

### Seite 2

- Begrünung der Mc Donalds Außenanlagen in Rekordzeit
- PERFEKTA NRW: Zusammenarbeit mit ENNI/Strom
- Reinigung ZIB Duisburg/Mitte



### Seite 3

- Michaelis: Bepflanzung des Kaufland Logistikzentrums
- PERFEKTA Catering: neun Schulen als Neukunden gewonnen



### Seite 4

- 90 Jahr-Feier der Firma *kühn* in Wiesmoor
- Die PERFEKTA Geschäftsbereiche im Überblick

## Testphase bei „Volksbath“ in Chile ist längst abgeschlossen!

Die PT Modular Concept-Geschäftsführer zu Gast in Santiago de Chile



Liebe Leserin, lieber Leser,

2011 war ein ereignisreiches Jahr für die PERFEKTA Unternehmensgruppe. Alle Geschäftsbereiche haben sich

am Markt behauptet, zwar mit unterschiedlichem Erfolg, doch insgesamt dürfen wir uns über ein positives Ergebnis freuen. Und so blicken wir dem neuen Jahr optimistisch entgegen. Wir werden unseren Expansionskurs weiterhin fortsetzen. Zwei neue Standorte wurden eröffnet, und so ist PERFEKTA nun auch mit Niederlassungen in Dresden und in Hamburg präsent. Unsere jungen Mitarbeiter vor Ort sind top motiviert und freuen sich auf die vor ihnen liegenden Aufgaben und neuen Kunden.

Dass Fleiß, Kreativität und die richtige Motivation den Weg zum Erfolg ebnen, beweist auch der Michelin-Stern, der unserem Gastronomie-Team um Andreas Tuffentsammer als Chefkoch im Restaurant Ole Deelee verliehen wurde.

Ein besonderer Erfolg wurde mir beim Besuch unseres chilenischen Tochterunternehmens VOLKSBATH in Santiago de Chile vor Augen geführt. Bereits ein Jahr nach dem Start der Testphase ist man dabei, Baustellen in ganz Chile mit den Fertig-Badmodulen „powered by PT“ zu bestücken. Diese erfolgreiche internationale Expansion ist zum einen der hohen Motivation der Chilenen zu verdanken, zum anderen fällt das „Konzept Fertigräum-Module“ in Übersee auf fruchtbarsten Boden.

Bei der Lektüre dieser und weiterer Themen in unserer Unternehmenszeitung wünsche ich Ihnen informative Unterhaltung.

Mit besten Wünschen für das Jahr 2012!

Ihr

Matthias Kühn, Geschf. Gesellschafter der PERFEKTA Unternehmensgruppe



Geschäftsführer Frank Theisinger mit Volksbath-Geschäftsführer Rodolfo Vassallo vor dem Volksbath Gebäude



o.l. 500 Badmodule wurden im ersten Jahr produziert und ausgeliefert. u. Produktionsleiter Alexis Contreras Rodolfo Vassallo und ein Mitarbeiter

Seit rund einem Jahr läuft die Produktion bei „Volksbath“ in der Chilenischen Hauptstadt Santiago, wovon sich die Geschäftsführung von PT Modular Concept, Matthias Kühn und Frank Theisinger, kürzlich vor Ort überzeugten.

Alle technischen Modifikationen zur Anpassung der Bäder an die Marktgegebenheiten sind mit Bravour gemeistert und zur Produktionsreife gebracht worden. Dies unterstreicht auch die Auslieferung von bisher 500 Fertig-Badzellen.

Besonders stolz sind die Ingenieure, Geschäftsführer Rodolfo Vassallo und Produktionsleiter Alexis Contreras, auf die entwickelten Individuallösungen, wie den Bau von Sanitärräumen aus vier zusammengesetzten Einheiten für die Mitarbeiter des US-amerikanischen Einzelhandelskonzern WAL-MART. Der verantwortliche Projektleiter möchte beim Bau weiterer Märkte zukünftig nur noch mit den „Volksbath“-Modulen arbeiten. Überzeugt vom gemeinschaftlichen Produkt setzte auch die

chilenische Partnerfirma Ingevec auf einigen ihrer mehrgeschossigen Wohnungsbau-Vorhaben die voll ausgestatteten Fertigbäder ein. Die verantwortlichen Bauleiter waren begeistert.

