



Umweltgerechte Veränderungen

Ralf Mandt, bisher Geschäftsführer der A&Z Foodmanufaktur, ist im Oktober 2024 in den Ruhestand gegangen. Gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Michael Haupt nutzte er aber noch die Zeit, um das Unternehmen zukunftsorientiert neu aufzustellen.

Von Hans Jürgen Krone

Kommunikation war bei Ralf Mandt (l.) und Michael Haupt (2.v.l.) immer Trumpf.



Über eine zukunftsweisende Umstellung ihres Business beim Catering-Unternehmen A&Z Foodmanufaktur in Bergheim bei Köln sprach die CCI-Redaktion im Rahmen eines Treffens mit den Geschäftspartnern Ralf Mandt und Michael Haupt in einem der von ihnen bewirtschafteten Betriebsrestaurants in Köln. Hier erläuterten die Partner, warum das aus ihrer Sicht notwendig geworden war. Zunächst einmal stand schon 2023 fest, dass Ralf Mandt im Oktober 2024 in den verdienten Ruhestand gehen und sich aus dem operativen Geschäft, zurückziehen würde. Dies geschah auch und ist praktisch wirksam, obwohl die Partner und Freunde sicherlich immer noch im regelmäßigen Austausch miteinander sind. „So ganz leicht war und ist es eben doch nicht, das alles loszulassen,“ sagt Ralf Mandt schmunzelnd, der sich aber auch freut, jetzt mehr Zeit für Frau und

Familie zu haben, die ja bei aktiven Gastronomen oft zurückstecken müssen.

Dass dies eine entscheidende Zäsur im Geschäft sein würde, stand von vornherein fest. Beiden Partnern ist noch immer sehr präsent, wie sie gemeinsam, sozusagen aus dem Nichts, nur mit ihrem Können, ihrer Erfahrung und oft auch sehr viel Mut, das Unternehmen aus dem Boden stampten und in den Jahren darauf zum Erfolg brachten. „Es waren manchmal harte, aber auch viele schöne Jahre“, sind sich die Partner einig und die Geschichten über das, was man dabei erlebte, könn-

te sicherlich Bücher füllen. Aber darum geht es beiden Partnern nicht. Sie wollten und wollen weiterhin, dass ihr Unternehmen erfolgreich und wettbewerbsfähig agiert. Dies sahen sie schon nach der Corona-Pandemie und dem daraus folgenden Homeoffice-Boom durchaus gefährdet. „So haben wir bereits Anfang 2023 begonnen, unser Unternehmen hinsichtlich der nächsten Jahre neu aufzustellen und gravierende Änderungen in der praktischen Arbeit vorzunehmen“, sagen die Beiden. Entscheidender Ansatz dafür war offenbar die Tatsache, dass die Corona-Pandemie und dadurch ▶



Michael Haupt ist auch Vizepräsident von Euro-Toques Deutschland.



entstandenen Neuregelungen beispielsweise zu einer Änderung der Richtlinien für Kantinen bei den Dienststellen des Bundes führten. Genau darauf wollte man sich künftig einstellen.

Wichtig war dabei natürlich die konzeptionelle Stringenz der Angebote, deshalb habe man „beschlossen, auf die Individualität der Betriebe bei den Speiseplänen zu verzichten und Rahmenpläne mit täglich drei Menüs“ zu erstellen, berichtet Michael Haupt. Dabei sei verstärkt auf Einhaltung eines Bio-Anteils sowie vegetarische und vegane Gerichte geachtet worden. Gleichzeitig prüfte das Team, welche Artikel man von konventionellen auf Bio-Produkte umstellen kann. „Im nächsten Schritt besprachen wir mit unseren bestehenden Lieferanten, was sie uns an Bio-Ware liefern können. Nachdem alles ausgewertet war, hatten wir auch die Übersicht darüber, was sie nicht

liefern konnten. Hierfür wurde ein neuer Lieferant eingesetzt, der nur Bio-Ware verkauft“, berichtet Haupt weiter.

