

FRIEDMANN GROSSKÜCHENEINRICHTUNG



Ende September 2017 bezog Friedmann Großkücheneinrichtung sein neues Firmengebäude. Der Neubau beherbergt auch moderne Schulungsräume

„Wir sind Komplettanbieter“

Seit über vier Jahrzehnten ist Friedmann Großkücheneinrichtung aus Berghaupten als Spezialist und Ausstatter für Großküchen unterwegs. Heute übernimmt das Team um Geschäftsführer Sebastian Friedmann alle Geschäftsbereiche – von Planung und Vertrieb über die Fertigung und Montage bis hin zum After Sales-Service und Workshops für Kunden. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*

Im Jahr 2008 stieg Sebastian Friedmann als weiterer Geschäftsführer in das Unternehmen seines Vaters Hansjürgen ein. Dieser gründete es, nachdem er Mitarbeiter einer Großküchenfirma war, als Ein-Mann-Betrieb und übernahm kurze Zeit später die Werksvertretungsrechte der Firma Meiko. Zunächst zählte auch die Spültechnik neben thermischen Geräten zu den ersten Warengruppen, auf denen das kleine Unternehmen den Fokus legte. Seit Mitte 2017 leitet Sebastian Friedmann als alleiniger Geschäftsführer das Unternehmen mit über 50 Mitarbeitern. Die Spültechnik und die angrenzenden

Eins der Standbeine sind die Induktionsherdanlagen des Unternehmens. Auf einer kocht Kevin Fehling in seinem Restaurant The Table in Hamburg

Produkte zählen bis heute zu den umsatzstärksten Warengruppen. „Diese Verbundenheit rührt natürlich von unserer jahrzehntelangen Tätigkeit als Werksvertretung der Firma Meiko“, erläutert Sebastian Friedmann.

Standbein Induktionsherdanlagen

Den meisten Umsatz generiert man in Berghaupten mittlerweile aber mit den Induktionsherdanlagen, die das Unternehmen seit 1998 vertreibt und mit denen inzwischen namhafte Köche wie Joachim Wissler, Christian Bau, Kevin Fehling, Jan Hartwig, Éric Pras oder Jean-Geor-

ges Klein arbeiten. „Darauf sind wir sehr stolz“, betont Sebastian Friedmann. Die Entscheidung für dieses Standbein fiel, weil man bei den Partnern an Grenzen der Flexibilität und Individualität stieß. Zu Beginn der Produktion wurden die Kochblöcke bei Friedmann Großkücheneinrichtung konstruiert sowie Entwicklungen getätigt, die anschließend an ausgewählte Subunternehmer zur Verarbeitung weitergegeben wurden. „Da wir aber auch hier nicht immer die gewünschte Flexibilität erreichten, wurde eine komplett neue Fertigung aufgebaut, um die Wertschöpfungskette im Haus entsprechend zu erhöhen.“

Stolz ist Sebastian Friedmann auch auf einige Projekte, obwohl es schwierig sei, eins davon besonders hervorzuheben, wie der Geschäftsführer berichtet. Seit sieben Jahren begleitet sein Unternehmen einen Internetkonzern bei seiner Expansion auf dem deutschen und Schweizer Markt, „was sehr spannend ist und immer wieder neue Herausforderungen bietet.“ Aber er blicke immer wieder mit großer Freude und Stolz auf die Renovierung des Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg aus dem Jahr 2010 zurück – sein größtes Projekt, das er zu diesem Zeitpunkt persönlich betreute: „Die Herausforderung war, dass wir einen Großteil der Betriebsabläufe umgestalten und neuordnen sollten – und es hier natürlich galt, alle Beteiligten und Mitarbeiter des

Fotos: Friedmann Großkücheneinrichtung



11.2019

www.trendkompass.de



Sebastian Friedmann, Geschäftsführer von Friedmann Großküchen

Friedmann Großküchen, Berghaupten

Geschäftsführung / Inhaber
Sebastian Friedmann

Historie, Gründung
Gegründet 1975 von Hansjürgen Friedmann, 2017 Übernahme von Sebastian Friedmann als alleiniger Geschäftsführer

Mitarbeiter, Auszubildende
56 Mitarbeiter (25 im kaufmännischen, 31 im technischen Bereich), derzeit keine Auszubildenden

