

Presse-Info

LWL-Klinik Münster

Psychiatrie · Psychotherapie · Psychosomatik Innere Medizin
im LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

05.12.2016

Wo alles einfach besser schmeckt

LWL-Klinik Münster für vorbildliches Konzept ausgezeichnet

Münster (lwl). Bei einer Fachtagung des Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerium NRW ist die Kantine der LWL-Klinik Münster (Landschaftsverband-Westfalen-Lippe) jetzt vom NRW-Landwirtschafts- und Verbraucherschutzminister Johannes Remmel für ihr vorbildliches Kantinenkonzept im Rahmen des 100-Kantinen-Programms ausgezeichnet worden. Das Ziel des Programms ist, die Verwendung von regionalen Lebensmitteln und Produkten aus artgerechter Tierhaltung in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern. Denn die Verwendung regionaler Produkte bietet viele Vorteile: Die heimische Agrar- und Lebensmittelwirtschaft wird unterstützt, Transportwege werden verkürzt und können somit zu einem klimafreundlicheren und nachhaltigeren Konsum beitragen. Nicht zuletzt: Es schmeckt alles einfach besser.

Die LWL-Klinik Münster bezieht beispielsweise Eier von einem kliniknahen Biohof. Gemüse und Kräuter kommen in der Saison teils aus eigenen Gewächshäusern und das Bio-Schweinefleisch liefert eine nahegelegene Erzeugergemeinschaft. Obwohl die Produkte dadurch etwas teurer werden, spart die Klinik trotzdem. Denn seit der Umstellung auf das regionale Küchenkonzept wird zum Beispiel auch erfolgreich daran gearbeitet, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Zudem wird nach dem Saisonkalender gekocht. Mit dem gesparten Geld wiederum finanziert die Kantine in Münster u.a. den Einkauf der Milch von der lokalen Hofmolkerei Große Kintrup. Dabei handelt es sich um

Kontakt:
Sibylle Kaufhold
Tel.: 0251 91555-1011
Fax: 0251 91555-1012
E-Mail: sibylle.kaufhold@lwl.org
LWL-Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Str. 30 · 48147 Münster
Internet: www.lwl-klinik-muenster.de

LWL-Pressestelle:
Tel.: 0251 591-235
Fax: 0251 591-4770
E-Mail: presse@lwl.org
Freiherr-vom-Stein-Platz 1
48133 Münster

...

einen besonders tierfreundlich geführten Hof, der nicht nur die artgerechte Haltung der Kühe garantiert, sondern auch genfreies Futter vorrangig aus eigenem Anbau verwendet.

Hintergrund:

Das Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerium NRW hat 2014 das „100 Kantinen-Programm“ ins Leben gerufen. Dabei werden jährlich die besten Kantinen NRWS hinsichtlich der Verwendung von regionalen und Produkten aus artgerechter Tierhaltung gekürt. Zu den ausgezeichneten Pionierkantinen zählen insbesondere Betriebskantinen, aber auch Schul- und Kitaverpflegungen, Hochschulkantinen sowie Mensen sozialer und öffentlicher Einrichtungen.



Bildunterschrift: v.l.: Thomas Voß (Stellv. Kaufmännischer Direktor und Leiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung, Technik, LWL-Klinik Münster), Ralf Gremme (Küchenchef, LWL-Klinik Münster), Brigitte Lohmann (Ökotrophologin, LWL-Klinik Münster, Andreas Hajek (Teamleiter Einkauf und Wirtschaftsbetriebe, LWL-Klinik Münster) und Leonhard Große Kintrup bei der Anlieferung der Milch vor dem Kantinegebäude der LWL-Klinik Münster.

Foto: Sibylle Kaufhold/LWL