



Produkte vollständig verwerten: ein Input aus der Praxis

LWL-KLINIK MÜNSTER
Ausgabe: 900-1000 Essen pro Tag



STRATEGIE



- eine Reduktion der Fleischportionen steht im Vordergrund
- Patienten sind langfristig vor Ort, sodass eine schrittweise Umgewöhnung der Verzehrsgewohnheiten möglich ist
- durch die Ganztierverwertung können Mehrkosten von Bio-Zutaten kompensiert werden
- eine langfristige Beziehung mit den Landwirten bietet beiden Seiten Liefersicherheit

BESCHAFFUNG

- ganze Bio-Rinder im Grobschnitt von drei verschiedenen Landwirten
- Günstigere Preise für Ganztierabnahme
- kein Organfleisch

SPEISEPLANUNG

- Fleischanteil in den Gerichten wird insgesamt reduziert
- Speiseplan wird nach der Lieferbarkeit der Rinder geplant, wöchentliche Anpassungen

PRODUKTION

- Training der Mitarbeitenden bezüglich Zerlegung
- Sensibilisierung der Mitarbeitenden bezüglich Wareneinsatz, um kostenneutral zu bleiben



Ralf Gremme
Küchenleitung

Im Rahmen der Workshop-Reihe „Küchengespräche“ wurde über die Ganzproduktverwertung in der Gemeinschaftsgastronomie diskutiert. Auch Ralf Gremme, Küchenleitung der LWL Klinik Münster, hat seine Erfahrungen eingebracht.