

AUS HEIMISCHEN UNTERNEHMEN

# Rebional: „Wir schaukeln das ganz gut“

Geschäftsführung des Großküchen-Betriebs blickt nach Existenzsorgen durch Corona verhalten optimistisch voraus

Von Steffen Gerber

**Herdecke.** Im März, als die Corona-Krise bereits Gastronomien und auch Großküchen mit voller Wucht traf, schrieb die Geschäftsführung des Unternehmens Rebional einen Brief an führende Politiker. Gemeinsam mit drei Konkurrenten aus Nordrhein-Westfalen wollten die Verantwortlichen des Herdecker Catering-Betriebs darauf aufmerksam machen, dass ihre Branche angesichts vieler Hilfen für andere Wirtschaftszweige nicht vergessen werden darf.

„Es gab von allen eine Rückmeldung“, berichtet nun Rebional-Geschäftsführer Klaus Richter. Sogar

**„Wir konnten uns aber schnell fangen und legten ein Ziel fest: keine Kündigungen!“**

**Klaus Richter**, Geschäftsführer beim Gastronomie-Betrieb Rebional



In der großen Rebional-Küche am Herdecker Krankenhaus herrschen seit jeher strenge Hygiene-Vorschriften, nicht erst seit Corona. FOTO: DANA MESTER

recht persönlich fiel demnach die Antwort aus dem Büro von NRW-Ministerpräsident Armin Laschet aus. „In diesem Schreiben ging es tatsächlich um unser Anliegen. Ich behaupte bis heute, dass unsere Branche vergessen wurde“, meint Richter nun und erinnert sich an die Situation, als plötzlich in der Zentralküche neben dem Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke die Zubereitungszahlen von 6500 Essen täglich auf 400 oder am Standort Hamburg von 5800 Schulessen auf Null sanken. „Das war natürlich erst mal heftig und eine Art Schockzustand.“ Und: „Wir waren der Situation einfach gnadenlos ausgeliefert. Wir konnten uns aber schnell fangen und legten ganz klar ein Ziel fest: keine Kündigungen! Dafür wollten wir einfach alle Hebel in Bewegung setzen.“

**1,5 Millionen Euro Umsatzverlust**

Auf 1,5 Millionen Euro Umsatzverlust beziffert Richter und sein Geschäftsführungs-Kollege Oliver Kohl die Pandemie-Probleme 2020 für den Gemeinschaftsverpflegungs-Betrieb. Doch derzeit sieht das Duo Licht am Horizont: „Wir kommen ganz gut durch die Krise, der August lief prima, der September auch. Wir hoffen, das Jahr erträglich abschließen zu können.“

**200 Mitarbeiter, knapp ein Viertel neben dem Krankenhaus in Ende aktiv**

Die Rebional GmbH ist ein Gastronomie-Betrieb für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität und wurde **2010 am Hauptsitz Herdecke gegründet**. Das Unternehmen beschäftigt bundesweit

rund 200 Mitarbeitende, in Westende sind es ca. 45 (am Standort Hamburg ungefähr 100).

Die Geschäftsführung sagt zur Corona-Krise, dass diese auch

eine lehrreiche Zeit sei. Oliver Kohl: „Die letzten Monate haben uns als Unternehmen extrem zusammenschweißt. **Schimpfen hilft nicht viel, wir müssen alle Geduld haben und Ruhe bewahren.**“

Eine Schwarze Null wäre angesichts zwischenzeitlicher Existenzsorgen ein Erfolg.“ In Hamburg seien die Essenzahlen sogar derzeit höher als vor Corona.

Die zwei Führungskräfte seien „stolz“ darauf, wie Rebional bisher die Krise meisterte. Das Herdecker Unternehmen komme ohne staatliche Unterstützung und Kündigungen aus. Oliver Kohl: „Wir haben frühzeitig Maßnahmen eingeleitet und sehr schnell ein Pandemie-Konzept entwickelt, Kurzarbeit angewendet und vor allem ganz intensiv mit unseren Mitarbeitenden ehrlich sowie klar kommuniziert.“

Gleichwohl bleibt es bei einer bitteren Zwischenbilanz, denn verlorenen Umsatz können Gastronomen bekanntlich nie wieder aufholen. Zudem schwächeln Krankenhaus- und Seniorenheim-Cafeterien weiterhin – diesbezüglich strebe Rebional mit kreativen Herangehensweisen bessere Lösungen an. Dem-

