

35
Jahre



Ein **Special** der gv-praxis

Eine besondere Partnerschaft



Marco Minella,
Generaldirektor
Camst.

Vor sieben Jahren haben die geschäftlichen Verbindungen zwischen unserem Unternehmen Camst mit Sitz in Bologna und L & D begonnen. Davor hatten wir in kleineren Dimensionen erste Erfahrungen in Deutschland gesammelt. Damals stießen wir auf eine Reihe von Schwierigkeiten und Widrigkeiten, die letztendlich zur Aufgabe sämtlicher Aktivitäten in

Deutschland geführt hatten. Ganz anders hingegen haben sich die Dinge von Anfang an mit L & D entwickelt. Dabei handelt es sich um einen geschäftlichen Erfolg, der auf einer perfekten und gewinnbringenden Zusammenarbeit zweier ganz gegensätzlicher, sich dabei aber ergänzender Kulturen und Geschäftsmodelle basiert. Zur Information: Camst ist in Italien ein Unternehmen, das sich als „Cooperative“ organisiert, – und das mit Erfolg. Als Gruppe beschäftigen wir 11.000 Angestellte und erwirtschaften einen Umsatz von etwa einer Milliarde Euro im Jahr. Unsere Erfahrungen und unser Wissen haben sich seit sieben Jahren bestens mit L & D verbinden lassen. Der Erfahrungsaustausch von qualifizierten Mitarbeitern auf beiden Seiten, auch über innovative Produktionstechniken, hat zu wichtigen Erfolgen geführt. Durch die traditionell enge touristische Verbindung zwischen Deutschland und Italien war die italienische Küche in Deutschland schon immer sehr beliebt. Aktuell wird die mediterrane Ernährungsweise ja insbesondere wegen ihrer Leichtigkeit und Verträglichkeit sehr geschätzt. Jeden Tag bieten die L & D-Restaurants einige Gerichte dieser traditionellen italienischen Küche und ihrer Zubereitungsweise an. Ich gratuliere L & D zum Firmenjubiläum und freue mich, dass wir zu dem Erfolg unseres Unternehmens in Deutschland einen Beitrag leisten konnten.

Inhalt

- 34 **Grußwort** Mario Minella, Generaldirektor Camst
- 36 **Interview** Jürgen Preuß, Geschäftsführer L & D, zur aktuellen Entwicklung
- 38 **Chronik** Meilensteine aus 35 Jahren Unternehmensgeschichte im Cateringmarkt
- 40 **Konzept** Bistro im Studio 478: Ein Modell feiert Premiere
- 44 **Partnerunternehmen** Was die Lieferanten zu L & D sagen



L & D-Chef Jürgen Preuß favorisiert die italienische Küche.

35
Jahre

Ein **Special** der gv-praxis



Kochen aus Leidenschaft

Mit frischen Grüßen *zum 35. Jubiläum.*

Wir freuen uns auf die weitere erfolgreiche Zusammenarbeit mit  LD
PERSÖNLICHE GASTRONOMIE



Passend zum Sommer bietet CHEF die Basis für kalte Saucen. Klassiker wie Remoulade aber auch Dressings und Dips zu warmen und kalten Gerichten lassen sich in wenigen Schritten zaubern. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Ab Juli 2010 – Basis für kalte Saucen

Weitere Informationen zu CHEF finden Sie unter www.nestleprofessional.de

Jürgen Preuß steht bei L&D für die zweite Generation. Nachdem sich die Gründerfamilien 2003 zurückzogen, hat der Schwiegersohn von Jutta und Norbert Deimel das Unternehmen in Partnerschaft mit dem italienischen Caterer Camst auf einen rasanten Wachstumskurs gebracht.



Jürgen Preuß hat nach dem Abitur eine Ausbildung zum Restaurantfachmann absolviert. 1988 begann er als Betriebsleiter-assistent bei Lohmeier & Deimel.

„Unser Motto: mehr Frische“

Wie bewerten Sie die augenblickliche Situation im Cateringmarkt?

Jürgen Preuß: Die momentane Situation hängt maßgeblich mit dem unbedingten Willen der Auftraggeber zusammen, die Kosten für die Dienstleistungen zu reduzieren bzw. zu minimieren. Die Anbieter reagieren darauf, indem sie sich weiter diversifizieren bzw. weiter spezialisieren. Die Reaktion auf dieses Phänomen ist somit völlig konträr. Ich bin sehr gespannt, welche Strategie hinterher die erfolgreichere sein wird.

