Best-Practice-Beispiel

Galerie Hotel Paderborn

Das historische Galerie Hotel Paderborn befindet sich im ältesten Steinhaus Paderborns und steht für gehobene Qualität in der Hotellerie, die sich auch in der gastronomischen Qualität des Speisen- und Getränkeangebotes widerspiegelt. Die Hotelküche setzt dabei konsequent auf Regionalität, Kreativität und Nachhaltigkeit.

Bio-Lebensmittel spielen im hoteleigenen Restaurant bereits seit 2016 eine große Rolle. Als erstes Hotel mit Bio-Zertifikat im Kreis Paderborn konnte der Familienbetrieb 2021 seinen Bio-Anteil in kurzer Zeit auf über 60 Prozent ausbauen.

„Durch die Bio-Zertifizierung konnten wir das Bio-Angebot noch offensiver an unsere Gäste kommunizieren und unseren Bio-Anteil weiter steigern“, beschreibt Juniorchef Malte Ewers: „Ziel ist, so viel Bio wie möglich – Schritt für Schritt“.

Bei der Ausweitung des Bio-Angebotes gab es anfänglich Bedenken hinsichtlich der Wirtschaftlichkeit eines hohen Bio-Anteils in der freien Gastronomie. Die Umstellung von einer üblichen konventionellen auf eine überwiegend biologische Küche stellte das Küchenteam vor Herausforderungen in Bezug auf Speisen- und Getränkeangebot, Lebensmittelverfügbarkeit und Lieferantenmanagement. Doch Küchenchefin und Küchenteam haben schnell gelernt, diese Herausforderungen kreativ anzugehen und ein neues Einkaufsmanagement zu etablieren.

Durch viel positives Feedback der Gäste und dem Einsatz der Inhaberin und Küchenleitung konnte die Umstellung auf Bio kontinuierlich ausgebaut werden. Inzwischen ist auch das anfänglich skeptische Team von der Vision überzeugt, dass eine nachhaltige Gastronomie organisatorisch möglich und wirtschaftlich tragbar ist. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Erzeugern und Produzenten und die offensive und ehrliche Kommunikation mit den Gästen haben das Bewusstsein und die Kreativität in der Küche erhöht und auch die Stammgäste für das Bio-Thema sensibilisiert.

Das Ziel des Galerie-Hotels Paderborn ist es, den Bio-Anteil weiter zu steigern. Dieses Engagement wollen Sie auch den Gästen gegenüber transparent kommunizieren. Daher strebt die Hotelküche an, sich im Rahmen der neuen Bio-AHV-Verordnung bei der nächsten Jahresprüfung nicht nur erneut bio-zertifizieren zu lassen, sondern auch das Bio-Logo in Silber als Auszeichnung für den hohen Bio-Anteil zu beantragen.

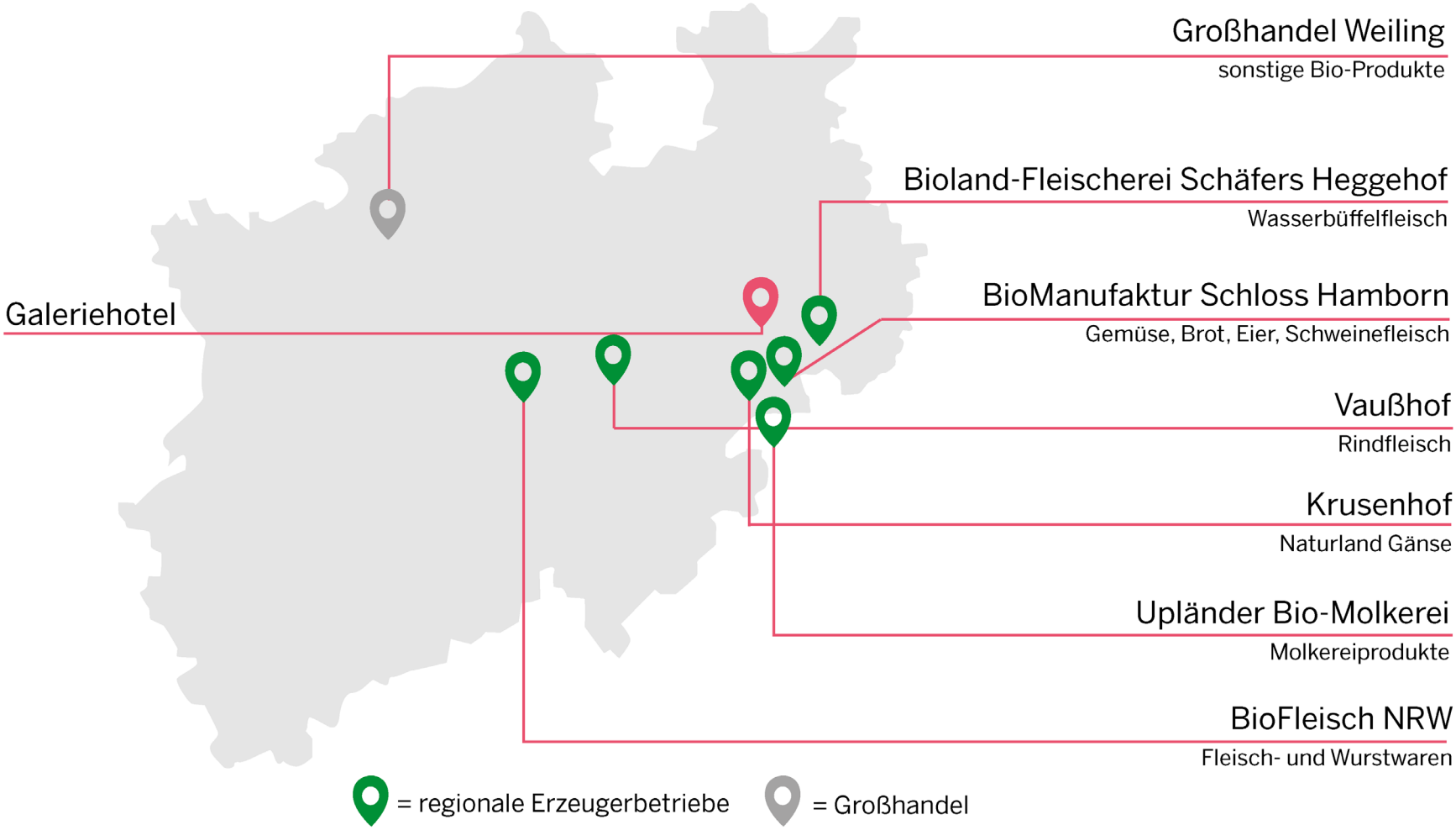
Steckbrief:

Mahlzeiten/Tag: **ca. 140**
Gästestruktur: **Gemischtes Publikum mit vielen jungen Gästen und auch Geschäftsreisenden**
Küchenteam: **1 Küchenchefin, 6 Köche, 6 Küchenhilfen, 2 Mitarbeitende in eigener Backstube**
Bio-Zertifiziert seit: **2021**
Bio-Angebot: **ca. 65 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Frischküche**
Kontakt: **Karla Plitt (Küchenchefin), plitt@galerie-hotel.de Tel.: 05251/12240**

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Best-Practice-Beispiel

Galerie Hotel Paderborn



NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen