

## PRESSEINFORMATION

Oktober 2014

Interview mit Geschäftsleiter Frank Raufer

### **20 Jahre Dorfner Catering**

Mit Erfahrung und Know-how: Seit nunmehr 20 Jahren ist Dorfner Catering Einrichtungen in ganz Deutschland ein zuverlässiger Ansprechpartner, wenn es um die gesunde Gemeinschaftsverpflegung geht. Im Interview spricht Geschäftsleiter Frank Raufer, der seit 1997 in dem Nürnberger Unternehmen beschäftigt ist, über die Veränderungen der Branche in den vergangenen Jahren, die Herausforderung, neue Auszubildende zu finden, und die Zukunft des Unternehmens.

#### **Dorfner – viele verbinden damit nur die Gebäudereinigung. Wie kommt ein solches Unternehmen dazu, einen Catering-Geschäftsbereich zu eröffnen?**

Das hat der Markt angeregt. Von vielen Seiten wurde der „Rundumversorger“ gewünscht. Die Idee war also nicht ganz neu. Andere Länder haben es vorgemacht – die USA zum Beispiel oder Frankreich. Es war nicht ganz einfach, den neuen Geschäftsbereich zu etablieren. All die Reinigungskunden mussten erst überzeugt werden, dass Dorfner auch kochen kann. Durch ein schlüssiges Catering-Konzept haben wir dann eineinhalb Jahre nach der Unternehmensgründung den ersten Kunden bekommen: die Landesgewerbeanstalt Bayern in Nürnberg, die heute als TÜV Rheinland noch auf uns als ihren Catering-Dienstleister vertraut.

#### **Wenn man die Branche an sich betrachtet: In den vergangenen 20 Jahren hat sich sicher viel verändert, oder?**

Von der Umsatzsteuer, zu der es immer wieder neue Vorgaben gibt, bis hin zu den Hygienebestimmungen – die Rahmenbedingungen haben sich in den vergangenen Jahren immer wieder mal geändert und erweitert. Zudem sind Kunden deutlich anspruchsvoller geworden. Anfang der 90er Jahre ließ man sich als Auftraggeber noch viel versprechen und wurde dann leider manchmal enttäuscht. Daraus haben die Entscheider gelernt. Inzwischen wird bei der Wahl des Dienstleisters viel genauer hingeschaut. Wir stehen dieser Entwicklung sehr positiv gegenüber. Der Kunde muss anspruchsvoll sein und Wert auf höchste Qualität und Verlässlichkeit legen. Für uns ist das eine Herausforderung, die wir gerne annehmen.

#### **Ein Betriebsrestaurant aus dem Jahr 1994 und eines aus dem Jahr 2014 – wo sind die Unterschiede?**

Vor 20 Jahren genügten im Betriebsrestaurant Currywurst, Schnitzel, Pommes und Co. für die Mittagsverpflegung. Heute gibt es Fitness-Counter und Pasta-Station, regionale Produkte statt Tiefkühlkost, Angebote für Veganer und Vegetarier. Das alles ist natürlich nur die Reaktion auf die veränderten Essgewohnheiten unserer Gäste. Die Menschen legen zunehmend mehr Wert auf eine qualitativ hochwertige, gesunde und ausgewogene Ernährung. Auch die Saisonalität und Regionalität spielt immer mehr eine Rolle. Alledem tragen wir natürlich Rechnung.

Mit der geforderten Frische des Essens ist auch ein gewisses Maß an Schnelligkeit gefragt. Die „Verkehrswege“ vom Kochen zum Gast auf den Teller sind deshalb heute viel effizienter gestaltet als noch vor 20 Jahren. Und die Technik ist ausgereifter. Das Heiß- und Kalthalten nimmt man inzwischen sehr viel ernster als früher. Zudem wird es immer wichtiger, den Mitarbeitern einen gesunden Arbeitsplatz zu bieten. Ergonomie ist auch in der Küche ein Thema.

**Wer solche Arbeitsbedingungen bietet, sollte doch eigentlich keine Schwierigkeiten haben, Nachwuchs zu finden.**

Im Gegenteil! Und das, obwohl der Beruf wie kaum ein anderer derzeit permanent in den Medien vertreten ist. Man denke an all die Kochsendungen und Bühnenshows, an all die bekannten Starköche, die mit ihrer Leidenschaft für die Branche stetig in der Öffentlichkeit stehen. Aber das Interesse an der Ausbildung ist in den vergangenen Jahren leider drastisch gesunken. Nicht nur im Cateringbereich, sondern auch in der Gastronomie. Und wer sich wirklich für den Beruf interessiert, der sucht sich seinen Ausbildungsbetrieb selbst aus. Dabei fällt die Entscheidung meist auf die renommierten Hotels und Restaurants. Hier hat man schließlich einen nirgends sonst gebotenen Einblick in die Vielfalt der Speisen aus aller Welt.