Welche Unterschiede stellen Sie in den einzelnen Marktsegmenten fest?

Preuß: L & D arbeitet als gastronomischer Spezialist in vier Geschäftsfeldern (Betriebsgastronomie, Eventgastronomie, Kindergarten- und Schulverpflegung und neu Krankenhaus- und Seniorengastronomie). Viele Unternehmen versuchen gerade, die Mitarbeitergastronomie modern zu gestalten und gleichzeitig dabei Kosten zu sparen. Es wird nach Lösungen gesucht, kleinere Betriebe mit 80 bis 200 Essenteilnehmern wirtschaftlich gestalten zu können. Die Gesundheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter rückt dabei in den Fokus der Unternehmen. Ein Feld, wo die Cateringbranche Profil zeigen kann. Unsere Gäste wünschen Abwechslung, Frische, Freundlichkeit und Schnelligkeit. Nur wenn alles gleichzeitig funktioniert, ist der Auftraggeber zufrieden.

Die Eventgastronomie leidet unter der Wirtschaftskrise. Nur wenige Veranstaltungen finden auf dem Niveau des Vorjahres statt. Der Rotstift macht so manchen Strich durch das Budget. Die Kindergarten- und Jugendverpflegung ist der Markt, der sich rasant entwickelt hat. Zum Erstaunen vieler haben sich die Catering-Giganten in Deutschland diesem Markt gegenüber sehr zögerlich verhalten. Nur wer sich auf dieses Geschäft spezialisiert und mit modernen Angeboten überzeugt, hat dauerhaft eine Chance. In diesem Segment arbeiten wir mit kindgerechten Produkten mit einer speziellen Kalibrierung und Würzung. Ähnlich wie in der Kindergarten- und Jugendverpflegung werden hier auch spezielle Waren verwendet, die in der Patientenverpflegung eingesetzt werden. Die öffentlichen Bistros in den Krankenhäusern können von der Betriebs- und Eventgastronomie lernen, die Kunden dort als Gäste wahrzunehmen und nicht als Patienten oder Bewohner.

Was waren die Wachstumsmotoren im Geschäft 2009?

Preuß: Wir profitierten letztes Jahr vom Wachstum aller Geschäftsfelder. Unsere starken Vertragspartner in der Betriebsgastronomie forderten uns auf, auch in weiteren Bundesländern tätig zu werden, sodass wir zwischenzeitlich in sieben Bundesländern mit ca. 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus 46 Nationen vertreten sind. Unsere 35-jährige Erfahrung mit den Kantinenrichtlinien

des Bundes hat uns bei der Entwicklung sehr geholfen. Die Weiterentwicklung der „freien Betriebsgastronomie“ mit unserem Konzept „Bistro Fritz“ ist erfolgreich verlaufen. Am 10. Mai 2010 ging das dritte öffentliche Bistro an den Start, das völlig frei von irgendwelchen Auftraggeberzuschüssen oder -hilfen funktioniert. Die Produktion von L & D-eigenen Salatsaucen, die in unserer Zentralküche im Studio 478 in Köln mit hochwertigen Zutaten von Hand zubereitet werden und wie hausgemacht schmecken, erfreut sich ständig steigender Nachfrage. Der Import von original italienischen Spezialitäten trägt dazu bei, sich von den Wettbewerbern abzugrenzen.

Und wie liefen das Event- und Schulgeschäft?

Preuß: Der Eventbereich konnte letztes Jahr das beste Ergebnis seit Bestehen der Firma erzielen. Neben Bonn, Köln und Koblenz sind wir jetzt auch in Berlin und Leipzig aktiv. Die Kindergarten- und Jugendverpflegung hat sich ebenfalls überproportional entwickelt. L & D bereitet nun täglich ca. 7000 Gerichte zu.

Wie wirkt sich die Krise 2010 auf Ihre Geschäfte aus?

Preuß: Da wir hauptsächlich in großen Zentralen unsere gastronomische Dienstleistung erbringen, konnten wir durch die allgemeine Krise profitieren. Viele der großen Zentralen wurden noch größer und viele unserer Gäste haben bemerkt, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis im Mitarbeiterrestaurant absolut in Ordnung ist. Eine Auslastung von durchschnittlich 60 bis 70 Prozent spricht für sich. Zwei Kunden aus der Zulieferindustrie konnten wir neu hinzugewinnen. Diese Kunden mussten drastische Einsparungen in der Mitarbeiterverpflegung organisieren. Gemeinsam haben wir ein Konzept erstellt, das sich wirtschaftlicher gestaltet, ohne auf Qualität und Abwechslung verzichten zu müssen.

