

Fein quadratisch – das Ende des pappigen Konferenz-Kekses

VON JOHANNA TYRELL

Hamburg. Das Mittagessen ist schon eine Weile her. Seit Stunden zieht sich die nachmittägliche Konferenz hin – Ende nicht absehbar. Da liegen sie nun, in ihrer Plastikverpackung, mit Hagelzucker bestreut oder mit einem eingetrockneten Klecks undefinierbarer roter Marmelade. Der Griff nach dem Keks-Teller kommt fast automatisch. Was folgt, ist kein Geschmackserlebnis: Denn wer kennt ihn nicht, den viel zu süßen, oft leicht pappigen Konferenz-Keks, zu dem man eigentlich nur aus reiner Verzweiflung greift.

Auch Gregor Rosenbauer hat in seinem Arbeitsleben schon eine Menge schlechter Kekse gegessen. Fast vierzig Jahre lang war er geschäftsführender Gesellschafter in einer Hamburger Werbeagentur und ärgerte sich immer wieder über das süße Elend, das er in den unzähligen Konferenzen angeboten bekam. Zusammen mit sei-

nem Partner Stephan Krüger gründete er deshalb 2008 in Hamburg die Firma „feinundfein“ und beliefert seither Kunden in ganz Deutschland mit qualitativ hochwertigem Konferenz-Gebäck. Denn für den Hamburger Unternehmer sind schlechte Kekse in Konferenzen Ausdruck mangelnder Wertschätzung. „Viele Unternehmen werben mit Qualität oder Sprüchen wie 'bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt' und bieten im Zweifelsfall ihren Kunden schlechten Kaffee und schlechte Kekse an“, sagt Rosenbauer. „Dann sind die Slogans doch reine Plattitüden.“

Lange wälzte er selbst Backbücher, entwickelte zusammen mit Konditoren Rezepte weiter und verwarf sie wieder. „Nicht alle Kekse sind für unsere Zwecke geeignet“, erklärt Rosenbauer. Schließlich sollten seine Konferenz-Kekse nicht nur gut schmecken sondern auch gut aussehen. Ein Jahr lang reiste er durch Deutschland, sah sich Bäckereien an und feilte wei-

ter an seinem Konzept. In Nordrhein-Westfalen wurde er schließlich fündig. „Das ist ein kleiner Familienbetrieb, die nicht nur Kekse, sondern auch Pralinen herstellen und dennoch groß genug, dass sie mit uns wachsen können.“ Das ist wichtig. Inzwischen beliefert er Unternehmen mit dem „Keks-Abo“ regelmäßig mit frischen Gebäckkreationen oder personalisierten Pralinen. Rund 600.000 Meeting-Teilnehmer in 80.000 Geschäftskonferenzen haben mittlerweile Rosenbauers süße Wertschätzungen genossen.

Der gebürtige Bayer und sein Partner beschäftigen inzwischen fünf Mitarbeiter und beliefern neben Hotels und mittelständischen Unternehmen rund 40 Prozent der großen Rechtsanwaltskanzleien in ganz Deutschland. Auch im Bundespräsidialamt steht das feine Gebäck bei Meetings auf dem Tisch. Die Umsätze des jungen Unternehmens liegen inzwischen im mittleren sechsstelligen Bereich – Tendenz steigend.

Markenzeichen: quadratisch. Gregor Rosenbauer (l.) und sein Partner Stephan Krüger vermarkten feines Konferenzgebäck. FOTO: FR

