

Preisrätsel auf Seite **4**



INHALT

Firma TOX-Pressotechnik – mit Hochdruck zur Zufriedenheit der Kunden 1

Unser Entrée – formvollendet und schön! 1

Unser Partner Hofmolkerei Mäckle 2

gastrosplitter und auf ein Wort von Thomas Eifert 2

Sport und Ernährung 3

Hätten Sie es gewusst? 3

Ein Traum wird wahr – unsere eigene Bäckerei! 3

Unser Arbeiterteam 4

Lieblingsrezept: Fenchel-Hirse-Salat 4

Das Gewinnspiel 4

Firma TOX-Pressotechnik – mit Hochdruck zur Zufriedenheit der Kunden

Unser neues Betriebsrestaurant in Weingarten

1978 wurde die Firma Tox vom immer noch amtierenden Gesellschafter Eugen Rapp gegründet. Ihren Hauptsitz hat sie im oberschwäbischen Weingarten. Heute beschäftigt TOX-Pressotechnik mehr als 1.000 Mitarbeiter in 18 Ländern weltweit.

Als Hersteller von Pressen mit den unterschiedlichsten Antriebssystemen und dem dafür benötigten Werkzeug und Zubehör genießt die Firma TOX einen weltweit guten Ruf. Namhafte Unternehmen aus aller Welt stehen auf der Kundenliste.

Ihre Firmenphilosophie baut auf ein kompetentes und leistungsstarkes Team, das flexibel mit den Innovationen und Entwicklungen mitgeht. Stetige Weiterentwicklung ihrer Produkte, das individuelle Anpassen dieser auf die Bedürfnisse des Kunden sowie eine pünktliche Lieferung und hohe Serviceorientiertheit haben ebenfalls zum Erfolg beigetragen.

Seit Ende 2014 wurde auf einem Areal von 15.000 m² an einem Neubau sowohl für die Produktion, wie auch für die Verwaltung gebaut. Letztes Jahr wurde der Bau fertiggestellt und weil bei TOX das Wohl des Mitarbeiters hohe Priorität hat,



fiel die Wahl auf uns, als es darum ging, einen Caterer für das ebenfalls neu entstandene Betriebscasino zu finden.

Wir freuen uns seit September 2016 das Catering übernehmen zu dürfen und verwöhnen die Mitarbeiter schon am Morgen mit einem reichhaltigen Frühstück. Vom frisch gepressten Orangensaft bis zur Müslibar ist für jeden Geschmack etwas dabei. Diese Vielfalt setzen wir beim Mit-

tagsmenü fort. Ein Pizzaofen, den wir im Backstagebereich integrieren durften, ermöglicht den 440 Mitarbeitern der Firma Tox täglich zwischen unseren drei wechselnden Mittagsmenüs und vielen Pizzavariationen auswählen zu können.

Wir wünschen TOX Pressotechnik weiterhin viel Erfolg, freuen uns auf die Zusammenarbeit und hoffen auf allzeit begeisterte Tischgäste.

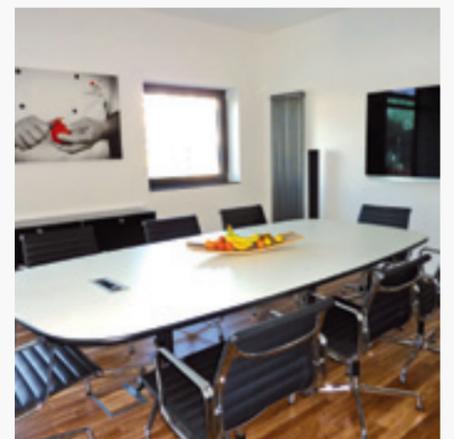
Unser Entrée – formvollendet und schön!

Am Eingang zu unserer Firmenzentrale im Ulmer Donautal zieht einen sofort die neue Fassade unseres Verwaltungsgebäudes in den Bann. Noch nicht ganz vollendet, glänzt sie schon jetzt mit Formschönheit und Einmaligkeit im Duett mit unserer ebenfalls neuen spiegelglitzernden Stele. Ein schönes Entrée für uns und unsere Gäste.

Auch innen haben wir kräftig umgebaut. In den neu entstandenen Räumlichkeiten im Erdgeschoss möchten wir zukünftig

unsere Gäste begrüßen, Firmenpräsentationen durchführen sowie Lieferantengespräche und sonstige Meetings abhalten. Auch kann die Personalabteilung die Räume für Vorstellungsgespräche nutzen.