Wie lauten Ihre Ziele für 2010?

Preuß: Unser Ziel ist, trotz des rasanten Wachstums in den letzten Jahren, weiterhin persönlich, schnell und vertrauensvoll mit unseren Kunden, Gästen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern umzugehen. Die neu gegründete Gesellschaft Majordomus Care (MC), die sich mit dem Care-Catering beschäftigt, möchten wir näher an L & D heranführen, um die vorhandenen Synergien zu nutzen. In den vielen Schulen und Kindergärten möchten wir gerne mehr Cook & Chill-Lösungen anbieten.

Verraten Sie uns noch schnell Ihre Erfolgsformel für die nächsten Jahre?

Preuß: Weniger Convenience – mehr Frische

Die Fragen stellte Burkart Schmid.



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Herzlichen Glückwunsch zum Firmenjubiläum

Seit vielen Jahren pflegen **L & D** und **EDNA** International GmbH eine starke Partnerschaft.

Für diese vertrauensvolle Zusammenarbeit möchten wir uns auf diesem Wege recht herzlich bei L & D bedanken.

EDNA bietet neben hochwertigen Tiefkühlbackwaren ein umfangreiches Sortiment an Fine-Food und Non-Food-Artikeln in seiner umfangreichen "Service-Welt". Überzeugen Sie sich selbst.

EDNA International GmbH · Gollenhoferstr. 3
86441 Zusmarshausen-Wollbach
Tel.: 0 800/403 5 303
Fax: 0 800/403 5 304



GRATULAZIONE 35 ANNI L & D GMBH

Bei Kaffee kommt
man ins Philosophieren.

Bei echtem Espresso
ins Schwärmen.



il vero espresso italiano



25. Firmenjubiläum: v.l. Jürgen Preuß, Andrea Lohmeier, Norbert Deimel, Jutta Deimel und Lydia Lohmeier.

35 Jahre - Meilensteine

1974 Die Familien Lohmeier und Deimel gründen eine Fernküche in Mülheim-Kärlich. Täglich werden rund 100 warme Mittagessen bis nach Trier und Köln ausgeliefert.

1975 startet der Newcomer im Bundesarchiv Koblenz als Kantinenbetreiber.

1976 Ein Meilenstein – das Bundesverteidigungsministerium in Bonn überträgt die Bewirtschaftung von vier Casinos. Der wachsende Service-Betrieb firmiert jetzt unter dem Namen Kasino- & Party-Service Lohmeier & Deimel.

1977 Beginn eines Partyservice in Bonn und Start ins Cateringgeschäft.

1981 Lohmeier & Deimel bewirtschaftet die Mitarbeitercasinos in sechs Bundesministerien und -ämtern und erwirbt sich seinen Ruf als „Regierungscaterer“.

1982/83 Partyservice mit Veranstaltungsorganisation, Mes- seservice und Großveranstaltungen wachsen über die Landesgrenzen hinaus.

1988 Erstes Mitarbeiterrestaurants in einem Industriebetrieb (Siegwerk Farbenfabrik, Siegburg).

1990 Lohmeier & Deimel erzielt in 16 Objekten rund 10 Mio. DM Nettoumsatz.

1991 Das Unternehmen wächst und wird mit der Belieferung von Schulmensen, Kindertagesstätten und Behindertenwerkstätten im Sozialcatering aktiv.

1994 Erster Auftrag im Osten (Akademie für Information und Kommunikation in Strausberg bei Berlin).

1995 Bewirtung von täglich 16.000 Gästen in 21 Objekten mit 290 Mitarbeitern, neuer Rekordumsatz: 17,8 Mio. DM. Neue Aktivitäten, stetige Expansion.

1996 Neben Partyservice und GV-Einstieg in öffentliche Gastronomie (Dacapo an der Bonner Beethovenhalle), Partyservice bedient von dort aus über 5.000 Kunden jährlich.

1997 Wichtiger Vertrag auf der Hardthöhe – das „Casino Süd“ ist ein architektonisches Wunderwerk – eine Pyramide aus Stahl und Glas.

1999 Die Bundesministerien beginnen mit dem Umzug nach Berlin, Lohmeier & Deimel geht mit. Im Oktober feiert L & D sein 25. Firmenjubiläum. In über 30 Betriebsstätten an Rhein



Schnappschuss mit Prof. Rita Süßmuth und L & D-Köchen.



L & D-Werbung mit Hindernissen.