**„Wir haben frühzeitig Maßnahmen eingeleitet, sehr schnell ein Pandemie-Konzept entwickelt und Kurzarbeit angewendet.“**

**Oliver Kohl**, Rebional-Geschäftsführer

nach brauche es neue Konzepte, aber vor allem auch Einsparungen und ein Umdenken. „Wir haben darum gebeten, Mieten zu senken oder zu stunden“, nennt Klaus Richter ein Beispiel. „Was wir aber von vornherein ausgeschlossen haben: zu Lasten der Qualität unseres Essens zu sparen.“

Stattdessen erhielten Mitarbeitende, die wegen Corona in ihrem

eigentlichen Zuständigkeitsgebiet quasi nichts mehr zu tun hatten, neue Aufgaben. Aus der Küche ging es für manche an die Rezeption, andere pflegten Grünanlagen oder wechselten in die Unterhaltsreinigung oder übernahmen die Maskenkontrolle vor Ort. „Die Bereitschaft dazu ist natürlich auch nicht selbstverständlich, aber das hat super funktioniert“, lobt Kohl. Zudem haben den Angaben zufolge die 200 Mitarbeitenden und die Unternehmensleitung (auch für die galt Kurzarbeit) freiwillig einen Urlaubstag gespendet.

Fazit: „All diese Maßnahmen und das Kurzarbeitergeld haben Kündigungen verhindert“, meint Richter, der im Hinblick auf die bevorstehenden Wintermonate noch einen weiteren Aspekt anfügt und an den gemeinsamen Brief erinnert: „Wir Gastronomen mussten und müssen zusammenhalten, in Corona-Zeiten ist auch der Konkurrenz-Ge-

danke zweitrangig.“ Damit der Blick voraus. Rebional bemühe sich, weiter neue Produkte und Dienstleistungen zu entwickeln. Zum Beispiel verweist Oliver Kohl auf den kürzlich eingeführten Lieferservice für Einzelportionen, „der läuft auch ganz gut“.

Home-Office, Gespräche auf digitalem Weg und flexible Arbeitszeiten gehören bei Rebional zum Alltag. Weiter gehen die Bemühungen in Richtung Nachhaltigkeit: „Emissionen und Ressourcen sparen, Stress im Team reduzieren, familienfreundlich agieren – durch Corona wurde unser Anspruch an Nachhaltigkeit nur noch verstärkt, denn das macht uns aus“, so Kohl.

**Wünsche für die Zukunft**

Bleibt noch die Frage, was die Politik für Gastronomen inklusive der Gemeinschaftsverpflegung tun könne. „Es wurde zwar nachgesteuert, aber die gesamte Gastro-Branche leidet natürlich extrem – und das wird auch noch eine Weile so bleiben“, meint Klaus Richter. „Wir fragen uns: Was sind die Konzepte für 2021? Außerdem haben wir erlebt, dass die Prozesse der Behörden nach wie vor recht schwerfällig sind und die Struktur des Kurzarbeitergeldes nicht für jeden verständlich ist. Das könnte wirklich verbessert werden.“

## Bürgerbus: Vorsitzender bestätigt

Abschied von langjährigem Kassierer

**Herdecke.** Eberhard A. Dickow bleibt für weitere zwei Jahre Vorsitzender des Bürgerbusvereins Herdecke. Das ist eines der Ergebnisse der jüngsten Mitgliederversammlung. Auf Justus Zabel folgt als Kassierer Norbert Schwarzkopf.

Mit langem Beifall der anwesenden Vereinsmitglieder war der langjährig für die Finanzen verantwortlich zeichnende Justus Zabel zuvor als Kassierer verabschiedet worden. Zabel bleibt dem Verein als Mitglied und als wichtiger Ratgeber verbunden.

Die wichtigsten Kennzahlen aus dem Jahr 2019: 12.169 beförderte Fahrgäste, 66.399 gefahrene Kilometer, 92 Vereinsmitglieder. Das Team des Bürgerbusses Herdecke freue sich, „seinen Fahrgästen auch unter den aktuellen Corona-Einschränkungen eine verlässliche und komfortable Verbindung innerhalb unserer schönen Stadt anbieten zu können“, heißt es in einer Mitteilung zu der Mitgliederversammlung.



