



EINBLICKE

SCHOKOLADENMUSEUM IN KÖLN

INTERVIEW MIT OLIVER DIAZ

Geschäftsführer

Schokoladenmuseum Gastronomie GmbH | Köln

Was waren Ihre Gründe für eine Zusammenarbeit mit Sander?

„Im Zuge unserer Expansionspolitik übernahmen wir vor einigen Jahren das Café Funkhaus am Wallrafplatz hier in Köln. Das Kernproblem war, dass der Vorbesitzer keine Küchenkonzession besaß, wir somit kein umfangreiches Gastronomieprogramm anbieten konnten. Auf der Suche nach einer Lösung stießen wir eher zufällig auf Sander.

„Durch die Sortimentsvielfalt und Portionierbarkeit der Sander-Produkte schaffen wir es, in der nur 12 Quadratmeter großen Küche an einem Samstag über 450 Gerichte zuzubereiten und zu servieren!“

Daraus entwickelte sich dann eine langjährige Zusammenarbeit, die sich nicht nur auf das Café Funkhaus beschränkt. Rund 40 Prozent eines jeden Buffets bei

den 270 Abendveranstaltungen pro Jahr im Schokoladenmuseum kommen heute aus Wiebelsheim.“

Mit welcher Lösung arbeitet das Café Funkhaus heute?

„Nach einer Vorbereitungszeit von über zehn Monaten, unzähligen Verkostungen und einer hohen Überzeugungsarbeit bei unseren Köchen bieten wir heute rund 20 À la Carte-Gerichte an – vom Frühstück bis zum Abendessen.

Allerdings keine Vier-Gänge-Menüs am weiß gedeckten Tisch, sondern regionale und bodenständige Küche. Durch die Sortimentsvielfalt und Portionierbarkeit der Sander-Produkte schaffen wir es, in der nur 12 Quadratmeter großen Küche an einem Samstag über 450 Gerichte zuzubereiten und zu servieren. Dabei haben wir keinen Koch vor Ort, sondern im Schnitt maximal drei Küchenmitarbeiter pro Schicht. Was uns besonders freut: Das Café Funkhaus belegt heute auf einer großen und bekannten Online-Plattform auf der Basis von Gäste-Bewertungen Platz 17 von rund

1.800 Gaststätten und Restaurants in Köln. Darauf sind wir sehr stolz!“

„Kein Koch vor Ort, sondern im Schnitt maximal drei Küchenmitarbeiter pro Schicht.“

Wie kam es zu der weiteren Zusammenarbeit im Schokoladenmuseum?

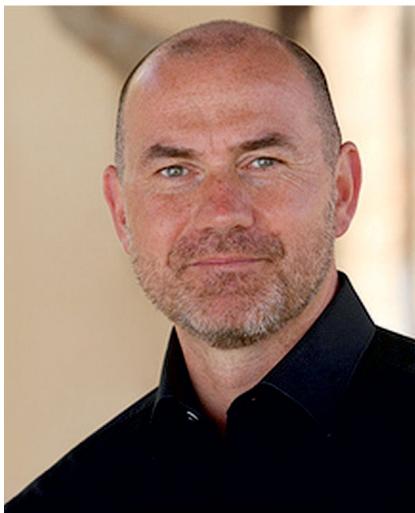
„Trotz einer hervorragenden Pâtisserie bei Sander bereiten wir unsere Kuchen- und Schokoladenspeisen selbst zu. Da wir aber ein sehr attraktiver Veranstaltungsort in Köln sind, organisieren wir im Jahr rund 270 meist am Abend stattfindende Veranstaltungen mit Buffet. Für unser Mitarbeiter-Sommerfest mussten wir ein Buffet für 200 Gäste vorbereiten. Aufgrund von Zeit- und Personalmangel und der Überlegung, dass die Küche auch mitfeiern sollte, entschieden sich unsere Köche, wichtige Buffetprodukte für diesen Abend über Sander abzudecken. Das hat hervorragend geklappt. Daraus

entwickelte sich eine langjährige Zusammenarbeit auch für unseren Buffetbereich.“

„Personalkosten in der Küche um rund 14 Prozent gesenkt.“

Welche Vorteile sehen Sie bei der Nutzung von Sander-Produkten?

„Ganz sicherlich sind es Kostenaspekte und der reduzierte Personaleinsatz in der Küche. Köln ist ein Markt, wo wir kaum qualifiziertes Personal finden können. Mit Müh und Not haben wir im letzten Jahr einen Auszubildenden für unseren Küchenbereich einstellen können. Allein im Café Funkhaus haben wir unsere Personalkosten in der Küche um rund 14 Prozent senken können. Und auch im Buffetbereich sparen wir vor allem Zeit. Um ein Buffet für 200 Gäste richtig vorzubereiten, arbeiten sechs bis acht Köche mindestens einen Tag lang an den Vorbereitungen. Mit Sander-Produkten sind es oftmals – je nach Buffetwunsch – zwei Köche



Oliver Diaz, Geschäftsführer

mit einem Zeitbedarf von vielleicht zwei Stunden. Unsere Köche hatten im Vorfeld ganz sicher viele Zweifel. Ein Besuch in den Frische-Manufakturen in Wiebelsheim änderte allerdings ihre eher kritische Einstellung. Denn dort wird von echten Menschen eben auch richtig gekocht, wie in der eigenen Küche. Heute ist die Akzeptanz von Sander-Produkten bei unseren Mitarbeitern gleichbleibend hoch.“

Was sind Ihre größten Herausforderungen in der Zukunft?

„Ganz klar: Mitarbeiter in der Gastronomie. Die Zahl der Bewerbungen für die Küche sinkt rapide, gerade im Ausbildungsbereich. Wir haben nur einen Auszubildenden einstellen können, weil einfach keine Bewerbungen eingingen. Fachkräfte sind kaum noch zu finden. Deshalb ist der Einsatz von Sander-Produkten, gerade durch ihre Produktvielfalt und einfache Zubereitung, die optimale Lösung, um personal- und kosteneffektiv agieren zu können. Die Speisenzubereitung muss nicht durch einen Koch mit langjähriger Erfahrung erfolgen, sondern kann auch von eher ungelerten Kräften durchgeführt werden. Die Gastronomie allgemein wird sich zusehends einer Kosten- und Personalsituation stellen müssen, wo gerade im Küchenbereich neue Konzepte eingesetzt werden müssen. Das haben wir bereits getan und wir sind sehr zufrieden damit.“



Im Café Funkhaus werden am Tag bis zu 450 Gäste mit Sander-Produkten bewirtet.