

<http://www.derwesten.de/nachrichten/wirtschaft-und-finanzen/Zusatz-Geschaefit-mit-Schulkantinen-id4072698.html>

Firma Maiworm

Trackback-URL

## Zusatz-Geschäft mit Schulkantinen

Wirtschaft und Finanzen, 17.12.2010, Stefan Pohl



Firma Maiworm - Jaqueline

**Olsberg. Manchmal läuft es in Unternehmen, manchmal nicht. Manchmal spielt der Zufall Konjunkturprogramm. So stellen viele Schulen derzeit auf Ganztagsbetreuung um. Dafür brauchen sie Kantinen. Das freut den Olsberger Großküchentechnik-Spezialisten Maiworm, dem das ein Zusatz-Geschäft beschert. Mitten drin steckt Jaqueline Sprenger (21), Auszubildende im dritten Lehrjahr.**

Großhandelskauffrau möchte sie werden. Im Mai 2011 ist Prüfung, und Jaqueline macht nicht den Eindruck, als ob noch etwas schief gehen könnte. Von Karl-Heinz Maiworm (50), der das Geschäft in der zweiten Generation führt, hat sie bereits Signale erhalten, dass eine Übernahme nicht ausgeschlossen ist.

„Man lernt nie aus hier“, lautet ihre entwaffnend offene Antwort auf die Frage, wie es ihr bei ihrem Arbeitgeber gefällt. „Man kennt sich, man kann sich auf den anderen verlassen“, fügt sie hinzu. Offenbar nicht nur auf die beiden anderen Auszubildenden, beides junge Männer.

Und warum Großhandelskauffrau? Auch da hat Jaqueline Sprenger, die aus Düdinghausen bei Medebach stammt, klare Vorstellungen: „Im Einzelhandel müsste ich wohl ständig in einem Laden hinter einer Theke stehen, was sehr monoton wäre. Ich weiß nicht, ob ich das könnte“.

So ist sie ganz nahe an der neuesten Technik, an den kaufmännischen Prozessen, an Kalkulationen, an Auftragsbearbeitung und Buchhaltung. Und von Zeit zu Zeit fährt Jaqueline Sprenger mit auf Baustellen, wo auch mal kräftig angepackt werden muss. Zur Zeit bearbeitet sie Garantie-Angelegenheiten und Reklamationen, aber davon gibt es bei Maiworm nicht allzu viele - für sie „Büroarbeit“.

Der Fachhändler ist spezialisiert auf gewerbliche Kunden - private Verbraucher in großer Zahl, die sich eine neue Kucheneinrichtung zulegen wollen oder Ersatz für alte Geräte suchen, wird man in den Räumen des Unternehmens vergebens suchen. Maiworm realisiert im Umkreis von etwa 150 Kilometer Großküchentechnik/Gastronomiebedarf in Krankenhäusern, Seniorenheimen, Kindergärten und in allen Schulformen. Die staatliche Unterstützung für letztere läuft zwar zum Jahresende aus, über Auftragsmangel kann sich die Firma Maiworm jedoch auch für 2011 nicht beklagen. Drei bis vier Wettbewerber hat die Firma im Umkreis. Das Geschäft mit anspruchsvollen Großküchen läuft gut, so

dass das Unternehmen zwei Neueinstellungen vornehmen konnte - auf jetzt 25 Beschäftigte. Weitere Kräfte werden gesucht, derzeit Elektriker für Montagearbeiten.

Sechs Monate dauert so ein Küchen-Objekt von der Vorplanung bis zur Fertigstellung, erzählt Jaqueline Sprenger. Und es kostet mindestens 25000 Euro - nach oben gibt es keine Grenzen. Was alles am Markt im Angebot ist, wird bei Maiworm in einer beeindruckenden Ausstellung präsentiert, die die Augen des Betrachters leuchten lässt.

Minimum sind etwa für eine Ausgabe von 200 Essen ein Herd, Spülmaschine, Arbeitstische, Gastro-Behälter aus Edelstahl für die Aufnahme von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln oder Salaten sowie das neue Wunder-Gerät aus der Gastro-Szene: der Kombi-Dämpfer, eine Art Super-Mikrowelle, die nicht nur Speisen garen und warmhalten, sondern auch noch Brötchen backen kann. Und natürlich Porzellan, Gläser, Bestecke.

Liegt ihr die technische oder die kaufmännische Seite mehr? Jaqueline überlegt. „Ich verkaufe gern Geräte“, sagt sie diplomatisch. Gut, dass sie dafür nicht hinter einer Ladentheke stehen muss.