Timo Neumann

Seit drei Jahren leitet der erst 30-jährige Münchner das 1991 gegründete Cateringunternehmen VC-Vollwertkost. Bevor er Schürze und Chefsessel vom Vater übernahm, arbeitete er in Hamburg und Berlin als Bio-Koch und studierte nebenbei Musik- und Medienmanagement. Nach einem Ausflug in diese Branche packte den Sohn das Heimweh und er zog zurück nach München. Hier verpflegt er seitdem mehrere tausend Kinder täglich mit frisch gekochtem Mittagessen.

Bayerischer Aufsteiger

Timo Neumann will sein Catering-Unternehmen VC-Vollwertkost zur Nr. 1 in Sachen Kinder- und Schülerverpflegung in München machen. Dafür plant er bereits den Bau einer eigenen Großküche.

Die lauschige Hinterhof-Terrasse des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in München ist für Timo Neumann der perfekte Ort für einen Kaffee nach dem Mittagsgeschäft. Der Jungunternehmer spannt die großen Sonnenschirme auf. Seit vier Uhr morgens ist er auf den Beinen, fährt in die Betriebe, schaut den Köchen über die Schulter, koordiniert die Auslieferung der Mahlzeiten und schreibt Speisepläne. Heute freut ihn besonders, dass ab sofort für seine Produktion spezielle Bio-Schweine in der Region gezüchtet werden. Das Staatsministerium ist eine von zwei Betriebsgastronomien, die Neumanns Unternehmen VC-Vollwertkost Catering in der bayerischen Hauptstadt betreibt. „Ansonsten haben wir uns vollständig der Kinder- und Schülerverpflegung verschrieben“, betont er. Fünf Schulen beliefert der studierte Medienmanager einmal pro Woche mit frischem Obst, für weitere 140 Grundschulen, Kitas, Krippen und Horte kocht VC das Mittagessen. Alle Speisen werden in den Küchen des Staatsministeriums und in München-Giesing in der Küche des Deutschen Bundespatentgerichts hergestellt. „Mein Vater hatte früher eine riesige, eigenständige und perfekt ausgestattete Produktionsküche, ich würde viel geben, um heute noch einmal so eine Küche zu haben“, schwärmt Neumann. Er spricht von den Startjahren des Unternehmens ab 1991. Damals war sein Vater Pächter einer Schulkantine in München. „Die Warmverpflegung auf Rädern hat unglaublich gut angeschlagen, innerhalb kürzester Zeit produzierte mein Vater fast 4.000 Essen“, berichtet Neumann. Er ist bis heute überzeugt, dass eine solche Erfolgsgeschichte nur möglich war, weil vollwertig, gesund, innovativ und frei von Convenience gekocht wurde. „Der Markt der Kinderverpflegung steckte sprichwörtlich noch in den Kinderschuhen. Was dort teilweise angeboten wurde, war absolut minderwertig. Kein Wunder, dass viele Eltern auf die Straße gegangen sind und gegen den Kübelfraß protestiert haben.“ Neumann Junior war schon damals mit beiden Seiten vertraut – schließlich wurde auch seine Schule vom Vater beliefert. Grünkernburger und andere Vollkornprodukte trafen zwar nicht immer den Geschmack seiner Freunde, den der Eltern aber sehr wohl. Die

„Für mich sind Speisen aus 100 Prozent Bio das einzig Richtige für Kinder.“

Fragebogen

- **Lieblingsessen?**
  So vieles, aber ich koche und esse sehr gerne vegetarisch.
- **Rezept gegen Stress?**
  Stress ist reine Kopfsache. Stress bedeutet bei mir Spaß.
- **Lieblingsrestaurant?**
  Hauptsache es wird dort täglich frisch gekocht.
- **Bester TV-Koch?**
  Für mich auf jeden Fall der Weinkenner Frank Rosin.
- **Letzter Urlaub?**
  Da ging es nach Ägypten zum Tauchen.
- **Berufliches Motto?**
  Nichts ist unmöglich.
- **Ziel im Job für 2014?**
  Ein neuer Standort mit einer neuen Großküche und ein Wachstum um 25 Prozent.

