

[🏠 » nickut catering GmbH » „Für uns ist Regionalität das bessere Bio!“](#)

Interview

nickut catering GmbH



Zutaten aus der Region sind ein wichtiger Teil der DNA des Unternehmens

Wer im Bergischen Land eine Schule besucht, in einem Seniorenheim lebt oder eine Klinik aufsuchen muss, hat gute Chancen, dort von der nickut catering GmbH verpflegt zu werden, die sich seit etlichen Jahren ganz der Gemeinschaftsgastronomie verschrieben hat. Im Interview mit Wirtschaftsforum sprach Geschäftsführer Uwe Nickut über den aktuellen Preisdruck, die Bedeutung von Nachhaltigkeit und Regionalität sowie attraktive neue Geschäftsfelder für die Zukunft.

Wirtschaftsforum: Herr Nickut, seit vielen Jahren engagiert sich Ihr Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie für das Bergische Land – welchen Herausforderungen begegnen Sie damit derzeit im Markt?

Uwe Nickut: Grundsätzlich stammen unsere Kunden aus nahezu allen öffentlichen Bereichen: von Schulen und Kindertagesstätten über Krankenhäuser bis hin zu Seniorenheimen. Darüber hinaus bieten wir Essen auf Rädern an. Vor diesem Hintergrund ist natürlich die Preisgestaltung in den letzten Jahren immer schwieriger geworden, da wir aufgrund der allgemeinen inflationären Entwicklung in der Gemeinschaftsverpflegung weit oben in der Preisspirale angekommen sind: Denn auch wenn noch so viele Trägerschaften dahinterstehen – am Ende müssen das Essen die Eltern der Schulkinder oder die Menschen in den Pflegeheimen bezahlen, und da darf die Preisakzeptanz eben nicht verlorengehen.

Glücklicherweise haben wir bei nickut catering in starken Zeiten durch Wachstum und höhere Effizienz z.B. im Bereich Logistik vorgesorgt, sodass wir nicht alle Preissteigerungen an die Endverbraucher weitergeben mussten, sondern diese zum Teil selbst im Unternehmen abfedern können.



Uwe Nickut, Geschäftsführer der
nickut catering GmbH



Kontaktdaten

Anschrift:

nickut catering GmbH

Industriestraße 91-93

51399 Burscheid

Deutschland

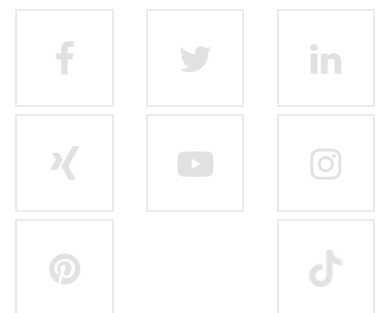
Tel.: [+49 2174 8942130](tel:+4921748942130)

Mail: info@nickut-catering.de

Website: www.nickut-catering.de

[ANFRAGE SENDEN](#)

Social Media Kanäle





nickut catering setzt auf geregelte Arbeitszeiten, eine faire Entlohnung und eine attraktive Unternehmenskultur



Der Fachkräftemangel macht sich auch in Gemeinschaftsgastronomie deutlich bemerkbar

Wirtschaftsforum: Mit welchen produktseitigen Veränderungen beschäftigen Sie sich derzeit?

Uwe Nickut: Es wird viel über vegane oder vegetarische Alternativen geschrieben, und natürlich bieten auch wir entsprechende Gerichte an: Letztlich sind die Produkte mit Fleischkomponenten bei den Verbrauchern aber immer noch die begehrtesten. Gerade in Seniorenheimen braucht man weiterhin Vollkost – und man darf nicht unterschätzen, welchen Einfluss die Verpflegung auf die Lebensqualität der Menschen hat, die dort leben. Natürlich spielt das Thema Nachhaltigkeit aber auch für uns eine wichtige Rolle – insbesondere durch unseren starken Anspruch an regional erzeugte Lebensmittel, denn Regionalität ist für uns das bessere Bio. Darüber hinaus setzen wir bei der Verpackung unserer Produkte gerade wichtige Innovationen um, die sowohl einen sinnvollen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten als auch unsere Prozesse vereinfachen werden.



