

Gourmet-Werkstatt:

Umsatzerlös und Jahresüberschuss 2009 deutlich gesteigert

Beindruckt von der erfolgreichen Arbeit der Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau GmbH zeigten sich anlässlich der nun vorgestellten Geschäftszahlen für das Jahr 2009 einmal mehr die Gesellschafter der Großküche. Wolfgang Potinius, Geschäftsführer der Gesundheitszentrum Wetterau gGmbH (GZW), beglückwünschte die Gourmet-Werkstatt auch im Namen von Titus Kinzler, Geschäftsführer der Offenbacher Klinik Management und Service GmbH (OKM), zu ihrem Überschuss von rund 270.000 Euro und einem „insgesamt überaus positiven Betriebsergebnis“. Schon im Rumpfgeschäftsjahr 2008 hatte die Gourmet-Werkstatt einen Überschuss von 50.000 Euro und einen Umsatzerlös von mehr als 3,6 Millionen Euro erzielen können. „Dass der Umsatzerlös nun bei mehr als 6,7 Millionen Euro liegt, haben wir in erster Linie Geschäftsführer Robert Roesch und Betriebsleiter Tobias Schmitt zu verdanken, der seit Anfang des Jahres zusammen mit Roesch die Geschäfte leitet“, war sich Potinius sicher. Beide hätten durch „kluges Management“ bewiesen, dass sich sozial verantwortliches Handeln und wirtschaftlicher Erfolg nicht ausschließen müssten. Hauptgrund für den Bau der Großküche war der hohe Sanierungsbedarf der dezentralen Krankenhausküchen in Bad Nauheim, Friedberg, Schotten und am Klinikum Offenbach. Allein für die Küchen im Wetteraukreis wären rund 8 Millionen Euro Sanierungskosten entstanden, in Offenbach gar 10 Millionen Euro. Zusammen mit den Partnern des Klinikums Offenbach suchte man nach neuen Wegen und fand diese im gemeinsamen Bau der Gourmet-Werkstatt, der mit rund 14 Millionen Euro zu Buche schlug. Seit Inbetriebnahme der Großküche im September 2008 sei es nun gelungen, die Kos-



Mächtig stolz auf „die kleine Tochter“: Wolfgang Potinius (GZW-Geschäftsführer, r.) und der Erste Kreisbeigeordnete, Vize-Landrat und Vorsitzende der Gesellschafterversammlung des GZW Oswin Veith (l.) gratulieren Gourmet-Werkstatt-Geschäftsführer Robert Roesch (Mitte) zum positiven Jahresergebnis.

ten für die Speisenverpflegung der beiden Partner deutlich zu senken, so der Erste Kreisbeigeordnete, Vize-Landrat und Vorsitzende der Gesellschafterversammlung des GZW Oswin Veith. „Und das“, so betonte er ausdrücklich, „ohne dass die Gourmet-Werkstatt an Lebensmitteln sparen würde oder Personal entlassen hätte.“ Vielmehr sei es gelungen, eine deutliche Qualitätsverbesserung der Speisen zu erreichen, alle Mitarbeiter der dezentralen Krankenhausküchen hätten Übernahmeangebote erhalten. Die Verantwortlichen hätten von Beginn an „hart an der Prozessoptimierung gearbeitet“, gute Einkaufspreise erzielt und könnten zudem dank der modernen Bauweise der Gourmet-Werkstatt vom gegenüber

den veralteten dezentralen Küchen deutlich geringeren Energieverbrauch profitieren.

Auch die Geschäftsführer der Gourmet-Werkstatt zeigen sich insgesamt mit der wirtschaftlichen Entwicklung hochzufrieden. „Allerdings wollen wir uns keinesfalls auf den guten Ergebnissen ausruhen“, bekräftigte Roesch. Ziele für die kommenden Jahre seien die Sicherung der Speisenqualität, die weitere Optimierung einiger Prozesse im Betriebsablauf sowie der Ausbau des Kundenstamms. Ein mehr als gutes Argument dafür lieferten den Verantwortlichen die EU-Zertifizierung, die die Gourmet-Werkstatt Ende des vergangenen Jahres als zweite Großküche in Hessen erhalten hat.

Ihre Anforderungen an Ihre Küche und Ihr Personal sind hoch!



2 Ordner, DIN A5, ca. 2.000 Seiten, inkl. Newsletter „Hotellerie & Gastronomie kompakt“ und CD-ROM mit allen Inhalten sowie zusätzlichen Beiträgen – keine Installation erforderlich!

ISBN 978-3-89947-483-1

mit Behr's NewsService* € 99,50 zzgl. MwSt.

BEHR'S... NewsService

*Aktualisierungen halten Sie zu Ihrem Werk auf dem aktuellen Stand. Sie sind stets über alle wichtigsten Änderungen informiert. Dieser Service wird separat berechnet und kann jederzeit beendet werden.

Richtig so!

Setzen Sie auf hohe Qualität Ihrer Produkte und auf Ihr starkes Team. Bauen Sie mit dem Handbuch „Modernes Küchenmanagement“ Ihre Ideen aus und optimieren Sie die Arbeitsabläufe. Vom einfachen Handgriff bis zur langfristigen Strategie – was macht Ihre Küche noch erfolgreicher?

Motivieren Sie Ihr Team für mehr Leistungsbereitschaft. Das Handbuch ist mit Mustervorlagen, Hintergrundinformationen, Checklisten und Berechnungstabellen ein universeller Ratgeber für Sie, der Sie immer und überall unterstützt.

Informationen unter:

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 227 008-0 Telefax: 040 - 220 10 91
E-Mail: info@behrs.de Internet: www.behrs.de

BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.