

gastro**news**

Neuheiten & Aktuelles von **gastromenü** Ulm – catering & events

Ausgabe 28
September 2011

!
Preisrätsel
auf S. 4 ...



INHALT:

Ein Männlein steht im Walde 1

Neulinge der gastro-Familie 1

Unser Partner:
Conplaning GmbH 2

gastro**splitter**
Blicke in die gastro-Welt 2

Mitarbeiter-Schulungen 3

Geschenkidee 3

Hätten Sie es gewusst? 3

„Auf ein Wort“
von Thomas Eifert 3

Unser Mitarbeiterteam 4

Unser Rezept-Tipp:
Risotto mit Pfifferlingen 4

Das Gewinnspiel 4

Ein Männlein steht im Walde ...

Pilze als Nahrungsmittel seit Menschengedenken



Pilze – reich an Proteinen, Mineralstoffen, Enzymen, Vitamin D und aromatischen Geschmacksstoffen

Wer gerne durch die Wälder unseres Landes streift, erlebt nicht nur entspannte Momente der Ruhe und Friedlichkeit, sondern begibt sich auf eine Wanderung für die Sinne. Das Faszinierendste sind für viele die Gerüche des Waldes. Der Duft von Nadelbäumen, Moos sowie Pilzen ist übermächtig und weckt die Lust auf ein köstliches Pilzgericht!

Wohlschmeckende Hutträger

Kochen mit Waldpilzen, das bedeutet viel Aroma, intensiver Geschmack und ungeheuer viele Variationsmöglichkeiten, egal ob als Beilage, Vorspeise oder Hauptgericht.

Seit uralten Zeiten gehören Pilze zu unserer

Nahrung. Nachweislich waren Trüffel z. B. bereits vor 4.000 Jahren im Zweistromland eine begehrte Delikatesse. Im Altertum waren Pilze allgemein so geschätzt, dass sie bei den Römern sogar gegen Silber und Gold aufgewogen wurden. Wenn wir den Geschichtsschreibern glauben dürfen, dann bereitete der Gastgeber selbst die Pilzgerichte zu und servierte sie auf kostbarem Silbergeschirr. Diese Wertschätzung hat sich bis in unsere Zeit erhalten: Trüffel und viele andere Pilze zählen zu den begehrtesten Kostbarkeiten der Gourmetküche.

Um die aromatischen Hutträger das ganze Jahr über verwenden zu können, wurden um 1700 in Frankreich erste Erfolge mit der Kultivierung von Champignons erzielt. Heute

sind sie auf der ganzen Welt verbreitet, aus Asien kommen wertvolle Shiitake-Pilze und Austernseitlinge hinzu.

Pilzkultivierung für Ganzjahresgenuss

In den letzten Jahren konnten eine ganze Reihe weiterer Pilzarten in Kulturen nachgezüchtet werden, wobei sich die guten Speisepilze, wie Pfifferlinge und Steinpilze, allen Kultivierungsversuchen widersetzen. Sie sind wirklich nur zu klassischen Pilzzeiten erhältlich. Mit besonderem Interesse wird die Trüffelkultur verfolgt, da trotz bewährter Methode immer weniger der begehrten Trüffel geerntet werden.



Der beliebteste heimische Speisepilz ist der Pfifferling (*Cantharellus cibarius*), wegen seiner dottergelben Farbe auch Eierschwamm(eri) genannt. Aufgrund der starken Dezimierung in unseren Wäldern, darf er nur für den persönlichen Bedarf gepflückt werden. Meist ist auf dem Markt Importware erhältlich.

Preissteigerung

Lebensmittel massiv teurer

Laut IWF-Experten erwartet Europa eine Teuerungsrate von 3,8%, nach Meinung der EZB „nur“ 2,5% in den Euro-Ländern. Ungeachtet dessen erfährt jeder Deutsche momentan den Griff in den Geldbeutel gravierend, schlagen die Preiserhöhungen doch voll auf Grundnahrungsmittel und Güter des täglichen Bedarfs durch. Auch wir von **gastromenü** spüren diese Preissteigerungen bei den Rohstoffen. Dies führt zu leichten Preisänderungen in unserem Angebot. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Neulinge in der gastromenü-Familie

Betreuung neuer Casinos im süddeutschen Raum

Erst in der letzten Ausgabe haben wir die Standorte der von **gastro**menü betreuten Betriebscasinos publiziert. Und schon wieder gibt es Ergänzungen, denn der Trend zum regionalen Caterer hält an. Zu den bestehenden 24 Betriebsrestaurants kommen nun zwei weitere hinzu.



