

Für alle Fälle gradgenau

► **Für Jürgen Preuß**, Geschäftsführer und Mitgesellschafter von L&D, war 2009 ein gutes Jahr: Mit über 70 Betrieben aus den Bereichen Betriebsgastronomie, Kinder- und Jugendverpflegung sowie Eventcatering erzielte man 40,35 Millionen Euro. Über 1.000 Mitarbeiter bereiten durchschnittlich 40.000 Essen pro Tag zu. Das entspricht einem Umsatzplus von 15,1 Prozent zum Vorjahr; eine Zuwachsrate, die das ambitionierte Unternehmen auch in den Folgejahren erreichen möchte.

Individuelles Leistungskonzept

Grund für den Erfolg sieht Preuß auf der einen Seite in dem engen, vertrauensvollen Kontakt zu den Kunden. Daraus erwächst ein individuelles Leistungskonzept, das alle Wünsche der Kunden aufnimmt und realisiert. Auf der anderen Seite unternimmt L&D alle erdenklichen Anstrengungen, um in der Produkt- und Servicequalität führend zu sein. Die Gewinnung namhafter Neukunden und die große Anzahl der Bestandskunden, mit denen man in den letzten Jahren gemeinsam gewachsen ist, sind Beleg dafür, dass das gelingt.

Was 1974 als Fernküche begann und sich mit der schnellen Gewinnung von Cateringverträgen diverser Ministerien in Bonn zum regionalen Player entwickelte, ist heute in der Branche eine beachtete Größe. Denn L&D hat sich in über 35 Jahren zum Anbieter von besonderen gastronomischen Konzepten für Mitarbeiterrestaurants in sieben Bundesländern entwickelt.

Gerade in den letzten fünf Jahren konnte der Umsatz

in allen Segmenten erheblich ausgebaut werden. Die konsequente Folge daraus war zum einen die Errichtung einer neuen Zentralküche in Köln-Mülheim mit Cook-and-Serve- sowie Cook-and-Chill-Produktion, die im Herbst 2007 an den Start ging. Zum anderen fand man mit den Speisentransportbehältern Blancotherm eine komfortable und verlässliche Lösung für den Transport von kalten und warmen Speisen. Gerade bei der Belieferung der vielen Kindergärten und Schulen sowie dem Catering von Events haben sich diese Transportbehälter gut bewährt.

Verlässliche Temperaturregelung

Im Umkreis von 50 km um den Kölner Produktionsstandort werden täglich 70 Kunden in insgesamt zwölf Touren angefahren. Die Essenszahlen liegen zwischen 20 und 250 Portionen je Kunde. Neben der Einhaltung der HACCP-Vorschriften ist gerade bei kleinen Mengen und empfindlichen Produkten wie Gemüse oder Fisch eine gradgenaue Temperatur über mehrere Stunden Bedingung. Eine Anforderung, die die exakt regelbaren Blancotherm-Behälter erfüllen.

„Wir achten auf eine nährstoffschonende Zubereitung unserer Speisen und möglichst kurze Stand- und Lieferzeiten. Selbstverständlich muss auch die gesetzlich vorgeschriebene Temperatur bis zum Verzehr eingehalten werden, denn Qualität ist unser höchstes Gebot. Eine verlässliche Temperaturregelung ist daher für uns unverzichtbar“, so Küchenchef Jürgen Hinterweller.

Ähnlich bewertet das sein Kollege Arno Mertgen. Er ist Küchenleiter im Bundesamt für Wehrtechnik und Be-

Das mittelständische Cateringunternehmen L&D, Bonn, wächst seit Jahren kontinuierlich stärker als der Branchendurchschnitt. Grund dafür ist unter anderem der partnerschaftliche und individuelle Umgang mit Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten. Dieser prägt auch die Beziehung zum Industriepartner Blanco CS, der den Caterer mit technischer Hardware und viel Know-how versorgt.



Der Blancotherm 420 KBRUH hat elf Paar Auflegesicken zum Einschieben von Gastronomiebehältern (Sickenabstand: 31 mm).



In der Zentralküche des Bundesamts für Wehrtechnik und Beschaffung in Koblenz werden die Transportbehälter mit heißen Speisen bestückt.



Bianco CS

Die Kantine des Bundesamts für Wehrtechnik und Beschaffung wird von L&D bewirtschaftet.

schaffung in Koblenz. Dieser Standort wird ebenfalls von L&D bewirtschaftet und zudem als Produktionsküche für die Belieferung von externen Kunden im Umkreis von bis zu 50 km genutzt. „Gerade bei den kleinen Mengen, wie denen für Kindergärten und



Bianco CS

Durch die digitale Anzeige lässt sich die Behälterinnentemperatur problemlos kontrollieren.