Viele Anfragen aus den Nachbarländern und den USA gingen bereits im Hause „Volksbath“ ein. Dies spiegelt das Interesse an dem neuartigen Produkt in Amerika deutlich wieder.

Das mit knapp 17 Mio. Einwohnern relativ kleine Chile gehört heute zu den führenden Industrienationen und ist das exportstärkste Land Lateinamerikas.

Die Exporte machen etwa ein Drittel des Bruttoinlandsprodukts aus, was in etwa der deutschen Exportquote entspricht.

Die seit mehreren Jahren stetig wachsende Wirtschaft zieht u.a. einen enormen Boom in der Bautätigkeit nach. Neue Technologien sind nun auch hier gefragt und „Volksbath, ENGINEERED IN GERMANY BY PT“ hat die Antwort für den Sanitärbereich in den Gebäuden. Wir berichteten bereits in der PERFEKTA BLICK / Ausgabe 2/2010 darüber.

## Unsere Küche hat jetzt einen Michelin-Stern

Andreas Tuffentsammer im Restaurant Ole Deelee für Kochkunst ausgezeichnet



„Wir sind froh, dass wir diese Auszeichnung in die Region Hannover holen konnten.“, sagte Tuffentsammer in dem ersten der vielen Interviews, die er halten musste, nachdem er von der Ehrung erfuhr. Denn seit über 10 Jahren wurde kein Michelin-Stern mehr in die Landeshauptstadt verliehen. Um so größer war der Jubel am Montag in dem kleinen feinen Restaurant in Burgwedel als es hieß „Küchenchef Andreas Tuffentsammer ist ab sofort Sternekoch.“ Das ganze Team feierte bis in die Nacht, denn wirklich gerechnet hatte man mit dieser überraschenden Auszeichnung nicht. „Wir sehen den Michelin-Stern als Ehrung und Motivation. Er zeigt uns,

dass wir auf dem richtigen Weg sind.“, kommentiert Inhaberin Elfrun Kühn die Auszeichnung bescheiden. „Ich gebe jeden Tag Vollgas“, sagt Tuffentsammer, wenn man ihn nach seinem Geheimnis fragt. „Außerdem sind wir in der Ole Deelee ein Superteam, in dem sich die Kreativität erst richtig entfaltet. Zu unseren Spezialitäten gehören neu komponierte Klassiker, die gemeinsam haben, dass alle Zutaten von regionalen Erzeugern stammen. Zwischen der Ernte oder Schlachtung und der tellerfertigen Zubereitung der Speisen liegen immer nur wenige Stunden oder Tage.“, sagt der gebürtigen Schwabe. Beim Gespräch mit ihm merkt

man ihm an, dass Kochen kein Job für ihn ist, sondern seine große Leidenschaft. Der Kreativität und Fantasie des ganzen Ole Deelee-Teams in der Zubereitung der regionalen Küche ist es zu verdanken, dass Gourmets aus ganz Deutschland in Zukunft auch verstärkt in Burgwedel zu sehen sein werden. Für Fragen und Reservierungen: [info@ole-deelee.de](mailto:info@ole-deelee.de)

Der **Guide-Michelin** ist die höchste Instanz für die Spitzengastronomie. Wer eine Sternebenotung von den geheimen Inspektoren des Restaurantführers erhält, gehört zu den Besten. Als Maßstab: Es gibt in etwa 600.000 Berufsköche in Deutschland. Von ihnen wurden gerade mal 249 mit den begehrten Sternen ausgezeichnet. Die Inspektoren, selber ausgezeichnete Köche mit Zusatzausbildung durch den Restaurantführer, kommen mindestens zweimal bei dem nominierten Restaurant zum geheimen Testen vorbei. Bewertet werden Restaurants aufgrund von Gästeempfehlungen und positiver Erwähnungen in der Presse. Getestet werden: Konstanz beim Niveau des Essens, Frische der Zutaten, fachgerechte Zubereitung, das Preis-Leistungs-Verhältnis und last but not least die persönliche Note der Küche/ des Chefs.

