



Köstliche Verführung für alle Sinne: So wird die Mittagspause zum Genusslebnis

Foto: Eberhardt Catering 9125 Tage verbinden Michael Eberhardt mit seiner Berufung rund um Küche, Kochen und Catering. 25 Jahre, die wie im Flug vergingen, von denen der gelernte Koch aber jeden einzelnen Tag intensiv erlebt hat. „Jeden Tag mit Leidenschaft!“ lautet auch heute das Motto für ihn und sein Team, das mittlerweile aus rund 180 engagierten Mitarbeitern besteht. 11 Betriebsrestaurants, darunter die Staatskanzlei und die Handwerkskammer in Düsseldorf sowie das Commundo Tagungshotel in Neuss, betreibt die Michael Eberhardt Catering GmbH schwerpunktmäßig in NRW. 80 Schulen und Kindertagesstätten sowie 8 Senioreneinrichtungen profitieren von seiner Leidenschaft für gesunde, frische Produkte und abwechslungsreiche Gerichte. Viele zufriedene Kunden zählt das bio-zertifizierte Unternehmen auch im Bereich Eventcatering & Partyservice.

Was macht den Dienstleister so erfolgreich?

Michael Eberhardt: „Unsere hohe Verantwortung dem Gast gegenüber. Ob Schüler, Angestellter oder Bewohner eines Seniorenheims – wir kochen stets frisch, verzichten auf Fertigprodukte und Zusatzstoffe und sorgen für ein einladendes Ambiente, in dem Essen einfach Spaß macht.“ Suppen, Saucen und Fleischgerichte werden nur aus hochwertigen, überwiegend biologischen und regionalen Produkten hergestellt. Eine Schule und acht Senioreneinrichtungen betreut Eberhardt mittlerweile mit Hilfe des „rollenden Restaurants“. Nach dem Cook & Chill-Verfahren werden in speziellen Speisenwagen Menüs vor Ort schonend regeneriert und vor den Augen des Gastes appetitlich auf dem Teller portioniert. Neben der hohen Qualität der Speisen bedeutet dieser Service auch eine enorme logistische Erleichterung für den Kooperationspartner.

Was ist anders an einem Familienunternehmen?

„Ich denke, das hat viel mit Wertschätzung zu tun, den Kunden, aber auch den eige-

25 Jahre Michael Eberhardt Catering

9125 Tage – und jeden Tag mit Leidenschaft!

nen Mitarbeitern gegenüber, die in der Regel langjährig mit unserem Unternehmen verbunden sind. Meine Frau, meine Tochter, mein Schwiegersohn und meine engsten Vertrauten leben jeden Tag leidenschaftlich die Firmenphilosophie und engagieren sich überdurchschnittlich für unser gemeinsames Ziel: die Zufriedenheit unserer Gäste.“

Welchen Herausforderungen stellen Sie sich in den nächsten Jahren?

„Ob Care-Markt, Betriebsrestaurant oder Schule – sicherlich ist eine Optimierung der Logistik und Kosteneffizienz durch innovative Verpflegungssysteme erforderlich. Noch wichtiger aber ist es für uns, dem Gast Lust auf gesundes Essen zu machen, über den Gaumen, die Augen und z.B. über Kochaktionen in Schulen und Betrie-



Ein starkes Team: Michael Eberhardt, seine Frau Britta und Tochter Daniela engagieren sich im Familienunternehmen

ben. Unser Schulcatering ist bereits bio-zertifiziert und auch sonst setzen wir beim Einkauf so weit als möglich auf regionale Produkte.“

Die Schützen wissen das zu schätzen,
denn Schützenfest ist leider schon ausgebucht:

Schlemmen auf der schönsten Sonnenterrasse im Rosengarten Neuss

Reservieren Sie Ihren Platz!



RESTAURANT
& CATERING

Mühlenstraße 27 · 41460 Neuss
Telefon: 0 21 31 - 27 36 91
E-Mail: info@essenz-neuss.de

www.essenz-neuss.de