

Fragen an Michael Eberhardt, Inhaber der Michael Eberhardt Catering GmbH (Neuss):


INTERVIEW

Michael Eberhardt
in seinem
Betriebsrestaurant
im Commundo
Tagungshotel.
(Fo. uk)

NRM: Eine der von Ihnen betriebenen Schulmensen ist soeben bio-zertifiziert worden. Was bedeutet das konkret?

Michael Eberhardt: Sichtbar, dass wir in unserer Speisekarte auch komplette Gerichte als „bio“ deklarieren dürfen. Praktisch, dass wir bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung hohe Kriterien erfüllen. Das geht bis hin zum Gewürz und den Soßen, die wir mit allen Komponenten selber erstellen. Wichtig ist, dass ein Bio-Essen (in den Schulen) kindgerecht, attraktiv und schmackhaft sein muss. Letzteres gilt natürlich auch für den Business-Bereich, wo wir z.B. mit Frontcooking frische, „gesunde“ Essen anbieten. Auch hier werden wir unsere Betriebsrestaurants nach und nach bio-zertifizieren lassen.

NRM: Was ist bei der Zubereitung eines „gesunden“ Essens zu beachten?

Michael Eberhardt: Neben dem bereits erwähnten Einkauf und der Zubereitung vor allem der Erhalt nicht nur des Geschmacks, sondern auch der Vitamine und Vitalstoffe. In den Schulmensen wenden wir das schonende Cook & Chill-Verfahren an. Das vorgegarte Essen wird mit Hilfe einer Schnellkühlung auf 4 Grad Temperatur gesenkt, ausgeliefert und vor Ort in den Öfen der Mensen frisch fertig gestellt. Wo komplette Menüs (z.B. bei Seminaren) gewünscht sind, werden diese kurz vor der Auslieferung gekocht; so beträgt die Standzeit inklusive der Anfahrt bei allen Speisen höchstens 45 Minuten. Für die Köche in unseren Restaurants ist es eine Kunst und Herausforderung, Chargen weise Essen zu kochen, um den Bedarf über 2 bis 3 Stunden immer wieder frisch zu decken, ohne dass für die Besucher lange Wartezeiten entstehen oder die Qualität leidet. Auch legen wir Wert darauf, Lebensmittel so zu kombinieren oder anzureichern, dass sie bekömmlich sind, z.B. mit Pfeffer oder Kümmel.

NRM: Was sollte der Besucher bei der Auswahl einer Kantine oder eines Caterers beachten?

Michael Eberhardt: Die Hygiene des Restaurants und die optische Attraktivität des Essens sollten selbstverständlich sein. Zu beachten ist, ob z.B. der Jahreszeit entsprechende Gemüse verwendet werden, ob frisch

vor Ort gekocht wird, ob es eine gute Auswahl an Salaten gibt. Die Resonanz/der Besuch an sich spricht dann schon für das Maß an Qualität.

NRM: Und worauf sollte ein Unternehmen bei der Auswahl eines Caterers für sein Betriebsrestaurant achten?

Michael Eberhardt: Ob der Inhaber (ich bin gelernter Koch) seinen Beruf aus echter Hingabe ausführt, ob die Identifikation innerhalb des Teams stimmt und natürlich, ob die Produkte und Speisen zu den Mitarbeitern (Büroarbeit, körperliche Arbeit?) passen.

NRM: Die Mitarbeiter eines Unternehmens wünschen sich – gerade im Rahmen der täglichen Verpflegung – Erlebnisse und Abwechslung.

Michael Eberhardt: Genau. Um die Attraktivität des Speisenangebotes dauerhaft zu gewährleisten, bereichern wir den Speisenplan regelmäßig durch internationale und saisonale Spezialitätentage wie „Lachs Days“, „Wildwechsel“ oder „Spargelzeit“. Diese Aktionen schmücken wir dann mit entsprechendem Dekorationsmaterial und passenden Zusatzartikeln. Denn Essen spricht auch die Seele und das Auge an. In den Schulen wecken wir die Lust der Kids am Essen, beziehen sie aktiv mit ein, z.B. durch „Burger bauen“ Gemüse-Kennenlernstage oder Grillen.

NRM: Können Sie Trends in der Catering-Branche benennen?

Michael Eberhardt: Im Veranstaltungsbereich entsprechen unsere Angebote dem Trend hin zum dynamischen, sportlichen und gesunden Lifestyle. Überhaupt werden häufig „leichte“ Speisen favorisiert, um vom Essen nicht müde zu werden. Gewünscht ist hier und dort Unterhaltung im Restaurant, Abwechslung, Aktionen, die Abstand von der Arbeit ermöglichen. Zu beachten ist auch der Trend zu Gemeinschaftserlebnissen wie Kochen mit Gästen. Die im TV beliebten Kochshows zeigen, wie sehr Kochen und Essen als Genuss und soziale Komponente betrachtet werden.



URWERBUNG-ETC. DE



Jeden Tag mit Leidenschaft

**Wir lieben gutes Essen
Denn guter Geschmack ist
das Ergebnis erstklassiger Qualität!**

**Seit über 20 Jahren
Zuverlässig, flexibel und innovativ**

Hier essen Sie gesund 
Frische Produkte für Betriebs catering,
Schul- und Kindergartenverpflegung

**Wo immer Sie mögen
Eventcatering & Partyservice**

**Sprechen Sie uns an,
wir beraten Sie gerne!**



Michael Eberhardt Catering GmbH
Humboldtstr. 2 · 41468 Neuss
Telefon 02131 / 70 15 43
www.catering-eberhardt.de