

Lebenswert übernimmt Speisenversorgung am JHW

Gemeinsames Werteverständnis

WARENDORF. Das Josephs-Hospital Warendorf (JHW) startet 2025 nach eigenen Angaben mit einer Neuerung in der Speisenversorgung: Nachdem bereits im vergangenen Sommer die dazu notwendigen Vertragsgespräche erfolgreich abgeschlossen werden konnten, übernahm im Januar die Firma Lebenswert Gastgeber GmbH die Bewirtschaftung der Krankenhausküche und des Mitarbeiterrestaurants, das ab sofort den neuen Namen „Bistro LebensWert“ trägt.

»Unsere Mission ist es, Menschen mit frischen, schmackhaften und gleichzeitig nachhaltig produzierten Speisen zu versorgen.«

Klaus Richter

Die Lebenswert Gastgeber GmbH wurde laut Pressemitteilung 2023 von Klaus Richter und Christoph Kleinhaus gegründet. Mit ihrem Hauptsitz in Hamm versteht sich das Unternehmen als nachhaltiger Caterer, der ausschließlich natürliche, regionale Produkte verarbeitet, heißt es weiter. Unsere Krankenhäuser beliefert Lebenswert auch Kitas, Schulen, Rehakliniken und Seniorenhei-



Auf „Geschmacksmission“: die Lebenswert-Geschäftsführer Christoph Kleinhaus (l.), Klaus Richter (r.) und ihre weiterhin für das JHW zuständige Küchenleiterin Vera Beermann. Foto: Josephs-Hospital

me und bereitet dabei täglich rund 8000 Mahlzeiten zu.

„Wir freuen uns sehr, mit dem Josephs-Hospital Warendorf zusammenzuarbeiten. Unsere Mission ist es, Menschen mit frischen, schmackhaften und gleichzeitig nachhaltig produzierten Speisen zu versorgen,“ wird Klaus Richter, Mitgründer und Geschäftsführer von Lebenswert, in der entsprechenden Mitteilung zitiert.

Die Speisen im JHW werden weiterhin vor Ort in der hauseigenen Küche frisch zubereitet. Lebenswert verzichtet bewusst auf Fertigprodukte oder künstliche Zusatzstoffe. Soßen, Dressings oder

Suppen werden nach eigenen Angaben von Grund auf selbst hergestellt. Auch die Regionalität komme demnach nicht zu kurz: Gemüse, Fleisch und weitere Zutaten stammen überwiegend von lokalen Betrieben, wobei der Bioanteil bei bis zu 50 Prozent liege.

„Besonders stolz sind wir auf die Zusammenarbeit mit regionalen Metzgern, die nicht nur höchste Fleischqualität liefern, sondern auch auf Tierwohl und nachhaltige Haltungsformen achten. Das Motto lautet: etwas weniger Fleisch, dafür deutlich besser,“ erklärt Klaus Richter.

Neben den hochwertigen

Speisen setze Lebenswert auch bei der Infrastruktur auf Nachhaltigkeit. Ein neues Pfandsystem für Geschirr reduziere im Bistro den Einsatz von Einwegmaterialien und trage aktiv zum Umweltschutz bei.

Michael von Helden, Vorstand im JHW, freut sich auf die Zusammenarbeit: „Mit Lebenswert haben wir einen Partner an unserer Seite, der nicht nur erstklassige Speisenqualität liefert, sondern auch unsere Werte von Regionalität, Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung teilt. Wir sind überzeugt, dass diese Kooperation eine Bereicherung für unser Haus ist.“