## Fast Gardening: MC Donalds Außenanlagen an nur 2 Tagen fertig

Geschwungene Linien und Rundungen setzen den neuen Mc Drive in Burgwedel in Szene



„Wenn man neuen Nachbarn helfen kann, legt man sich schon mal besonders ins Zeug.“, sagte sich das Michaelis Gartenbau-Team, als es hieß, dass ein neues McDonalds Restaurant in ein paar Tagen direkt neben der Michaelis-Zentrale in der Kokenhorststraße in Großburgwedel eröffnet würde. Und so rückte man kurzerhand mit der vollen Belegschaft an. Innerhalb von nur 2 Tagen zauberten die Profi-Gartenbauer eine ästhetische wie funktionale Außenanlage für die Systemgastronomie vor die eigene Haustür. Grundthema des Gestaltungskonzepts waren geschwungene Linien und Kreise. Um den Pflegeaufwand möglichst gering zu halten, legte man auf den Inseln kleine Steingärten an.

Gelber Sandstein-Kies und dunkler Basalt-Stein geben zusammen einen spannenden Kontrast. Dazwischen sind kugelförmig geschnittene Buchsbäume, säulenförmige Hainbuchen und Steinzypressen gepflanzt, die sich in Steingärten und bei wenig Pflegeaufwand ebenso wohl fühlen wie die verspielt verteilten Chinaschilfgräser. Das Thema der runden Form hat man auch bei den naturnahen Außensitzinseln beibehalten. Auf der Naturwiese hinter dem Restaurant laden im Sommer Holz-Sitzecken zum Picknicken ein, umrahmt von Kastanie, Kirsche und Ahorn. Diese Außenanlage ist ein Paradebeispiel für kostengünstigen und ästhetisch effektvollen Gartenbau.

„Auf gute Nachbarschaft. Wir lieben es!“, sagt auch das Michaelis Team.



Ein zweifarbiger Steingarten sieht gut aus und verursacht wenig Pflegeaufwand

## PERFEKTA reinigt 1074 Räume im neuen ZIB Duisburg-Mitte Vorbildliche Bauendreinigung auf 58.000 Quadratmeter Gebäudefläche



Auch architektonisch ist der Schulkomplex ein Vorzeigeobjekt. Helle Räume und viel Glas sind hier charakteristisch.

Deutschlands modernster Schulkomplex, das „Neue Berufskolleg Mitte“ in Duisburg-Neudorf, erlebte im September seinen ersten Schultag. Mit dabei sind die PERFEKTA Kollegen aus NRW, die noch vor der Eröffnung des Schulbetriebs die letzten Vorbereitungen trafen.

Herr Falkenberg, Handwerksmeister der Gebäudereinigung und PERFEKTA-Betriebsleiter, ist für den tadellosen Zustand der Duisburger Vorzeigeschule verantwortlich. Das Gebäude ist riesig, ein wenig verwinkelt und es bietet auf fünf Etagen in zwei Trakten eine Menge zu tun. Nicht ganz ohne Stolz zeigt uns Herr Falkenberg das Presseecho vom Tag nach der Eröffnung: „Was sofort auffällt, ist die bemerkenswerte Sauberkeit. Bis auf den letzten Drücker waren die Handwerker hier zugegangen. Doch Spuren, die sie dabei hinter-

lassen haben, sind kaum zu sehen. Die Reinigungsgruppe, die am Morgen durchs gesamte Gebäude ziehen, haben ganze Arbeit geleistet.“, schreibt die WAZ. Das hört das Duisburger PERFEKTA-Team gerne. Neben der hier gelobten nur einmal stattfindenden Bauschlussreinigung leisten die Kollegen in Duisburg nämlich viel mehr:

- Tägliche Unterhaltsreinigung
- Glasreinigung
- Grünpflege
- Reinigung der Außenanlagen
- Winterdienst

Insgesamt werden seit September 58.000 Quadratmeter Gebäudefläche in diesem anspruchsvollen Objekt von PERFEKTA gereinigt.

Im Zentrum für Berufliche Bildung und Weiterbildung Duisburg-Mitte, kurz ZBW, arbeiten an sechs Tagen in der Woche über zwanzig Reinigungskräfte mit vollem Einsatz.