Erfahrungsaustausch beim Partnerunternehmen Camst/ Italien.





Innenansichten: Der legendäre Bonner Presseclub, Anfang März als weiteres Mitarbeiterrestaurant der Post eröffnet.



Teampower Marke L & D.

und Spree werden mehrere tausend Gäste versorgt. Übernahme SB-Restaurant „Filmkantine“ mit 120 Sitzplätzen im Kinopolis, Bonn/Bad Godesberg.

Belieferung von rund 20 Einrichtungen im Sozialcatering

2000 Seit Februar bewirtschaftet Lohmeier & Deimel das Justizministerium in Berlin. Auch in Bonn werden neue Akzente gesetzt: Vormalig Berliner Bundesämter, die nach Bonn ziehen, können dazugewonnen werden.

2002 Lohmeier & Deimel gewinnt mit dem „Bundesrechnungshof“ in Bonn einen wichtigen Betrieb hinzu. Seit Mitte des Jahres hat L & D die Postbank in Bonn als Kunden. L & D bewirtschaftet fast 40 Mitarbeiterrestaurants.

Die Aktivitäten in der öffentlichen Gastronomie werden ebenfalls weiter verstärkt.

2003 ist das Jahr des Umbruchs: Im Februar geht Lohmeier & Deimel eine Kooperation mit einem der führenden Catering-Unternehmen Italiens, der Firma Camst, ein. Gleichzeitig verabschieden sich die Firmengründer Lydia Lohmeier, Jutta Deimel und Norbert Deimel. Die neuen Geschäftsführer heißen Jürgen Preuß und Sandro Stefani (Italien). Aus Lohmeier & Deimel wird nun immer öfter die Kurzform L & D. Wichtiger Neukunde. T-Mobile Deutschland GmbH in Bonn.

2004 Mit der exklusiven Bewirtschaftung des ehemaligen Parlaments direkt am Rhein in Bonn, dem heutigen World Conference Center Bonn WCCB (vorher IKBB), verfügt L & D über eine ganz außergewöhnliche Location für großräumige Veranstaltungen. L & D ist außerdem Gründungsmitglied von Bonn Conference Partners (BCP). Die Telekom Baskets Bonn übertragen L & D das Hallencatering.

2007 Eröffnung eigener Zentralküche für die Kinder- und Jugendverpflegung; Einstieg in Eventgastronomie (Konzert- und Veranstaltungshallen Palladium und E-Werk); erstes eigenes, öffentliches Bistro 478; Telekom überträgt gastronomische Leitung ihres Telekom Tagungshotels in Bad Honnef (heute Commundo Tagungshotel) an L & D; wichtige Verträge: Signal Iduna, Dortmund, und Schüco, Bielefeld.

2008 Bewirtschaftung eines weiteren Postbank-Casinos (neben den vier Betrieben in Bonn und Köln) in Leipzig; Kooperation mit der Burg Dattenberg bei Linz; Verlegung des Firmensitzes von Wachtberg nach Bonn.

2009 Pilotprojekt an ausgewählten Standorten: +punkt – Branding für gesunde und leichte Offerten; L & D übernimmt ersten Vertrag in Alzenau/Bayern (Applied Materials)

2010 Fortsetzung der erfolgreichen Expansion



Gastronomie auf höchster Ebene: Burg Dattenberg bei Linz



Führungsgew (v. l.) Barbara Schütgens (Ltg. Qualitätssicherung/Personal L & D), Silke Schmitt (Ltg. Verwaltung/Finanzen L & D), Sandro Stefani (Camst), Marco Minella (Camst), Paolo Zacchi (Camst), Nicole Volksheimer (Ltg. Marketing/Verkauf L & D), Jürgen Preuß (GF)



Ein Bistro für alle

Vierteljährliche Kündigungsfristen der Bewirtschaftungsverträge, überzogene Forderungen der Kantinenausschuss-Mitglieder, Abhängigkeit von Vertragspartnern, absolute Preissensibilität – alles Faktoren, die Caterer Tag für Tag belasten. Gründe genug für L & D, sich etwas Neues einfallen zu lassen und 1,1 Mio. € zu investieren. Die Antwort: Bistro im Studio 478.

