



PERSÖNLICHE GASTRONOMIE

www.l-und-d.de | www.ld-catering.de



FIRMENPROFIL

Geschäftsführer

Jürgen Preuß (rechts)

Phillip Preuß (links)

Federico Gandino (Mitte)

Firmengründung

1974

Gesamtumsatz 2016

56,0 Mio. Euro

Anzahl Betriebsstätten

> 90

Anzahl der Beschäftigten

1.228

Verbandsmitgliedschaft

Hotel- und Gaststätten-
verband NRW

Ranking

7. Platz Betriebs-
gastronomie BRD

Kooperation

seit 2003 mit CAMST –
Cateringunternehmen in
Italien

www.l-und-d.de

www.ld-catering.de

GESCHÄFTSFELDER

Eventlogos:



- » L & D-Betriebsgastronomie
- » L & D-Event Catering
- » L & D Kinder- und Jugendverpflegung
- » Öffentliche Gastronomie
- » Herstellung von Cook & Chill-Gerichten, Biosuppen, Dressings



PERSÖNLICHE GASTRONOMIE

SIGNAL IDUNA 

 **CONCORDIA**
Versicherungen

L'ORÉAL
DEUTSCHLAND

RTL

WINGAS


TUV NORD

GEA

ERCO

Bundesministerium
der Justiz und für
Verbraucherschutz

SCHÜCO

 Sparkasse
KölnBonn

 **Postbank**

Gothaer



No. 3

PART OF LATERAL CITY APARTMENTS

CO-WORKING SPACE



We're just inside -
come in and see us

no3@lateralcity.com
www.3warristons.co.uk

HERAUSFORDERUNG

Neue Ansprüche an Mitarbeiter

- *Flexibilität*
 - *örtlich*
 - *zeitlich*
- *Neue Arbeitswelten*
 - *Open Space*
 - *Clean Desk*
 - *BYOD*
 - *Crowdworking*

HERAUSFORDERUNG

Digitalisierung

- *Dematerialisierung*
 - *Beispiel metallverarbeitende Industrie*
 - *Einfluss auf Mitarbeiter*
- *Optimierter Ressourceneinsatz*
 - *Sensorik und Aktorik*
 - *Automation*

1.0

Mechanisierung

2.0

Elektrifizierung

3.0

Automatisierung

4.0

Digitalisierung



HERAUSFORDERUNG

Neue Ernährungsformen

- *Essensfundamentalismus*
 - *Essen als Religion*
 - *Verzicht als Glaubensbekenntnis*
 - *Paleo – Raw – Ethical - vegan*
- *Gesundheit als Statussymbol*

