

Donau-Ilner Werkstätten gGmbH

Werkstätten für Menschen
mit Behinderungen



INTERVIEW MIT ROLAND BADER

Bereichsleiter der Donau-Ilner Werkstätten Bad Dürkheim

Wie sah bei Ihnen die Verpflegung vor apetito aus?

„Wir hatten über viele Jahre, Jahrzehnte, einen regionalen Anbieter. Der hat das Essen fertig gekocht und in Warmhalteboxen angeliefert. Wir konnten da täglich zwischen zwei Menüs wählen, mussten uns aber eine Woche im Voraus festlegen. Jetzt sind wir wesentlich flexibler und freier. Das ist der große Fortschritt.“

„Es muss Qualität dahinterstecken;
und die habe ich bei apetito gesehen.“

Warum haben Sie sich für unser MULTI PLUS Konzept entschieden?

„Wegen der Vielfalt und Flexibilität, die wir damit haben. Ein ganz großer Vorteil war außerdem, dass wir so auch Essen für Allergiker anbieten konnten. Wir hatten einen Beschäftigten, der wegen Unverträglichkeiten immer Essen mitgebracht hat. Mit apetito konnten wir ihn mitversorgen. Fortan konnte er am Tisch sitzen und wie alle andern das Essen in der Küche holen. Eine Kleinigkeit aber ein wirklich toller Vorteil.“

Dann spielten Allergene und Unverträglichkeiten eine große Rolle?

Und Diäten, auf die wir hier Rücksicht nehmen müssen, richtig. Aber warum apetito noch zum Zuge kam, war, wie das Essen auf dem Tisch aussah. Sie müssen sich vorstellen, wenn ein Essen fix und fertig in Warmhalteboxen angeliefert wird ...Das wird morgens gekocht, ist unterwegs und dann haben wir Essenszeiten von 11.45 Uhr bis 12:30 Uhr. Auf dem Teller sah das nachher eher wie Breikost aus. apetito dagegen sieht frisch aus, ist knackig und nicht nur noch lauwarm.

Dann waren Sie von Beginn an überzeugt von apetito?

„Naja, bevor ich mich mit dem Konzept befasst hatte, nicht. Es ging ja um Tiefkühlwaren und ich bin eigentlich kein Fan von TK. Aber als ich in Rheine gesehen habe, wie das zubereitet wird und sofort aus den Kochbehältern heraus schockgefroren wird, war ich doch überzeugt. Auch der weitere Weg, aus der Tiefkühlzelle, über den Dampfgarer auf den Teller raus. Da war die Skepsis dann weg!“

Was ist Ihren Mitarbeiter denn besonders wichtig?

„Unsere Mitarbeiter leben recht gesundheitsbewusst. Sie Fragen auch mal: „Wo kommt das Essen eigentlich her?“ Dafür haben wir im Flur einen Bildschirm, an dem kann jeder täglich genau schauen, was es gibt. Dabei hat uns apetito übrigens auch unterstützt. Wir können jedes Essen, dass wir anbieten, dort zeigen. Auch mit Bildern, weil viele von unseren behinderten Mitarbeitern nicht lesen können.“



apetito begleitet die Anfangsphase vor Ort bis alle Prozesse reibungslos ablaufen

Wie sieht es generell mit der Zusammenarbeit mit apetito aus?

„Ich muss sagen, die Kundenbetreuung ist hervorragend. Mit unserem Kundenberater und auch dem zuständigen Verkaufsleiter stehen wir in engem Kontakt. Unsere Mitarbeiter werden außerdem in gewissen Zeitabständen zu apetito eingeladen. Das finde ich eine tolle und wichtige Kommunikation, die wir da miteinander haben.“

Wie wichtig sind Ihnen der Anteil Bio oder der Preis?

„Das Preis-Leistungs-Verhältnis war ein ganz wichtiges Kriterium. Wir hatten eine klare Preisvorgabe. Aber nur billig bringt's auch nicht. Es muss Qualität dahinterstecken; und die habe ich bei apetito gesehen. Vor allem bei meinem Besuch in Rheine. Dort konnte ich mich von apetito und der Herkunft der Produkte überzeugen.“



Bei besonderen Ernährungsanforderungen wie Kau- & Schluckbeschwerden oder Allergien hält apetito ein großes Menüangebot bereit

Würden sie apetito anderen Unternehmen weiterempfehlen?

Ja, würde ich, uneingeschränkt. Nach allen Erfahrungen – wir sind seit 2009 Kunde bei apetito – kann ich sagen, dass die Vorteile ganz, ganz stark überwiegen. Ich kann apetito nur empfehlen.