„Die besondere Herausforderung in Berufsschulen sind die Werk- und Arbeitsräume“, sagt Herr Falkenberg, „denn wo gehobelt wird, fallen nun auch mal Späne.“

„Rund 5000 Schüler werden hier ausgebildet. Zwar sind maximal 2600 pro Tag dort, aber auch die hinterlassen viele Spuren, die es für unsere Kolleginnen zu beseitigen gilt. Unsere Reinigungskräfte leisten hier enorm viel. Ich bin stolz auf unser Team.“, erläutert Herr Falkenberg abschließend und da klingelt auch schon wieder sein Handy. Der Alltag eines PERFEKTA Betriebsleiters wird nie langweilig.



An die 2.600 Schüler am Tag sind täglich in dem Gebäude. Auch die modernen Sanitäranlagen werden von den PERFEKTA-Mitarbeitern gereinigt.

## Grüner ENNI-Strom kommt vom Dach der PERFEKTA in Moers Neue Fotovoltaikanlage erzeugt Strom für 100 Musterhaushalte



V.l.n.r.: Herr Bruckschen (ENNI), Herr Sämerow (Perfekta) und Herr Dr. Steinbrich (ENNI) auf dem PERFEKTA-Dach

Mit einer Spitzen-Leistung von 427 kW<sub>p</sub> und einer jährlichen Stromerzeugung von fast 350 Megawattstunden nahm die ENNI Energie & Umwelt (ENNI) in diesem Jahr ihre mit Abstand größte Fotovoltaikanlage in Betrieb, und das auf dem Dach der PERFEKTA Dienstleistungen in Moers. „Wir freuen uns sehr, dass man sich seitens ENNI gerade für unsere Dachfläche ent-

schieden hat, wenn es um die Erzeugung grünen Stroms geht“, sagt Niederlassungsleiter Heinz-Otto Sämerow. „Als ein in ganz NRW tätiger Gebäudereiniger und Großwäscherei, liegt uns der Umweltschutz in der Region natürlich ganz besonders am Herzen. Wir leben den Nachhaltigkeitsgedanken, zum einen durch die umweltfreundliche modernste Wäschereitechnik mit we-

nig CO<sub>2</sub>-Ausstoß in unserer Wäscherei, zum anderen durch die neu entwickelten Bio-Reinigungsmittel von unserer Schwesterfirma kühn, die in der Gebäudereinigung immer mehr zur Anwendung kommen.“

„Ein echtes Aushängeschild, das nicht nur jede Menge Sonnenstrom produziert, sondern hoffentlich auch weitere Kooperationspartner anlockt“, erhofft sich Uwe Bruckschen, Leiter der Unternehmensentwicklung bei ENNI.

Die ENNI arbeitet seit Jahren daran, die regenerativen Anteile beim Stromeinkauf zu erhöhen und vermehrt Strom selbst zu produzieren. Vor Ort setzt das Unternehmen hierbei auf die Kraft der Sonne.

Die Anlage bei PERFEKTA liefert genug Strom für 100 Musterhaushalte. „Auch die Umwelt profitiert von den neuen Anlagen: Ihr bleiben durch sie jährlich rund 270 Tonnen des klimaschädlichen CO<sub>2</sub> erspart“, erklärt Herr Bruckschen.

„Die PERFEKTA Unternehmensgruppe wird ihre Stromversorgung ab 2014 an den meisten ihrer Standorte von ENNI beziehen. Auch prüft man bei PERFEKTA derzeit die Belegbarkeit weiterer Hallen-Dachflächen mit Fotovoltaik-Anlagen, um den grünen Strom weiter voran zu bringen“, erklärt uns Herr Sämerow abschließend als Blick in die Zukunft.

## Michaelis Gartenbau bepflanzt 78.000 m<sup>2</sup> des neuen Kaufland Logistikzentrums



Das Bauschild vor der Großbaustelle lässt erahnen, um was für ein Mammut-Bauprojekt es hier geht. Der Übersichtsplan zeigt ca. 55% Grünflächenanteil.