Warum also nicht ein eigenes Mitarbeiterrestaurant eröffnen, das zugänglich sein soll für die breite Öffentlichkeit und speziell für Mitarbeiter der umliegenden Unternehmen? Mit dem Bistro im Studio 478 in Köln-Mülheim betritt L & D Neuland. Möglich wurde dieses Bistro-Konzept allerdings erst, als 2007 der Neubau einer eigenen Cook & Chill-Zentralküche für die Belieferung der Schulen und Kindergärten in der Region Bonn/Köln realisiert

Jürgen Preuß ist vom subventionsfreien Bistro überzeugt.

wurde. L & D-Geschäftsführer Jürgen Preuß: „Uns war seit langem bewusst, dass der Markt für die Kindergarten- und Schulverpflegung rasant wachsen würde. Bislang versorgten wir unsere Kunden aus dem Kinder-

„Am 3. Mai 2010 wurde ein drittes L & D Bistro eröffnet.“

Jürgen Preuß

garten- und Schulsegment aus bestehenden Küchen. Doch schnell erreichten wir unsere Kapazitätsgrenzen, zudem wünschten wir uns eine einheitlich gute Qualität der Speisen gemäß unseres Anspruchs.“

Der Hallenkomplex mit dem Bistro im Studio 478 liegt mitten im Industriegebiet von Köln Mülheim. Da, wo früher die Industriearbeiter der Felten & Guillaume AG Hochseekabel fertigten, hat sich heute eine Vielzahl von völlig unterschiedlichen Unternehmungen an der Schanzenstraße

angesiedelt: Die Zielgruppe zählt rund 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in einem Umkreis von einem Kilometer um das Bistro. Die gastronomische Versorgung wurde zuvor hauptsächlich durch einen Subway-Store, einen kleinen Kiosk und diverse Pizza- und Menü-Bringdienste abgedeckt. Preuß: „Was unserer Meinung nach fehlte, war ein Konzept für eine klassische, aber modern und flexibel umgesetzte Mitarbeiterverpflegung. Ein abwechslungsreiches Angebot von möglichst viel frisch vor den Augen der Gäste zubereiteten Speisen zu einem vergleichbar günstigen Preis in Selbstbedienung und in angenehmer Atmosphäre, ohne irgendwelche Abhängigkeiten.“

Die Planung sah vor, den 200 Quadratmeter großen und sechs Meter hohen Eingangsbereich des Studios in ein Bistro umzuwandeln. Zur Kalkulation meint der gelernte Restaurantfachmann: „Wir waren uns bewusst,



dass die Erlöse aus der Betriebsgastronomie des neuen Bistros nicht nur die klassischen Kosten eines Bewirtschaftungsbetriebes – Warenkosten, Personalkosten, sonstige Kosten, Verwaltungs- und Dienstleistungsgebühr – decken müssen, sondern darüber hinaus vor allem die notwendigen Investitions-, Wartungs-, Reparatur- und Finanzierungskosten sowie die üblichen Nebenkosten (Energie, Wasser, Heizung). Letztere liegen

„Wir verkaufen, was unseren Gästen Spaß bereitet.“

Jürgen Hinterweller

sonst üblicherweise in der Verantwortung sogenannter Dritter – also Vertragspartner oder Verpächter.“ Das volle Risiko lag bei dem ambitionierten Großprojekt Studio 478 samt Zentralküche mit einer Gesamtinvestitionssumme von 5,2 Mio. € somit komplett bei L & D als Caterer. Und so wurde dann laut Preuß die eigene Vorstellung von moderner Betriebsgastronomie realisiert. Schnell wurde klar, dass die Sitzplatzkapazität mit rund 50 Plätzen zu gering aus-

Bistrokonzept

- Pilotprojekt für den deutschen Markt
- Unabhängigkeit von Vertragspartnern/Dritten
- Eignung des Konzeptes als Franchise-Modell
- komplette Risikübernahme, hoher wirtschaftlicher Zwang
- erfolgreiche Umsetzung der L & D-eigenen Stärken
- Vertrauen in Leistungsbereitschaft des Teams
- Referenzobjekt bei Ausschreibungen neuer Objekte
- Synergieeffekte: Erfahrungen im Bistro dienen der GV

35 Jahre



Wir gratulieren!



Mit Sicherheit ...



... eine gute Wahl



Ihr Partner der
Gemeinschaftsverpflegung

Uferstraße 73a - 45881 Gelsenkirchen
www.akkaelteam.de / info@akkaelteam.de

Zufriedene Kunden sind unser Markenzeichen

Suma

Herzlichen Glückwunsch!
Diversey gratuliert L&D zum 35-jährigen Bestehen.

Alles aus einer Hand: Chemie, Maschinen, Geräte und Beratung. Diversey ist seit über 30 Jahren Partner von L&D. Mit genau aufeinander abgestimmten Systemlösungen unterstützen wir Sie für beste Reinigungsergebnisse.

