

gv-praxis Branchennews **Bad Nauheim: Gourmet-Werkstatt schreibt schwarze Zahlen**

Erfolgreich: Die Verantwortlichen der Gourmet-Werkstatt



Eine durchweg positive Bilanz ziehen die Verantwortlichen der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main-Wetterau zum Betrieb der größten Cook- & Chill-Küche Hessens. Die top-moderne Zentralküche wurde im Herbst 2008 eröffnet und konnte im letzten Jahr bereits einen kleinen Überschuss von 50.000 Euro erwirtschaften.

Entsprechend erfreut zeigen sich die Geschäftsführer ebenso wie die beiden Gesellschafter der Großküche - das Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH (GZW) und das Klinikum Offenbach über den erfolgreichen Start auf der Jahrespressekonferenz. Die ersten Hürden seien mit Bravour gemeistert und die Entwicklung der Großküche auf einem guten Wege, bilanzierte

GZW-Geschäftsführer Wolfgang Potinius.

Die Gourmet-Werkstatt habe im vergangenen Jahr einen Umsatz von 6,8 Millionen Euro erzielt. In diesem Jahr gehen die Betreiber von einem ähnlich positivem Jahresergebnis aus. Zudem erlangte die Großküche mit einer Kapazität von täglich 13.000 Essen im vergangenen Jahr die EU-Zertifizierung. Ein wichtiger Schritt, so die Verantwortlichen, um den Kundenstamm weiter auszubauen.

Hauptgrund für den Bau der Großküche war der hohe Sanierungsbedarf der dezentralen Krankenhausküchen in Bad Nauheim, Friedberg, Schotten und am Klinikum Offenbach gewesen. Durch die gemeinsame Großküche sei es nun gelungen, 18 Prozent der Kosten für die Speisenverpflegung einzusparen.

Seit Inbetriebnahme sei die Gourmet-Werkstatt jedoch vereinzelt öffentlich für das gelieferte Cook- & Chill-Essen kritisiert worden. Die Verantwortlichen gaben deshalb bei K&P Consulting ein unabhängiges Gutachten in Auftrag. Im Rahmen des Gutachtens wurden einige der derzeit durch die Großküche belieferten Kunden wie Kliniken, Schulen und Betriebsrestaurants befragt und die Mahlzeiten darüber hinaus einem sensorischen und geschmacklichen Test unterzogen. Das Resultat stimmt die Betreiber positiv:

„Die sehr guten Ergebnisse des Gutachtens zeigen uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, so Schmitt.

[www.gourmet-werkstatt.de](http://www.gourmet-werkstatt.de)

20.01.2010, CZ - Redaktion gv-praxis

Gefällt mir

Zeige deinen Freunden, dass dir das gefällt.

**Weitere Branchennews vom 20.01.2010:**

[Gastronomische Deutschlandreise: Vier StäVs in drei Tagen](#)

[Berlin: Strandhaus-Wiedereröffnung](#)

[Hallo Pizza: keine Faxe mehr bei Online-Orders](#)

[Foodservice-Forum, Hamburg: Langzeitstrategien contra Krise](#)

[Jeunes Restaurateurs mit appetitlichem Guide 2010](#)

[Mehrwertsteuerstreit: 'Zurück zu den Fakten!'](#)

[Zurück zur Ursprungsseite](#)

[Seitenanfang](#) | [Seite drucken](#)