



## A&Z Foodmanufaktur: den Kunden zuerst mit Worten überzeugen

Die A&Z Foodmanufaktur aus Bergheim betreibt 16 Kantinen und setzt dabei auf regionale Produkte. Das ist nicht immer einfach, meinen die Geschäftsführer Michael Haupt und Ralf Mandt, doch mit einer guten Strategie durchaus machbar. Entscheidend ist für sie dabei die Kommunikation mit den Gästen.

„Als Betreiber einer Kantine sollte man immer eines bedenken: Zuerst muss ich die Kunden mit Worten überzeugen. Nur so locke ich sie in meine Kantine. Geschmack und Optik sind dann im nächsten Schritt wichtig“, erzählt Michael Haupt. Daher bieten die 16 Kantinen der A&Z Foodmanufaktur auch nicht einfach nur Spargel im Frühsommer und Kartoffeln oder Kohlgerichte im Herbst an. Vielmehr machen sie die Gerichte den Gästen durch besondere Aktionen schmackhaft, etwa „Die tolle Knolle – alles rund um die Kartoffel“.

### Getrennte Küchen, individuelle Speisepläne, gemeinsames Konzept

Um nachhaltig wirtschaften zu können, bestellen die Kantinen mit ihren zusammen rund 110 Beschäftigten ihre Lebensmittel gemeinsam bei über zehn Lieferanten. Fleisch liefert unter anderem eine Metzgerei aus dem Westerwald. Ein Teil der Backwaren kommt inzwischen von der Bäckerei Heisters aus Troisdorf, die die beiden Geschäftsführer über den Marktplatz des 100 Kantinen-Programms gefunden haben. Obst und Gemüse stammen von verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben, die höchstens 50 Kilometer entfernt liegen.

Was auf den Teller kommt, bestimmen die Kantinen jeweils eigenständig. Das heißt jedoch nicht, dass die Küchenchefs sich nicht untereinander austauschen. Alle vier Wochen treffen sie sich, sprechen über Rezepte oder Probleme und beratschlagen, wie das regionale Küchenkonzept noch besser umgesetzt werden kann. Mehr Kommunikation würde sich die A&Z als Mitbegründerin der Regionalbewegung NRW auch von anderen Kantinen und den Landwirten vor Ort wünschen. „Nur wenn wir Brücken schlagen zwischen großen Gemeinschaftsverpflegungen und kleinen landwirtschaftlichen Betrieben vor Ort, können wir uns gegenseitig unterstützen“, sagen die Geschäftsführer. Das sei aber nur möglich, wenn man miteinander spreche und enger zusammenarbeite. »

### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:  
**4.500 Portionen**

Zielgruppe:  
**Business**

Anzahl Lieferanten:  
**über zehn**

Öffentlicher Zugang zur Kantine:  
**teilweise**

### Regionalität bedeutet für uns ...

„Als regional eingesetzte Lebensmittel definieren wir Ware von Lieferanten, die aus dem Umkreis (bis zu 50 Kilometer) unseres Einzugsgebiets stammen.“

### Kontakt:

**A&Z Foodmanufaktur GmbH**  
Herr Michael Haupt, Herr Ralf Mandt  
Blumenstr. 15  
50126 Bergheim

## Kantinen betrieben durch **A&Z Foodmanufaktur GmbH**

- » Betriebsrestaurant in der **Agentur für Arbeit Düsseldorf**
- » Betriebsrestaurant im **Bundesamt für Familie und zivilgesellschaftliche Aufgaben**
- » Betriebsrestaurant im **Bank-Verlag**
- » Betriebsrestaurant im **Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte**
- » Betriebsrestaurant in der **Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung**
- » Betriebsrestaurant im **Bundesministerium für Bildung und Forschung**
- » Betriebsrestaurant im **Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend**
- » Betriebsrestaurant im **Bundesministerium für Wirtschaft und Energie**
- » Betriebsrestaurant **Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung**
- » Betriebsrestaurant im **Bundesverwaltungsamt Köln**
- » Betriebsrestaurant in der **Continental Krankenversicherung a.G.**
- » Betriebsrestaurant im **Deutschen Zentrum für Neurodegenerative Erkrankungen e.V.**
- » Cafeteria des **Flocert**
- » Betriebsrestaurant im **Fraunhofer Institutszentrum**
- » Betriebsrestaurant im **Max-Planck-Institut für Pflanzenzüchtungsforschung**
- » Betriebsrestaurant im **Gemeinschaftsstudio WDR und Phoenix**

