

MAXI-Autohöfe



MAXI-AUTOHÖFE IN ZAHLEN

Mitarbeiter:	über 800
Auszubildende Fachmann/-frau für Systemgastronomie:	24
Auszubildende Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie:	3
Restaurants/Bars:	11 MAXI-Restaurants
Nettoumsatz 2010:	22,1 Millionen Euro

BdS-Mitglied seit Januar 2008

Abfahren, anhalten, abschalten und auftanken

Die Devise der KMS Unternehmensgruppe lautet „Abfahren, anhalten, abschalten und auftanken“ und bereits seit 1997 bekommen Lkw- und Autofahrer die Möglichkeit, die Autobahn kurzzeitig zu verlassen, um mit MAXI entspannt zu pausieren. „Der Kunde ist König“ ist bei MAXI nicht bloß eine Floskel. Mittlerweile laden bereits elf MAXI-Autohöfe, an allen strategisch wichtigen Standorten bundesdeutscher Autobahnen, Lkw-Fahrer und Vielreisende ein, um in gepfleg-

ter und geselliger Atmosphäre zu rasten, sich zu stärken und neue Energie für die Weiterreise zu tanken. Alle, die viel Zeit auf der Autobahn verbringen, wissen, wie wichtig es ist, in den Pausen etwas Gutes zu essen, sich in guten sanitären Anlagen frisch machen oder einfach entspannen zu können.



Sehr gute Qualität zu fairen Preisen

Die MAXI-Restaurants bieten ihren Gästen 24 Stunden am Tag nur die hochwertigste Qualität und den besten Service zu fairen Preisen. Serviert werden internationale Gerichte, aber auch regionale und traditionelle Speisen kommen nicht zu kurz. Wechselnde Aktionen wie die „MAXI des Monats“ Aktion, blasen jeden Monat aufs Neue frischen Wind durch die Speisekarte und bieten den Gästen verschiedenste saisonale Leckereien.



Ein gutes Frühstück mit duftendem Kaffee, luftigen Croissants und frischen, knusprigen Baguettes gehört selbstverständlich dazu, denn wer startet schon gerne mit leerem Magen in einen neuen langen Tag auf der Autobahn?

Ein Aushängeschild sind auch die geschätzten Mitarbeiter, die die Rast auf den MAXI-Autohöfen zu einem angenehmen und erholsamen Aufenthalt machen. Das stets freundliche und aufmerksame Personal ist rund um die Uhr um das Wohl der Gäste besorgt und geht individuell auf die Wünsche der Gäste ein. Außerdem bilden die MAXI-Autohöfe Fachleute für Systemgastronomie und Fachkräfte im Gastgewerbe in der Systemgastronomie aus.

Rück- und Ausblick von Harold J. Schepfer, Geschäftsführer der KMS Autohof-Betriebsgesellschaft mbH

» Wie zufrieden sind Sie mit dem Geschäftsjahr 2010?

Wenn man betrachtet, unter welchen Rahmenbedingungen, extremes Winterwetter und heißer Sommer, wir unser Geschäft betreiben mussten, bin ich mit unserem Ergebnis und unserer Leistung – insbesondere der unserer Mitarbeiter – zufrieden.

» Was sind Ihre Erwartungen für das Jahr 2011?

Da bin ich positiv gestimmt. Ich erwarte aufgrund positiver Entwicklungen, was die Wirtschaft im Allgemeinen angeht, dass sich die Umsätze bei uns, aber auch in der Systemgastronomie im Allgemeinen wieder normalisieren und sogar steigen werden.

» Welche Trends beobachten Sie in der Systemgastronomie?

Einen richtigen Trend beobachte ich nicht. Jeder „Systemer“ konzentriert sich darauf, sein Kerngeschäft zu optimieren, aber daraus lässt sich meines Erachtens kein Trend für die Systemgastronomie im Allgemeinen herstellen.

» Welche Neuerungen gibt es in Ihrem Konzept?

Wir sind dabei, unsere Marke, aber auch unsere Restaurants zu remodeln. Eine überarbeitete, neue Speisekarte wird eingeführt mit einem noch besseren Schnitzangebot. Darüber hinaus werden wir den Servicegedanken noch mehr leben und an den Gast weitergeben.

» Worin sehen Sie aktuell die größten Herausforderungen?

Das Verzehrverhalten unserer Kunden, insbesondere in der Mittagszeit, wieder zu ändern.

» Was ist Ihr Lieblingsgetränk?

MAXI Kaffee.