



Pressemitteilung

Mitarbeiter machen Marke

Enchilada-Team überarbeitet mexikanisches Restaurant-Konzept / Vier Nachwuchskräfte maßgeblich an der Entwicklung beteiligt

Gräfelfing, 11. Dezember 2013. Gerade noch die Cocktails gemixt, jetzt schon als kreativer Kopf bei der Markenbildung dabei: Für vier junge Enchilada-Mitarbeiter ging es plötzlich ganz schnell. Viktoria Klein, Georg Dorausch, Margarita Kinast und Caroline Reichel nahmen vor einigen Tagen an der so genannten *Dreamsession* teil, einem zweitägigen Workshop der Unternehmensgruppe zur Weiterentwicklung des Enchilada-Konzeptes.

„Wir haben bewusst alle unsere Mitarbeiter aufgefordert, Ideen zur Erneuerung der Marke Enchilada einzubringen. Zum einen wollen wir die Marke nach knapp 20 Jahren dem Zeitgeist etwas anpassen und frischer machen. Zum anderen möchten wir allen Mitarbeitern ganz bewusst das Signal geben, dass sie in wichtige Projekte eingebunden werden und am Gesamterfolg der Unternehmensgruppe einen großen Anteil haben“, erklärt Hermann Weiffenbach, Geschäftsführer der Enchilada Unternehmensgruppe.

Das gilt insbesondere für die Nachwuchskräfte: Die vier Mitarbeiter aus den Enchiladas in Heilbronn (Viktoria Klein, Service), Gießen (Georg Dorausch, Bar), Würzburg (Margarita Kinast, Service) und Leipzig (Caroline Reichel, Bar), alle zwischen 24 und 25 Jahren alt, nahmen an einer der großen Befragung unter allen 3.000 Mitarbeitern der Unternehmensgruppe zum Thema Konzeptentwicklung Enchilada teil. Die Antworten und Vorschläge der vier jungen Ideengeber überzeugte die Geschäftsleitung und folgerichtig wurden sie zum Workshop in das Enchilada Augsburg eingeladen, bei dem insgesamt 18 Teilnehmer (darunter auch die Geschäftsführung und Mitarbeiter aus der Unternehmenszentrale) an neuen Ideen für das „Enchilada 2.0“ feilten. „Die Dreamsession war eine tolle Erfahrung. Endlich bekamen wir die Gelegenheit die Köpfe hinter Enchilada kennenzulernen und unsere Ideen einzubringen. Jetzt sind wir noch etwas stolzer ein Teil der Enchi-Familie zu sein.“ So Viktoria Klein aus dem Enchilada Heilbronn.

In diesem Zusammenhang kann sich eine Mitarbeiterin ganz besonders freuen: Azubi Myrijam Strenzke gewann den Hauptpreis einer Verlosung unter den Umfrageteilnehmern. Die angehende Systemgastronomin aus dem Enchilada in Karlsruhe fliegt für eine Woche nach Griechenland in die Sonne. Für Strenzke ist das der zweite Höhepunkt innerhalb weniger Wochen: Die 22-Jährige wurde vor einigen Wochen unter die Top 10 beim 12. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie der DEHOGA, dem Branchenverband des Gastgewerbes, gewählt. Die Preisverleihung fand Anfang Oktober Dienstag im Rahmen des 23. Forums Systemgastronomie anlässlich der Ernährungs-Messe ANUGA in Köln statt.



Über die Enchilada Unternehmensgruppe

Das erste Enchilada Restaurant wurde 1990 in München eröffnet. Aufgrund des großen Erfolges und der Eröffnung weiterer Outlets folgte im März 1996 die Gründung der Enchilada Franchise GmbH. Enchilada blieb aber nicht das einzige Konzept: Im Bereich Erlebnisgastronomie finden sich auch die Konzepte „Besitos“, „Aposto“, „The Big Easy“, und „Lehner's Wirtshaus“ sowie die Großprojekte „Park Café“ in München, „Alter Kranen“ in Würzburg, „Riegele Wirtshaus“ in Augsburg, „Marientorzwinger“ in Nürnberg und mehrere Ratskeller. Ebenfalls unter dem Dach der Unternehmensgruppe befinden sich die Verkehrsgastronomiekonzepte „dean&david“ und „PommesFreunde“. Optimierte Produktionsprozesse und Arbeitsabläufe, ein erfolgserprobtes und ausgefeiltes Produktsortiment sowie ein großes Netzwerk von Lieferanten und Partnern zeichnet dieses System aus. Im März 2010 wurde die Enchilada Gruppe mit dem begehrten Hamburger Foodservice Preis ausgezeichnet und erreichte 2012 im Food Service Ranking zum zweiten Mal in Folge Platz Eins in der deutschen Freizeit- und Erlebnisgastronomie.

Pressekontakt:

Enchilada Franchise GmbH
Lochhamer Schlag 21
82166 Gräfelfing
Anika Mahla
Tel.: +49-89-8987869530
anika.mahla@enchilada-gruppe.de
www.enchilada-gruppe.de