Auf dieser Basis wurden dann die entsprechenden Rezepturen für die Gerichte der Rahmenpläne erstellt. „Damit konnten wir den Bio-Anteil in den Betrieben steuern und kamen auf einen Wert zwischen 33 und 39 Prozent Bio-Anteil in der Mittagsverpflegung“, berichtet Haupt nicht ohne Stolz. Damit habe man schließlich die Bio-Zertifizierung für die A&Z-Betriebe erhalten und gleichzeitig „mit der Standardisierung unseren Wareneinsatz auf einen stabilen und gewünschten Wert gebracht“, zwei Aspekte die nicht ganz leicht unter einen Hut zu bringen sind. Aber hier gelang es.

JOB&FIT-ZERTIFIZIERUNG

Nächstes Projekt der A&Z Foodmanufaktur auf ihrem neuen Weg war das

Anstreben der Zertifizierungen JOB&FIT/DGE und Nachhaltige Verpflegung/DGE. „Wir haben die benötigten Standards in den Betrieben umgesetzt und die Betriebe zur Zertifizierung angemeldet“, berichtet Haupt. Und was so einfach klingt, war in der Umsetzung nicht immer leicht, aber es klappte wie vorgesehen. Nach dem jetzigen Stand ist die A&Z Foodmanufaktur mit drei ihrer Betriebsrestaurants entsprechend zertifiziert. „Die Abläufe sind gelernt und klappen“, freuen sich die Partner.

Ein weiterer Erfolg, der sicherlich dabei hilft, den Weg der Veränderung bei A&Z weiterhin gegenüber den Kunden und Gästen deutlich herauszustellen, war die Auszeichnung der Betriebsrestaurants im Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit (BMZ), im Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) und im

„Caterer des Jahres“ war die A&Z Foodmanufaktur auch schon.

Michael Haupt
Geschäftsführender Gesellschafter
Ralf Mandt
Geschäftsführender Gesellschafter





Immer noch in regem Austausch: Ralf Mandt (l.) und Michael Haupt.

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIB) mit dem Greentable-Siegel „Nachhaltige Gastronomie“. Diese Auszeichnung können Betriebe aus dem Gastgewerbe erhalten, die überdurchschnittlich ökologisch und sozial verantwortlich handeln. Greentable wurde bereits 2015 gegründet und ist nach eigenen Angaben die erste deutsche Non-Profit-Initiative für nachhaltige Gastronomieangebote. Sie stellt in ihrem „grünen“ Onlineverzeichnis Gastronomiebetriebe und Lieferanten vor, „deren Prinzipien den unabhängig entwickelten Kriterien von bewusster Ernährung, nachhaltigem Einkauf, Umweltschutz und sozialem Engagement entsprechen“.

PRÜFUNG IN ZWÖLF BEWERTUNGSFELDERN

Die Aktivitäten der zu prüfenden Betriebe werden dabei anhand von zwölf Bewertungsfeldern in Bezug auf ökologische, ökonomische und soziale Verantwortung bewertet. Für die Auszeichnung müssen mindestens 50 Prozent der Anforderungen erfüllt sein. „Unsere Betriebe haben mit folgenden Ergebnissen die Anforderungen erfüllt“, freut sich Michael Haupt: BMZ 92 Prozent, BfArM 92 Prozent und BiBB 83 Prozent. „Wir sind sehr stolz auf das Siegel. Das positive Feedback der Gäste bestätigt unser nachhaltiges Engagement. Wir tragen alle Verantwortung für Mensch und Umwelt.“ Ob mit dem Einkauf regionaler und saisonaler Produkte, mit der Reduzierung von Abfall, Energie- und Wasserverbrauch oder sozialem Engagement, gab A&Z bekannt.

Mit Blick auf die Veränderungen, die die A&Z Foodmanufaktur aus seiner Sicht wieder zukunftsfähig gemacht haben, betont Michael Haupt: „Ein Besuch in unseren Restaurants kommt unseren Gästen zugute – und gleichzeitig auch der Umwelt.“ Und das ist sicherlich auch vorbildlich im Hinblick auf seine Vizepräsidentschaft beim Köcheverband Euro-Toques, der diesbezüglich sehr ambitioniert ist. Dabei ist ihm und seinem Gründungspartner Ralf Mandt immer bewusst, dass man in dem Bemühen um Veränderungen nicht stehen bleiben darf: „Wir werden uns bei der A&Z Foodmanufaktur immer weiter entwickeln“, gibt Haupt die Richtung vor.

