



Zum Jubiläum kamen viele Besucher.

Foto: Mathea-Litke

LEHMANN'S GASTRONOMIE

Matadore der Schulverpflegung

Am 11. Juli 2015 feierte Lehmann's Gastronomie Jubiläum. Das Unternehmen hat in den vergangenen 10 Jahren Großes für den Kinder- und Schulverpflegungsmarkt geleistet.

Das Familienunternehmen Lehmann's Gastronomie mit den geschäftsführenden Gesellschaftern Günther und Stefan Lehmann steht heute für 6.000 Essen Kinder- und Schulverpflegung täglich, für exzellente, mehrfach ausgezeichnete Qualität, für die weltweit erste Online-Zentralküche mit höchstem Hygienestandard in Bonn-Dransdorf und optimierte reine Außerhausverpflegung.

Das Unternehmen fing klein an. Obwohl Senior Günther Lehmann beim Start von Lehmann's Gastronomie bereits zwei Kitas verpflegte, war damals Seniorenverpflegung Kernkompetenz, begleitet von diversen Caterings. Die Eltern der Kita-Kinder brachten 2006 alles ins Rollen: Sie fragten bei Lehmann's Gastronomie an, ob sie die neue OGS (offene Ganztagschule mit ganzheitlichem Bildungsanspruch) beliefern möchten. Sohn Stefan Lehmann hatte etwa zeitgleich sein Studium zum Verpflegungsbetriebswirt aufgenommen und seine Studienarbeit über Schulverpflegung verfasst. „Eine ideale Kombination“, beurteilt er die damalige Ausgangslage.

Vater Lehmann war zum Gründungszeitpunkt bereits seit 25 Jahren Küchenleiter des Bonner Seniorenheims St. Paulus in Bonn-Endenich (150 Essen) und fest entschlossen, sich mit dem Schritt in die Selbstständigkeit gegen aufkommende Outsour-



Kinder sind Lehmann's Haupt-Zielgruppe und bildeten auch den Mittelpunkt der Jubiläumsfeier.

Fotos: Mathea-Litke

cing-Tendenzen zu wenden. Mit der Übernahme der Küche als Externer sicherte er sein Team aus sieben Mitarbeitern und sich selbst ab.

Schon vor dieser Entscheidung hatte Sohn Stefan einen eigenen Karriereweg begonnen und nach seiner Ausbildung zum Systemgastronom eine Eventagentur gegründet. Seinen Sohn mit ins Lehmann's-Gastronomie-Boot zu nehmen, bot sich nicht nur an, sondern barg auch ein interessantes Entwicklungspotenzial. Schließlich kooperierten sie

geschäftlich bereits seit drei Jahren erfolgreich im Eventcatering und wollten dies ausbauen.

Basis der Vater-und-Sohn-Geschäftsbeziehung ist ein großes Vertrauensverhältnis und eine klare Gliederung der Aufgabenbereiche: Günther Lehmann verantwortet als Food- bzw. Gastronomie-Chef den Einkauf sowie die Speiseplanung und -produktion. Stefan Lehmanns Metier ist der Non-Food-Bereich mit der gesamten Verwaltung – vom Personal über Buchhaltung, Logistik bis zum Marketing.

Aufgrund der längst überschrittenen Kapazitätsgrenze (2.000 Essen) in der Seniorenheim-Küche waren 2008 die Würfel für den Neubau einer Zentralküche in Bonn-Dransdorf gefallen, die 2010 mit 4.000 Essen Kapazität in Betrieb ging. 2012 endete die Zusammenarbeit mit dem Seniorenheim, und die Kernkompetenz wurde auf Schulverpflegung verlegt.

Stefan Lehmann: „Schon ein Jahr nach Einzug in unsere neue Zentralküche hatten wir erneut unsere Kapazitätsgrenze erreicht. Mit einer derartigen Nachfrage hatten wir nicht gerechnet. Mittlerweile sind es 6.000 Essen, im gesamten Unternehmen sogar 8.000 Essen und 160 Mitarbeiter, sodass wir jährlich an- und umbauen, um die Kapazitäten zu optimieren.“ Kürzlich erwarben sie das Grundstück auf der anderen Straßenseite für den Bau einer weiteren Küche. „Ich würde gern für unsere unterschiedlichen Zielgruppen in verschiedenen Küchen produzieren“, bekannt Stefan Lehmann.

Das rasante Wachstum innerhalb der letzten zehn Jahre basiere, so die beiden Geschäftsführer, nicht zuletzt auf einer ausgesprochen glücklichen Mitarbeiter-Auswahl, auf das Hinzuziehen externer Berater (Markenstrategen, Betriebspsychologen und weiteren Fachleuten) und natürlich auf ihrem eigenen grenzenlosen und leidenschaftlichen Einsatz, Tag für Tag.

STEFAN UND GÜNTHER LEHMANN IM GESPRÄCH

„Leidenschaft zum Essen treibt uns an“



Stefan und Günther Lehmann

Herr Günther Lehmann, mit welcher Vision entstand vor gut 10 Jahren Ihr Entschluss, sich selbstständig zu machen?

welcher Entwicklung möchten Sie im Schulverpflegungsmarkt beitragen?

