

## Allresto (Airbräu)



### ALLRESTO IN ZAHLEN

Mitarbeiter:	ca. 600
Auszubildende Fachmann/-frau für Systemgastronomie:	2
Auszubildende Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie:	2
Restaurants/Bars:	41
Nettoumsatz 2010:	52 Millionen Euro
	<i>BdS-Mitglied seit Januar 2010</i>

Die 1978 gegründete Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH bewirtschaftet rund 85 Prozent der gastronomischen Einrichtungen in den allgemein zugänglichen und den nicht öffentlichen Bereichen des Flughafens München.

Ein Mix aus Franchise-, Lizenz- und eigenen starken Marken lässt Allresto einen attraktiven und innovativen Gastgeber sein. Aktuell werden 41 Outlets betrieben, deren Angebot von Fine Dining bis Currywurst reicht.



Auch im Jahr 2010 konnte der Flughafen München bei der Skytrax-Befragung mit dem ersten Platz in Europa abschließen. Rund 11 Millionen Passagiere bewerteten die Leistungen der Münchner. Auch die Gastronomie wurde unter die Lupe genommen und Service, Angebot und Preis-Leistungs-Verhältnis beurteilt.

Eine der bekanntesten Marken der Allresto ist das Brauhaus Airbräu direkt im Herzen des Flughafens. Mit typisch bayerischen Schmankerln und hausgebrautem Bier werden die Gäste auf charmante Art verwöhnt. Im Sommer lädt der

überdachte Biergarten im Munich Airport Center mit seinen Kastanien und dem Wassertisch zum Verweilen ein. Airbräu Wirt Michael Weyer und Küchenchef Harald Schreiber legen großen Wert auf die bayerischen Traditionen und lassen sich zu diesen Anlässen immer wieder ein besonderes Rahmenprogramm einfallen.

Die Lage aller Gastronomieeinheiten an einem Standort ermöglicht ein hohes Maß an Standardisierung in allen Bereichen. Besonders bemerkbar macht sich dieses bei den Themen Einkauf, Produktion und Mitarbeiterinsatz. Ein Großteil der Einkäufe wird zentral abgewickelt und in ein zentrales Lagersystem angeliefert. Von dort werden die einzelnen Betriebe sowie die Küche direkt beliefert. Die Distribution erfolgt dabei über ein hausinternes Kommunikations- und Logistiksys-



tem. Das Bestellwesen ist entsprechend zwischen den Standorten und der Zentralstelle abgestimmt und garantiert Frische und Einhaltung des Qualitätsversprechens. Bei der Herstellung der Speisen besteht eine genau vordefinierte Arbeitsteilung zwischen zentraler Küche und den Restaurants.



Im Bereich Personal kann dank des Standorts relativ flexibel auf Ausnahmesituationen reagiert werden. Bei Verspätungen oder Veranstaltungen können Mitarbeiter auch in anderen Betrieben einspringen bzw. temporär eingesetzt werden. Auf Anfrage der Mitarbeiter ist auch bei gleichen Qualifikationsanforderungen ein Wechsel in andere Gastronomiekonzepte der Allresto möglich.

Allresto ist sich der Aufgabe bewusst, jungen Menschen eine berufliche Perspektive und einen soliden Einstieg in das Berufsleben zu bieten. Durch die Bandbreite an Betrieben und Konzepten gibt Allresto seinen Auszubildenden die Möglichkeit, die bunten Facetten der Gastronomie kennen zu lernen. Insgesamt verteilen sich 73 Azubis auf folgende Ausbildungsberufe:

- » Restaurantfachmann/-frau
- » Koch/Köchin
- » Hotelfachmann/-frau
- » Fachkraft im Gastgewerbe
- » Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- » Bürokaufmann/-frau
- » Informatiker/-in

Allresto sieht seine Verantwortung auch in den Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Ein aktives Umweltmanagement mit dem Anspruch einer stetigen Verbesserung der Umweltleistungen zeigt die Zertifizierung nach EMAS und ISO 14001 seit mehreren Jahren.



Ein beispielhaft zu nennender Erfolg sind erhebliche Einsparungen bei Strom- und Wasserverbrauch pro Gast. Außerdem wird beim Einkauf der Anteil von regionalen Lebensmitteln ständig weiter ausgebaut und erhöht.

Rück- und Ausblick von Gerhard Halamoda, Geschäftsführer Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH



- » **Wie zufrieden sind Sie mit dem Geschäftsjahr 2010?**  
Sehr zufrieden.
- » **Was sind Ihre Erwartungen für das Jahr 2011?**  
Sehr gut.
- » **Welche Trends beobachten Sie in der Systemgastronomie?**  
Ambiente und Produkte müssen zusammenpassen, wobei das Ambiente immer wichtiger wird. In der Einkaufs- und Logistikstrategie liegt viel Potenzial.
- » **Welche Neuerungen gibt es in Ihrem Konzept?**  
Überarbeitung Logistik.
- » **Worin sehen Sie aktuell die größten Herausforderungen?**  
Mitarbeiter, Mitarbeiter, Mitarbeiter.
- » **Was ist Ihr Lieblingsgetränk?**  
Unser Bier aus der eigenen Brauerei.