

EIN GEWINN FÜR ALLE

Auf die gegenseitige Inspiration von Business- und Event-Catering setzen die Caterer A&Z Foodmanufaktur und Kaiserschote mit ihrer Kooperation.

Unter dem Motto „Gemeinschaftsverpflegung“ trifft Event-Catering“ haben der Caterer Kaiserschote und die A&Z Foodmanufaktur den „Feinschmeckertag“ ins Leben gerufen. Ziel dabei war es, die Stärken der beiden Unternehmen zusammenzubringen. Der Grundgedanke des Feinschmeckertages ist, die qualitative Vielfalt der Mitarbeiterverpflegung zu erhöhen und damit den Besuch im Betriebsrestaurant immer wieder zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Ralf Mandt, Geschäftsführer von A&Z, und André Karpinski, Geschäftsführer von Kaiserschote, wollten mit dieser Idee Möglichkeiten nutzen, die für beide Unternehmen, die in unterschiedlichen Marktsegmenten tätig sind, jeweils nicht oder nur schwer umsetzbar gewesen

RALF MANDT (L.) UND MICHAEL HAUPT (M.), BEIDE GESCHÄFTSFÜHRER VON A&Z FOODMANUFAKTUR, UND ANDRÉ KARPINSKI, GESCHÄFTSFÜHRER VON KAISERSCHOTE **INSPIRIEREN SICH GEGENSEITIG.**



wären. An der Entwicklung des Konzeptes, das beispielsweise „aktuelle Foodtrends sowie regionale und saisonale Gerichte mit regionalen Zutaten“ aufgreift, wurden die Führungskräfte aus beiden Unternehmen beteiligt. Für die A&Z Foodmanufaktur ging es beispielsweise darum, den Erlebnischarakter von Betriebsrestaurants zu stärken, Trends aus dem Eventbereich auch für die Gemeinschaftsverpflegung zu nutzen und die GV-Mitarbeiter durch Kaiserschote entsprechend schulen zu lassen. Bei Kaiserschote wiederum erhoffte man sich dadurch Neukunden, die Neuentdeckung von Arbeitsabläufen und die Stärkung von Nachhaltigkeit im Eventbereich.

Auf Basis des Jahresplanes von Betriebsrestaurants wurde der Feinschmeckertag geplant. Er steht allerdings nicht

als bestimmter Tag auf dem Wochen-Speisenplan, sondern wird im jeweiligen Intranet und mit Hilfe umfangreicher Marketing-Materialien individuell angekündigt. Der Feinschmecker-Tag wird abwechselnd von einem Mitarbeiter von A&Z und Kaiserschote präsentiert. Diese Köche tragen ein besonderes Outfit und die Gerichte werden auf ausgesuchtem Porzellan serviert. Im Rahmen des Projektes wurden auch die Einkaufsprozesse der Unternehmen koordiniert. So hat man gleichzeitig auch Lieferanten in die Konzeptentwicklung mit einbezogen. Durch gemeinsame Nutzung von Lieferanten können Anlieferungen gebündelt werden. Beide Unternehmen ziehen eine durchweg positive Bilanz des Feinschmeckertags und wollen die Kooperation in Zukunft weiter ausbauen.



NACH DER VERLEIHUNG: WINE TASTING AN DER WEINBAR VON METRO.

Nominierung



Die unabhängige Fachjury nominiert die Unternehmen

A&Z Foodmanufaktur GmbH

Bergheim

und

Kaiserschote Feinkost Catering GmbH

Pulheim

zum

Caterer des Jahres 2018

Kategorie „Cooking“

Wir gratulieren herzlich!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hans Jürgen Krone'.

Hans Jürgen Krone, Chefredakteur
Cooking + Catering inside

COOKING+
CATERINGINSIDE

The logo for HOSPITALITY Medien Gruppe, featuring a stylized 'H' inside a circle above the text 'HOSPITALITY' and 'Medien Gruppe' below it.

HOSPITALITY
Medien Gruppe