

Pressemitteilung 22.02.2022

Regionalinitiative Südheide genießen! und Bio-Frischküche von Stefan Gerhardt arbeiten zusammen

Die Regionalinitiative Südheide genießen! begrüßt mit Stefan Gerhardt und seiner Bio-Frischküche ein neues Mitglied in ihrem Kreis. Bei einem Besuch in der Mensa der IGS Sassenburg konnten sich Joachim Banse, Olaf Müller und Imke Wolter aus dem Vorstand sowie Geschäftsführerin Rebekka Schütte selbst von dem herausragendem Einsatz von Stefan Gerhardt für regionale Lebensmittel überzeugen.

Die Frischküche ist das erste Mitglied der Regionalinitiative aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpfleger. Hier ist Stefan Gerhardt ein Vorreiter für den Einsatz von regionalen und ökologisch produzierten Lebensmitteln. Mit viel Engagement und Veränderungswillen zeigen er und sein Team, dass in einer Großküche frisch und gesund gekocht werden kann. Mit 22 Mitarbeitern werden über 1000 Essen pro Tag gekocht. Dabei wird größtenteils auf vorverarbeitete Lebensmittel verzichtet. Spätzle und selbst Tomatenketchup werden selbst hergestellt. Zum Einsatz kommt das Cook & Chill Verfahren. Das Essen wird nach Vorbestellung bereits am Vortag gekocht und dann möglichst schnell heruntergekühlt. Aufgewärmt werden die Gerichte dann erst wieder direkt vor Ort in den jeweiligen Kitas oder Schulen. Auf diese Weise werden die Inhaltsstoffe der Lebensmittel im Gegensatz zur Warmanlieferung bestmöglich erhalten und zusätzlich können etwaige Reste ganz einfach am nächsten Tag angeboten werden. So wirkt Cook & Chill auch der Lebensmittelverschwendung entgegen.

Soweit wie nur irgendwie möglich werden Bioland-Produkte für die Zubereitung der Mahlzeiten verwendet. Dabei ist Gerhardt Regionalität allerdings genauso wichtig. So werden, mit Blick auf den Klimaschutz, unnötige Transportwege vermieden. Zudem wirtschaften viele Landwirte aus der Region auch ohne Bio-Siegel nachhaltig, umweltschonend und unter Einhaltung hoher Tierwohlstandards. Hier ist Transparenz der Schlüssel für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Gerhardt und seinen Lieferanten. Transparent ist Gerhardt auch gegenüber seinen Kunden. Diesen ermöglicht er jederzeit Einblicke in die Arbeitsabläufe seiner Bio-Frischküche. Einen hohen Stellenwert hat für Gerhardt auch eine faire Arbeitsatmosphäre. Neben übertariflichen Löhnen belohnt zum Beispiel ein Bonusprogramm nachhaltiges Verhalten der Mitarbeiter.

Stefan Gerhardt: „Ich bin Mitglied bei Südheide genießen! da ökologische und regionale Produkte das Beste für die Zukunft unserer Kinder sind.“

Der Einsatz von Gerhardt und seinem Team für regionale und nachhaltige Wertschöpfungsketten begeistert die gesamte Leitung von Südheide genießen!

Rebekka Schütte: „Stefan Gerhardt brennt für die selben Themen wie die Regionalinitiative – Transparenz und Regionalität – und hat mit viel Eigeninitiative gezeigt, dass in Großküchen

frisch gekocht werden kann. Daher freuen wir uns ganz besonders, ihn als Mitstreiter an unserer Seite zu haben.“



Bild 1: Rebekka Schütte, Joachim Banse, Stefan Gerhardt, Imke Wolter und Olaf Müller in der Mensa der IGS Sassenburg

Text und Foto: Schütte

Über die Regionalinitiative

Die Regionalinitiative Südheide genießen! hat zum Ziel das Bewusstsein in der Bevölkerung für die ökonomischen und umweltbezogenen Vorteile regionaler Strukturen zu schärfen.

Dabei wird sie von bäuerlichen und handwerklichen Betrieben mit der Vermarktung ihrer lokalen Produkte unterstützt. Die Initiative möchte die Region als attraktive Genussregion bekannt machen. Sie unterstützt regionale Akteure indem sie diese sichtbar macht und miteinander vernetzt. Die Initiative vereint verschiedene institutionelle Akteure. Dies sind neben den Vereinen Südheide genießen! – regionale Vielfalt e.V. und ISE-LAND

Vermarktungsgemeinschaft Südheide genießen! e.V., der Landkreis Gifhorn, das Landvolk Gifhorn-Wolfsburg, die Südheide Gifhorn GmbH, der DEHOGA Kreisverband und die Aktion Fischotterschutz e.V.

Kontakt:

Südheide genießen!
Sudendorfallée 1
29386 Hankensbüttel
Dr. Rebekka Schütte
Geschäftsführerin
Tel. +49 (0) 5832 9808 25
info@suedheide-geniessen.de