

BioKüche Leinetal
Gesellschaft für gesundes Essen mbH
August-Spindler-Str. 1
37079 Göttingen

Tel: 0551 63453-15
Fax: 0551 63453-16
E-Mail: info@biokueche-leinetal.de

Geschäftsführer: Bernd Schütze
AG Göttingen HRB 200508
FA Göttingen, Steuernummer: 20/200/06337



Die BioKüche

Gegründet Ende 2007 als integrativer Betrieb zur Berufseingliederung von Menschen mit Vermittlungshemmnissen in den Arbeitsmarkt, beliefert die BioKüche Leinetal Gesellschaft für gesundes Essen mbH seit dem 02. Januar 2008 als bio-zertifizierter Betrieb schwerpunktmäßig Kindertagesstätten, Horte und Grundschulen mit Bio-Mittagsmenüs. Bio-Menüs für Erwachsene und Senioren, welche entweder in Einzelportionen ausgeliefert oder direkt in der Kantine angeboten werden, runden unser Angebot ab. Weiterhin bieten wir Caterings für Tagungen, Veranstaltungen und für Privat an.

Produktionsstandort bis April 2011 war das ehemals zum Offenen Jugendvollzug Göttingen gehörende Küchengebäude auf dem Leineberg. Seit Mai 2011 produzieren wir in Kooperation mit den Göttinger Werkstätten gemeinnützige GmbH in der vollständig modernisierten und EU-zugelassenen Großküche in der August-Spindler-Str. 1.

Gesellschafter der BioKüche Leinetal sind die Bildungsvereinigung ARBEIT UND LEBEN Nds. Süd gGmbH, die Ländliche Erwachsenenbildung in Niedersachsen e.V., die Jugendhilfe Göttingen e.V., das Kinderhaus e.V. sowie die Naturkost Elkershausen GmbH. Kooperationspartner sind die Göttinger Werkstätten gemeinnützige GmbH und „Essen auf Rädern“ der Mahlzeitendienst des Paritätischen Südniedersachsen in Göttingen.

Die gebündelten Kompetenzen und Erfahrungen dieser Beteiligten im Bereich Kochen, in der Berufsausbildung, im Betrieb von Kinder- und Schuleinrichtungen, in der Bio-Kost und der Logistik sind die Grundlagen des Erfolgs der BioKüche Leinetal, welcher sich in der Versorgung von gegenwärtig 49 Einrichtungen in Göttingen und Umgebung mit einer Gesamtzahl von mehr als 1.000 Essen täglich widerspiegelt.

Bio und Regionalität

Die BioKüche Leinetal ist ein geprüfter und zertifizierter Betrieb gemäß EG-Öko-Verordnung. Dieses bedeutet: Wir verwenden ausschließlich Produkte, die mindestens den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung entsprechen.

Ausgenommen hiervon sind nur natürliche Produkte wie Salz oder Mineralwasser, für die kein EG-Öko-Siegel vergeben wird.

Viele unserer Zutaten stammen überdies von Betrieben, die den besonders strengen Anforderungen von Bio-Erzeugerverbänden wie z.B. Bioland, Naturland oder Demeter für ökologischen Landbau und artgerechte Tierhaltung entsprechen.

Hauptlieferant ist die Naturkost Elkershausen GmbH, deren Geschäftssitz sich in ca. 1000 m Entfernung befindet. Als regionaler Großhändler bezieht Naturkost Elkershausen einen Großteil seiner Frischwaren aus der Region. Lieferbetriebe sind dabei u.a. Biolandhof Eisenach in Baunatal, Biolandhof Marienhagen in Northeim-Hillerse, Frischgeflügel Roth in Witzenhäusen, Biolandbetrieb Penk in Moringen und die Gärtnerei Exposito in Friedland Ballenhausen.

Darüber hinaus bedeutet der Begriff „Nähe“ für Naturkost Elkershausen das ein fairer Handel nur dann möglich ist, wenn er hilft, Strukturen und Lebensbedingungen in der jeweiligen Erzeugerregion zu verbessern.

Naturkost Elkershausen ist weiterhin einer der Gründer von Naturkost Schramm und Biotropic. Diese organisieren den europa – und weltweiten Import von Biolebensmitteln. Ziel dabei ist es dabei zu helfen, ländliche Strukturen und eine kleinteilig organisierte Landwirtschaft in Fairness zu fördern.

Weitere direkte Lieferanten der BioKüche sind u.a. die Gärtnerei Landolfshausen, an deren Projekt der solidarischen Landwirtschaft sich die BioKüche seit Anfang an beteiligt, die Bio-Metzgerei Theisinger in Habichtswald Ehle und sowie TOFIT– Bio-Tofu und mehr in Nörten Hardenberg.

Die Essen

Die BioKüche bietet einen abwechslungsreichen Speiseplan unter besonderer Berücksichtigung saisonaler Angebote an. Die Zusammenstellung der Kinder, Schüler als auch der Erwachsenenessen erfolgt nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft und in Anlehnung an die Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kleinkindernährung FKE. Vollkorn- und Milchprodukte, Rohkost, sowie Fisch- und Fleischangebote in angemessener Menge, fettreduziertes, salz- und zuckerarmes Kochen sind eine Selbstverständlichkeit. Gleiches gilt für Verzicht des Einsatzes von Geschmacksverstärkern u.Ä..

Aus produktionstechnischen Gründen und um religiösen Wünschen Rechnung zu tragen, verzichten wir im regulären Speiseplan grundsätzlich auf Schweinefleisch und Schweinefleischprodukte.

Produktion

Aufgrund des hohen Anteils an Frischwaren, ist der Produktionsprozess im Vergleich zu konventionellen Großküchen mit einem hohen Convenience-Anteil von einem hohen Grad der Handverarbeitung geprägt.

Um die Nährstoffe und Vitamine in den Lebensmitteln möglichst zu schonen kommen in der Fertigung schwerpunktmäßig moderne Gerätschaften wie Konvektomaten und Schockkühler zum Einsatz. Neben einer schonenden Garung, garantieren diese sowohl hygienisch einwandfreie Temperaturen, sowohl bei den Warm- als auch bei den Kaltkomponenten. Gleichzeitig sind die Geräte im Vergleich zu konventionellen Kesseln und Kippbrättern in ihrer Energieeffizienz deutlich besser.

Logistik

Eine der größten Herausforderungen bei der Verpflegung im „Cook and Serve“-Modell sind die Standzeiten der gefertigten Essen. Durch einen auf den Tourenplan abgestimmten Produktionsplan stellen wir sicher, dass die Standzeiten möglichst kurz gehalten werden und den empfohlenen maximalen 3-Stunden Zyklus nicht überschreiten

Individuelle Lösungen

Jede Einrichtung ist anders und hat ihre individuellen Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an und wir werden versuchen im Rahmen unseres Küchenprozesses für Sie die beste Lösung zu finden. Egal ob es der Wunsch nach zusätzlichen Salaten oder der grundsätzliche Verzicht auf bestimmte Obstsorten oder Desserts ist, vieles ist möglich.