

Köstlich

Hier schmeckt es nicht nur gut, sondern man kann sich auch richtig wohl fühlen. Ein rundum stimmiges Konzept für alle Sinne.



RC Bremen/SO Brokdorf

Pilotprojekt „Gesunde Ernährung“ im KBR

Die EFM ist hocheifrig, dass der Standort Brokdorf für das Pilotprojekt „Gesunde Ernährung“ ausgewählt wurde.



Durch das Vertrauen der EEA und der EKK und dem KBR bekam die EFM die Chance, nicht nur die Ernährung und die Küche auf ein neues Konzept umzustellen, sondern dies in einer neu gestalteten Kantine tun zu können. Ziel war, den Gesundheitsaspekt, der im Kernkraftwerk Brokdorf (KBR) unter anderem durch den Sportraum und durch die Übernahme von Startgeldern bei Lauf- und Fahrradveranstaltungen bereits gefördert wurde, auch in der Ernährung aufzunehmen.

So wird die EFM ihre Gäste künftig in einer KBR-Kantine bewirtschaften, die sich mit einem komplett neuen „Look“ und mit ausgewogenen und äußerst schmackhaften Speisen präsentiert.

Ein wesentlicher Aspekt für den Erfolg dieses Pilotprojekts wurde durch die Wahl des Konzeptes der Agentur für gesundes Leben „Essenszeit“ gelegt. Überzeugt hat diese Fachberatungsfirma mit dem Argument, dass das Wohlbefinden die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter stärkt. Dies kann gezielt durch die Verwendung neuer Rezepte mit Geschmacksvielfalt, durch den Einsatz frischer Lebensmittel und Kräuter, durch den Ge-

brauch saisonaler Lebensmittel mit optimaler Reife und Aromen gefördert werden. Dazu kommt die Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Ausgewogenheit bei der Wochenplanung: Mal werden traditionelle Gerichte serviert, dann verlockende vegetarische Gerichte sowie ein reichhaltiges Angebot von Frischkost bei Salaten und Desserts. Dabei spielen kurze Warmhaltezeiten bei der Essensausgabe eine ähnlich wichtige Rolle wie zum Beispiel die Kontrolle, möglichst wenig erhitzte Fette sowie fettarme Lebensmittel zu verwenden und eine wertstoffhaltende Zubereitung zu garantieren.

Einen Meilenstein zur Umsetzung des Pilotprojektes setzte das vierköpfige EFM-Küchenteam mit zwei Köchen und zwei Küchenhilfen. Dieses Team wurde von Anfang an in die Veränderungsprozesse einbezogen und entsprechend geschult. Ein konstant hohes Qualitätsniveau der Küche und des Services werden seither verstärkt als grundlegende Anforderung verstanden. Der Catering-Mannschaft werden die Besonderheiten des Mehrwert-Ernährungskonzeptes kontinuierlich durch „Lear-

ning by doing“ vermittelt. Darüber hinaus wurde das Team in jenen Betrieben, in denen das Konzept bereits umgesetzt wurde, geschult und motiviert. Das Team zeigte sich begeistert und unterstützt das Projekt mit Nachhaltigkeit und Tatendrang.

Das neue Verpflegungskonzept soll nicht nur das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter künftig stärken, sondern gleichzeitig das Bewusstsein dafür wecken, dass die eigene Gesunderhaltung nicht nur eine physische Notwendigkeit ist. Gesundheit und Genuss schließen einander nicht aus, sondern gehören vielmehr zusammen.

Das umfassende Gestaltungskonzept entwickelten die Rainer-Müller-Architekten (RMA). Beabsichtigt war, ein völlig neues, zum Thema „Mehrwert-Ernährung“ passendes Ambiente zu konzipieren. Dabei sollten jedoch zu tief greifende bauliche Eingriffe in die Substanz vermieden werden. Deshalb wurde Bewährtes behutsam verändert, weiterentwickelt und ergänzt. Ein neues, stimmiges Lichtkonzept sowie eine durchgängige Farbgestaltung aller Wände in leuchtend sinnlichen Farben sorgen

nun für eine angenehme Raumatmosphäre, während große, frei gesetzte Schriften auf den Wänden „Ort und Identität“ widerspiegeln. Bequeme Stühle und Tische in zeitlosem Design sowie frei im Raum und vor den Fenstern platzierte farbige Stoffpaneele tragen zur lebendigen Gliederung des Raumes bei.

Diese und noch viele andere kreative Feinheiten lassen die Kantine in einem völlig neuen Licht erscheinen. Dabei konnte der Aufwand an finanziellen Mitteln sogar relativ gering gehalten werden. Die Umsetzung der Vorgaben des Pilotprojektes war von Anfang an durch die hervorragende und konstruktive Zusammenarbeit zwischen der EFM, KBR, der Agentur „Essenszeit“ sowie der Architektin Britta Müller-Kirchenbauer geprägt. Die Reaktionen auf das Pilotprojekt sind durchweg positiv, so dass man uneingeschränkt von einem großen Erfolg sprechen kann.

Deshalb dankt die EFM insbesondere nochmals der EKK, KBR und EEA für die Entscheidung, dass dieses Pilotprojekt am Standort Brokdorf realisiert werden konnte.