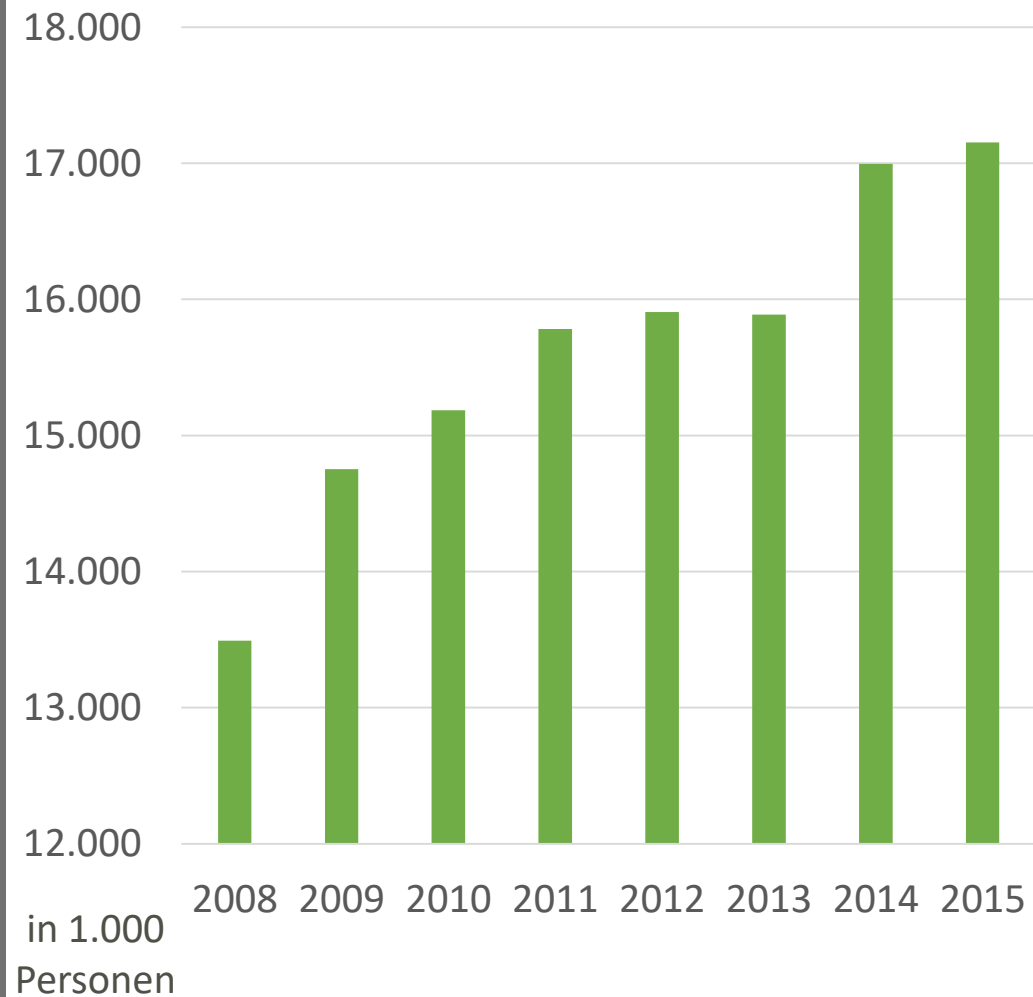
HERAUSFORDERUNG

Marktstruktur

- *Kleine und mittlere Unternehmen*
 - *60,7 % aller Mitarbeiter 2015*
 - *Wachsende, mindestens gleichbleibend hohe Bedeutung*
- *99,3% aller Unternehmen gehören zu den KMU*

Quelle: Statistisches Bundesamt (Destatis),
2017 | Stand: 05.10.2017 - 17:35:18

Anzahl Mitarbeiter in KMU



Filmausschnitt

ab dem 15.10.2017 zu finden auf unserem
L & D Youtube-Channel



INNOVATIVE KONZEPTE

Das Produkt

Frische Lebensmittel

- *Cook & Chill Gerichte*
- *Keine Konservierungsmittel*
- *Keine Geschmacksverstärker*
- *8 Tage Restlaufzeit bei Lieferung*
- *Individualisierbar*
- *Handwerklich hergestellt*
- *Angerichtete Speisen*





INNOVATIVE KONZEPTE

Bistro 24

*Bedientes Bistro
kombinierbar mit:*

- *Kaffeebar*
- *ToGo Angebot*
- *Konferenzservice*

Unsere Dienstleistung

- *Personal*
- *Einkauf*
- *Qualitätssicherung*
- *Kostentransparenz*
- *Maßgeschneiderte Lösung*

INNOVATIVE KONZEPTE

Bistro 24

*Automatenstation
kombinierbar mit:*

- *Kaffeautomaten*
- *Snackautomaten*

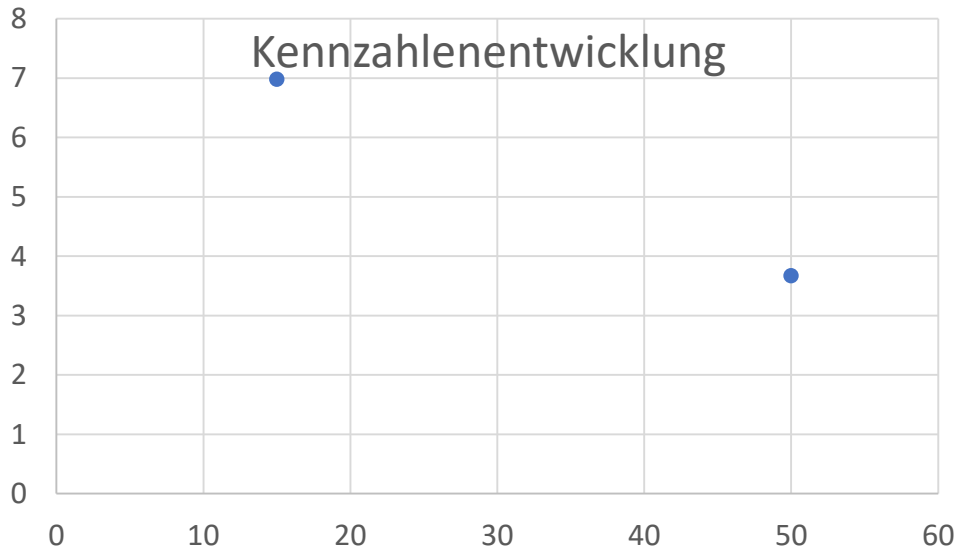
Anwendungsbereiche

- *Schichtverpflegung*
- *Hotellerie*
- *Kleine und mittlere
Unternehmen*



Bistro24

Umsatz	
Wareneinsatz	
Personaleinsatz	
DB I	
Gemeinkosten	
EBIT	



INNOVATIVE KONZEPTE

Kalkulationsbeispiel

anhand konkreter Umsetzung

*Bitte haben Sie Verständnis
dafür, dass die Zahlen nur zum
S & F Symposium
präsentiert werden*

Bis gleich nach der Pause

ProfiMiet – Kommunikationsforum

16:10 bis 17:00 Uhr an Tisch 2

Bildnachweise:

www.eventfotograf.com, www.fotolia.com, www.istockphoto.com, L & D, www.fotostudio-redeker.com