

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

SCHLARAFFENLAND

*Kulinarische Reise
mit Julia Komp*

INTERNORGA 2022

*Claudia Johannsen
im Interview*

WELTMEISTERLICH

Francesco Ialazzos Pizzateig

Im Fokus

GRÜNDEN IN DER PANDEMIE



Julia Komp



Offen für neue Wege

Schon vor der Gründung ihres Catering-Unternehmens Alliance Concept im Oktober 2020 haben die fünf Freunde Gunnar Martens, Daniel Moosmann, Martin Grassl, Najib El Jebari und Stefan Arnold viel Zeit miteinander verbracht. Gemeinsam lachen und Spaß haben – das ist ihnen auch als Firmenchefs wichtig. Martens beschreibt das Unternehmen mit Sitz im hessischen Steinbach als „Konzept-Caterer, der richtig gutes Essen für Events, Veranstaltungen und Betriebsrestaurants bietet.“ Gleichzeitig möchte man neue Wege gehen: „Zum Beispiel werden unsere Mahlzeiten frisch und mit derselben hohen Qualität 24/7 in einem Vollautomaten in umweltfreundlichen Mehrwegschalen bereitgestellt.“ Ausgewählt, bestellt, bezahlt und abgerechnet werde das Ganze über eine eigene App, so Moosmann. Ein Warenwirtschaftssystem rundet das Portfolio ab.

Mut bei der Unternehmensgründung sei zwar grundsätzlich ein großer Faktor, meint

Grassl. Aber: Wenn man von seiner Idee überzeugt ist, Spaß an dem hat, was man tut, und bereit ist, sich auch Unvorhersehbarem zu stellen, dann ist der Schritt, Mut zu fassen, nur noch ein kleiner.“ So gesehen sei Corona für die fünf Freunde sogar eine Chance gewesen: „Wir wollten nicht länger abwarten, wie wir aus dieser Zeit hervorgehen werden, sondern unsere Ziele selber setzen und sie mit vollem Engagement und Herzblut verfolgen.“

Wichtig seien zusätzlich zum Mut neben speziellen Fachkenntnissen vor allem eine enorme Einsatzbereitschaft sowie ein hohes Maß an Ideenreichtum und Kreativität. Das meint Moosmann und erläutert: „Das Gastrogewerbe ist hart umkämpft. Neue Konzepte sind gefragt. Themen wie Nachhaltigkeit, CO₂-Bilanz, Regionalität, Zutaten-Herkunft, aber nach wie vor auch Qualität sowie Originalität bei der Speisenzusammensetzung oder der Präsentation für den Gast – das alles rückt immer mehr

in den Vordergrund.“ Um sich von der Masse abzuheben und dauerhaft am Markt bestehen zu können, sei daher ein „Open Mind für neue Wege“ absolut erforderlich. Als größte Herausforderung bei der Gründung benennt El Jebari fehlende Planungssicherheit und zu viel Bürokratie sowie die Notwendigkeit, eine gute Geschäftsidee zu einem Produkt reifen zu lassen: einem Produkt, das mit den entsprechenden Plattformen kompatibel ist, gleichzeitig aber auch auf eine Nische trifft, von der aus es sich weiterentwickeln kann. Najib El Jebari: „Hier erfolgreich auf sich aufmerksam zu machen und dauerhaft eine Marke zu schaffen, das ist sicherlich eine der größten Hürden bei der Gründung eines Unternehmens.“

Belohnt werden die Gründer im Gastgewerbe aus Sicht von Stefan Arnold unter anderem mit der großen Bandbreite, die das Arbeiten in dieser Branche garantiere. Arnold erläutert: „Wir haben es hier täglich mit den unterschiedlichsten Menschen zu tun. Essen, als die natürlichste Selbstverständlichkeit der Welt, entschleunigt und verbindet gleichzeitig. Wir wollen Menschen zusammenführen, auf sie zugehen und sie in Sachen Essen und Genießen immer wieder überraschen – sei es rein auf der geschmacklichen Ebene, sei es durch die Innovationen, die dahinterstecken oder die erfolgreichen Auswirkungen für Gesundheit und Umwelt.“



Alliance Concept GmbH | Stettiner Straße 9 |
61449 Steinbach | www.alliance-concept.de