Die Firma Steca Elektronik GmbH in Memmingen überträgt uns ab Oktober 2011 die Bewirtung ihres Casinos. Bei Steca sind rund 350 Mitarbeiter tätig, die ihre Mittags-

pause im 3. OG mit Alpenpanorama-Terrasse genießen können.



Außerdem übernehmen wir die Betreuung des Betriebsrestaurants Avira Operations GmbH & Co. KG in Tettngang. 450 Mitarbeiter erwartet dort ab Januar 2012 ein toller Neubau im Erdgeschoss. Beide Betriebe werden im Cook & Chill-System betreut. Wir freuen uns sehr über das Vertrauen unserer Neukunden und auf eine tolle Zusammenarbeit.

Impressum / Herausgeber:

gastromenü GmbH
Steinbeisstr. 7
89079 Ulm
Telefon 0731/ 9 46 11-0
www.gastromenue.de
info@gastromenue.de

Redaktion: Freya Schmid
Layout: Designbüro Bauer, Ulm

Conplaning GmbH

Ökologische Gebäudetechnik für das Hotel LAGO



LAGO hotel & restaurant am see



Parkhaus am Rathaus in Ulm

Mit modernster Lüftungs- und Klimatisierungstechnik haben die Ingenieure der Conplaning GmbH einen Hotelbau ermöglicht, der viele Aspekte der Energieeinsparung, Ressourcenschonung und des Klimaschutzes berücksichtigt. Die Beheizung des Hotels erfolgt über die thermische Nutzung des Grundwassers. Dem Erdreich wird dabei Grundwasser entnommen, das Sommer wie Winter eine Temperatur von 10 bis 11 Grad Celsius aufweist. Zur Kühlung des Hotels wird die Temperatur des Grundwassers über einen Wärmetauscher auf das Gebäude übertragen. Zwei zentrale Lüftungsanlagen und Gebläsekonvektoren in den Zimmern sorgen für wohltemperierte Räumlichkeiten. Im Winter entziehen zwei Wärmepumpen dem Grundwasser Energie zur Wärmeerzeugung. Die Heizlast beträgt ca. 25 W/m², was dem Standard eines KfW-40-Gebäudes entspricht.

Gesundes Raumklima als Ziel

Im Lobby- und Wellnessbereich wird die Wärme über eine Fußbodenheizung verteilt. Eine zentrale Lüftungsanlage saugt die verbrauchte Luft aus den Räumlichkeiten ab und leitet sie an einen Wärmetauscher weiter. Dieser entzieht im Winter die in der Luft enthaltene Wärme, reichert mit frischer Luft an und stellt somit wieder Heizwärme zur Verfügung. Rund 70 Prozent der Gebäudewärme verbleiben auf diese Weise im Heizkreislauf. Außerdem werden bei diesem Vorgang auch Staubpartikel und Pollen ausgefiltert, sodass das Raumklima besonders für Allergiker angenehme Vorteile schafft.

Energieeffizienz und Kostenersparnis

Das System zur Kühlung und Heizung mit

regenerativen Energien wird durch ein BUS-System automatisiert, das alle Geräte miteinander verbindet und für den eigenständigen Informationsaustausch untereinander sorgt. Alle gebäudetechnischen Funktionen können damit bedarfsorientiert und energieeffizient gesteuert werden.