Bei der Innenausstattung legten wir, wie auch in unseren anderen Bauprojekten, wieder Wert auf Qualität und Langlebigkeit. Noch zuletzt mit ein paar schönen Bildern von unserer Manufaktur ausgestattet, sind unsere neuen Räumlichkeiten im ehemaligen Flo's Diner nun bezugsfertig.



Wir freuen uns dort zukünftig unsere Gäste und Kunden willkommen zu heißen, die wir mit gutem Kaffee aus der ebenfalls neu gestalteten Kaffeeküche verwöhnen können. Durch das schöne Ambiente wollen wir uns bei Ihnen vom ersten Augenblick an, als das innovative, zukunftsorientierte Unternehmen präsentieren, das wir sind.

Herzlich willkommen!



Hofmolkerei Mäckle

Frische Milch direkt von der Alb

Im schön gelegenen Markbronn auf der schwäbischen Alb hat die Hofmolkerei Mäckle seit 1972 ihren Firmensitz. Was mit einem Anbindestall für 30 Kühe in der Dorfmitte begann, ist mittlerweile zu einem stattlichen Hof angewachsen.

1990 übernahm Manfred Mäckle das Geschäft seiner Eltern Ruth und Jakob Mäckle. Bald schon reichte der Platz nicht mehr aus und 1997 wurde ein

großer Stall etwas außerhalb des Dorfes gebaut. Auch dessen Kapazitäten waren schnell ausgeschöpft und es kam im Jahr 2006 eine weitere Stallung dazu.

Mittlerweile warten täglich 150 Mitarbeiterinnen auf 4 Beinen, in lichtdurchflutenden großzügig ausgelegten Ställen darauf, gemolken zu werden. Die Kühe produzieren in der Woche 30.000 Liter Milch. 10.000 Liter davon verbraucht die Firma

Mäckle in ihrer eigenen Molkerei. Birgit und Manfred Mäckle stellen dort seit 2001 täglich leckere Joghurts und gelegentlich auch Lugeleskäs (Quark) her. Außerdem übernehmen sie das Verpacken der Milch in praktische Tetrapaks. Ihre Produkte gibt es mittlerweile in einigen Supermärkten und Läden der Region. Der stärkste Geschäftszweig ist jedoch der Direktvertrieb. Viele fleißige Fahrer fahren täglich in mehreren Schichten mit 5 Fahrzeugen die Ware direkt vor die Haustüre der Endabnehmer. Ware, wie sie frischer nicht sein könnte, erreicht den zufriedenen Kunden, dem auch noch Zeit und Wege gespart werden – das Erfolgsrezept der Familie Mäckle.

Seit Juli 2016 beziehen wir von ihnen wöchentlich 2.000 Liter frische Milch. In Mehrweggebinden von 30 Litern kommt die Milch im täglichen Wechsel direkt vom Bauernhof zu uns. Dass dabei kein Müll entsteht, war ebenso ein Grund, uns für die Hofmolkerei Mäckle zu entscheiden, wie auch das Wissen, dass sie 30 ha eigene Wiesen und 40 ha eigene Ackerfläche ausschließlich zur Nahrungsproduktion



verwenden. Dadurch ist ausgeschlossen, dass genmanipuliertes Essen auf den Speiseplan der Tiere kommt.

Die Ställe und auch die Molkerei sind moderne Räumlichkeiten, technisch auf dem neusten Stand, was der Firma Mäckle sicherlich auch für die Zukunft ihren Bestand garantiert. Mit Sohn Matthias ist mittlerweile die 3. Generation herangewachsen.

Wir freuen uns gemeinsam mit der Familie Mäckle künftig auch neue Produkte aus frischer regionaler Milch zu entwickeln.



gastro

Blicke in die gastro-Welt

Auf ein Wort

Kita- und Campusgastronomie bei gastromenü

Regionaler Marktführer im Kinder- und Schulmenü-Bereich

Es ist schon erstaunlich, in welcher Stärke uns bei gastromenü die Anfragen nach Mittagmenüs für Kindertagesheime und Schulen in den letzten Jahren erreicht haben. Anfangs schien das gar nicht so gut für uns zu laufen. Günstig, ja sogar billig, sollte die Versorgung unserer Kinder sein – zugleich aber gesund, abwechslungsreich mit Rohprodukten von regionalen Erzeugern hergestellt – gerne auch in Bio-Qualität.

