

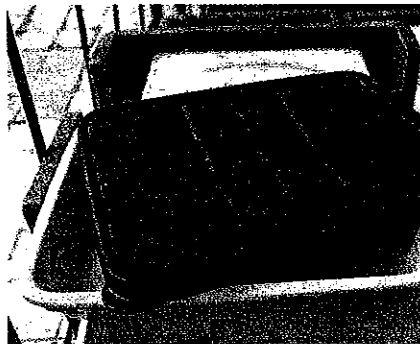
# Aus der Praxis

## Sicher ans Ziel

In 20 Jahren hat sich das mittelständische Cateringunternehmen Michael Eberhardt Restaurantbetriebe im Großraum Gelsenkirchen, Düsseldorf, Wuppertal, Duisburg und Hagen einen Namen gemacht. Das Spektrum reicht dabei von der Bewirtschaftung des commando Tagungshotels der Deutschen Telekom über die Mitarbeiterverpflegung des Finanzamts Mitte in Düsseldorf bis hin zur Kita- und Schulverpflegung in Gelsenkirchen. Ein Event- und Partyservice mit Erfahrung in der Bewirtung von bis zu 1 500 Gästen sowie ein mobiler Mittagstisch gehören ebenso zum breiten Angebotsspektrum.

### Familienbetrieb

Der Inhaber und Gründer ist Michael Eberhardt, gebürtiger Franke, den es beruflich an Rhein und Ruhr verschlagen hat. Nach mehreren Stationen in der Hotelgastronomie und beim Caterer Eurest beschloss er 1989, sich



Porzellanschalen mit Gummideckel für »anspruchsvollere« Gäste.

selbstständig zu machen. Heute produzieren drei Großküchen mit 200 Mitarbeitern in Neuss, Wuppertal und Bottrop zusammen 4 000 Essen. „Wir legen sehr viel Wert auf die Eigenproduktion. Unsere hochmotivierten Köche geben sich täglich enorm viel Mühe, für unsere Gäste ein vielfältiges Angebot zu zubereiten“, erklärt Michael Eberhardt. Sein Bruder Andreas Eberhardt leitet die Großküche in Wuppertal und kann diesen Anspruch nur bestätigen: „Seit einem Jahr produzieren wir im Cook-&-Chill-Verfahren. Wir achten dabei sehr genau darauf, dass die Rezepturen eingehalten werden, damit unsere Kunden eine gleichbleibende Qualität erhalten.“



FOTOS: LONCARTIC

Die heruntergekühlten Gerichte werden in GN-Aluschalen verpackt.

### In Kisten zum Gast

Das Essen wird in der Regel einen Tag vorher zubereitet und in GN-Aluschalen verpackt. Danach wird es in Schnellkühlern innerhalb von 90 Minuten auf 4 °C heruntergekühlt und gelagert. Einen Tag später erfolgt dann die Kommissionierung. Für den Transport nutzt das Unternehmen die Produkte des Unternehmens thermohäuser.

aber wir müssen uns keine Sorgen machen, wenn es länger dauert. Zudem sind die Boxen HACCP-gesamt, geruchsneutral und stabil“, ergänzt er. Nach der Rückkehr kommen sie zum Reinigen einfach in die Spülmaschine. Für anspruchsvollere Gäste, wie ein Internat, wird das Essen in Porzellanschalen mit Gummideckel ausgeliefert.

### Michael Eberhardt:

„Wir haben bei uns 500 bis 600 EPP-Transportboxen im Umlauf. In denen werden die Aluschalen zu unseren Kunden transportiert und dort im Kombidämpfer regeneriert.“

„Wir schätzen an thermohäuser die enorme Flexibilität. Wenn wir zum Beispiel kurzfristig noch eine Kita mehr beliefern, haben wir innerhalb von wenigen Tagen neue Boxen“, erläutert der Geschäftsführer. Zugleich habe er Sicherheit und eine »durchgehende Kühlkette« bis zum Kunden. „Zwar ist das Essen in der Regel nur 20 bis 30 Minuten unterwegs,

### Köner in der Küche

Das Thema gesunde Ernährung im Allgemeinen sowie Ernährungserziehung für Kinder und Schüler im Speziellen liegt dem Vollblutkoch Michael Eberhardt sehr am Herzen. Seinen Gästen, egal ob alt oder jung, will er den ursprünglichen Geschmack von Speisen wieder vermitteln. Von seinen zwölf Köchen erwartet er Engagement und Kreativität. „Ich bin unheimlich stolz, wenn ich sehe, was sich meine Leute immer wieder einfallen lassen“, lobt er sein Team.

Acht Lehrlinge bildet er aus. „Ein Koch, der zu mir kommt, muss vor allem Herz haben“, lautet sein Anforderungsprofil. Der Chef macht es seinen Mitarbeitern vor: „Wenn Not am Mann ist, ziehe ich meine Kochjacke über und helfe mit“.

lon ●