



Presseinformation  
Juni 2019

Dorfner Catering feiert 25. Geburtstag

## **Täglich werden mehr als 30.000 Menschen in Deutschland und Österreich auf hohem Niveau versorgt**

*Wichtige Säule der Dorfner Gruppe – Mit über 250 Millionen Euro Umsatz und über 11.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gehört das Unternehmen zu den führenden Dienstleistern der Branche – Qualität ist oberstes Gebot.*

Nürnberg – „Die Querdenker aus Franken“ – so hatte ein Fachmagazin vor einigen Jahren einmal einen Artikel über die Dorfner Gruppe überschrieben. Querdenker, weil es der Gebäudedienstleister immer wieder geschafft hat, mit eigenwilligen Ideen und innovativen Konzepten gegen den Strom zu schwimmen und die Branche zu überraschen. Eine der „Überraschungen“ feiert in diesem Jahr ihren 25. Geburtstag. Ein Vierteljahrhundert ist es her, dass das Unternehmen, das seine Wurzeln in der klassischen Gebäudereinigung hat, entschieden hatte, auch zu kochen. „Was heute nicht mehr unüblich ist“, sagt Peter Engelbrecht, Gesamtgeschäftsführer der Dorfner Gruppe, „war damals doch eher ungewöhnlich. Entsprechend positiv überrascht reagierten viele Weggefährten.“

### **Weitsichtige Entscheidung**

Die Entscheidung aus dem Jahr 1994, ein zweites Standbein aufzubauen, hat sich zweieinhalb Jahrzehnte danach als sehr weitsichtig erwiesen. Dorfner Catering ist zu einem sehr erfolgreichen Unternehmensbereich der heutigen Dorfner Gruppe geworden. Mit 46,6 Millionen Euro Umsatz und über 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im abgelaufenen Geschäftsjahr 2018 gehört das Unternehmen zu den führenden Catering-



Dienstleistern in Deutschland. Vor allem im Care-Markt, also im Bereich von Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen, hat sich Dorfner einen sehr guten Ruf erworben. Heute versorgt Dorfner Catering in 43 Kliniken, 15 Cafeterien, 41 Senioreneinrichtungen, 21 Betriebsrestaurants und 12 Hochschulen, Schulen und Kitas täglich insgesamt mehr als 30.000 Gäste.

### **Qualität als Kompass**

Wer Geschäftsleiter Frank Raufer nach den Gründen für die erfolgreiche Geschäftsentwicklung fragt, erhält eine prompte und klare Antwort. „Ganz klar unser Qualitätsanspruch und unsere Mitarbeiterorientierung“, sagt der 54-jährige gelernte Koch – und ergänzt: „Wir haben uns nie auf den in der Branche durchaus vorhandenen ruinösen Preiskampf eingelassen. Wir kochen, wann immer es möglich ist, frisch und vor Ort, in der Regel mit regionalen Produkten. Das ist unser Prinzip.“ Die Zertifizierungen nach der internationalen DIN-Norm und das RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ sind die konsequente Fortführung des eigenen Qualitätsanspruches.

Und das immer in einem intensiven und individuellen Austausch mit den Kunden. Diese schätzen vor allem, dass die Mitarbeiter von Dorfner Catering sprichwörtlich „über den Tellerrand“ schauen. Bestes Beispiel sind die von den eigenen Spezialisten entwickelten Ernährungskonzepte für Reha-Kliniken, Senioreneinrichtungen und Betriebsrestaurants. Frank Raufer: „Diese Praxisleitfäden unterstützen nicht nur unsere Mitarbeiter in der Küche, sie geben auch dem Pflegepersonal und den Angehörigen wichtige Hilfestellungen bei allen Fragen rund um die richtige Ernährung.“

### **Hochwasser und WM: spektakuläre Einsätze**

An spektakulären Einsätzen hat es in der Unternehmensgeschichte von Dorfner Catering nicht gemangelt. Frank Raufer kann sich noch sehr gut an das Jahrhundert-Hochwasser im Jahr 2002 an der Elbe erinnern.



