

Ein Duo auf Expansionskurs

Die Gourmet-Werkstatt Rhein-Main Wetterau in Bad 30 Einrichtungen – von der Kita bis zum Klinikum Geschäftsführer-Duo Tobias Schmitt und Robert

Nauheim ist seit 2008 in Betrieb und beliefert täglich rund – mit insgesamt ca. 7.000 Essen. **GV**manager sprach mit dem Roesch über die Entwicklung des Zentralküchenbetriebs.

Herr Roesch, Herr Schmitt, die Cook & Chill-Zentralküche zählt mit dem heutigen Geschäftsführer-Duo die dritte Besetzung. Bestanden personelle oder marktstrategische Probleme? War Titus Kinzler bewusst eine Interimslösung?

Robert Roesch: Sowohl Herr Schmitt als auch ich sind hier von Beginn an in leitender Position tätig, sodass wir es mit einer für ein noch junges Unternehmen wichtigen Kontinuität der Personen zu tun haben.

Tobias Schmitt: Titus Kinzler verfügt über eine große Erfahrung in zahlreichen Gastronomie-Bereichen und wurde bewusst von unserem Gesellschafter, der Offenbacher Klinik Management und Service GmbH (OKM), für ein Jahr nach Bad Nauheim entsandt, um den Aufbau der Gourmet-Werkstatt voranzutreiben und den Kommunikationsfluss zwischen der Zentralküche und dem Klinikum Offenbach zu optimieren.

Roesch: Tobias Schmitt ist von Anfang an als Betriebsleiter tätig. Das bestätigt seine zentrale Funktion für den Erfolg des Unternehmens. Für unsere Gesellschafter war es nur logisch, ihn als Nachfolger von Titus Kinzler zu berufen. Unsere Zusammenarbeit funktioniert bestens – ich konzentriere mich auf die kaufmännische Seite, Tobias Schmitt aufs operative Geschäft.

Herr Roesch, wie sieht Ihr beruflicher Hintergrund aus?

Roesch: Nach meinem Betriebswirtschaftsstudium arbeitete ich im Controlling mehrerer Krankenhäuser. Über das Frankfurter Markus-Krankenhaus und die Hessische Krankenhausgesellschaft, bei der ich als Leiter der Krankenhausfinanzierung tätig war, kam ich zum Gesundheitszentrum Wetterau (GZW). Neben meiner Geschäftsführertätigkeit in der Gourmet-Werkstatt bekleide ich zudem die Position des stellvertretenden Geschäftsführers der GZW.

Wie beurteilen Sie Ihren Kundenstammbau? Was passiert, wenn steigende Essenszahlen die Standort-Kapazitäten sprengen?

Roesch: Nach Inbetriebnahme der Zentralküche haben wir zunächst die Abläufe

in Produktion und Logistik gesichert, einige Prozesse optimiert und viel Zeit und Energie in unsere EU-Zertifizierung investiert.

Mehrere neue Anfragen, u. a. von Kitas und Kliniken, liegen vor. Im Fall eines Vertragsabschlusses mit einem Großkunden ist für uns eine Standortvergrößerung eine schnell umzusetzende Option. Allerdings besitzen wir auch mit den aktuellen baulichen Gegebenheiten noch Kapazitäten.

Welche Prozesse im Betriebsablauf stehen zur Optimierung an?

Schmitt: 2009 und 2010 waren für uns Jahre der Optimierung, in welchen wir viel

gelernt haben. Unser Betrieb funktioniert einwandfrei – dennoch ruhen wir uns nicht auf Erreichtem aus, sondern behalten alles im Blick, um rasch auf neue Anforderungen und Kundenwünsche reagieren und die hohe Qualität sowie den reibungslosen Ablauf halten zu können. Weiter optimieren wollen wir die interne und externe Kommunikation.

Welche Wirkung hat die EU-Zertifizierung auf Ihre Expansionsbemühungen?

Roesch: Die EU-Zertifizierung ist dahingehend, was eine Küche zu leisten hat – insbesondere bei der Hygiene und Produktsicherheit – sehr anspruchsvoll. Die EU hat

Anforderungen festgelegt, die weit über deutsche, gesetzliche Vorgaben hinausgehen und keineswegs jeder Anbieter am Markt halten kann.

Schmitt: Wir haben den Eindruck, dass die EU-Zertifizierung bislang weder so publik ist noch ihre Auswirkungen unmittelbar spürbar sind. Wir gehen allerdings davon aus, dass sie uns wettbewerlich weiterbringen wird. Denn wer sich bewusst für einen Anbieter ohne Zertifizierung entscheidet, geht das Risiko der Organisationshaftung ein. Das kann sich keiner leisten.

Wie sieht der Umsatzerlös des Jahres 2010 im Vergleich zum Vorjahr aus?

Roesch: 2010 wurden die wirtschaftlichen Ziele erreicht. Aufgrund der Prozessoptimierung konnten wir unsere Abgabepreise erheblich senken, was sich aber erwartungsgemäß im Vorjahresvergleich in einem geringeren Umsatzerlös widerspiegelt.

Wie beurteilen Sie grundsätzlich eine Cook & Chill-Küche contra Nachhaltigkeit? Handelt es sich bei der Gourmet-Werkstatt tatsächlich um ein zukunftsfähiges Modell?

Roesch: Das Cook & Chill-Verfahren ist aus unserer Sicht gerade in puncto Qualität, Hygiene und Produktsicherheit kaum zu überbieten. Die Gourmet-Werkstatt arbeitet damit hocheffizient und konnte den Gesamtenergieverbrauch im Vergleich zu den teils sanierungsbedürftigen dezentralen Küchen deutlich senken. Wir haben in hochmoderne Küchentechnik investiert und nutzen sie optimal. Von unserer Küche profitieren mehrere öffentliche Einrichtungen – für uns ein Musterbeispiel an Nachhaltigkeit.

Was wird das Jahr 2011 für die Gourmet-Werkstatt und deren Klientel bringen?

Roesch: Wir erhoffen uns weiterhin zufriedene Bestandskunden und auch einige neue Kooperationen.

Schmitt: Wir möchten unsere Themenwochen ausbauen, die wir 2010 für Teilbereiche eingeführt haben und sehr gut angenommen wurden.

Vielen Dank für Ihre Offenheit.

cml

Foto: Gourmet-Werkstatt



Tobias Schmitt



Robert Roesch

Thunfisch?
Mit
Zitronen-
Petersilien-
Butter.

Rezept:

www.meggle-foodservice.de
Bessere Idee? Schicken
Sie uns Ihr Rezept an
[info@meggle.de!](mailto:info@meggle.de)



Zitronen-Petersilien-Butter
Barre Maître d'Hôtel
Heimwerkstätten



„Ich bin ein Gourmeggle.“



„Ich bin ein Gourmeggle.“