Best-Practice-Beispiel

GLS Bank in Bochum

Fotos: GLS Bank / Stephan Münnich

Rund 125 Mitarbeitende aus den verschiedenen Abteilungen kommen täglich zur Mittagszeit im Casino zusammen. So heißt die Kantine am Hauptsitz der sozial-ökologischen GLS Bank in Bochum. Das Casino ist Treffpunkt und Ort gelebter Gemeinschaft – ein zentraler Bestandteil für die Menschen in der Bank. Die täglichen Begegnungen in der Mittagspause lassen die zentralen Werte der Unternehmenskultur lebendig werden: Gemeinschaft leben, miteinander ins Gespräch kommen und offen sowie respektvoll miteinander umgehen, unabhängig von der Funktion.

„Entscheidend für uns im Casino ist, dass sich unsere Gäste auf das Essen freuen. Sie kommen gern, wenn neben dem Geschmack auch die Atmosphäre stimmt. Wir versuchen, möglichst viele Geschmäcker und Lebensmittelunverträglichkeiten mitzudenken. Bio-Lebensmittel sind dabei immer die Grundlage unserer Küche“, sagt Teamleiterin Stephanie Nolte.

Seit der Eröffnung im Jahr 2013 wird in der hauseigenen Küche mit einem kleinen Team täglich frisch und 100 % ökologisch gekocht. Das Herz der Küche ist die vielseitige und frische Salatauswahl – besonders beliebt bei den Mitarbeitenden. Dazu gibt es täglich abwechslungsreiche Hauptgerichte und eine Auswahl an Desserts. Ein besonderes Highlight ist der wöchentliche Pastatag am Donnerstag. Bei der Bezahlung gilt Vertrauen. Die Gäste geben ihre Menüauswahl an der Kasse selbst ein. Gleiches gilt auch bei der Portionsgröße: abgerechnet wird nach Tellern. Wer möchte, darf sich kostenlos einen Nachschlag nehmen. Das schafft eine entspannte Atmosphäre.

Der Menüplan wird immer freitags für die nächste Woche geplant und ist somit sehr flexibel. Wenn beispielsweise frische Lebensmittel kurzfristig verarbeitet werden müssen, kann das Team schnell reagieren und den Plan überarbeiten. Freitags steht ein Überraschungsgericht auf dem Speiseplan. Das Zusammenspiel dieser Bausteine sorgt dafür, dass möglichst wenig Speiserückläufe entstehen. Erst durch diese Flexibiltät wird das Gesamtkonzept aus Sicht der Küche wirklich nachhaltig.

Steckbrief:

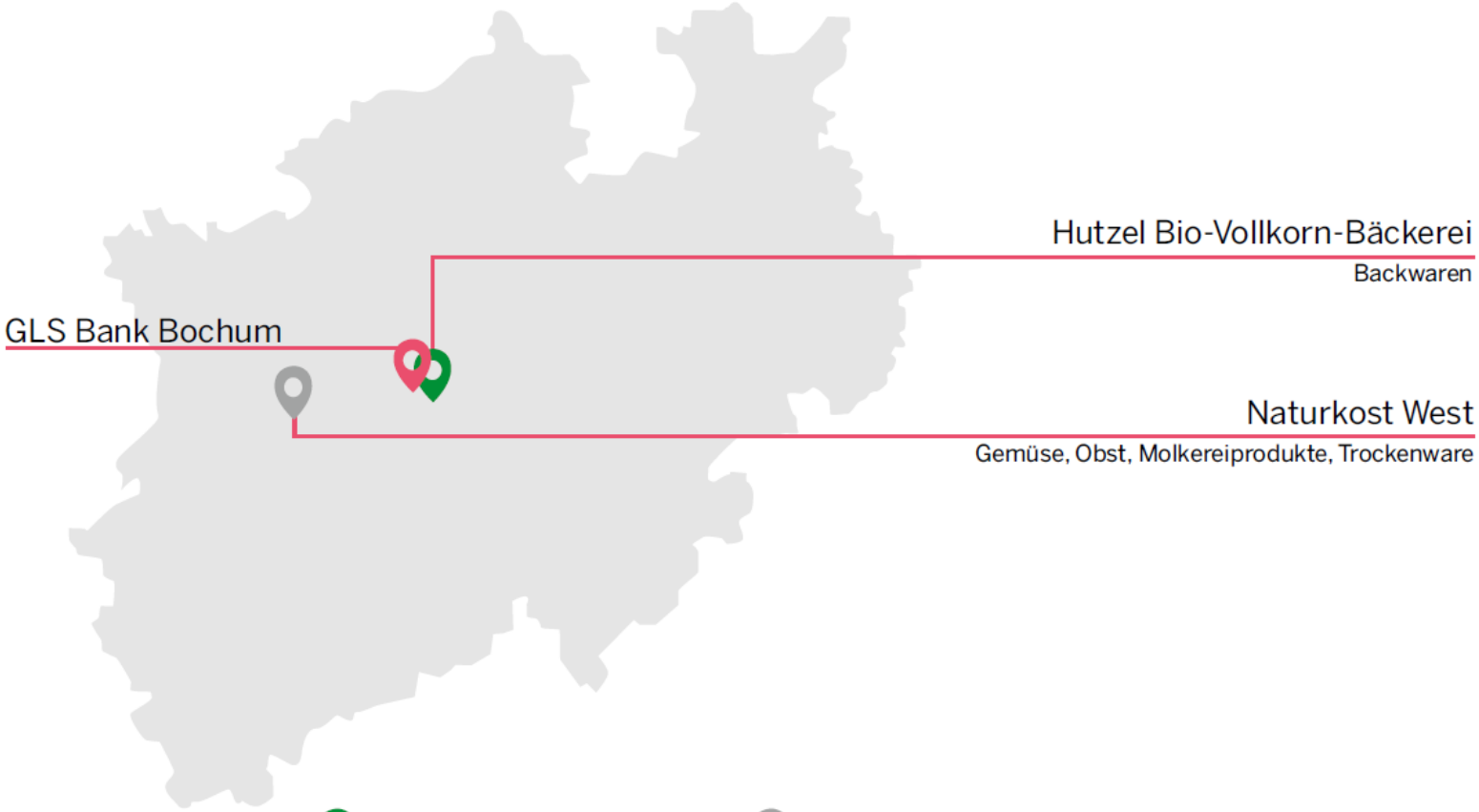
Mahlzeiten/Tag: **ca. 125**
Gästestruktur: **Mitarbeitende und Gäste der Bank**
Küchenteam: **1 Teamleiterin und 5 Küchenkräfte**
Bio-zertifiziert seit: **2022**

Bio-Angebot: **100 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Mischküche, teilweise ergänzt durch Cook&Chill-Produkte**
Kontakt: **Stephanie Nolte (Teamleitung), Stephanie.nolte@gls.de; 0234-57975613**

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

Best-Practice-Beispiel

GLS Bank in Bochum



Weitere Lieferpartner:
Biond, Demeter Felderzeugnisse

= regionale Erzeugerbetriebe = Großhandel

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