Breites Leistungsspektrum der Conplaning GmbH

Die Conplaning GmbH mit Sitz in Ulm, Neu-Ulm und Günzburg ist ein Unternehmen, das seit über 50 Jahren erfolgreich tätig ist. Innovative Gebäudetechnik sowie Energie- und Umwelttechnik stehen im Blickpunkt des Leistungsspektrums. Dabei deckt das Ingenieur- und Planungsbüro nicht nur die klassischen Gewerke wie Heizung, Lüftung und Sanitär ab. Die Leistungen erstrecken sich auch auf die Bereiche Informations-

und Kommunikationstechnik, Elektrotechnik und Gebäudeautomation. Die rund 55 Mitarbeiter des Planungsbüros legen Wert auf gewerkeübergreifende Lösungsansätze aus einer Hand. Dabei werden Aspekte wie Ökologie und Wirtschaftlichkeit ebenso in die Planungen einbezogen, wie Nachhaltigkeit, Termin- und Kostentreue. Die Projekte sind breit gefächert: Einkaufszentren, Büro- und Produktionsgebäude, Labors, Parkgaragen, Schulen, Krankenhäuser und Kläranlagen stellen nur einen Teil der privaten oder kommunalen Aufgabenbereiche dar.

Referenzprojekte mit Anspruch

Zu den Auftraggebern gehören neben den regionalen Pharmaunternehmen auch tierärztliche Untersuchungsanstalten des Landes sowie die Fraunhofer-Gesellschaft. Ein Tätigkeitsschwerpunkt ist die Finanzdienstleistungsbranche, für die eine Vielzahl von Bauprojekten bei Banken und Sparkassen betreut wird. Auch die elektrotechnischen Planungen der Bibliothek in Ulm sowie der neuen Bibliothek in Stuttgart sind bei Conplaning entstanden. Ökologische Gebäudetechnik war nicht nur die Vorgabe bei der Planung und Umsetzung für den Bau des Hotels LAGO, sondern auch für den Neubau der Handwerkskammer Ulm. An der Sanierung denkmalgeschützter Gebäude, wie z. B. dem Spital Blaubeuren, dem Wittelsbacher Schloss in Friedberg oder dem Schloss Meersburg am Bodensee, ist das Ingenieurbüro ebenfalls beteiligt. Ein starker Partner für Projekte mit hohem Anspruch!

gastro**splitter**

Blicke in die gastro-Welt



E 61: Neuer Veranstaltungsraum im LAGO fertig

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe



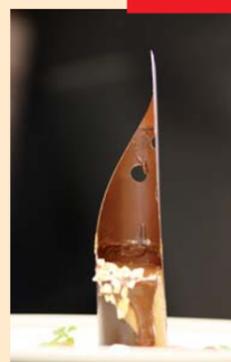
Rückblick auf DAS Event im LAGO „Ulm KOCHT über“ im Mai 2011. Tolle Köche, tolle Küche und tolle Gäste! Wiederholung gesichert.



Anspruchsvolles Catering in tollem Ambiente – eine Herausforderung



Video-Doku inklusive



Dessert vom LAGO-Team



Martin Öxle und Marian Schneider vor der Autogrammwand

Schulungen mit externer Trainerin

Perfektes und kompetentes Auftreten im Beschwerdefall

„Frau Siehler, beim Essen hört der Spaß auf!“ – Das war eines der ersten Zitate, die unsere Trainerin von einem Koch gehört hat, als sie mehrere Kantinen für das Training „Perfektes, kompetentes Auftreten im Kritik- und Beschwerdefall“ besucht hat. Dieses Training wurde speziell für die Kantinenmitarbeiter/innen der **gastromenü** GmbH in Zusammenarbeit mit Ariela Stimpfle von **gastromenü**, der IHK Ulm und Müller+Partner Personal- und Organisationsentwicklung entworfen und direkt auf die Alltagssituationen in den Betriebsrestaurants abgestimmt. An zwei Samstagen wurde mit je 15 Mitarbeiterinnen trainiert, diskutiert, sensibilisiert und ausprobiert.