Vollkostgerichte dominieren weiterhin die Nachfrage



In Zukunft möchte nickut catering auch Street Food Gastronomie mit Voll-Convenience-Produkten anbieten

Wirtschaftsforum: Welche Ansätze verfolgen Sie dabei genau?

Uwe Nickut: Ich bin großer Verfechter von wiederverwertbaren Verpackungsmaterialien geworden – insbesondere von hochwertigem PET. Inzwischen arbeiten wir mit einem dänischen Hersteller zusammen, der hierbei zu 98% auf wiederverwertbares Material setzen kann: fast so viel, wie bisher bei Aluminium erreicht wurde. Derzeit entwickeln wir die Logistikprozesse, um die PET-Verpackungsmaterialien bei unseren Kunden zurückzuholen und anschließend grob zu reinigen, um dabei sämtliche Speisereste zu entfernen. Danach werden sie bei uns zwischengelagert und -gekühlt, bevor wir sie zu einer Verarbeitungsfirma transportieren wollen, wo sie dann geschreddert und anschließend wiederverwertet werden. Logistisch mag dieser Prozess etwas komplexer ausfallen, doch so sparen wir uns die sehr personalintensive Reinigung der bisher von uns verwendeten Edelstahlbehälter samt ihrem deutlich höheren Transportgewicht, das einen echten Kostentreiber in unserer Logistik darstellt.



Mit Bergischländer betreibt Uwe Nickut auch eine eigene Fleischerei



Seit vielen Jahren zeichnet sich nickut catering durch ein verlässliches Qualitätsversprechen aus

Wirtschaftsforum: Wie entwickelt sich nickut catering derzeit als Unternehmen weiter?

Uwe Nickut: Neben der Gemeinschaftsverpflegung betreiben wir mit Bergischländer auch eine angeschlossene Metzgerei, woraus sich starke Synergieeffekte ergeben, die wir in Zukunft noch weitreichender für uns nutzen wollen: zum Beispiel mit neuen Voll-Convenience-Produkten, die wir so auch für Stadien, gastronomische Betriebe und weitere Anbieter herstellen möchten – je nach Kundenwunsch nach eigener oder Fremdrezeptur.



Viele Schulen im Bergischen Land beziehen ihr Verpflegungsangebot von nickut catering



PET-Verpackungen verbessern die Nachhaltigkeit und sparen zudem Kosten

Wirtschaftsforum: Inwiefern ist der Fachkräftemangel dabei ein limitierender Faktor?

Uwe Nickut: Natürlich ist es schwierig, qualifiziertes Personal zu finden – in der Fleischerei, aber auch als Kommissionierer. In der Küche können wir uns derzeit durch die geregelten Arbeitszeiten abheben, was in der Branche nicht selbstverständlich ist. Letzten Endes wollen wir durch sichere Arbeitsplätze mit Löhnen, die über Tarif liegen, sowie attraktiven sozialen Leistungen und einer fürsorglichen Unternehmenskultur überzeugen. Ich bin nun bereits seit 32 Jahren selbstständig und mir ist es wichtig, all meinen Mitarbeitern stets auf Augenhöhe zu begegnen und für sie in allen Belangen ansprechbar zu sein. Denn letzten Endes sind das die Menschen, die unsere Wirtschaft am Leben und unser Land am Laufen halten – in unserem Fall, indem sie dafür sorgen, dass Schulkinder, Senioren oder Krankenhauspatienten satt werden. Im Zuge der Akademisierungswelle ist in den letzten Jahren aus meiner Sicht ein bisschen ins Hintertreffen geraten, welche Rolle die Menschen spielen, die tagtäglich tief in der konkreten Wertschöpfung an den tatsächlichen Produkten und Dienstleistungen arbeiten. Das sollten wir auch gesellschaftlich wieder mehr in den Vordergrund rücken.

Tags

Nach themenverwandten Beiträgen filtern

Genusswelten