Einzugsgebiet
Deutschland, Schweiz, Frankreich

Kundenstruktur
Inhabergeführte Gastronomie, Sternegastronomie, gehobene Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung

Größter Umsatz mit welchen Küchen-segmenten?
Induktionsherdanlagen, Spültechnik

Zusammenarbeit mit welchen Herstellern?
Meiko, Meiko Green, Rational, MKN, Ideal Kältetechnik

Leistungen
Komplettanbieter: Planung, Fertigung, Montage, Installation und Service

Seminare, Schulungen, Workshops
Workshops für Kunden, Weiterbildungsmöglichkeiten für Mitarbeiter

Zugehörigkeit zu Verbänden
G4KA

Werbung über ...
Mund zu Mund Propaganda (rund 75 Prozent der Anfragen durch Weiterempfehlung), Aussteller auf Interghastra, PR

Wenn sich hohe
Effizienz
mit **Qualität**
verbindet!



Unsere Leidenschaft und gleichzeitig unsere Unternehmensphilosophie ist hochwertige Verarbeitung, effiziente Technologie und energiesparende Steuerung.

cool compact

- Kühl- & Tiefkühlschränke
- Schnellkühler & Schockfroster
- Kühl- & Tiefkühltische
- Getränkeköhlthecken
- Saladetten
- Kühlwannen
- Abfallkühler

ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST
Halle 3
Stand 509



Cool Compact Kühlgeräte GmbH
Fon +49 (0) 74 76 / 94 56 0
Fax +49 (0) 74 76 / 94 56 20
info@coolcompact.de
www.coolcompact.de

FRIEDMANN GROSSKÜCHENEINRICHTUNG

Hotels von diesem Vorhaben zu überzeugen. Hinzu kam die Vorgabe des Geschäftsführenden Direktors Ingo Peters, dass alle gastronomischen Bereiche zu jeder Zeit für Gäste zugänglich sein sollten. Hierdurch entstand ein erhöhter Anspruch an das Design und die Funktionsabläufe. Bis heute ist dies eins unserer schönsten und spannendsten Projekte.“

Umfassender Service für Kunden

Bei Projekten bietet Friedmann Großküchen seinen Kunden einen Rundum-Service. „Wir sind Komplettanbieter und wenn wir das so sagen, dann meinen wir das auch“, so Sebastian Friedmann. Mit den Mitarbeitern deckt man alle Geschäftsbereiche ab – von der Planung über den Vertrieb, die Fertigung und Montage bis hin zum After Sales Service. In regelmäßigen Abständen werden zusätzlich gezielte Workshops für die Kunden geboten. Raum dafür bieten die modernen Schulungsräume des 2017 bezogenen Firmengebäudes. Im Rahmen der Projekte stieß man vor einigen Jahren auf das spezielle Thema Nassmüllentsorgung. Da das Unternehmen auch sehr aktiv in der Schweiz vertreten ist, hatte es die ersten Projektierungen in diesem Punkt bereits um das Jahr 2010. Der damalige Partner: die Biotrans AG. „Hier muss man erwähnen, dass solche Systeme in der Schweiz bereits sehr früh Berücksichtigung gefunden haben. Wir waren von den Einsatzfähigkeiten dieses Produktes und den daraus resultierenden hygienischen Vorteilen sofort begeistert. Dort, wo es möglich war, haben wir sie in unsere Anlagen integriert.“

Sebastian Friedmann begrüßte daher auch die Gründung von Meiko Green (entstand 2018 aus Biotrans) und die einhergehende deutlich bessere Vermarktung in Deutschland. Begeistert zeigt er sich von der Zusam-

menarbeit: „Um eine erfolgreiche Partnerschaft aufzubauen, bedarf es nicht nur eines guten Produkts. Es muss auch das Miteinander passen. Das Team von Meiko Green ist sehr professionell, zuverlässig und hat uns von Anfang an sehr positiv begleitet.“ Auch bei der Kommunikation mit seinen Kunden unterstützt das Offenburger Unternehmen Sebastian Friedmann und sein Team. „Durch klassische Vertriebsflyer können wir den Endkunden einen ersten Überblick über die Funktionen bieten und diese dann bei Bedarf über zur Verfügung gestellte Video-Clips verstärken. Innovativ denkende Kunden kann man sehr schnell von der Qualität und den Vorteilen überzeugen und wenn man dann noch bei der Suche nach einem entsprechenden Entsorger unterstützen kann, dann hat man überzeugende Argumente an der Hand“, weiß Sebastian Friedmann. Durch Meiko Green findet darüber hinaus ein ganzjähriger Erfahrungsaustausch mit den Vertriebsmitarbeitern statt, somit ist die Mannschaft immer auf einem aktuellen Stand der Technik.