Höchste Zeit, dass wir uns treffen.

Diversey Deutschland GmbH & Co. oHG
Tel: 0621/8757-0 • Fax: 0621/8757-8266
info.de@diversey.com
www.diversey.com

Diversey
for a cleaner, healthier future™



Punto Italiano: Frische Pizza gehört zum täglichen Standard. Das Angebot finden die Gäste auch unter www.studio478.de

fiel. Aufgrund der Höhe des Raumes konnte der Einbau einer Galerie mit zusätzlichen 70 Sitzplätzen und Blick auf das große Eingangsfenster und die Gründerzeitarchitektur der gegenüberliegenden Gebäude realisiert werden. Die Ausgabetheke, die in einem Halbval konzipiert wurde, bietet heute echten Marktcharakter mit

- Suppenstation
- Griddleplatte bzw. zwei Induktionswoks inkl. Hochleistungsabzugsvorrichtung
- klassischer Ausgabe
- Pizzastation mit Ceranfeld
- klassischer Kaltausgabe für das Vorspeisen- und Dessertangebot
- Salatbar.

Das Getränkeangebot wird durch einen Sichtkühlschrank sowie über eine Zapftheke bereitgehalten. In der Mit-

te des gesamten Raumes und von allen Seiten zugänglich befindet sich eine Segafredo-Kaffeebar, die von der Kassiererin mitbedient werden kann. Hier werden original italienische und frisch zubereitete Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato und Espresso sowie ausgewählte Muffins oder Brownies angeboten.

Nach dem Vorbild eines Mitarbeiter-tickets bzw. -vouchers stellt eine Vielzahl von Unternehmen einen Zuschuss in Höhe von 0,80 € bis 3,25 € pro Person und Arbeitstag zur Verfügung, der ausschließlich in dem Bistro im Studio 478 eingelöst werden kann. Mit diesem Zuschuss benötigt der Gast lediglich 1,25 € bzw. 3,70 €, um ein frisch zubereitetes Tellergericht zu genießen. „Somit liegen wir in einem Preissegment, das mit der

„Die Preise sind mit denen in anderen Betrieben vergleichbar.“

Beate Merchel

„normalen“ Betriebsgastronomie durchaus vergleichbar ist“, erklärt Objektleiterin Beate Merchel.

Der Sitzplatzbereich wurde mit den verschiedensten Tischen und Stühlen ausgestattet, um eine lebendige Atmosphäre zu kreieren. Preuß kommentiert: „In unmittelbarer Nähe zur Segafredo-Kaffeebar haben wir einen kleinen Chill-out-Bereich mit niedrigen Sesseln und kleinen Beistelltischen eingerichtet.“ Daran anschließend sind Barhocker mit Hochtischen in Massivholz (helle Eiche) eingesetzt worden. Eine Sitzbank an der Stirnseite des Raumes lockert die Bestuhlung auf – verschiedene Sitzebenen. Der Rückgabebereich wurde mit einem Geschirrkarussell ausgestattet, um auf Tabletrückgabe-Wagen verzichten zu können und dem Team in der Spülküche ohne lange Wege die Möglichkeit zu bieten, direkt auf das schmutzige Geschirr zugreifen zu können. Bei der Auswahl des Ge-

schirrs wurde vom klassischen runden Teller abgewichen. Stattdessen kommen ausschließlich dreieckige Teller und ovale Mittelteller zum Einsatz. Dazu passt ein hochwertiges Besteck. **Leicht und mediterran.** Das Angebot besteht aus drei täglich wechselnden Gerichten, die frisch in unserer Küche bzw. vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Am Pizza Counter „Punto Italiano“ wird auf Gästewunsch jede Pizza individuell belegt und frisch gebacken – in wenigen Minuten ist die Wunschpizza zubereitet. In der kurzen Wartezeit (ca. 4 Minuten) können sich die Gäste an der Salatbar, der Suppenstation oder der Getränkezapfanlage bedienen.

Sollte die Backzeit der Pizza einmal etwas länger dauern, wird sie von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auch gerne zum Tisch gebracht. Die Pizzen eignen sich ebenfalls für die Mitnahme ins Büro oder nach Hause. „Wir setzen auf Qualität und verkaufen, was unseren Gästen Spaß bereitet“, sagt Jürgen Hinterweller, Projektleiter des Bistros im Studio 478. Einen aktuellen Speisenplan für die aktuelle Woche finden die Gäste auf der eigens für das Bistro konzipierten Website www.studio478.de. Preuß: Für den Außer-Haus-Verzehr wurde ein vielseitiges Take-away-Angebot entwickelt, z. B. Obstbecher zum Mitnehmen, köstliche Wraps, verschieden belegte Brötchen, italienische Brotspezialitäten, Bagels oder Sandwiches, Salate mit verschiedenen Toppings oder auch der beliebte Coffee to go.