„Wenn ich als Gartenbaumeister gefragt werde, ob ich einen Lärmschutzwall bepflanzen könne, sage ich natürlich erstmal: Kein Problem!“, erzählt uns Matthias Böhler auf einer Baustelle, die so groß ist, dass hier auch ohne weiteres ein Flughafen entstehen könnte. „Wenn man dann hört, dass die Baustelle 120.000 m<sup>2</sup> groß ist und davon 78.000 m<sup>2</sup> Böschung zu bepflanzen sind, staunt man erstmal nicht schlecht, denn solch einen Großauftrag

erhält man nicht alle Tage.“ Hier entsteht das neue Logistikzentrum der Kaufland AG. Der Betriebsleiter der Michaelis Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau GmbH wird hier mit seinem Team 412 Bäume und 5400 Sträucher pflanzen. Im kommenden Frühjahr folgen 23.000 zu pflanzende Lavendelsträucher. Des Weiteren wird Gelbsenf auf der gesamten Böschung aufgebracht. Das ist eine biologische Methode, mit der die Boden-



Der Pflanz-Bohrkopf nach einem Tag im Dauereinsatz



13 Meter hohe Böschung mit 40 Grad Gefälle: Baum-Pflanzlöcher werden maschinell gebohrt.



Am Kopf des 13 Meter hohen Lärmschutzwalls: Die Gartenbauer müssen gesichert arbeiten.



Mehr als 400 Bäume und über 5000 Sträucher werden gepflanzt

fruchtbarkeit mit Hilfe von Pflanzen nachhaltig und auf natürliche Weise verbessert wird.

„Der zu bepflanzen Wall ist 1,6 Km. lang und das Pflanzteam schafft durchschnittlich 200 Meter am Tag. Dieses Tempo können wir dank unseres Maschinenparks leisten. Sämtliche Pflanzlöcher sind bereits mit einem mit Bohrkopf bestückten Teleskop-Lader vorgebohrt.

Der Transport der Bäume und des Pflanzsubstrats an die Pflanzlöcher erfolgt dann mit einer mobilen Arbeitsbühne, ähnlich einem Steiger. Denn die extreme Steigung und Höhe des Walls ist eine große Herausforderung. Die Böschung ist 13 Meter hoch und 25 Meter breit.

Bei einer Steigung von 40 Grad müssen sich unsere Kollegen beim Pflanzen am Hang natürlich an einem Steigergeschirr anseilen. Das sieht ein wenig aus wie bei Bergsteigern, ist aber aufgrund der Sturzgefahr zwingend notwendig“, erläutert Herr Böhler.

Auf diese nicht ganz unaufwendige Art setzen die Michaelis Gartenbauer in etwa 110 Heimbuchen, 55 Ulmen, 60 Kirschen, und 100 Traubenkirschen sowie Pappeln mit einem speziellen Lavagestein-Substrat am Hang ein.

Diese enorme Menge an Pflanzen wird bei Baustellen dieser Größenordnung zum einen als Ausgleichspflanzung vorgeschrieben. Zum anderen ist Kaufland ein Unternehmen, das den Umweltschutz aktiv fördert. Beispielsweise ist man eine Partnerschaft mit dem Verband deutscher Naturparke eingegangen und fördert Umweltbildungsmaßnahmen an Schulen.

## PERFEKTA Catering kocht seit diesem Sommer für 3.000 Schüler in der Region

9 neue Schulen werden jetzt aus der Küche in Langenhagen beliefert

Im Jahr 2009 wurden gerade mal 800 Schüler in Hannoveraner Schulmensen von den Caterern der PERFEKTA bekocht. Die Anzahl der Mahlzeiten und Schüler hat sich in diesem Jahr fast verdreifacht. Denn heute werden über 3.000 Schüler in der Region von PERFEKTA Catering bekocht – und das täglich.



Zu den neu hinzu gewonnenen Schulmensen gehören 5 Schulen in der Stadt Burgdorf, die Tellkampff Schule am Maschensee, das Gymnasium Isernhagen sowie ein Gymnasium in Celle. Damit werden heute insgesamt 16 Schulen in der Region kulinarisch von PERFEKTA betreut.