Die erste Gruppe frisch geschulter Kolleginnen

Die Seminarleiterin Eveline Siehler vermittelte den Teilnehmerinnen Ansatzpunkte, wie solche Situationen entschärft werden können, indem man aktiv zuhört, seinen Gesprächspartner ernst nimmt und Verständnis zeigt, gemeinsam nach Lösungen sucht und diese auch verwirklicht. Für ein weiterhin freundliches Verhältnis zwischen Gast und Kantinenteam ist ein netter und positiver Gesprächsabschluss notwendig. Das Erlernte und Geübte muss nun im Alltag integriert und ausprobiert werden. Wir hoffen, dass es wenig Anlässe zu Beschwerden gibt und falls doch, diese nun gekonnt behoben werden.

Reklamation als Chance

Ein zufriedener Gast/Kunde ist unser Ziel und nach diesem Motto wurden unsere Kantinendamen auch geschult. Sie erlernten ein Reklamationsgespräch professionell und positiv zu führen und auf spezielle Kundenwünsche gekonnt zu reagieren.

Unterstützung für das HfG-Archiv

Finanzspritze für den Umzug aufs Hochsträß

Im Rahmen der LAGO-Veranstaltung „Ulm KOCHT über“ konnten Edith und Thomas Eifert einen Spendenscheck über 2.500 € an Frau Dr. Dagmar Rinker, Leiterin des HfG-Archivs, überreichen. Das Archiv der ehemaligen Ulmer Hochschule für Gestaltung befindet sich mitten im Umzug an den Ort des Ursprungs – die renovierten Gebäude der HfG am Hochsträß. Dort kann man viele Gegenstände wiederfinden, die auch im Hotel LAGO genutzt und präsentiert werden.



Hätten Sie es gewusst?

Das Phänomen der französischen Lebensweise



Ich wollte ich wäre Franzose! Warum? Schlemmen, saufen, qualmen, unsportlich sein und dazu eine Lebenserwartung von

knapp über 82 Jahren haben! Diese Lebenseinstellung und Lebensweise stellt die Wissenschaft vor Rätsel, garantiert den Franzosen zwischen Rhein und Atlantik aber ein entspanntes und langes Leben. Die Französin Jeanne Calment wurde 122 Jahre alt und hat täglich ihr Gläschen Portwein und rund ein Kilo Schokolade pro Woche genossen. Nach Meinung von Medizinern und Altersforschern müsste Frankreich, mit seinem überall sonst auf der Welt als lebensverkürzend angesehenen Lebenswandel, menschenleer sein. Doch die Franzosen steuern gemeinschaftlich Altersrekorde an – trotz schlemmen, saufen, qualmen und wenig Sport! À votre santé!

Geschenkidee

Ein Gutschein für alle Fälle

„Was schenken wir bloß?“, eine Frage, zu der jeder von uns schon einmal eine Antwort gesucht hat. Die einen haben schon alles, der nächste will nichts und der dritte kauft es sich eh selbst. Aber einen Gutschein zum Essen gehen verwertet doch jeder gerne einmal. Darum unsere Idee zum Geburtstag, Hochzeitstag, zu Weihnachten, zum Jubiläum und vielen weiteren Anlässen: Gutscheine aus der Gastronomie. Die Brasserie spazz am Lautenberg und das BellaVista über dem Münsterplatz bieten Wertgutscheine zwischen 15 € und 25 € an oder soll es ein „Frühstück für zwei“ sein? Sonntags vielleicht lieber einen Brunch? Besonders schön sind auch die „Candle Light“-Abende im BellaVista, für die es ebenfalls Geschenkgutscheine gibt. Draußen in der Friedrichsau gibt es ja auch noch unser Hotel LAGO mit Wert- und Frühstücksgutscheinen und ganz besonderen Übernachtungsvouchern. Sie können die Gutscheine direkt in unseren Lokalen erwerben – im Hotel LAGO rund



um die Uhr. Bei Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich auch gerne telefonisch zur Verfügung.

