

Stille Botschafter

Großküchencenter im Gewerbegebiet Ennigloh hat 3.500 Kunden von Hamburg bis München



Sorgfalt gefragt: Metallbauer Tom Unversucht beim Schweißen von Details an einer neuen gewerblichen Großküche.

FOTOS: ALEXANDER KRÖGER

SERIE
ERFOLG
MADE IN BÜNDE

VON ALEXANDER KRÖGER

■ **Bünde.** Manchmal sind es stille Helden, die lokale Wirtschaftsgeschichte schreiben. Das Großküchencenter Bünde hat das Zeug dazu. Es ist kein Unternehmen, das in aller Munde ist, trotzdem ist es ein erstklassiger Botschafter des „Made in Bünde“.



Bei der Arbeit: Reinhard Hartung (rechts) und Dieter Berger vom Großküchencenter Bünde können nicht nur beruflich gut miteinander, sondern sind auch privat befreundet.



Von Hamburg bis München vertrauen 3.500 Kunden auf das Know-how des Großküchencenters. Die Wirtschaftskrise haben die Eigentümer nach eigenen Angaben gut überstanden. „Wir werden in diesem Jahr wieder einen Umsatzzuwachs haben“, sagt Seniorchef Dieter Berger. 1990 übernahm er die Bänder Firma Franz Aschemann, die sich als Händler von gewerblichen Großküchen bereits damals in der Branche einen guten Ruf erarbeitet hatte.

Vor 20 Jahren machte das Unternehmen mit fünf Mitarbeitern einen Jahresumsatz von umgerechnet etwa einer Million

Euro; heute erwirtschaften 44 Mitarbeiter jährlich mehr als das Sechsfache.

Das Großküchencenter Bünde ist das Dach dreier selbstständiger Fachfirmen, die partnerschaftlich eng zusammenarbeiten und alle Aspekte der modernen Großküchentechnik liefern: Aschemann-Berger Großküchentechnik, Berger GmbH Kälte- und Klimatechnik sowie Reinhard Hartung Metallbau-technik. Gemeinsam bieten sie ihren Kunden Beratung, Planung und Produktion sowie Ver-

trieb, Kundendienst und Schulungen.

2005 neu hinzugekommen ist die Berger GmbH Kälte- und Klimatechnik. „Egal ob Kühlung für den Kühlraum in einer gewerblichen Küche oder die Klimatisierung von Büros oder Servierräume, bei uns bekommt der Kunde für jedes Hitze- oder Kälteproblem die individuell entwickelte Lösung“, sagt Berger. Ergänzt wird das Angebot des Großküchencenters durch eine Einkaufs- und Vertriebsgenossenschaft für Gastronometechnik

sowie durch Werksvertretungen und Partnerschaften mit namhaften Geräteherstellern. Mit dieser Kombination aus technischer und handwerklicher Qualitätsarbeit bauen die Bänder gewerbliche Küchen beispielsweise für Restaurants, Hotels und Kliniken sowie für Schulmensen und Firmenkantinen oder den Imbiss von nebenan.

Weil sie zu klein wurden, haben die ursprünglichen, alten Produktionshallen des Küchenherstellers längst ausgedient. Deshalb wagte man 2003 die Ex-

pansion mit einem 2.500 Quadratmeter großen Neubau im Gewerbegebiet Ennigloh. „Die jetzige Lage ist optimal für uns“, sagt Berger mit Blick auf den verkehrsgünstigen Standort.

Das Großküchencenter ist eines der ersten Gebäude im Gewerbegebiet, wenn man von der Hansastraße in die Borsigstraße abbiegt. Neben dem Lieferverkehr von Waren und Geräten ist es auch für Besucher gut zu finden - und die kommen oft. Zum Beispiel organisiert das Großküchencenter in seinen Räumen jährlich mehr als 100 Seminare zu den Themen Ernährung, Hygiene und Gerätetechnik.

Den „harten Kern“, wie sie sagen, bilden im Großküchencenter Dieter Berger und Reinhard Hartung, die nicht nur beruflich gut miteinander können, sondern auch privat befreundet sind. „Wir sind hier wie eine große Familie“, sagt Reinhard Hartung.

Das ist wörtlich zu nehmen, denn in dem Betrieb arbeiten mehrere Familienmitglieder. Außerdem ist die zweite Generation fest integriert. Der 34-jährige Patrik Berger wird in die Fußstapfen seines Vaters Dieter Berger treten und in wenigen Jahren die Geschicke des Großküchencenters verantwortlichen, kündigt der 62-jährige Seniorchef an.