„Man muss neue Wege gehen“

Aber nicht nur die zukunftsweisende Nassmüllentsorgung spielt eine Rolle in Berghaupten, auch der Fachkräftemangel ist eins der zentralen Themen des Unternehmens. Für seine Kunden sieht Sebastian Friedmann die Lösung darin, bedarfsorientierte Küchenplanungen und -einrichtungen zu erstellen, die dem Kunden eine bestmögliche geräte-technische Intelligenz zur Verfügung stellt. „Vernetzte Küchen, die zentral gesteuert werden können, werden in der Großproduktion, aber auch in Franchise-Konzepten sicherlich immer mehr Bedeutung gewinnen“, so der Experte. „Aber wir sind auch der Überzeugung, dass es weiterhin in der Gastronomie erfolgreiche Betriebe geben wird, die auf Ausbildung und Erfahrung aufbauen.“

Nur so erhält man auch die Seele dieses Gewerbes und die Einzigartigkeit eines jeden Betriebes. In beiden Fällen ist es wichtig, dass man Nachhaltigkeit und Dienstleistung einem Gastronomen auch nach der Unterschrift zur Verfügung stellen möchte. Ich sehe meine Mitarbeiter und mich als Dienstleister und dafür bedarf es einer persönlichen Betreuung.“

Der Digitalisierung für sein eigenes Unternehmen will sich Sebastian Friedmann ebenfalls nicht verschließen. Überzeugt ist er, dass sich diese gerade bei Serviceprozessen positiv auswirkt. Im Bereich Fachkräftemangel muss er sich den gleichen Herausforderungen stellen wie seine Kunden. Es werde schwerer die „Richtigen“ zu finden, daher „muss man als Firma nicht nur gute Gehälter zahlen wollen, es geht vielmehr darum, ein Gesamtpaket zu bieten.“ Neue Mitarbeiter durchlaufen in seinem Unternehmen zuerst einen internen Schulungsprozess, in dem abteilungsübergreifende Grundlagen vermittelt werden. Im technischen Bereich, speziell bei den Servicemonteuren, werden diese in der hausinternen Elektrowerkstatt auf die Grundlagen der Gastronomiegäratetechnik geschult. Dieser Prozess dauert je nach Vorqualifikation drei bis vier Monate, erst danach nehmen die Mitarbeiter an den Herstellerschulungen teil. Um für Bewerber und die bestehende Mannschaft interessant zu sein und zu bleiben, werden beispielsweise mehrmals im Jahr Events in und außerhalb der Firma organisiert, um weiter zusammenzurücken und nicht nur das Berufliche zu sehen. Zudem werden Mitarbeiter bei Weiterbildungswünschen gefördert. In den letzten 24 Monaten ermöglichte man finanziell und mit eigenem Wissen zwei Angestellten die Ausbildung zum Elektromeister und einem zum Technischen Fachwirt.

www.friedmann-grosskuechen.de



Zwei weitere Projekte von Friedmann Großküchen: Maison Lameloise, Luxus-hotel und Drei-Sterne-Restaurant im Burgund (2016, links) und das Elztal-hotel in Winden/Schwarzwald (2019)

AlexanderSolia
FOOD
PROCESSING



Empfohlen von TV-Koch Ralf Jakumeit

RÜHR-
END!

KRAFTPAK(E)T
PLANETEN-RÜHRMASCHINEN
VON 5 L - 40 L ZU BESONDERS
ATTRAKTIVEN PREISEN!

**Maschinen für die
Großküche**

AlexanderSolia GmbH
Alexanderstr. 59 – 61
D-42857 Remscheid
info@alexandersolia.com
www.alexandersolia.com