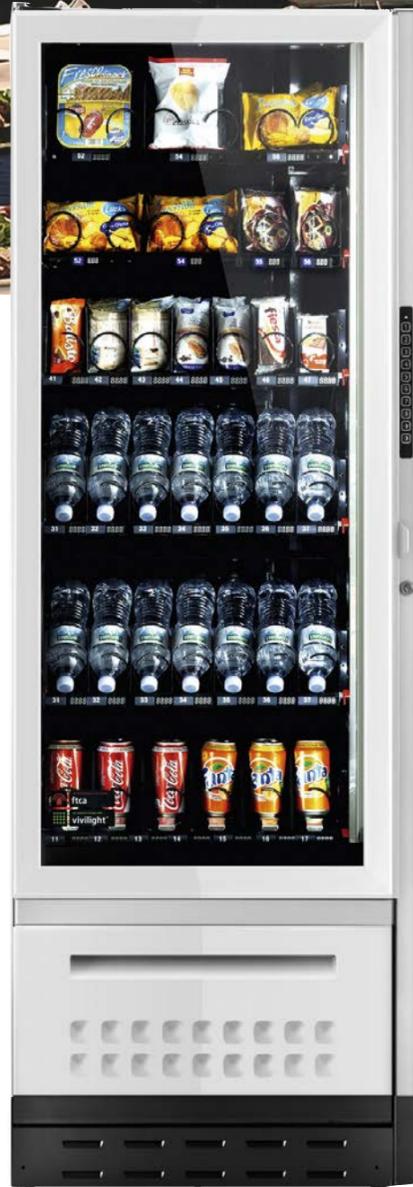




Im Rahmen der Betriebsverpflegung werden auch Caterings für besondere Events der Kunden angeboten.

Vendingautomaten sind ein wichtiger Bestandteil moderner Betriebsverpflegung.



## Ein individuelles Konzept für jeden Kunden

Augustin Catering feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Jubiläum – der richtige Zeitpunkt, um mit Stolz auf das Erreichte zurückzublicken und voller Optimismus in die Zukunft zu schauen.

20 Jahre sind eine lange Zeitspanne. Eine Zeitspanne, in der Josef und Monika Augustin ihren Betrieb Augustin Catering aufgebaut und konsequent weiterentwickelt haben. Angefangen hatte alles mit einem kleinen Lebensmitteleinzelhandel und dem Aufstellen von Kaffeeautomaten durch die Eltern des jetzigen Firmeninhabers; später kam die Bewirtschaftung von Betriebsrestaurants hinzu. Heute steht Augustin Catering für die komplette Betriebsverpflegung von Unternehmen aus der Region – angefangen von der Kantine über das

Bereitstellen von Wasserspendern, Vending- und Kaffeeautomaten bis hin zu Konferenzservice und Betriebscatering. In welchen der professionell bespielten Sparten die Kunden eine Zusammenarbeit wünschen, richtet sich nach Ausrichtung und Unternehmensgröße. Im Betriebsrestaurant eines langjährigen Großkunden werden beispielsweise im Stammwerk am Tag bis zu 1.000 und in der dazugehörigen Niederlassung rund 600 Mitarbeiter verköstigt. Auch Vending ist hier ein wichtiges Thema, um den über 3.000 Mitarbeitern an beiden Standorten rund um die Uhr Verpflegung anbieten zu können.

### Gestiegene Anforderungen an die Betriebsverpflegung

Dabei steht für das Ehepaar Augustin neben Qualität und Hygiene die persönliche Beratung und Betreuung immer an erster Stelle.

Geschäftsführer Josef Augustin: „Jeder Kunde tickt anders und wir entwickeln ein auf seine Bedürfnisse abgestimmtes, individuelles Konzept.“ Seine Frau ergänzt: „Was möglich ist, wird auch möglich gemacht.“ In den vergangenen Jahren haben sich die Anforderungen im Bereich Betriebsverpflegung verändert – ebenso wie die Essgewohnheiten der Menschen insgesamt. Leicht und vital mögen es Bürokräfte, die von Haus aus andere Ansprüche an das Kantinenessen haben wie Mitarbeiter mit starker körperlicher Beanspruchung. Ein vegetarisches Gericht im Speiseplan ist heute selbstverständlich und auch ethnische bzw. religiöse Eigenheiten der Gäste müssen berücksichtigt werden. Der Firmenchef: „Uns stellt sich die Aufgabe, mit dem Angebot die gesamte Bandbreite abzudecken. Die Umsetzung der Vorgaben und Verordnungen der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrechts sind für uns selbstverständlich.“ Bei diesen Themen ist Augustin Catering ebenso „top aufgestellt“ wie bei der Automatenverpflegung inklusive passender Zahlungssysteme. Vendingautomaten sind in großen Firmen – gerade im Schichtbetrieb – eine wichtige Ergänzung zum Betriebsrestaurant. Josef Augustin: „Auch bei Fragen zur Bezuschussung der Mitarbeiterverpflegung durch den Arbeitgeber können wir unseren Kunden kompetent beraten.“



Ein perfektes Team: Monika und Josef Augustin haben Augustin Catering vor 20 Jahren gegründet und ständig weiterentwickelt.

*„Jeder Kunde tickt anders und wir entwickeln ein auf seine Bedürfnisse abgestimmtes, individuelles Konzept.“*

Josef Augustin

### Persönliche Kontakte und regionale Partner

Dass Transparenz und Fairness geschätzt werden, zeigt die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Partnern, Kunden und Lieferanten. „Wir arbeiten überwiegend mit regionalen Lieferanten – kleineren wie größeren – und pflegen hier zum Teil sehr persönliche Kontakte“, erklärt der Geschäftsführer. Aber nicht nur die Beziehungen nach außen, auch das Klima im eigenen Betrieb muss stimmen. „Wir sind

interessiert an einer langfristigen Zusammenarbeit und tun unser Bestes, um die Mitarbeiter durch ein harmonisches Arbeitsumfeld, einen wertschätzenden Umgang und Verlässlichkeit an uns zu binden.“ Angefangen hat Augustin Catering mit zehn Mitarbeitern – heute sind es rund 50 Angestellte. Sie alle sind mit Fleiß und Engagement bei der Sache und halten auch in schwierigen Zeiten als Team zusammen. Der Denklinger Betrieb kümmert sich darüber hinaus um den Branchennachwuchs und bildet in den Berufen Koch, Systemgastronom und Automatenfachmann aus. Die Coronakrise hat das Ehepaar genutzt, um im Betrieb in einigen Bereichen umzustrukturieren und zu straffen. „Wir haben in der ruhigeren Zeit unsere Abläufe auf den Prüfstand gestellt – was könnte man wie verbessern? – aber auch neue Ideen entwickelt. Wir blicken positiv in die Zukunft und wollen weiter

nach vorne kommen“, erklärt der Geschäftsführer. Er sieht unter anderem Potenzial in einer sehr hochwertigen Ausstattung von Büros im Bereich Kaffee und Wasser inklusive spezieller Filtrationen. Festhalten will das Ehepaar Augustin an ihrem Qualitätsanspruch und der persönlichen Kundenbetreuung. Denn das ist seit 20 Jahren das Erfolgsrezept von Augustin Catering und soll es auch bleiben.

Kirsten Posautz

### Augustin Catering

Hauptstraße 18  
86920 Denklingen  
Telefon (08243) 3388  
Telefax (08243) 3361  
info@augustin-catering.de  
www.augustin-catering.de

BILDER: AUGUSTIN CATERING, ZACHERL FOTO