Damals war mit der Fachhochschule Meißen nicht nur ein von Dorfner betreuter Kunde betroffen, sondern in weiten Teilen Sachsens herrschte der Ausnahmezustand. Das Dorfner-Team übernahm in diesen Wochen die Versorgung der Evakuierten und verpflegte viele der Hilfskräfte. Vier Jahre später, während des Sommermärchens der Fußball-Weltmeisterschaft, war man für das leibliche Wohl der polizeilichen Einsatzkräfte in Berlin verantwortlich. Peter Engelbrecht rückblickend: „Eine ganz besondere Herausforderung hatten wir auch 2007 zu meistern, als wir aus unserer Großküche in Flensburg eine Notfallversorgung für das Klinikum in Fulda organisieren durften. Allein die Logistik war damals eine wahre Meisterleistung.“

#### **Erweiterte Geschäftsfelder**

Für die Zukunft sieht der Geschäftsleiter das Unternehmen gut gerüstet: „Wir haben immer wieder neue Pfade beschritten und unsere Geschäftsfelder erweitert“. Im Jahr 2012 hat das Unternehmen der Dorfner Gruppe mit der Marke „libertas“ ein Premiumangebot geschaffen und ist in den öffentlichen Gastronomiebereich eingestiegen. In der Uferstadt in Fürth betreibt man beispielsweise seit 2016 eine Cafebar und ein Restaurant mit Konferenzbewirtung und Sonderveranstaltungen. Gleichzeitig wurde der Consulting-Sektor ausgebaut und die Aktivitäten im Nachbarland Österreich deutlich intensiviert. Frank Rauber gibt sich bestimmt: „Wir werden unser Wachstum fortsetzen, aber immer unserer Qualitäts- und Mitarbeiterphilosophie treu bleiben. Das ist ein Versprechen.“

[4800 Zeichen]



*Frank Raufer, Geschäftsführer von Dorfner Catering, ist selbst gelernter Koch/Küchenmeister und seit 1997 im Unternehmen. Sein persönlicher Werdegang ist eng mit dem von Dorfner Catering verknüpft.*



*Jahrhundertflut im August 2002: Dorfner Catering übernimmt die Verpflegung von Helfern und Evakuierten in Meißen. Tag für Tag verlassen Tausende von warmen Speisen und Verpflegungsbeuteln die Küche der Fachhochschule.*

*Alle Bilder in hoher Auflösung zum Download sowie ein Videointerview von Dorfner Gruppe-Gesamtgeschäftsführer Peter Engelbrecht und Dorfner Catering-Geschäftsführer Frank Raufer finden Sie hier:*

*<https://www.dorfner-gruppe.de/25-jahre-dorfner-catering>*





**Über die Dorfner Gruppe:**

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 258 Millionen Euro im Jahr 2018 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Traditionsunternehmen beschäftigt über 11.350 Mitarbeiter in den vier Geschäftsfeldern Gebäudemanagement, Gebäudereinigung, Catering und Servicemanagement. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird. Weitere Informationen unter [www.dorfner-gruppe.de](http://www.dorfner-gruppe.de) oder telefonisch unter 0911-6802-0.

**Weitere Informationen:**

Dorfner Gruppe  
Willstätterstraße 71  
D-90449 Nürnberg  
Telefon 0911 - 6802 - 0  
E-Mail: [Info@dorfner-gruppe.de](mailto:Info@dorfner-gruppe.de)  
[www.dorfner-gruppe.de](http://www.dorfner-gruppe.de)

**Medienservice:**

KONTEXT public relations GmbH  
Melli-Beese-Straße 19  
D-90768 Fürth  
Telefon 0911 - 97478 - 0  
E-Mail: [info@kontext.com](mailto:info@kontext.com)  
[www.kontext.com](http://www.kontext.com)