**Vorstand des Bürgerbusvereins: Eberhard A. Dickow (Dritter von links) bleibt für weitere zwei Jahre Vorsitzender. Auf Justus Zabel (links) folgt im Amt des Kassierers Norbert Schwarzkopf (Zweiter von links). Karl-Friedrich Müller (rechts) ist der stellvertretende Vorsitzende.** FOTO: VEREIN

## Auto rammt Mauer und Poller

**Herdecke.** Wie berichtet, kippte am Freitag gegen 13.15 Uhr in Herdecke ein Pkw auf die Seite. Nun hat sich nach der Feuerwehr auch die Polizei zu dem Unfall geäußert. Demnach war ein 62-jähriger Herdecker mit seinem Pkw auf der Zepelinstraße unterwegs. Auf Höhe der Hausnummer 18 kam er von der Fahrbahn ab und kollidierte mit einem Poller und einer Mauer. Dadurch kippte er zur Seite und beschädigte noch eine Grünfläche und einen auf der Fahrbahn gehaltenen Pkw. Der Unfallverursacher und sein Beifahrer wurden verletzt in ein Krankenhaus verbracht, die beiden Insassen des anderen Pkw blieben unverletzt. Das Fahrzeug des Unfallverursachers wurde abgeschleppt.

## Intensiv-Woche im Yogarium

**Herdecke/Wetter/Witten.** Eine Yoga-Intensiv-Woche bietet die Volkshochschule in den Herbstferien an. Sie dauert von Montag, 12., bis Freitag, 16. Oktober. Angeboten werden ein Vormittagskurs von 10 bis 12 Uhr und ein Abendkurs von 18 bis 20 Uhr. Beide Veranstaltungen finden im Yogarium des VHS-Seminarzentrums statt. In den Yogastunden sollen alle Muskeln und Gelenke des Körpers gedehnt und gekräftigt, die inneren Organe und Nerven werden gestärkt.

Weitere Infos unter ☎ 02302 581 8610 oder [www.vhs-www.de](http://www.vhs-www.de)

## Hosselmann-Filialen in Herdecke wieder geöffnet

Mäuse in Produktionsstätte Grund für Schließung

**Herdecke.** Mäuse in der Backstube haben die Produktion der nordrhein-westfälischen Bäckereikette Hosselmann vorübergehend stillgelegt. Das Problem sei nun behoben – und die mehr als 200 Filialen seien am Montag wieder geöffnet, teilte das Unternehmen am Sonntagabend mit.

Das betrifft auch die zwei Herdecker Standorte. Am Montag öffneten sowohl die Filiale im Mühlencenter in den Innenstadt als auch jene bei Rewe Symalla in Ende. Kleine Einschränkungen gebe es noch, was die gewohnte Sortimentsauswahl angeht. Am Dienstag aber soll alles wieder uneingeschränkt ablaufen. Große Teile der Produktion sei-

en nach dem Stopp am Sonntag wieder aufgenommen worden. Die Stadt Hamm hatte den Betrieb am Donnerstag dicht gemacht. Das Lebensmittelüberwachungsamt habe bei einer Kontrolle „einen akuten Schädlingsbefall“ festgestellt, teilte das Unternehmen am Sonntag mit.

**Vorfall wohl nur in Produktionsstätte**

Der Vorfall betraf den Angaben zufolge ausschließlich die Produktionsstätte in Bockum-Hövel und keine Hosselmann-Filiale. „Offenbar waren durch die laufenden Arbeiten bei der Betriebsumstellung und einen Maschinentausch Mäuse in die Backstube gelangt“, so das Unternehmen. *dpa/gerb*



TEXT UND FOTO: MATTEA EICHHORN

## Draußen gibt's Musik

**Beim Moonlight Shopping** in Herdecke waren viele der örtlichen Gastronomien gut besucht, wie zum Beispiel das „Shakespeare“ in der Fußgängerzone. Die meisten der Gäste saßen draußen, unter anderem, um der Coverband „Trails of life“ zuzuhören, die dort spielte. Auch wenn die Restaurants gut besucht waren, nahmen einige der Geschäfte in der oberen Hauptstraße nicht am Moonlight Shopping teil und schlossen bereits früh abends.