

## Projektreport H170901

## E-Center bekocht Mitarbeiter und die Kunden wollen mitessen

Der LEH wird in die Zange genommen und findet keine wirtschaftlich tragbaren Antworten auf Lieferservices, Systemgastronomie und Warenverderb. "Obwohl die Koch-Shows im Fernsehen täglich Werbung für uns Händler machen, funktionieren die gezeigten Rezepte zuhause nur selten," stellt der Betreiber eines E-Centers Daniel Hinze fest. "Und die Menschen möchten nicht stundenlang in der Küche stehen und nach dem Essen auch noch das Chaos

"Jetzt werde ich gastronomisch und verdiene schon ab täglich 10 frisch gekochten Essen gutes Geld."

Daniel Hinze, Inhaber E-Center, Naumburg

beseitigen." erklärt er die eher bescheidenen Erfolge trotz Millioneninvestitionen der großen Handelsketten. Ein Bekannter brachte ihn auf die Idee, küchenfertig vorbereitetes Essen zu anzubieten. Mit hunderten von Rezepten zum schnellen und fehlerfreien Kochen zuhause oder im Büro. Und anstatt Zusatzstoffe werden die frischen Lebensmittel aus dem Markt verwendet. Mit



anderen Worten: regionales und gesundes Convenience. Hinze holte sich die Konzeptentwickler für ein wirtschaftliches Frisch-Koch-Konzept in den Markt und veranstaltete für seine Mitarbeiter aus Backshop und Frischeabteilungen ein Koch-Event. Vor seinem anschließenden Urlaub beauftragte er die Kochspezialisten zusammen mit der Backshop-Leiterin einen 4-Wochen-Speiseplan



zu entwickeln und täglich mit den Rohstoffen aus dem Markt ein Mitarbeiteressen zu kochen. "Als erfahrene Hausfrau war es für mich undenkbar, zu meiner täglichen Arbeit nebenbei 20 Essen im Backshop zu kochen," war die Befürchtung der Mitarbeiterin. Als die Kunden die Mitarbeiteressen sahen, war der Gastro-Umsatz nicht mehr zu verhindern. Dank des ganzheitlichen Konzepts wird nach einem Umbau nicht mehr nur gekocht. Küchenfertige Rohstoffe in der Kühltheke und als Lieferservice sind die nächste Stufe bei Hinze. Ohne Kochausbildung.

## Faktencheck (2017)

Branche: Lebensmittel-Einzelhandel

Typ: Gastronomie

Schulung: 2 Tage

Fachlichkeit: keine Küchenausbildung