Sache lief rund. „Lange vor der Bio-Welle der 2000er-Jahre war uns wichtig, dass nachhaltiges Catering für Kitas und Schulen keine Modeerscheinung ist, sondern moderne Kochkunst darstellt“, sagt Neumann. „Für mich ist 100 Prozent Bio das einzig Richtige für Kinder.“ Er selbst ist quasi in der Küche groß geworden. Nach der Schule hat er im väterlichen Betrieb geholfen und kochen gelernt. „Mein späteres Studium Musik- und Medienmanagement war ein Ausflug in eine ganz andere Branche.“ Das habe ihn zwar gereizt, aber 2008 packte ihn das Heimweh. „Ich wollte zurück zu meinen Wurzeln und habe alles in Berlin hingeschmissen.“ In München stand Vater Reinfried kurz vor der Rente und konnte Unterstützung brauchen. Der Sohn merkte schnell, was ihm selbst entgangen ist: Der Trend zu Cook&Chill eroberte die Münchner Schulen – Kombidämpfer statt Frischküche oder Warmanlieferung. „VC musste sich gegen weitaus größere Caterer behaupten, unser Geschäft hatte sich seit 2000 um 50 Prozent reduziert.“ Der Vater verlor die Pachtküche und musste einen neuen Standort finden. „Das war aber auch eine Chance“, so Neumann. Mit dem Einstieg in die Betriebsverpflegung war es möglich, die 23 Mitarbeiter zu halten und sich langsam wieder im Markt zu platzieren. „Mittlerweile kochen wir wieder für 2.800 Kinder und bis zu 1.200 Gäste in Betrieben. Ich bin froh, dass wir am Ball geblieben sind.“ Aber die Konkurrenz schlafe nicht. Der ganz große Sprung soll ihm deswegen mit dem Bau einer eigenen Küche gelingen. „Ich will mit VC ganz nach vorne, dafür horte ich bereits Gelder unterm Kopfkissen.“ Neumanns Erfolgsformel: „Ausnahmslos gute Qualität“. Er weiß eben genau, worauf es Münchner Eltern ankommt. *Myrna Apel*

POSITIONEN

Technik

Dr. Hilmar Rudloff hat zu Beginn des neuen Geschäftsjahres am 1. September 2013 die Geschäftsführung von Eloma übernommen. Beim bayerischen Hersteller von Kombidämpfern und Backöfen ist er Nachfolger von **Stephan Wendler**. Rudloff hat nach seinem Studium der Elektrotechnik und anschließender Promotion an der Universität Stuttgart in verschiedenen geschäftsführenden Positionen führender Hersteller des Maschinenbaus gewirkt.

Marc-Oliver Schneider ist neuer CEO der Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG. Der 49-jährige Diplom-Ingenieur hat in Deutschland, Frankreich, der Schweiz und den USA gelebt und gearbeitet. Zuletzt war er Vorstandsvorsitzender der Frima AG, ein Tochterunternehmen der Rational AG.

Zum 1. September hat **Thomas Willmuth** als neuer Verkaufsleiter den Bereich Deutschland Ost bei Beer Grill übernommen. Der ausgebildete Koch bringt sowohl Branchen- als auch regionale Kenntnisse mit.

Food

In Deutschlands größtem Molkereiunternehmen DMK Deutsches Milchkontor GmbH hat **Matthias Rensch** (im Bild) zum 1. November die Position des Geschäftsbereichsleiters im Bereich Marken-Unit angetreten. Der 42-Jährige berichtet direkt an **Michael Feller**, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb, der auch die Marken-Unit interimistisch führte.

Martin Thörner, 47, hat sich mit seiner gleichnamigen Management und Beteiligungsgesellschaft mbH, Osnabrück, an der Geti Wilba Beteiligungs GmbH, Bremervörde, beteiligt und zum 1.Oktober 2013 die Rolle des Vorsitzenden der Geschäftsführung/CEO übernommen.

Michael Schönemann, Verkaufsleiter bei Remagen, verlässt nach langjähriger Betriebszugehörigkeit den Hürther Fleischspezialisten wegen unterschiedlicher Auffassung über den künftigen Unternehmensweg. Das Verkaufsteam steht weiterhin unter Führung des Geschäftsführenden Gesellschafters **Frank Remagen**. Die kaufmännische Leitung liegt bei Geschäftsführer **Marc Krüger**.

Consultants

Martin Rahmann, bisheriger Präsident FCSI Deutschland-Österreich e.V. ist bei der Foodservice Consultants Society International (FCSI) zum neuen Chairman Europa-Africa-Middle East gekürt worden. Er übernimmt bei dem internationalen Beraterverband das Zepter von **Jonathan Doughty**, der in den vergangenen zwei Jahren einen wesentlichen Beitrag zur Profilierung des internationalen Beraterverbandes in Europa geleistet hat

Nachruf

Der Unternehmer **Peter Dussmann** ist im Alter von 74 Jahren nach langer Krankheit gestorben. Dussmann hatte im Oktober 2008 einen schweren Schlaganfall erlitten, an dessen Spätfolgen er nun in einem Krankenhaus in Monaco verstarb. Am 5. Oktober wäre er 75 Jahre alt geworden. Als besondere Unternehmerpersönlichkeit hat er in fünfzig Jahren eines der weltweit größten privaten Multidienstleistungsunternehmen mit 60.000 Beschäftigten geschaffen und eine besondere unternehmerische Erfolgsgeschichte geschrieben.