IM GESPRÄCH: MARTIN FRÜHAUF

„RAUM FÜR AUSTAUSCH UND IDEEN“

TANJA UND MARTIN FRÜHAUF: Gastgeber aus Leidenschaft

Martin Frühauf bekochte schon Kanzler Kohl, arbeitete in der Erlebnis-Gastronomie und in namhaften Restaurants. Zusammen mit seiner Frau Tanja führt er heute das Unternehmen Frühauf Genuss mit den Geschäftsfeldern Event Catering und Business Restaurants.

Martin Frühauf, Inhaber von Frühauf Genuss, über den Wert von Essen, Entspannung – und „Erfolgsrezepten“ ...

FRÜHAUF GENUSS!: Herr Frühauf, Sie kommen von der gehobenen Gastronomie und vom Premium Catering – aber Sie betreiben mittlerweile auch 12 und ab Dezember dann 13 Business Restaurants. Kulinarik und Gemeinschaftsverpflegung – passt das zusammen?

MARTIN FRÜHAUF: Ich weiß schon, worauf Sie hinauswollen: Die alte Leier vom Kantinen-Einheitsbrei – aber das ist wirklich nicht unsere Welt …

FRÜHAUF GENUSS!: Trotzdem, die Mitarbeiterverpflegung hat nicht den besten Ruf: „Möglichst billig, möglichst schnell!“ – das wären so die Assoziationen …

MARTIN FRÜHAUF: Ja, es gab die Ansicht, die Verpflegung der Belegschaft als reinen Kostenpunkt zu sehen, und entsprechend ging man an die Sache heran.

FRÜHAUF GENUSS!: Aber ist das denn falsch? Die Leute müssen nun mal satt sein. Das verursacht Kosten, also wird das entsprechend betriebswirtschaftlich geregelt.

MARTIN FRÜHAUF: Das ist viel zu kurzsichtig gedacht – und zum Glück ist man da schon längst weiter: In modernen Unternehmen wird das Betriebsrestaurant ganz anders gesehen – als Investition, die sich auszahlt.

FRÜHAUF GENUSS!: Das müssen Sie uns erklären…

MARTIN FRÜHAUF: Die Arbeitswelt hat sich verändert: Wir leben in einer Wissensgesellschaft, es geht um Innovationswettbewerb. Das setzt eigenverantwortliche, hoch qualifizierte Mitarbeiter voraus, die sich mit den Zielen des Unternehmens identifizieren. Denen man aber auch Raum geben muss, damit sie sich entfalten können. Ideen entstehen nicht am Fließband!

FRÜHAUF GENUSS!: Aber sie entstehen in der Kantine?!

» QUALITÄT, AMBIENTE, ABWECHSLUNG: DAS ZAHLT SICH AUS «

MARTIN FRÜHAUF: Ja, in gewisser Weise schon, zumindest kann das Management mit einem Betriebsrestaurant, das seinen Namen verdient, die Grundlage dafür schaffen, dass Innovationskultur gelebt werden kann.

FRÜHAUF GENUSS!: Und wie soll das aussehen?

MARTIN FRÜHAUF: Man muss für Lebensqualität sorgen! Gutes Essen, angenehmes Ambiente, Abwechslung. Schauen Sie sich unsere Business Restaurants an: Da gehen die Leute gerne hin, sie freuen sich drauf. Und sie gehen dort nicht nur mittags hin – sie frühstücken oder machen nachmittags eine Kaffeepause. Sie setzen sich da zusammen – auch, aber eben nicht nur, um Berufliches zu besprechen.

FRÜHAUF GENUSS!: Das Betriebsrestaurant als eine Art „Wohnzimmer“?

MARTIN FRÜHAUF: Genau: Das Betriebsrestaurant als Ort der Begegnung, als geschützter sozialer Raum, der für Entspannung sorgt, für Wohlbefinden, für gute Laune und vor allem für Austausch. Hier können die Mitarbeiter aufeinander zugehen, sie können miteinander reden. Sie entdecken neue Perspektiven, regen sich gegenseitig an – das ist der Weg, wie Ideen entstehen!

FRÜHAUF GENUSS!: Und die Entscheider ziehen da mit?

MARTIN FRÜHAUF: Oh ja, es hat sich viel verändert: Nehmen Sie allein die ganz Großen, Google, Facebook … was die ihren Leuten bieten, das ist fantastisch! Aber auch bei den modernen Unternehmen hier bei uns: Da wird nicht gespart – aus dem völlig richtigen Grund, dass hier Geld investiert wird, das auch wieder eine Rendite abwirft. Die Rundum-Wohlfühlatmosphäre zahlt sich aus: Zufriedene, entspannte und aufgeschlossene Mitarbeiter, die Raum zur Entfaltung haben – die bringen das, was Unternehmen in der heutigen Zeit brauchen: Ideen und Lösungen!

» ENTSPANNTER AUSTAUSCH UND GUTE LAUNE: DER WEG ZU NEUEN IDEEN «

FRÜHAUF GENUSS!: Das heißt also: Sie kochen in Ihren Business Restaurants sozusagen nach „Erfolgsrezept“?

MARTIN FRÜHAUF (lacht)**:** Ja, und nicht nur nach einem – es braucht ja schließlich Abwechslung! Aber im Ernst: Wir von Frühauf Genuss verstehen uns in allererster Linie als Gastgeber. Wir wollen unseren Gästen eine schöne Zeit verschaffen, das ist unser Ziel und unsere Leidenschaft. Und wenn sich das für unsere Partner in den Unternehmen auszahlt: Umso besser!

» WIR WOLLEN UNSEREN GÄSTEN EINE SCHÖNE ZEIT VERSCHAFFEN, DAS IST UNSER ZIEL UND UNSERE LEIDENSCHAFT «