Die Mahlzeiten werden hauptsächlich im sogenannten „Cook & Chill“-Verfahren zubereitet, zu deutsch „Kochen & Kühlen“. Die Gerichte werden also in der PERFEKTA-Küche in Langenhagen vorbereitet und schonend vorgekocht, um dann in den Schulmensen vor Ort verzehrfertig zubereitet zu werden. Dieses Verfahren wird von den PERFEKTA-Caterern stets empfohlen, ist aber nicht in jeder Schulmensa umsetzbar, wenn die Räumlichkeiten oder das notwendige Küchen-Equipment in den Schulen fehlen. Dann bieten die Experten für Gemeinschaftsverpflegung ein kostengünstigeres



Olympiareif: Sprint-Nachwuchsstar Anna-Lena Freese findet das Essen lecker und energispendend.

Verpflegungskonzept an. „Die Schulen in Burgdorf erhalten die Mahlzeiten im „Cook & Serve“-Verfahren, zu deutsch „Kochen & Servieren“. Auch hierbei werden die Mahlzeiten in der Großküche in Langenhagen zubereitet und dann in speziellen Warmhaltevorrichtungen heiß transportiert.

Fortsetzung auf Seite 4

# 90 Jahr-Feier der Firma *kühn* in Wiesmoor

Feierlicher Sektempfang im Rahmen der Hygiene-Hausmesse mit über 500 Besuchern



Unter den geladenen Gästen des Jubiläumsempfangs waren neben der Familie *kühn* auch derzeitige und ehemalige Mitarbeiter sowie Gäste aus Politik und Geschäftswelt. Gratulanten und Gastredner waren IHK-Geschäftsführer Reinhard Hegewald und Wiesmoors Bürgermeister Alfred Meyer. (kl. Bilder unten rechts)

Neben der hauseigenen Hygiene-Messe war der Sektempfang anlässlich des 90-jährigen Bestehens der Firma *kühn* das Highlight des Tages in der nördlichsten der PERFEKTA Niederlassungen. Matthias Kühn gab den geladenen Gästen aus Politik, Geschäftswelt und Presse einen interessanten und kurzweiligen Überblick über die Entwicklung der Firma *kühn* vom Hersteller für Reinigungschemie von 1921 bis hin zur modernen PERFEKTA Unternehmensgruppe, die heute über 40 Firmen umfasst. Eine Laudatio hielten der Bürgermeister der Stadt Wiesmoor, Alfred Meyer, sowie der Geschäftsführer der Industrie- und Handelskammer (IHK) für Ostfriesland und Papenburg, Herr Reinhard Hegewald, der inzwischen in den niedersächsischen Landtag gewählt wurde.

„Am liebsten würden wir jedes Jahr solch ein Mammutprogramm auf die Beine stellen“, sagt Herr Richter, PERFEKTA Betriebsleiter in Wiesmoor, der die Messeorganisation maßgeblich in seiner Hand hatte. „In diesem Jahr war es für alle Beteiligten ein ganz besonderes Erlebnis.“ Die weit mehr als 500 Messebesucher zeigten uns und den anderen Ausstellern, dass reges Interesse an neuen Reinigungsprodukten in der ganzen Reinigungsbranche besteht. Besonders gut kam auch der Messe-Dreikampf an, so konnten die Besucher an einem Einscheibenmaschinen-



Die von PERFEKTA gesponserte Olympia-Sprinterin Anna Lena Freese posiert mit Herrn *kühn* und Herrn Richter vor der Presse

Slalomlauf teilnehmen, Müll-Basketball spielen oder mit einem Müllsammel Golfbälle transportieren.

„Die Besucher, mit denen wir gesprochen haben, waren von der Vielfalt des Angebots rund um das Thema Hygiene und Gebäudereinigung beeindruckt.“ Für jeden Interessensbereich waren Neuigkeiten zu finden, von der neuen Bioreinigerserie der Firma *kühn* bis zu neuen energiesparenden Reinigungsmaschinen. Die Nachhaltigkeit war das zentrale Thema. „Wir, also die Mitarbeiter in der PERFEKTA Niederlassung Nordwest, waren auf jeden Fall überglücklich



Dr. Spieß, Leiter Forschung und Entwicklung, stellt im Interview die neuen SOLOVERDE Bioreiniger aus dem Hause *kühn* vor.



Der Andrang am *kühn*-Stand war groß. Über 500 Besucher wurden gezählt.

