



136 STERN 18/2004

ABGEORDNETEN-RESTAURANT IM REICHSTAG, BERLIN
Die Küchenmannschaft nimmt Platz -
in der eleganten Architektur Lord Norman Fosters

Regionale Produkte in der Kantine. Ein Mehr-Wert für Unternehmen.

Dietmar Hagen
29.06.2006

**„Es entwickelt sich eine
hochkultivierte Sorge des
Menschen um sich selbst.**

**Das eigene Körperempfinden
wird immer mehr zum
Schauplatz des Lebenssinns.“**

Prof.Bolz

Die Problemzonen

mit den bekannten Auswirkungen für Mensch und Umwelt

- ⌘ Hoher **Convenience-Anteil** ergibt den **Mono-Geschmack**
- ⌘ Der Gast ist König ! Wie **breit** muss das **Angebot** sein ?
Das „**Würstel - Pommes**“ Thema !
- ⌘ **Mitarbeiter der Kantinen** werden in **Ernährungskompetenz** mit **regionale Bezügen** selten geschult.
- ⌘ Die **Essenszeit** und das **Ambiente** bilden oftmals nicht den erwünschten Erholungswert .

**„Widme dich der Liebe
und dem Kochen mit
ganzem Herzen.“**

Dalai Lama

Die *essenszeit* Philosophie : „Mehr- Wert- Ernährung“



- ☞ Respektvoller Umgang mit **Ressourcen**
- ☞ Natürliche Ernährung bedeutet wahrer **Genuss**
- ☞ Bewusste **Arbeitsweise** und Zuwendung zum Gast

Von der Lebensmittelqualität bis zum Gast



- ∞ **Natursubstanzen** geben den Geschmack !
- ∞ Einkaufspolitik:
ökologisch / regional / saisonal
 - **Lieferanten** - Anforderungsprofil
- ∞ **Werterhaltende** und **schonende** Zubereitung

Das Lieblingsessen

„Das Lieblingsessen“
eine Idee für den **Kontakts zwischen Küche und Gast**



Die Speiseplanung: das A + O

Die Speiseplanung wird für die verschiedenen Bedürfnisse der Gäste entwickelt.



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
19.06.06 bis 23.06.06					
Tagesgericht Euro 3,90	Frische Schinken - Dinkelspätzle auf Käserahm und glacierten Möhren	Pikante Fleischspießchen mit Naturreis und Weißkrautsalat	Lieblingssessen von und mit <u>Dorith Wolff</u> <i>...wünsche sich 3 Variationen von hausgemachter PIZZA</i>	Geschmorte Hühnerkeule Zubereitet auf ligurische Art	Bauernomelette (mit oder ohne Speck) dazu ein feiner Salatteller
à la carte	<i>... mit Nürnberger Spargel zum letzten mal in dieser Saison</i>	<i>Gewohnheiten machen alt. Jung Made man durch die Bereitschaft zum Wechsel.</i> Attila Hörbiger	Zucchini-Cremesuppe mit Basilikum und Blätterteiggebäck	GLÜCKSMOMENT: Freude an den langen Sommertagen	<i>Adverts ist, wenn der Schokoladenherb öffnet.</i> Franz Beckenbauer
Dessert Euro 1,00	Spargel – Omelette mit grünem Salat und Radieschen Euro 3,00	Gebackener Schafkäse auf Ratatouille Euro 3,00	FIFA – Palatschinken Euro 3,50	Nudelteller mit Mangold Pilze à la Creme Euro 3,00	Gebratene Maisplätzchen mit Frischkäsecreme und regionalen Säften Euro 3,00
	Geeister, bunter Melonen-Teller	Vitamin-Cocktail		Frische Erdbeeren vom <u>Adolphshof</u>	Rhabarber - Hirsecreme

Am Salatbuffet komponieren Sie Ihre eigenen Variationen: 100 Gramm / Euro 0,95.

Der Speiseplan – mit den Grundwerten

Frischkostanteil

Komplexe Kohlehydrate

Highlight der Woche

BIO-Anteil

REGION +
Saison

Wenig aber dafür
hochwertige
Fette und Öle

Frische Kräuter

Geschmacksvielfalt

Gesamtbild

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
19.06.06 bis 23.06.06	/				
Tagesgericht Euro 3,90	Frische Schinken - Dinkelspätzle auf Käserahm und glacieren Möhren	Pikante Fleischspiechen mit Naturreis und Weißkrautsalat	Lieblingessen von und mit Dorith Wolff <i>... wünsche ich 3 Variationen von Hausgemachter FIZZA</i>	Geschmorte Hühnerkeule Zubereit auf ligurische Art	Bauernomelette (mit oder ohne Speck) dazu ein feiner Salateller
à la carte	<i>... mit kleinerer Spatzel vom längen mal in einer Sauce</i>	<i>Gewürzeten machen die Jung Hühler was durch die Bratzeit vom Fleisch Anita Hühner</i>	Zucchini-Cremesuppe mit Basilikum und Blättergebäck Euro 3,50	GLÜCKSMOMENT: Freude an den langen Sommertagen	<i>Adaptiv ist, wenn der Schinken nicht glüht. Franz Beckenbauer</i>
Dessert Euro 1,00	Spargel – Omelette mit grünem Salat und Radieschen Euro 3,00	Gebackener Schafkäse auf Ratatouille Euro 3,00	FIFA – Palatschinken	Nudelteller mit Mangold Püree à la Creme Euro 3,00	Gebratene Maisplätzchen mit Fischkäsecreme und regionalen Salzen Euro 3,00
	Geister, bunter Melonen-Teller	Vitamin-Cocktail		Frische Erdbeeren vom Adolphshof	Rhabarber - Hirsecrème

Am Salabuffer komponieren Sie Ihre eigenen Variationen: 100 Gramm / Euro 0,95.

Balisen
Essen.Zeit

i - Tüpfelchen

Vegetarisch schmeckt !

Wie können diese Werte realisiert werden ?



- 1. Bisheriges Angebot analysieren**
- 2. Tradition und Gewohnheiten**
- 3. Konzept** für schrittweise Umsetzung
- 4. Rezepte**
... für ausgewogene u. regionale Gerichte,
mit hohem Genusswert,
wirtschaftlich umsetzbar
- 5. Tägliche Teambesprechung**
...mit unterstützender Führung
- 6. Aktive Kommunikation**
...zu den Gästen

Das Unternehmen hat einen konkreten Nutzen



- ∞ Motivation, Gesundheit und Leistungsbereitschaft der **Mitarbeiter**
- ∞ Essen - eine tägliche **kulturstiftende Handlung**
- ∞ **Plattform** für Kommunikation und Austausch
- ∞ Positive Förderung des **Unternehmensimages**

Wirtschaftliche Erfolgsfaktoren

- ∞ **Saisonal**er Einkauf aus der **REGION**
- ∞ **Verzicht** auf teure Convenience-Produkte
- ∞ **Bewusster Einsatz** hochwertiger Lebensmittel
- ∞ **Fokussiertes Speiseangebot**
- ∞ **Weiterbildung und Qualifikation** des Personals
- ∞ Durchdachte **Ablauforganisation**

Wirkung und Fazit !

- ☞ Essenszeit = dient als **verbindende Plattform** im Unternehmen und mit der Region
- ☞ Persönliche **Entwicklungsmöglichkeiten** am Arbeitsplatz Küche
- ☞ Der „**ganze Mensch**“ fühlt sich ernährt / versorgt



***„Die Kultur hängt von
der Kochkunst ab.“***

Oscar Wilde