



BCC Betriebsgastro Concept setzt auf einen regen Austausch

Angefangen hat es mit Spargel aus Bornheim. Inzwischen gibt es in den acht Kantinen der BCC Betriebsgastro Concept Catering aus Leverkusen in allen Produktgruppen regionale Lebensmittel. Möglich ist das, weil der Geschäftsführer Markus Dreimann viel kommuniziert – mit den Lieferanten, aber auch mit anderen Kantinen.

„Es funktioniert nicht, ausschließlich mit regionalen Lebensmitteln zu kochen, aber wir versuchen, nach und nach immer mehr regionale Produkte einzuführen“, sagt Markus Dreimann. Das klappt seiner Meinung nach von Jahr zu Jahr besser. Die Lieferanten haben sich inzwischen auf den wachsenden Bedarf an regionalen Lebensmitteln eingestellt und geben in ihren Angeboten und Lieferscheinen in der Regel an, woher die Produkte stammen.

Auch für gemeinsame Aktionen sind die Lieferanten immer häufiger zu haben. Selbst mit Großlieferanten BLF plant BCC immer wieder gemeinsame Kooperationen. Als nächstes stehen Hofführungen bei den Erzeugern an. Die Kantine verlost die Führungen unter den Gästen und der Lieferant organisiert die Besichtigungen auf den Partnerbetrieben.

Von kreativen Ideen profitieren alle

Neben der Kommunikation mit den Lieferanten und den Gästen hält Markus Dreimann es auch für wichtig, sich mit anderen Kantineleitern auszutauschen. „Wir sollten den Konkurrenzgedanken ausschalten und uns als Kollegen betrachten, die sich gegenseitig Tipps geben und Erfahrungen miteinander teilen“, sagt Markus Dreimann. So stößt er selbst immer wieder auf neue Ideen, die sein Konzept bereichern.

Außerdem empfiehlt er seinen Kollegen mit offenen Augen durch die Welt zu laufen – auch so käme man auf kreative Einfälle. Vor einem Supermarkt entdeckte er beispielweise einen regionalen Käsehersteller, den er ansprach und fragte, ob er an einer gemeinsamen Aktion Interesse hätte. Hatte er – und so entstand eine wunderbare Geschäftsbeziehung. Auf diese Weise findet Markus Dreimann immer wieder neue Ideen, von denen seine Kantine, das regionale Handwerk und schlussendlich auch die Gäste profitieren.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:

800 Portionen

Zielgruppe:

Business

Anzahl Lieferanten:

sechs bis zehn

Öffentlicher Zugang zur Kantine:

ja

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir setzen komplett auf NRW.“

Kantinen des BCC

- » Landes-Reit- und Fahrschule, Langenfeld
- » Mazda, Leverkusen
- » Emerson, Langenfeld
- » Tente, Wermelskirchen
- » Papyrus, Köln
- » Bundesanstalt für Straßenwesen, Bergisch Gladbach
- » Sprint, Köln
- » Toyota Deutschland, Köln

Kontakt:

BCC Betriebsgastro
Herr Markus Dreimann
Hitdorfer Straße 186
51371 Leverkusen