



## PRESSEMITTEILUNG



**Königs Wusterhausen, 27. November 2015**

**Der in Brandenburg ansässigen Westminster Unternehmensgruppe ist es gelungen, einen neuen Pächter für den Charlottenhof in Beeskow zu akquirieren. Sie hat die Großküche 2014 aus der Verwertung des Insolvenzverwalters Graf von Brockdorff übernommen und diese durch ihre Standort-Expertise wieder auf die Erfolgsspur gebracht.**

Das Gewerbe ist mit einer hochmodernen Produktionsanlage ausgestattet, die die Anwendung des Cook& Chill Verfahrens beispielsweise für die Zubereitung von Schul- und Kitaspeisen ermöglicht.

Torsten Pech, der junge Geschäftsführer der TrendFood GmbH, hat mehr als 10 Jahre Erfahrung als Chefkoch und Küchenleiter. Derzeit beliefert er etwa dreißig Schulen in Berlin und plant einen Ausbau der Beeskower Küchenanlage.

„Uns hat vor allem die exzellente Grundstruktur der Anlage überzeugt. Jetzt wollen wir erst einmal in den Standort investieren, um den Behördenauflagen zu erfüllen und einen Wachstum unserer Produktion zu ermöglichen.“, so Torsten Pech. „Wir bereiten mit etwa zwölf Mitarbeitern 3000 Mahlzeiten pro Tag zu und möchten uns im Laufe des kommenden Jahres auf 25 Mitarbeiter vergrößern. Etwa 15.000 Mahlzeiten wollen wir zukünftig zubereiten.“

Auch der Geschäftsführer Mario Landsmann der Westminster Unternehmensgruppe freut sich über den neuen Mietvertrag: „Eigentlich gehört die Vermietung von Fabrikanlagen nicht zu unserem Kerngeschäft. Wir haben uns aber bewusst für den Kauf der Immobilien entschieden, weil wir wollen, dass die hohe Förderinvestition des Landes Brandenburg nicht vergebens war. Schließlich ist es auch der Standort, an dem wir auch selbst beheimatet sind. Daher liegt uns auch der Erhalt der Arbeitsplätze am Herzen.“

Das Cook&Chill Verfahren ist ein Zubereitungsverfahren, bei dem die Lebensmittel nur bis zu 90% fertig gegart werden. Durch eine spezielle technische Ausstattung werden die Gerichte innerhalb kürzester Zeit herunter gekühlt. So gekühlt ist das Essen 72 Stunden ohne Geschmacks- oder Nährwertverluste haltbar. Unmittelbar vor dem Verzehr kann dann das Essen in speziellen Geräten fertig gegart und in Frische und hoher Qualität serviert werden.

Damit wird TrendFood in der Lage sein nicht nur regional, sondern auch überregional Essen anzubieten und langfristig Arbeitsplätze im Landkreis Beeskow zu schaffen.

Los geht es im nächsten Jahr: mit einem Tag der offenen Tür. Auf dem Charlottenhof will die TrendFood GmbH eine neue Ära einleiten und lädt im Januar alle herzlich ein, einen Blick auch hinter die Kulissen zu werfen.

### **Pressekontakt:**

Westminster Unternehmensgruppe: Andrea Meisel, Referentin für PR und Marketing  
andrea.meisel@westminster.de, Tel.: 030-30838887, www.westminster.de