Nach 25 Jahren sah ich im Seniorenheim beruflich nur noch in der Selbstständigkeit eine gute und realisierbare Chance, gemeinsam mit meinem Sohn.

Herr Stefan Lehmann, wann stand für Sie fest, mit Ihrem Vater gemeinsam diese Selbstständigkeit anzupacken?

Wir haben gelernt, dass jedes Kind, jeder Gast, jeder Kunde besonders ist und alle individuell bedient werden möchten. Deshalb ist eine gute Schulverpflegung auch nur regional und mit sehr engem Kundenkontakt möglich. So möchten wir zu einer besseren, gesünderen Verpflegung unserer Kinder beitragen. Kinder zu versorgen, ist eine große gesellschaftliche Verantwortung. Wir brauchen mehr Unternehmen, für die das eine Herzensangelegenheit ist. Wir arbeiten daran, mehr Wertschätzung und folglich mehr Geld für eine gute Ernährung unserer Kinder zu erhalten.

Die Idee hatten wir 2003. Zwei Jahre später war's dann so weit. Auch meine Frau hatte mich schon damals bei meiner Entscheidung bestärkt. Und ich bin sehr froh, dass sie mich bis heute bei all meinen Projekten und natürlich zu Hause sehr unterstützt.

Was bedeutet es Ihnen, diese Position im Markt für Schulverpflegung erreicht zu haben?

Auf welches Ihrer erreichten Ziele sind Sie besonders stolz?

Natürlich macht es uns stolz. Aber es ist auch sehr viel Arbeit. Wir stecken täglich voller Leidenschaft viele Stunden im Unternehmen. Hier können wir etwas bewegen und die Welt ein Stückchen verbessern, denn die Ernährung unserer Kinder ist so wichtig. Da sind wir doch gern Vorreiter und evtl. auch Vorbild für andere.

Auf unsere Kunden- und Lieferantenloyalität, unsere guten Mitarbeiter, unseren Neubau und auf alle unsere Auszeichnungen.

Gibt es etwas, das Sie von den Kindern gelernt haben? Und zu

Welcher Motor treibt Sie trotz des hohen Arbeitspensums an, und wie tanken Sie wieder auf?

Uns treibt die Leidenschaft zum Essen an. Wie wir den Motor wieder richtig aufgetankt bekommen, haben wir allerdings noch nicht herausgefunden. Die letzten zehn Jahre haben wirklich sehr viel Kraft gekostet.

Familien-Geburtstagsparty

Lehmann's Gastronomie lud zu Jubiläumsfeier und Tag der offenen Tür anlässlich ihres 10-jährigen Bestehens nach Bonn-Dransdorf.

Bilderbuchmäßiges Wetter, ein bestens präpariertes Firmengelände und der Einsatz aller Veranstaltungen trugen dazu bei, den Tag zu einem echten Familienfest zu machen. Die Kinder standen im Mittelpunkt beim zehnjährigen Jubiläum von Lehmann's Gastronomie: Den ganzen Tag über gab es Kinderschminken, Zauberer, Hüpfburg, Kinderkochen und Zirkusvorstellungen. Zudem hatten Schulkinder an einem Malwettbewerb teilgenommen, dessen Preisverleihung der stellvertretende Bür-



Die Kleinen setzten bestechend kreativ die Vorstellungen ihres eigenen Lieblingsessens um.

Fotos: Mathea-Litke

germeister übernommen hatte. Mit Pastazubereitungen, Kartoffel- und Gemüsepfannen sowie an der Grillstation des Bistros wurden Hunger und Durst gestillt. Barbara Fassbender, die Lehmann'sche Betriebsleiterin einer Schulmensa, erläuterte den Gästen die Gestaltung eines gesunden, kindgerechten und umsetzbaren Speiseplans. Auch die Zentralküche war zur Besichtigung freigegeben. Und Stefan Lehmann trug seine „Geschichte von Lehmann's und der Kinderernährung“ vor.

Was steht künftig an?

- Ausbau des Kerngeschäfts Schul-, Außerhaus- und Betriebsverpflegung
- Ausbau als Full-Service-Cateringunternehmen
- Bau neuer Büros im ehemaligen Eventraum (bereits in Gang)
- Bau eines Wintergartens zur Erweiterung des öffentlich zugänglichen Bistros mit aktuell über 100 Mittagessen/Tag
- Bau eines Lagers, Tiefkühlagers

- und weiterer Räume auf der gegenüberliegenden Straßenseite
- DGE-Zertifizierung in 2015
- weitere Zertifizierungen in den nächsten Jahren
- Ausbau der Eventabteilung, schon allein aufgrund der neuen Eventlocation Herrenhaus Buchholz

Trotz aller Pläne sähe man doch auch gern in eine Zukunft mit etwas mehr Freizeit, so die Inhaber.