

Vitamin-Reich Bio-Catering in Velbert



Als im Jahr 2007 die Geschichte von Vitamin-Reich 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. Gemeinsam mit Irene Müller gründete sie das Unternehmen Vitamin-Reich, damals noch mit 20 Essen pro Tag. Zusätzlich zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung für Kinder spielen für die beiden Unternehmerinnen auch der Beitrag zum Umweltschutz sowie eine gerechtere Bezahlung für Landwirtinnen und Landwirte eine Rolle.

Seitdem hat sich einiges getan: Das dreizehnköpfige Küchenteam versorgt aus der zentralen Küche heraus verschiedene Kitas und Schulen mit mittlerweile täglich 3.000 Essen. Die Kartoffeln werden selbst geschält, das Essen frisch zubereitet und durch die sechs Fahrer noch heiß im Kreis Mettmann und in daran angrenzenden Orten 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 Vitamin-Reich 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“, sagen Sandra Görtz und Irene Müller, Geschäftsführerinnen von Vitamin-Reich.

Deutlich häufiger als im konventionellen Bereich müssen Dinge erklärt werden, die im Bio-Bereich anders sind. Zum Erfolgskonzept von Vitamin-Reich 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 3.000

Gästestruktur: Kita- und Schulkinder

Küchenteam: 13 Mitarbeitende (darunter 2 Köche, Küchenhelfer:innen sowie Schäler:innen)

Produktionssystem: Frischküche

Bio-Angebot: 100 % des Wareneinsatzes (außer Seefisch)

Bio-Lieferanten: Höfegemeinschaft Windrather Tal, Bio-Metzgerei Janutta, Demeter Felderzeugnisse, Bohlsener Mühle, Bäckerei Backdat, Gut Lüpkesberg, Backbord, Johannshof in Fiebing, Landlinie, Weiling und weitere

Kontakt: Irene Müller & Sandra Görtz (Geschäftsführerinnen), info@vitaminreich-biocatering.de, Telefon: 02051 8004756