Ursprünglich plante L & D eine Auslastung mit einer täglichen Anzahl von ca. 300 Essensteilnehmern. Preuß erfreut: „Unsere Erwartungen wurden jedoch so weit übertroffen, dass wir täglich aufs Neue an unsere Grenzen stoßen. Mit nun täglich über 400 Essensteilnehmern haben wir bereits einen fünfmaligen Stuhlschlag pro Tag erreicht.“

Smi

Bistro im Studio 478, Köln

Eröffnung	Ende 2007
Projektleiter	Jürgen Hinterweller
Investition	1,1 Mio. €
Besonderheit	öffentlich
tägliches Angebot	Tagessuppe, 2 Tagesgerichte (4,50/5,50 €), 1 Aktionsgericht (6,85 €), Punto Italiano, Salatbar
Sitzplätze	120 (3-facher Stuhlschlag)
Essen pro Tag	350 - 400
Bon pro Gast	5,30 € - 6,00 €
Umsatz /Jahr	460.000 € in 2009
Öffnungszeiten	10.30 bis 16.00 Uhr
Planung	K + P Consulting
Internet	www.studio478.de



Henning Broscheit GmbH



Wir gratulieren zum 35. Jubiläum!

Henning Broscheit GmbH · Alexanderstr. 55 · 45472 Mülheim an der Ruhr · www.broscheit.de

Café
FUTURE.net

cafe-future.net
ist die offene B2B
Online-Plattform
der Fachzeitschriften
gv-praxis,
food service und
FoodServiceEurope &
Middle East und ist
damit das umfassende
und führende Infor-
mationsangebot im
Außer-Haus-Markt.
Besuchen Sie uns im
Internet:
www.cafe-future.net



35 Jahre L&D

Wir gratulieren
zum Jubiläum und
wünschen weiterhin
viel Erfolg!

Uwe Pick
Bäckerei Heisters
Viehtrift 31
51147 Köln
Tel. 02203/966100

FLEISCHWAREN

Coluni

...für Qualität bekannt.

Wir gratulieren



zum Betriebsjubiläum

Wähle einen Beruf, den du liebst,
und du brauchst keinen Tag in deinem Leben
mehr zu arbeiten.

(Konfuzius)

Auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit



Starke Partner an der Seite

Für einen erfolgreichen Caterer stehen die Gäste immer an erster Stelle. Gleich danach kommen die Geschäftspartner in der Industrie. Ihre Produkte und Dienstleistungen tragen entscheidend zum Wohl der Gäste bei. L + D-Partner haben das Wort.



Franz Schwaiger, Geschäftsführer Segafredo Zanetti Deutschland, München:

Heute sind Marken stark, wenn Sie authentisch sind und Qualität leben. Nur so besteht man heute auf umkämpften Märkten. 35 Jahre L & D und 20 Jahre Segafredo in Deutschland sind anschauliche Beweise für die Richtigkeit unserer Philosophie. Umso mehr in einem Markt, der so von Trends durchgeschüttelt wird wie die Gastronomie.



Bernd Römer, Verkaufsleiter Nord-West Diversey, Mannheim: Wir freuen uns, L&D zu seinem 35-jährigen Bestehen gratulieren zu dürfen. Die über 30-jährige Zusammenarbeit steht für eine erfolgreiche, konstruktive und faire Partnerschaft. Die persönliche Komponente wird dabei großgeschrieben:

Wir reden bei L & D nicht mit Funktionen, sondern mit Menschen. Dieser persönliche Kontakt unterstützt einmal mehr die sehr gute Teamarbeit mit L & D. Wir freuen uns darauf, auch in Zukunft ein Partner für optimale Reinigungslösungen zu sein.

Thorsten Bruckmann, Geschäftsführer Henning Broscheit, Mülheim/Ruhr: Als Frischelieferant der L & D GmbH gratulieren wir herzlich zum 35-jährigen Bestehen. Wir bedanken uns für die stets gute Zusammenarbeit und wünschen weiterhin viel Erfolg.