Auf ein Wort

Deutschland weiter im Aufwind – **gastromenü** setzt auf Qualität und Innovation

Gerade erst war der Jahreswechsel 2011 und nun bewegen wir uns im Sauseschritt schon wieder dem Jahresende entgegen. Es war ein bisher sehr erfolgreiches Jahr mit tollen Veranstaltungen für die **gastromenü** GmbH, bei denen wir unser ganzes Können unter Beweis stellen durften. Neben neuen, sehr innovativen Cateringbetrieben mit denen wir in den nächsten Monaten an den Start gehen, waren wir in den ersten acht Monaten des abgelaufenen Jahres bei unseren täglichen Stammkunden äußerst erfolgreich. Auch unsere Zentralküche war unglaublich gefordert, denn mit mehr als 5.400 Tischgästen an Spitzentagen haben wir ein nie geahntes Auftragsvolumen erreicht. Trotz der Turbulenzen an den Börsen dieser Welt und durchaus berechtigter Besorgnis über den schwächelnden Euro, bleibt eine positive Erwartungshaltung in die deutsche Wirtschaft auch für den Rest des Jahres und darüber hinaus erhalten. Eine Vielzahl von hochkomplexen Veranstaltungen wartet in den nächsten Wochen auf unsere Teams und wir freuen uns alle sehr über die starke Nachfrage nach den von uns angebotenen Waren und Dienstleistungen. Für das Jahr 2012 entwickeln wir derzeit

einige Produktneuerungen, die vielleicht auch Ihr Interesse finden werden. So möchten wir Ihnen gerne ab März 2012 ein „Fitline“-Menü präsentieren, mit dem wir den Fans der leichten Mittelmeerküche eine Freude bereiten werden. Die regionale Beschaffung hochwertiger Lebensmittel, möglichst direkt vom Erzeuger, wird dabei weiterhin ein großer Teil unserer täglichen Arbeit bleiben, um uns von Mitbewerbern deutlich abzuheben. Nur durch eine große handwerkliche Fertigungstiefe unserer Küchen und dem ungebrochenen Willen, unseren Kunden stets beste Grundprodukte aus der Region in hervorragender frischer Qualität ohne Chemie und Geschmacksverstärkern anzubieten, werden wir auch künftig im Betriebs- und Eventcatering ganz vorne an der Spitze der Qualitäts caterer bestehen können.

Einen erfolgreichen Jahresendspurt wünschen Ihnen Thomas Eifert und das Team der **gastromenü** GmbH



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

Heute stellen wir Ihnen einige Kolleginnen aus unserem großen Team vor und beginnen mit: **Sonja Schroll, Betriebsleiterin Organisation und Personal** der UlmMesse Catering & Events GmbH. Seit Februar 2011 organisiert Sonja Schroll von Personaleinstellungen und Planung der Einsätze über Eventabsprachen und Kundenberatungen bis zu Bestellungen, die Veranstaltungen in der UlmMesse. Die leidenschaftliche Salsa-



tänzerin kommt aus einer Ulmer Gastromenfamilie und war lange Jahre als Teamleiterin Gemeinschaftsverpflegung Deutschland bei der Firma Hartmann in Heidenheim tätig. Ihre Erfahrung und der bestehende Kontakt zu **gastromenü** ebneten den beruflichen Wechsel ins

Messegeschäft, das ihr sichtbar Spaß bereitet.

Die nächste Dame kennen Sie eher vom Telefon. Dies ist das Gesicht zur Stimme an der **gastromenü**-Telefon-Hotline:



Tina Timm, Bürokauffrau. Ob Essensbestellungen, Kundenanfragen, Lieferantengespräche - keiner kommt an ihr vorbei. Die reiselustige Heidenheimerin betreut die Telefonzentrale im Küchenbereich, setzt Speisepläne in Form und schickt Fahrer und Essen auf Tour. Als Hotelfachfrau und ausgebildete Englischlehrerin nutzte sie die internationale Arbeitswelt und war zehn Jahre lang in aller Herren Länder unterwegs. Seit zwei Jahren ist sie wieder da und will

nun sesshaft werden. Mal sehen, ob es klappt oder ob das Fernweh zu groß wird.