Vorteile der regelbaren Innenraumtemperatur

- Freie Temperaturwahl: gradgenaues Einstellen und exaktes Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C;
- Speisen können schonend warm gehalten werden, zu starkes Nachgaren oder Austrocknen werden verhindert;
- die Temperatur im Innenraum lässt sich über das LED-Display leicht kontrollieren;
- Speisen können mit der richtigen Temperatur serviert werden;
- Niedertemperaturgaren sorgt für zarten Fleischgenuss, energiesparend auch über Nacht.

Schulen ohne Regenerierungstechnik vor Ort, hatten wir das Problem, die vorgeschriebenen Temperaturen bis zur Essensausgabe zu halten. Dies haben wir nun mit den gradgenau regelbaren Blancotherm-Behältern verlässlich gelöst. Jetzt können wir mit gutem Gefühl auch diesen Kunden unseren Service anbieten und diese Marktnische ausbauen.“

Auf Wachstumskurs

Mit dem Bau der neuen Produktionsküche in Köln-Mülheim stellt sich das Familienunternehmen auf Wachstum ein. Bei der Planung erhielt man kompetente Unterstützung durch das Planungsbüro K&P in Düsseldorf und das italienische Unternehmen

CAMST. Der in seinem Land führende Caterer mit großer Cook-and-Chill-Produktion für Großverpflegung und Lebensmitteleinzelhandel schloss 2003 mit der Übernahme von Betriebsanteilen eine Partnerschaft mit L&D. Damit sicherte das Bonner Unternehmen den Generationenwechsel.

Die neue Zentralküche zeichnet sich laut Jürgen Preuß durch ihr in Deutschland einzigartiges Konzept aus, in dem die Anlieferung, Lagerung, Vor- und Zubereitung der Waren alle Arbeitsschritte vorzeichnet und mögliche Kreuzungswege von vornherein ausschließt. Sie ist auf die Zubereitung von 5.000 Essen pro Schicht ausgelegt.

Aktuell plant man den Aufbau einer zweiten Schicht. Mit ihr soll zum einen der Anteil der Cook-and-Chill-Komponenten (derzeit 15 Prozent) weiter ausgebaut werden. Zum anderen steht die Herstellung einer eigenen Saucen- und Dessertlinie, die ausschließlich in den L&D-Betrieben eingesetzt werden, auf dem Plan. „Nicht alle unsere Kunden sind auf den Einsatz von Cook and Chill eingerichtet. Aber in der Entkoppelung von Produktion und Regenerierung sehe ich auf Dauer ein großes Wachstumspotenzial für uns“, so der Geschäftsführer. So plant er beispielsweise, die Kinder-

und Jugendverpflegung auszubauen. Zu Recht, denn wöchentlich treffen in der Bonner Zentrale konkrete Anfragen ein. Damit bestätigt sich das am Markt etablierte Konzept, das neben dem zentralen Foodprodukt ein umfangreiches Servicepaket, zum Beispiel mit Internetbestell- und bargeldlosem Abrechnungssystem, beinhaltet.

Im Kurzprofil

L&D: Zahlen 2009

Gesamtumsatz:	40,35 Millionen Euro
Anzahl Betriebe:	70
Anzahl Mitarbeiter:	> 1.000
Anteil Betriebsgastronomie:	86,7 %
Anteil Kinder- & Jugendverpflegung:	4,8 %
Anteil Eventcatering:	8,5 %
Umsatzplus im Vergleich zu 2008:	15,1 %

Einstieg in den Carebereich

Nicht erst in der seit fünf Jahren andauernden Expansionsphase, in der L&D den Umsatz verdoppelte, setzt das Familienunternehmen auf enge Partnerschaft. „Gemeinsam wachsen“ heißt seit langem die Devise. Das gilt intern wie extern. So wurden frühzeitig auch Schlüsselpartner in der Industrie definiert. Einer davon ist Blanco CS. Alle Küchen sind mit den funktionalen Produkten dieses Herstellers ausgestattet – von flexiblen GN-Schalen bis hin zu Verteilsystemen. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit reicht von der gemeinsamen Planung neuer Objekte bis hin zur Erschließung neuer Marktfelder.

Aktuelles Beispiel ist der Einstieg von L&D in den Carebereich. „Von der Produktseite sind wir aus meiner Sicht gut gerüstet. Wo wir noch Kenntnisse ausbauen müssen – im Bereich von krankenhaustypischen Speisenverteilsystemen –, unterstützt uns Blanco CS mit seinem langjährigen Know-how und den am Markt führenden Lösungen“, erklärt Jürgen Preuß.



Blanco CS

Die regelbaren Speisentransportbehälter Blancotherm sind für L&D eine wichtige Säule für den weiteren Ausbau des Caterings an externe Kunden.