Fortsetzung von Seite 3

Die Essenspreise für die Kinder liegen durchschnittlich zwischen 3–3,50 Euro je Mahlzeit, so dass sich auch Kinder aus einkunftsschwachen Familien eine warme Mahlzeit leisten können.

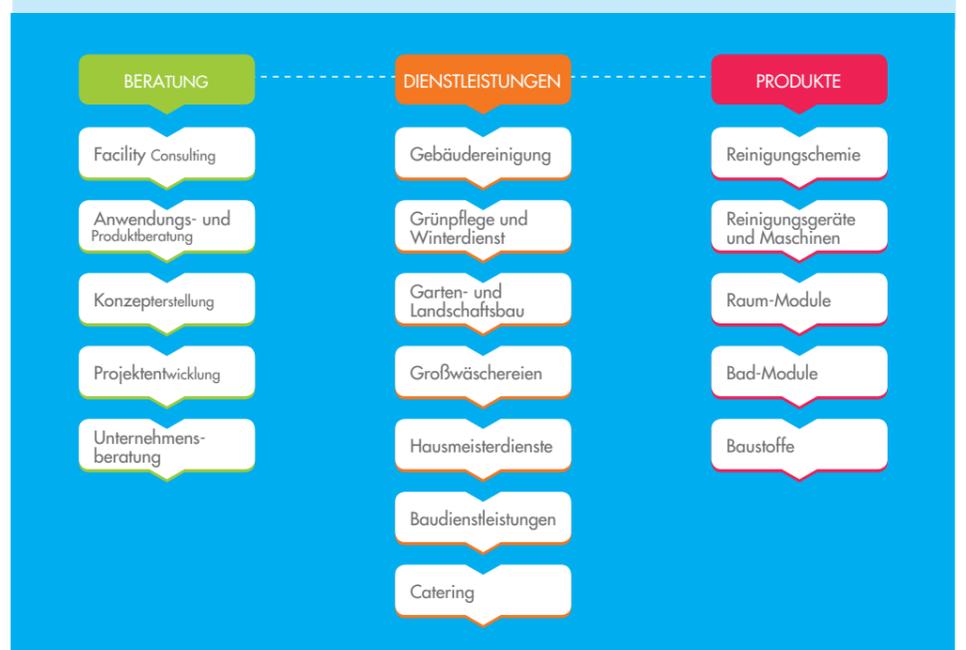
„Jede Schulmensa hat einen Mecker- und Wunschbriefkasten. Hier können die Schüler stets Kritik, Wunschgerichte und Anregungen an uns weitergeben“, sagt Herr Emmermann, Bereichsleiter der PERFEKTA



Die Anzeige von PERFEKTA Catering war ein toller Erfolg.

Catering GmbH. „Aber heute geht das meiste Feedback von Schülern per E-Mail ein. Wir freuen uns, dass es sich überwiegend um Lob für unsere Küche handelt. Die ersten repräsentativen Umfragen unter Schülern ergaben auf jeden Fall, dass sich das Essen in der Kantine gebessert hat, seit sie von PERFEKTA Catering betreut wird.“ Auf die Frage hin, was PERFEKTA Catering erfolgreicher dabei macht, den Geschmack der Schüler zu treffen, meint Herr Emmermann: „Als Familienvater kennt man natürlich den Geschmack der jungen Generationen und ist gleichzeitig um eine gesunde Ernährung bemüht. Die Essenspläne an den von uns betreuten Schulen unterscheiden sich nicht allzu sehr von dem, was es bei uns zuhause gibt. Und die meisten unserer Kollegen sind Eltern.“

## Die Geschäftsbereiche der PERFEKTA UNTERNEHMENSGRUPPE



### IMPRESSUM

**Herausgeber:**  
PERFEKTA Dienstleistungen  
Betriebsverwaltungsgesellschaft mbH  
Imhoffstraße 37  
30853 Langenhagen  
**V.i.S.d.P.:**  
Dipl.-Oec. Matthias Kühn

**Redaktion:**  
Marco Asche  
Tel. 0511 / 38055-37  
E-Mail: blick@PERFEKTA.de  
**Satz:**  
Sara-Isabella Donadei  
**Auflage:** 4000 Exemplare