Nina-Jasmin Palmen, Geschäftsführung B&P Services, Köln: Qualität ist immer das wichtigste Kriterium für den Erfolg, aber nie das einzige. Was darüber hinaus zählt, sind Hingabe für seinen Beruf und der Dienstleistungsgedanke, der sich bei L & D in einer sehr persönlichen und individuellen Beratung und Betreuung widerspiegelt, sowohl im Kunden- als auch im Lieferantenverhältnis. Wir freuen uns, auf eine lange und sehr angenehme, aber auch persönliche Geschäftsbeziehung zurückblicken zu dürfen.

Antje Bäumer, Key Account Manager Food, Nestlé Professional, Frankfurt: Es macht großen Spaß,

mit L & D zu arbeiten. Die Art dieses engagierten und erfolgreichen Caterers, der in ganz unterschiedlichen Segmenten vertreten ist, bedeutet für mich als Vertreterin des präferierten Industriepartners von L & D die Kombination von geschäftlichem Erfolg und persönlicher Freude. Das Unternehmen ist durch seine Mitarbeiter und deren Einstellung ein fairer Partner. Wir gratulieren ganz herzlich – und freuen uns auf die nächsten 35 Jahre!



Ludger Becker, Prokurist A+K Kälte Team, Gelsenkirchen: Ein solcher Ehrentag beweist, dass sich Ihre Tugenden, umgesetzt in der „persönlichen Gastronomie“ gegenüber den Kunden selbst in einer schnelllebigen vom Profit determinierten Gesellschaft auszahlen. Wir begrüßen Ihren Erfolg insbesondere, da unsere Unternehmenspolitik vergleichbar ausgerichtet ist, denn auch wir engagieren uns stets für die Bedürfnisse unserer

Kunden. Für die Zukunft wünschen wir allen Mitwirkenden des Unternehmens weiterhin so viel Kreativität.

Ralf Neubert, Geschäftsführer Jacobs Professional, Bremen:

Als proaktiver Heißgetränkenspezialist blicken wir auf eine langjährige, erfolgreiche und vertrauensvolle Partnerschaft mit L & D zurück. In unserer Geschäftsbeziehung legen wir vorausschauend und verantwortungsbewusst besonderes Augenmerk auf nachhaltige Entwicklung – in unserem Produktportfolio ebenso wie in unserer Kunden-Zusammenarbeit. Wir wünschen dem Unternehmen für die Zukunft, dass es sich weiter so erfolgreich in einem schwierigen Markt behauptet.



Josef Stöckle, Verkaufsleiter Edna International, Zusmarshausen:

Wir sind stolz mit einem Partner wie L & D zusammenzuarbeiten. Wir sind überzeugt, dass dieser aufgrund seiner hohen Qualitätsstandards, seinen Kunden nur das Beste serviert. Unsere stetig wachsende Geschäftsbeziehung und die enge Zusammenarbeit zeigen sich vor allem in unserem gemeinsamen Ziel, nur hochwertige und vor allem innovative Produkte anzubieten.



Stefan Colmi, Fleischwaren Colmi, Urbar bei Koblenz:

L & D ist für uns seit Jahrzehnten ein zuverlässiger und vertrauensvoller Geschäftspartner. Die Zusammenarbeit fußt auf höchsten gemeinsamen Werten: Qualität, Service und Kompetenz. Durch ein hohes Maß an Flexibilität, Weitblick sowie große Einsatzbereitschaft und Engagement ist das Unternehmen auf dem Markt der Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr wegzudenken.



www.baker-pommeroy.de

sagt **Danke** für
die hervorragende
Zusammenarbeit

Qualität ist immer das wichtigste Kriterium für den Erfolg, aber nie das einzige. Was darüber hinaus zählt, sind Hingabe für seinen Beruf und der Dienstleistungsgedanke, der sich bei L&D in einer sehr persönlichen und individuellen Beratung und Betreuung widerspiegelt.

Und da wir hier dieselbe Sprache sprechen, blicken wir mit Freude auf eine langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit zurück.

Wir gratulieren L&D zum 35jährigen Jubiläum und wünschen weiterhin jede Menge „genussreichen“ Erfolg.

Guter Geschmack verbindet



www.jacobs-professional.de

Auch Ihre Gäste verbinden heute mit dem Wort „Kaffeegenuss“ mehr als das pure Geschmackserlebnis. Darum setzen wir uns für den nachhaltigen Kaffeeanbau ein und bieten unseren professionellen Kunden aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ein komplettes Sortiment hochwertiger Kaffees von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen an, die für diese ganz besondere Verbindung stehen: Genießen und Gutes tun!