

DeinWerk gGmbH in Heinsberg



Die gemeinnützige DeinWerk GmbH ist eine Werkstatt für Menschen mit psychischen Behinderungen. Die Vielfalt und Einzigartigkeit menschlichen Lebens sowie das Recht auf Teilhabe am gesellschaftlichen Miteinander stehen hier im Mittelpunkt. Einer der Arbeitsbereiche der Werkstätten umfasst die Gastronomie, die beispielsweise die Kantine der Kreisverwaltung Heinsberg sowie die Kantine des Finanzamts Mönchengladbach betreibt. In den insgesamt vier Kantinen arbeiten über 40 Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen. Zum Selbstverständnis von DeinWerk gehört eine gesellschaftliche Verantwortung, die auch eine nachhaltige Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln miteinschließt.

„Die Schwierigkeit liegt nicht so sehr darin, neue Ideen zu entwickeln, sondern sich von alten Ideen zu befreien“, so Gastronomie-Bereichsleiter Dennis Viola in Anlehnung an John Maynard Keynes.

Für die nachhaltige Ausrichtung der Kantinen ist Klimaschutz der Leitgedanke. Hier sollen messbare Ergebnisse erzielt werden, um Fortschritte sichtbar zu machen und zum Wandel beizutragen. Dazu gehört auch die Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks, die besonders durch eine Verringerung des Fleischanteils erreicht werden soll. Dahinter steckt viel Aufklärungsarbeit, um den Gästen die Vorteile einer nachhaltigen, überwiegend vegetarischen Kost nahezulegen. Die Arbeit trägt wortwörtlich Früchte: Die vegetarischen Tage nehmen kontinuierlich zu und werden immer besser angenommen – und das liegt nicht nur am niedrigeren Preis der vegetarischen Gerichte. Seit dem Frühjahr 2023 wird Fleisch nur noch zwei Mal pro Woche angeboten.

Bio-zertifiziert ist DeinWerk seit Anfang 2022. Der stetig wachsende Bio-Anteil, der innerhalb weniger Jahre auf knapp 40 Prozent gesteigert werden konnte, ist Teil der nachhaltigen Gesamtstrategie. Damit die Wirtschaftlichkeit weiterhin gegeben ist, wird versucht, effizienter zu arbeiten und beispielsweise Salate und Desserts abzuwiegen. Ein neues, innovatives Projekt betrifft das Pasta-Angebot: Es stellte sich als schwierig heraus, Lasagne-Platten in Bio-Qualität zu beschaffen – warum also nicht selber machen? Verschiedene Bio-Teigwaren wie Spaghetti, Penne und eben Lasagne-Platten werden nun in einer der Küchen zentral in eigener Produktion hergestellt und verteilt. Ansonsten wird für die Beschaffung auf einen Mix aus Großhandel und auf Kooperationen mit Bio-Anbietern vor Ort gesetzt. So stammen beispielsweise Kartoffeln, Knollengemüse und Salate vom wenige Kilometer entfernten Bio-Hof Tammer.

Steckbrief:

Mahlzeiten/Tag: ca. 250 an vier Standorten
Gästestruktur: Mitarbeitende verschiedener Ämter und Unternehmen, gemischte Altersstruktur von jungen Familien bis Rentner:innen
Küchenteam: 1 Meister, 5 Köch:innen, 2 Hauswirtschaftskräfte, 1 Azubi, 41 Menschen mit psychischen Behinderungen

Produktionssystem: Cook & Serve, teilweise Cook & Chill
Bio-Angebot: ca. 40 % des Wareneinsatzes
Bio-Lieferanten: Transgourmet, Tammer Hof Selfkant, Konrad Köster Fruchthandel
Kontakt: Dennis Viola (Bereichsleiter Gastronomie), d.viola@deinwerk-heinsberg.de, 02452 9509-415