



© Genuss & Harmonie

## „Unser Ziel: Vorreiter sein“

Frische Küche, regionaler Einkauf, Vielfalt. Seit 25 Jahren lässt sich Genuss & Harmonie-Schöpfer Christian Hadrossek nicht von seinem Weg abbringen: Was zählt, ist Qualität. Vom Mut, konsequent zu sein.

**H**err Hadrossek, Sie haben das Qualitätsversprechen von Genuss & Harmonie kontinuierlich hochgeschraubt.

**Christian Hadrossek:** Wir haben es uns von Anfang an zur Aufgabe gemacht, Marktführer in puncto Qualität und Service zu werden. Daran haben wir unser Qualitätsversprechen definiert und stetig weiterentwickelt. Ein qualitativ hochwertiger Warenkorb und eine hohe Fachkraftquote sind dabei die Grundpfeiler unserer gastronomischen Leistung.

**Wie positioniert man sich konstant nach oben?**

Ein solches Ziel erreicht man nicht allein. Wichtig auf diesem Weg sind genauso Kunden, die den gleichen Wert

auf Qualität und Gastgebertum legen. Unsere Zielgruppe sind Unternehmen, die ihre Mitarbeiter gesund verpflegt wissen wollen und gemeinsam mit uns regionale Partnerschaften und Lieferanten unterstützen. Wir beteiligen uns nicht an Ausschreibungen, die nach wirtschaftlichen Kriterien aufgebaut sind, wo der Preis den Zuschlag bestimmt.

**Ist die allgemeine Entwicklung mit Ihnen?**

In den letzten Jahren haben wir davon profitiert, dass der Fokus unserer Kunden – mehr als noch vor 10 Jahren – auf einem hohen Qualitätsniveau liegt. Früher lautete das Motto eher „Geiz ist geil“. Heute suchen unsere Kunden eine nachhaltige, transparente und hochwertige Gastro-

mie für ihr Haus. Sie wünschen sich einen Cateringpartner, der die Qualität eines Restaurants auf den Teller bringt. Mit solchen Partnern können wir uns als Unternehmen weiter nach oben positionieren und so für beide Parteien eine Win-Win-Situation schaffen.

### Welche Wege zu neuen Kunden sind Ihre erfolgreichsten?

Eine Auszeichnung wie die „Beste Kantine Deutschlands“ im Food & Health-Wettbewerb ist natürlich ein Sahnehäubchen für einen Caterer. Davon profitieren wir zum Beispiel auch bei der Neukunden-Akquise. Diese mediale Präsenz macht Unternehmen auf uns aufmerksam, die sich gastronomisch neu aufstellen wollen. Doch gilt umgekehrt auch, dass der Kunde eine solche Auszeichnung nutzen kann, um neue Talente für sein eigenes Unternehmen zu werben und gute Mitarbeiter stärker an sich zu binden.

Daran sieht man einmal mehr: Eine moderne, zukunftsweisende Betriebsgastronomie lebt von der partnerschaftlichen Zusammenarbeit beider Seiten. Verfolgen sie dieselbe Strategie und pflegen eine identische Sichtweise auf die hauseigene Gastronomie und den großen Mehrwert, den sie für Unternehmen und Mitarbeiter bietet, führt das für beide Partner zum nachhaltigen Erfolg.

Je frischer  
desto besser:  
Kräutergarten  
für die Frische-  
macher bei  
Premium-Kunde  
Adidas in  
Herzogenaurach.



© Thomas Fedra



FRAGEN SIE JETZT  
NACH UNSEREM  
TESTANGEBOT!

## Melitta® INSIGHTS: „Kaffee? Läuft!“

Mit unserem neuen Digital-Angebot **Melitta® INSIGHTS** nehmen Sie Ihre Kaffeemaschinen und Ihr Kaffeegeschäft wann und wo Sie wollen **online** in den Blick. Sie haben Zugriff auf aktuelle Informationen, können unnötigen Stillstand vermeiden, starke und schwache Zeiten, Tops und Flops Ihres Angebots erkennen und neue Potentiale erschließen.

**Wir sind für Sie da!**

Tel. + 49 571 50 49 0

E-Mail: [professional@melitta.de](mailto:professional@melitta.de) [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)

® Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe.





© Thomas Fedra

Frische, Ästhetik, Geschmack. Der Star im Rampenlicht ist das Produkt.

**„Love fresh – Eat Local“ heißt es in Ihrem Heidelberger Foodstore. Die Frischemacher-DNA?**

Mit dem Frischemacher Foodstore stellen wir uns zum ersten Mal den Herausforderungen einer öffentlichen Gastronomie. Im Unterschied zum relativ bekannten Publikum in Betrieben, zeigt sich ein anderes Gäste-Klientel. Das ist für uns extrem spannend. Heidelberg ist sehr touristisch geprägt, und wir versuchen, unser Foodstore-Konzept Touristen, Studenten und Heidelbergern nahezubringen. Gewiss ist diese Art der Gastronomie derzeit besonders betroffen und wird auch kurzfristig kein Normal-Niveau erreichen, aber wir werden die Marktlage weiterhin beobachten.

