ist“, erklärt Markus Jüngert. So gebe es nun Lamm aus Adelberg und Tomaten von der Schwäbischen Alb. Auch Nudeln werden bei einem neuen, regionalen Lieferanten bestellt – die Nüsse und Körner für die Salatbar stammen von einer Mühle aus der Nachbarschaft. „Das kommt gut an und ist nicht unbedingt teurer, als konventionelle Produkte“, sagt Jüngert.

Überhaupt werde Frische groß geschrieben. „Das macht den Unterschied“, sagt Peter Manca. Und Peter van Melle, der sich bei einem Prüfbesuch im August persönlich von den Angaben in der schriftlichen Befragung überzeugt hat, ergänzt: „Ein gutes Angebot in der Kantine ist kein Hexenwerk – alle kochen mit Wasser“, sagt der gebürtige Holländer, der selbst gelernter Koch ist und insbesondere Großküchen berät. „Man muss sich aber die Zeit nehmen und sein Angebot und sein Tun immer wieder auf den Prüfstand stellen. Nur so kann man besser werden“, erklärt er. Darum habe er die „Kessel“-Auszeichnungen ins Leben gerufen – um die Gastronomiebetriebe zu motivieren. Markus Jüngert: „Es kostet Zeit, sich darauf einzulassen – aber es hat sich gelohnt. Für uns als Team. Und vor allem für unsere Gäste, die von den Verbesserungen profitieren.“



Küchenchef Peter Manca: „Wir verwenden frische Pfifferlinge – auf Qualität legen wir bei unseren Mahlzeiten großen Wert.“
Fotos: Constantin Fetzer