Julia Nassall ist noch ganz „frisch“ im Team des Restaurants LAGO. Als **Betriebsleiterin Restaurant** ist sie seit Juni 2011 bei uns tätig. Ihr hartnäckiger Wunsch in die Gastronomie zu kommen, ging nach einem Übergangsjahr in den USA endlich in Erfüllung und die gebürtige Fürstenfeldbruckerin absolvierte ihre Hotelfachausbildung im Bayerischen Hof in



München. Es folgten Aufenthalte in Frankreich und Augsburg, bis sie die Leitung des Paulaner Brauhauses in Shanghai übernahm, zu dem später das Brauhaus auf dem EXPO-Gelände hinzu kam. Eine tolle Erfahrung

mit vielen interessanten Geschichten. Nach vier Jahren zog es sie aber wieder zu Familie, deutschem Boden und der Reiterei zurück.



Die vierte im Bunde ist **Alexandra Wagner**. Die gebürtige Allgäuerin arbeitet seit Dezember 2010 im Team des Dachser Betriebsrestaurants in Kempten. Sie betreut dort vorzugsweise die Caf bar, den Service, FreeFlow und Kasse, sowie die Snackzubereitung. Nach verschiedenen Stationen in der Gastronomie arbeitete die gelernte Hotelfachfrau zuletzt in der ersten deutschen Dessertbar in Hamburg. Zu ihren Hobbies zählt sie Tanzen, Schwimmen und Billard spielen.

Risotto mit frischen Pfifferlingen

Ein köstlicher Klassiker aus Italien mit frischen Zutaten

Für ein gelungenes Risotto braucht man Geduld, da es aufgrund des stetigen Rührens kein Gericht ist, das man mal schnell nebenher kocht. Aber es lohnt sich! Genießen Sie es ganz in Ruhe.

Zutaten für vier Personen:

60g Butter, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 400g Risottoreis (Arborio), 200ml Weißwein, 500ml Brühe, 500g frische Pfifferlinge, Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas Sahne, Parmesan

Zubereitung:

1. Eine gehackte Zwiebel und eine gepresste Knoblauchzehe in einem Topf in Butter anschwitzen, ungewaschenen Risottoreis hinzugeben und glasig werden lassen, die Hitze reduzieren. Mit Weißwein ablöschen, nach und nach die heiße Brühe bei geringer bis mittlerer Hitze unter stndigem R hren zum Reis geben. Immer erst dann weitere Brühe hinzufügen, wenn der Reis die Brühe aufgesogen hat. Das Risotto ist fertig, wenn die Reiskörner weich sind, aber noch Biss

haben (ca. 30min).

2. In einer Pfanne die zweite gehackte Zwiebel und gepresste Knoblauchzehe in Olivenöl kurz anschwitzen. Hitze reduzieren und geputzte Pilze untermengen. Kurz dünsten und mit etwas Weißwein oder Brühe ablöschen. Nach Geschmack mit wenig Sahne, Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Das Risotto auf großen Pastatellern zusammen mit den Pilzen anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!



Absender

Name _____

Firma _____

Straße und Hausnummer _____

Postleitzahl _____ Ort _____

Telefon bitte unbedingt angeben _____

eat&life

Unsere Gewinnfrage lautet: Wie viele Betriebsrestaurants betreut gastromenü im Oktober 2011?

24

25

26

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Ihre Lösung können Sie uns per E-Mail oder per Post senden:
gastro**news**@gastromenue.de
oder **gastromenü** GmbH
z.Hd. Frau Freya Schmid
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

Unser Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen Gutschein vom LAGO!

Diesmal ist die Frage vielleicht etwas kniffliger, dafür aber der Gewinn umso verlockender: wenn Sie unsere **gastro**news**** aufmerksam gelesen haben und die Gewinnfrage korrekt beantworten, können Sie einen Wertgutschein über 100,-   gewinnen und einen schönen Abend im Restaurant LAGO genießen. Wir wünschen Ihnen viel Glück!



Wie viele Betriebsrestaurants betreut gastromenü im Oktober 2011?

24

25

26

Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2011!

Herzlichen Glückwunsch!

Pünktlich zum Beginn der Urlaubszeit konnten wir die beiden **Langnese**-Somertaschen an Frau Antje Hesse vom Fruchthof Nagel und Frau Christine Sirch von der Werbeagentur Frick in Krumbach überreichen. Wir gratulieren ganz herzlich!



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der gastromenü GmbH können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.