

Abkühlung ist am Samstag möglich

Bernd Schweickhardt erläutert am 21. Mai beim Party-Service Gewe in Ehringhausen die Organisation und Technik einer Großküche.

Von Knut Reiffert

Nicht nur Hausfrauen dürfte interessieren, wie es in der Küche eines Party-Services zugeht. „Die Abläufe müssen natürlich bis ins Letzte organisiert sein“, beschreibt Bernd Schweickhardt ein wichtiges Merkmal seines Familienunternehmens, das er 1998 von Gerd Wegerhoff übernommen hat. Dessen Initialen geben dem Caterer mit Standort Am Ueling 14 auch heute noch den Namen: Gewe. Als leidenschaftlicher Koch legt

Schweickhardt Wert auf höchste Qualität und Sauberkeit. Der Einsatz von Konvektomaten – das sind große Heißluft-Dämpfer – kommt für ihn nicht in Frage. „Fleisch aus dem Ofen, eine frische Sauce drüber, fertig“, lautet sein Erfolgsrezept. Dabei legt er auch noch besonderen Wert auf regionale Zutaten. „Das Fleisch beziehe ich von einer Landmetzgerei“.

Wie gut das schmeckt, davon können sich Besucher am 21. Mai von 9 bis 17 Uhr bei Kaffee und Snacks überzeugen.

„Alles wird von Hand zubereitet“, verspricht der Inhaber.

In der Küche geht es vor allem vor den Auslieferungen um 9 Uhr, 11 Uhr und am Abend hoch her. Besonderheiten, die es im Privathaushalt selten gibt, sind eine Kippbratpfanne und ein großer Herd mit sechs Platten. „Wer möchte, kann natürlich auch einmal den großen Kühlraum anschauen“, stellt Bernd Schweickhardt in Aussicht. Unterstützt wird er wie immer von seiner Frau Regina und den Kindern. Tochter Nike zeigte schon in der TV-Show „Das perfekte Dinner“, dass auch sie mit dem Kochlöffel umzugehen weiß.

www.gewe-partyservice.de



Bei Regina, Bernd und Nike Schweickhardt (v. l.) kommt es bei allem Tempo auch auf handgemachte Qualität an. Foto: Gewe-Partyservice



Die große Schleifmaschine ist ein Alleinstellungsmerkmal der noch jungen Firma Weparon. Foto: Sabine Naber

Für Weparon ist nichts zu hart

Metallverarbeiter bietet Führungen an.

Von Sabine Naber

Auf die imposante Schleifmaschine mit den Maßen 3,20 bis 3,60 Meter ist man in der Firma Weparon ein bisschen stolz. „So etwas in dieser Größenordnung sieht man nicht allzu häufig im Bergischen“, sagt Diana Schwerter, Mitinhaberin der vor fünf Jahren gegründeten Firma an der Alten Pulvermühle. Zum Aktionstag „Wirtschaft erleben“ öffnet der Betrieb auch in diesem Jahr wieder seine Türen. Und die Chefin hofft, dass dann auch ein Mitarbeiter vor Ort ist, der die Schleifmaschine bedienen kann. Auch zahlreiche andere Maschinen können besichtigt werden, Führungen durch die Produktionshallen werden angeboten.

Der metallverarbeitende Betrieb hat sich auf die Produktion von hochverschleißfesten Maschinenbauteilen spezialisiert. Vor allem die Bearbeitung von gehärteten

Werkstoffen ist sein Metier. Schleifen, Fräsen, Bohren, Richten und Schweißen – das alles gehört zu den Leistungen, die die Firma anbietet.

Als ihr ehemaliger Betrieb 2011 nach Neuss verlegt wurde, haben sich Diana Schwerter und zwei ihrer Kollegen zusammengenommen und eine komplett neue Firma gegründet. „Wir haben neue Maschinen gekauft, arbeiten jetzt mit zehn Mitarbeitern hier am Standort. Und auch, wenn es im Moment ein bisschen ruhiger zugeht, wir können uns nicht beklagen“, schildert die Chefin, die auch am Aktionstag anwesend sein wird, den Werdegang.

Interessierte können sich den Betrieb zwischen 10 und 15 Uhr angucken. Ein paar Knabbereien und Getränke stehen dann für die Besucher bereit. Parkplätze sind ausreichend vorhanden.

www.weparon.de

HAZET
Das Werkzeug

Das HAZET-Show- und Schulungszentrum

HAZET WELT

ist von 10 bis 15 Uhr geöffnet

HAZET-WERK – Hermann Zerver GmbH & Co. KG
Güldenwerther Bahnhofstraße 25 - 29 · 42857 Remscheid
☎ +49 (0) 2191 / 792-0 · FAX +49 (0) 2191 / 792-375
e-mail info@hazet.de · www.hazet.de