



EINBLICKE

TAGUNGSHOTEL ARCADEON HAGEN

INTERVIEW MIT JÖRG BACHMANN
Inhaber und Geschäftsführer des ARCADEON in Hagen

Das Konferenz- und Tagungshotel ARCADEON in Hagen gehört nicht nur in diesen beiden Marktsegmenten zu den führenden Hotels in Deutschland. Branchenintern wurde das Inhaberehepaar Jörg und Claudia Bachmann 2022 bereits zum dritten Mal zu den „Top-Tagungshoteliern des Jahres“ gewählt. Seit 2022 ist das ARCADEON Kunde der Sander Gruppe.

Kürzlich ergab sich die Gelegenheit, die 15 Frische-Manufakturen in Wiebelsheim mit einem kleinen Team persönlich zu besuchen.

Herr Bachmann, wie hat es Ihnen bei uns im Hunsrück gefallen?

„Es war sehr beeindruckend und interessant. Kennt man die Endprodukte, ist es schon faszinierend, welche Logistik innerhalb der Manufakturen eingesetzt wird, um alle Komponenten und Prozesse zusammenzuführen. Es ist dabei wirklich erstaunlich, wie viele unterschiedliche



Jörg Bachmann, Inhaber und Geschäftsführer

Produktbereiche und Produkte durch Sander abgedeckt werden. Mir gefällt es auch sehr, dass sich Sander intensiv mit veganen Speisen befasst – ein Trend, der sich gerade im Konferenz- und Tagungsbereich sehr deutlich zeigt. Gäste essen während einer Tagung mittags lieber leicht. Erst abends kommen dann wieder reichhaltigere Speisen zum Tragen. Rund 30-40 Prozent der Speisen mittags sind bei uns vegane Gerichte. Abends sinkt der Anteil auf maximal 10 Prozent. Was ich ganz persönlich faszinierend fand: Ich habe noch nie so viele Rinderrouladen auf einmal gesehen wie in Wiebelsheim.“

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

„Wir bieten in unserem Hause in unterschiedlichen Bereichen ausgesuchte Speisen an. Es gibt komplett abgestimmte Konferenz- und Tagungsmenüs und natürlich à la carte für unsere Restaurants, die Terrasse oder für unseren Biergarten. Auch saisonale Aspekte kommen zum Tragen. Das große Portfolio, welches Sander anbietet, hilft uns dabei sehr, im Rahmen unserer personellen Möglichkeiten High-End-Qualität aus der Küche zu liefern.“

„Das große Portfolio hilft uns sehr, im Rahmen unserer personellen Möglichkeiten High-End-Qualität aus der Küche zu liefern.“

Unser Hotel ist in vielen Bereich seit einigen Jahren Preisführer. Das soll auch zukünftig so bleiben. Zu wenige



Fachkräfte und eine allgemein sinkende Bereitschaft, in der Hotellerie und Gastronomie zu arbeiten, stellen nicht nur uns, sondern die gesamte Branche vor schwierige Situationen. Die Zeiten mit Corona haben zusätzlich dazu beigetragen, Hotellerie und Gastronomie zum Umdenken zu bewegen und lösungsorientierter zu agieren. Neben zahlreichen und kreativen internen Konzepten sowie Maßnahmen hieß eine unserer Lösungen Sander.

Wie läuft die Zusammenarbeit mit Sander?

Durch die vielen Gespräche mit dem Sander Außendienst, mit dem wir von Anfang an sehr gut zusammengearbeitet haben, konnten wir uns im Vorfeld intensiv mit der Produktwelt von Sander auseinandersetzen. Es gab mehrere Testessen in Hagen. Unsere Köche haben damals wie heute die Angebote und Möglichkeiten intensiv geprüft. Es geht dabei immer um die Frage: Wo setzen wir wann und wie am effizientesten die Sander Produkte ein? Wir nutzen dabei sehr stark den Sander Webshop, auch für die Planung und Kalkulation. Außer bei den saisonalen Produkten haben wir mit Sander immer eine feste Kalkulationsbasis, heruntergebrochen bis auf den Tellerpreis.

„Wir nutzen sehr stark den Sander Webshop, auch für die Planung und Kalkulation.“

Natürlich setzen wir im Rahmen des Möglichen auch Produkte aus unserer Region ein – Heimat verpflichtet. Die Anlieferung der Waren erfolgt immer pünktlich. Hier ist vor allem unsere interne Planung und Bestellung maßgeblich, damit wir uns keine unnötigen Probleme schaffen.

„Wir sind sehr zufrieden mit den Produkten, die unserem hohen Qualitätsbewusstsein entsprechen.“

Ihr Fazit zur Zusammenarbeit mit Sander, Herr Bachmann?

„Wir sind sehr zufrieden. Mit den Produkten, die unserem hohen Qualitätsbewusstsein entsprechen. Mit dem Außendienst, der uns jederzeit effizient unterstützt. Und vor allem mit der Produktvielfalt. Wir sind gespannt, welche Produkte zukünftig noch aus der Entwicklungsküche bei Sander kommen.“

Zeitersparnis,
Kostentransparenz
und Flexibilität

www.shop.sander-gruppe.com

Einfaches Handling – Buffets und à la carte im Sander Webshop konfigurieren.