

Aus der Krise an die Spitze

Ein Praxis-Sprint über Perspektivwechsel
und Transformation

AlsterFood 

Vortrag von Amedeus Hajek,
Geschäftsführer AlsterFood GmbH

S&F - Symposium, 08.10.2025

Ein(e) (K)Riese zum Weglaufen

Das Märchen vom (Schein)
Riesen Turtur



Ausgangslage

Die Krise: Schließung oder Verkauf

**Geschäftsführer und
Prokurist gefeuert**

**ALLE Krisenausformungen bis auf
Liquiditätskrise**

**Betriebsführung an GV-
Unternehmen ausgelagert**

**Projekte mit VP unter
Herstellkosten**

**>40% Personalabbau 2014
auf 91 MA**

**Zentralküche (Cook & Chill)
nur zu 20% ausgelastet**

**2013 + 2014: 2 M€ Verlust
11 M€ Umsatz**

**Speisenqualität zum Schämen >
instabile Küchenprozesse**

Der erste Schritt

Mut zur Veränderung

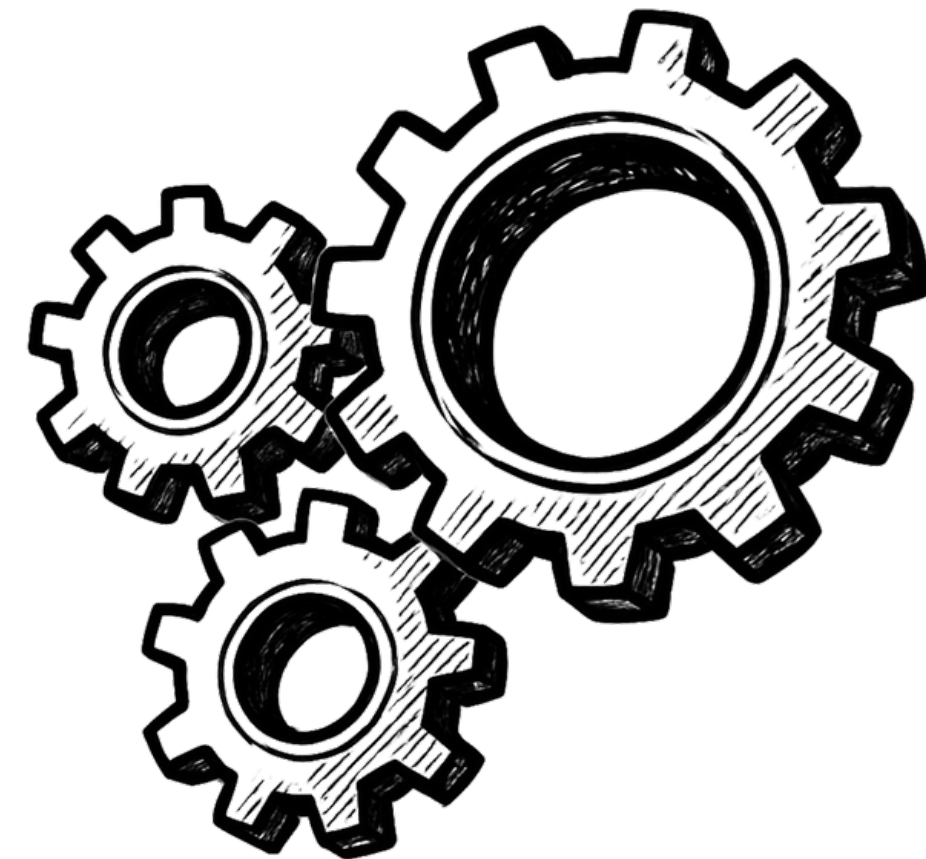


- Analyse löste angstbesetzte Lähmung
- Das Ruder in die Hand nehmen
- Intern Vertrauen schaffen
- Erste Erfolgserlebnisse (DGE)
- Tore öffneten sich (Ausschreibungen)
- Chancen entstanden

Maßnahmen I:

Organisation & Kosten

- Kosten transparent gemacht
- Prozesse stabilisiert
- Effizienz zurück gewonnen



Den Bullen reiten

Wachstum nutzen, ohne abgeworfen zu werden



- Gelegenheiten im Markt erkennen und nutzen
- Kräfte gezielt lenken
- Balance zwischen Risiko und Kontrolle

Maßnahmen II:

Menschen & Kultur

- Motivation durch Sinn & Anerkennung
- Einbindung & Beteiligung
- Neue Führungskultur



Unsere 8 Werte

- Liebe zum “Metier” drückt sich auf dem Teller aus
- Wertschätzung des Produktes
- Einfachheit
- Gastgeber sein
- Serviceorientierung
- Nähe und Ansprechbarkeit
- Gehör schenken
- Einsatzbereitschaft / Anspielbarkeit



Maßnahmen III:

Kulinarisches Profil - Qualität, die man schmeckt

- Küchen vor Ort & Zentralküche
- Frische & Nachhaltigkeit
- Vielfalt & Genuß



Maßnahmen IV:

Kooperation & Verantwortung

- Partner für Lösungen,
nicht nur Caterer
- Nachhaltigkeit ist mehr als CO2
 - verpflichtet den SDG17
- Inklusion als Haltung,
nicht als Projekt



Ergebnisse:

Die Transformation in Zahlen



- 430 Mitarbeitende



- anerkannter Qualitätsanbieter für Kitas / Schulen / Betriebe / Krankenhäuser / soz. Einrichtungen



- über 50 Standorte in Deutschland



- Umsatz 8x



- Teil einer starken mittelständischen Gruppe

Takeaway:

- Krisen annehmen anstatt verdrängen
- Unternehmerische Verantwortung übernehmen
- Alte Zöpfe ab und Käseglocken weg!
- Mit Herz !



➡ „Deshalb sage ich, ich bin ein Scheinriese. Genauso, wie man die anderen Menschen Scheinzwerge nennen könnte, weil sie ja von weitem wie Zwerge aussehen, obwohl sie es gar nicht sind.“

Vielen Dank!

amedeus.hajek@alsterfood.de



Foto: © dpa / Stefan Puchner