

Kantine der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Bonn

Nachhaltigkeit, Genuss und Verantwortung gehen im Betriebsrestaurant der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) Hand in Hand und verbinden sich zu einem besonderen Konzept.

Kombination von Bio und Regionalität

Betrieben wird die Kantine der BLE vom Bergheimer Caterer A&Z Foodmanufaktur GmbH, der ein besonderes Augenmerk auf die Auswahl seiner Lieferpartner setzt. So achtet der Caterer darauf, Fleisch und Gemüse von Lieferanten aus der Region zu beziehen. Beim Getreide und bei Nahrungsmitteln zählen ebenfalls möglichst kurze Transportwege und die eigenen Qualitätsansprüche. Auf den Tellern in Bonn sind daher auch überregionale Produkte zu finden, wie der Bayrische Reis aus dem Chiemgau, Bio-Tofu aus Tiefenbach und Bio-Gerstons aus dem niedersächsischen Rinteln. Dies alles entspricht der Maßgabe des Caterers: die bestmögliche Kombination von Bio und Regionalität für mehr Nachhaltigkeit und Genuss.



Ansprechpartner:

Ralf Neunzig
Küchenleitung

Kontakt:

michael.haupt@az-foodmanufaktur.de
www.az-foodmanufaktur.de

Kreativität und Abwechslung macht den Speiseplan erfolgreich

Eine Küche mit einer besonderen Nähe zu den Vorlieben der Gäste zeichnet das Speisenangebot in Bonn aus. So werden die Wochenpläne vom Caterer für die Betriebe attraktiv entsprechend der Gästebedürfnisse gestaltet, um bestmöglich auf die Wünsche vor Ort einzugehen. Grundsätzlich besteht das Speisenangebot aus drei Linien, einer Salatbar sowie wöchentlichen Aktionsgerichten. Das Besondere: In der Kantine der BLE ist das vegetarische Angebot alles andere als ein bekannter Standard. Mit viel Kreativität und Experimentierfreudigkeit kreiert die Küche leckere pflanzliche Gerichte mit Produkten auf Basis von Ackerbohnen, Erbsen oder Sonnenblumenhack. Zudem werden die Menüs abwechslungsreich an die Saison angepasst: im Sommer gibt es eine frische Poke-Bowl, im Winter eine wärmende Ramenbowl.

Abgerundet wird das Gesamtkonzept durch den zusätzlichen „Feinschmecker-Tag“, bei dem ein besonders ausgefallenes Gericht auf dem Plan steht – mit den beliebten Rezepturen zum Mitnehmen.

210

Mittagessen pro Tag

35 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Lebensmittel

BIO

Erfolgsfaktor:

Bio und Regionalität
geschickt kombinieren