**Ihr Showroom für potenzielle Kunden?**

Natürlich haben uns interessierte Kunden dort schon besucht. Und wir konnten die ein oder andere Erkenntnis,

**„Kulinarik und Service sind auf gehobenem Restaurant-Niveau.“**

Erfahrung und Rezeptur aus dem Foodstore ableiten und für unsere Betriebsrestaurants und Kaffeebars nutzen. Generell jedoch hat der Foodstore ein eigenes Konzept und ist nicht mit einer klassischen Betriebsgastronomie zu vergleichen. Für potenzielle Kunden haben wir andere Referenzen in petto.

**Thema Fachkräfte. Qualität und Frische erreicht man nur mit exzellentem Personal. Welche Recruiting-Wege sind die besten?**

Genuss & Harmonie bringt durch seine Qualitätsphilosophie sowohl Kulinarik als auch Service auf gehobenem Restaurant-Niveau mit mitarbeiterfreundlichen Arbeitsbedingungen in Einklang. So darf ein Koch bei uns tatsächlich noch Koch sein und das bei einer Arbeitszeit von Montag bis Freitag von 6 bis 15 Uhr – Freizeit garantiert! Das zieht gelerntes und erfahrenes Fachpersonal an. Doch



Selbst kreierte Pâtisserie-Schmankerln – fürs Auge und den Gaumen.

© Thomas Fedra

ruhen wir uns bei den Frischemachern darauf längst nicht aus.

### **Welche Rezepte machen Appetit auf einen Job bei Genuss & Harmonie?**

Wir setzen auf einen breiten Mix an zielgruppenspezifischen Recruiting-Kanälen. Zudem ist unser Bewerbungsprozess schnell und transparent. Wir verzichten beispielsweise schon seit Jahren auf das klassische Bewerbungsschreiben. Im Mittelpunkt steht der Kandidat als Mensch, auf den wir individuell und persönlich eingehen. Dies fängt beim Erstkontakt über unseren Chat an – hinter dem, und das möchten wir betonen, kein Chatbot steckt, sondern einer unserer Kollegen. Im fortgeschrittenen Prozess öffnen wir unsere Küchentüren und bieten über alle Stellen hinweg einen Schnuppertag an. So lernt der Kandidat Genuss & Harmonie hautnah kennen, schließlich haben wir nichts zu verstecken.

### **Prozesseffizienz ist ein entscheidender wirtschaftlicher Erfolgsfaktor, wenn Qualität Prio 1 ist. Wie bilden Sie den Regional-Fokus in der Warenwirtschaft ab?**

Die digitale Transformation hindert uns nicht, regional und saisonal einzukaufen. Ganz im Gegenteil. Wir verschlanken Bestellprozesse und entlasten die Restaurants damit administrativ. Zusammen mit der GenussApp sichert die digitale Warenwirtschaft Qualität und Erfolg nachhaltig.

### **„Als Regionalisten agieren die Restaurants autark vor Ort.“**

Als „Regionalisten“ achten wir bei der Sortimentsgestaltung sehr stark auf saisonalen und regionalen Warenbezug. Alle Restaurants agieren autark und erstellen im Rahmen unserer Kulinarikstandards eigenständig ihre Speisepläne. Das ist unser Credo! Über das Warenwirtschaftssystem stellen wir jedem Restaurant eine Vielfalt möglicher Warenbezüge bereit. Unsere Teams können via Webshop ihre Wunschwaren bestellen und müssen nicht mit unterschiedlichen Partnern Liefertermine vereinbaren. Genuss & Harmonie vereint genau die Erfolgsfaktoren, die zur Gesamtstrategie des Unternehmens passen, gepaart mit kompromissloser Frische und konsequenter kulinarischer Umsetzung für unsere Kunden.

### **Nennen Sie uns ein paar Beispiele für Ihren Frische-Einkauf als Basis konsequent hoher Qualität?**

Unsere Essige und Öle liefert eine familiengeführte Bio-Manufaktur. Unser Geflügel durfte gut doppelt so lange leben wie herkömmliche Masthühner. Das Futter baut der Züchter hauptsächlich selbst an. Wir verwenden ausschließlich Mehl vom Typ 550 aus einer Mühle, die zu 90 Prozent regionales Getreide verarbeitet. All diese Details zählen auf unser Ziel ein, qualitativer Vorreiter im Business-Catering zu sein.

*Die Fragen stellte Frauke Brodkorb-Kettenbach*

# ICH VERWENDE PEGGYS, WEIL ICH NATÜRLICH VERANTWORTUNG FÜR DAS WOHL MEINER GÄSTE ÜBERNEHME.

ALLE VORTEILE  
FÜR DIE  
GEMEINSCHAFTS-  
GASTRONOMIE:  
[care.eipro.de](https://care.eipro.de)



PEGGYS von EIPRO:  
pasteurisierte Eier für sichere, natürliche  
Eigerichte ohne Abstriche. Wenn es um  
hochwertige und kreative Eiprodukte geht, ist  
EIPRO seit 30 Jahren Ihr Qualitätsgarant.