**Was würde denn trotzdem für die Ausbildung im Cateringbereich sprechen?**

Wir bieten viel geregeltere Arbeitszeiten. Außerdem ist die Beschäftigung in einem Cateringunternehmen sehr viel planbarer und kontinuierlicher. Schließlich weiß man immer ziemlich genau, für wie viele Personen gekocht werden soll. Interessant sind sicherlich auch die vielen verschiedenen Bereiche, die man bei uns durchlaufen kann. Von Krankenhaus und Rehaklinik über Senioreneinrichtung und Betriebsrestaurant bis hin zum Kindergarten – während man bei einer Ausbildung im Restaurant in der Regel während der gesamten Lehrzeit nur in einer Küche steht, kann man sich bei uns ausprobieren und seinen Horizont immer wieder erweitern. Und: Bei Eignung ist die Übernahme in unserem Unternehmen nahezu garantiert.

**Das klingt nach guten Zukunftsaussichten. Welche Herausforderungen werden denn in den nächsten 20 Jahren zu bewältigen sein?**

Wir müssen den Spagat zwischen der Wirtschaftlichkeit und den stetig steigenden Ansprüchen der Kunden schaffen. Die Preisschraube wird immer weiter angezogen, gleichzeitig steigen die Kosten für Personal und Wareneinsatz. Zudem müssen wir von Jahr zu Jahr mehr Auflagen erfüllen und natürlich den Wünschen des Kunden gerecht werden. Aufgabe wird es außerdem sein, den Markt im Blick zu behalten, laufend zu agieren und auf die Bedürfnisse zu reagieren. Das Gesundheitsbewusstsein zum Beispiel wird in Zukunft noch weiter steigen.

**Zu guter Letzt: Was unterscheidet Dorfner Catering von der Konkurrenz?**

Zunächst einmal ist das wohl unsere Unkompliziertheit. Die Dorfner Gruppe ist ein Familienunternehmen und diese Struktur erlaubt uns ein hohes Maß an Schnelligkeit und an Beweglichkeit. Unsere Mitarbeiter haben viele Entscheidungsspielräume, was es deutlich leichter macht, beim Kunden schnell zu reagieren. Dann ist es sicherlich auch unsere Bereitschaft auf Kunden und deren Bedürfnisse einzugehen. Wir trauen uns auch dort, wo andere das Eis als zu dünn erachten, und stehen dem Kunden als ständiger Ansprechpartner zur Seite. Dafür schätzt man Dorfner Catering.



Bildunterschrift:

Frank Raufer ist Geschäftsführer von Dorfner Catering. Im Interview erzählt er von den Veränderungen der vergangenen Jahre und den Herausforderungen für die Zukunft.

Foto: Dorfner Catering



### **Kurzprofil Dorfner Gruppe**

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 226 Millionen Euro im Jahr 2013 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt mehr als 10.000 Mitarbeiter in Krankenhäusern, Kliniken, Senioren- und Pflegeheimen sowie Verwaltungen und Unternehmen. Das Leistungsspektrum umfasst die drei Geschäftsfelder **Gebäudereinigung** mit den Spezialgebieten Reinraumreinigung und Zentrale Sterilgutversorgung, **Catering** für die Segmente Kliniken, Seniorenheime und Betriebsrestaurants sowie **Gebäudemanagement**, zu dem Wirtschafts-, Wartungs- und Instandhaltungs- sowie Sicherheitsdienste zählen. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird.

### **Weitere Informationen:**

Dorfner menü Catering-Service +  
Organisations GmbH & Co. KG  
Meike Ertl  
Willstätterstraße 73  
D-90449 Nürnberg  
Telefon +49(0)911-6802-250  
Telefax +49(0)911-6802-255  
E-Mail [mertl@dorfner-gruppe.de](mailto:mertl@dorfner-gruppe.de)

### **Medienservice:**

KONTEXT public relations GmbH  
Ina Niederlich  
Melli-Beese-Straße 19  
D-90768 Fürth  
Telefon +49(0)911-97478-0  
Telefax +49(0)911-97478-10  
E-Mail: [info@kontext.com](mailto:info@kontext.com)