Diese Anfragen konnten und wollten wir nicht befriedigen. Allein schon die Diskrepanz des günstigen Preises und der Erwartungshaltung an hohe Qualitäten waren ein zu großer Widerspruch. Deshalb lehnten wir zunächst ab. Andere Anbieter nahmen diese aus unserer Sicht unlösbare Aufgabe an, scheiterten dabei zum Teil kläglich und gingen in einem Fall sogar insolvent.

Von diesen Rückschlägen kuriert, trauten sich die Kindergärten und Schulen wieder mit uns Kontakt aufzunehmen und erste Verträge auf „vernünftiger, fairer Basis“ wurden abgeschlossen.

Innerhalb von 36 Monaten stiegen unsere Menüs für Kitas und Schulen auf heute über 5.000 Menüs pro Tag an. 216 Einrichtungen in Ulm, um Ulm und um Ulm herum, im Allgäu und bis zum Bodensee werden täglich im cook & serve sowie im cook & chill-Verfahren beliefert.

Das Angebot in den Kitas und Schulen wurde differenziert. Im Kitabereich wurde an die Kleinsten gedacht (unter 3-Jährige), in den weiterführenden Schulen wurden Salattheken, eine Pasta-Linie sowie ein trendiges Campusmenü eingeführt. Viele individuell auf den einzelnen Schüler angepasste Sonderkostformen aufgrund ständig wachsender Allergien bieten wir heute ebenso an. Und es scheint, als wollten die Anfragen nicht zu Ende gehen. Darüber freuen wir uns sehr.

Jetzt kommt uns unser 2015 erstellter Neubau mit den großzügigen Erweiterungen sehr zugute – ohne diesen Neubau wären die Herausforderungen nicht zu schaffen.



Wir werden uns dem Kita- und Schulbereich weiter sehr intensiv widmen und, wie in allen anderen Geschäftsbereichen unseres Unternehmens auch, mit innovativen Produkten überraschen.

Für das gerade abgelaufene Jahr 2016 möchten meine Frau und ich uns bei all unseren Kunden und Mitarbeitern bedanken, ohne die das alles gar nicht möglich wäre. In Erwartung interessanter Aufgaben auch für das Jahr 2017 verbleiben wir mit herzlichsten Grüßen aus dem Ulmer Donautal

Edith Eifert Thomas Eifert

Edith und Thomas Eifert und das gesamte gastromenü-Team

Bäckerbengel – den gibt es jetzt in unterschiedlichen Variationen in unserem Eventbereich



» Innovation ist keine Garantie gegen das Scheitern, aber ohne Innovation ist das Scheitern garantiert.«
Stefan R. Munz

Freuen Sie sich auf neue BellaVista-Gutscheine für 2017



Leckere Leberwurst aus unserer hauseigenen Metzgerei





Fragen und Antworten rund um das Thema Ernährung



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

Liebe Leserinnen und Leser,

in Zukunft möchten wir Ihnen an dieser Stelle die Möglichkeit geben Fragen rund um die Ernährung zu stellen. Schreiben Sie Ihre Fragen an u.peter@gastromenue.de. Unsere Ernährungsberaterin Fr. Dr. Preiß und wir freuen uns schon jetzt darauf Ihre Fragen nach den neusten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zu beantworten.

Wie viel Fleisch in der Woche sollte man verzehren und welche Art von Fleisch wird empfohlen?

Generell werden zwei oder drei fleisch- bzw. wurstfreie Tage in der Woche empfohlen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt Erwachsenen, pro Woche höchstens 300 bis 600 Gramm Fleisch oder Wurst zu essen, da vor allem „Rotes Fleisch“ im Verdacht steht das Risiko für Krebs- und Herz-Kreislauferkrankungen zu steigern. Allerdings muss erwähnt werden, dass Fleisch und auch Wurst sowohl das wichtige Vitamin B12 liefern und ebenso eine gute Quelle für Zink und Eisen sind.

Wie gefährlich sind tierische Fette?

Tierische Fette sind nicht gefährlich, wenn man sie nicht in zu großen Mengen zu sich nimmt und vor allem wenn man zum Ausgleich genügend pflanzliche Fette bzw. Öle integriert. Natürlich enthalten tierische Fette immer Cholesterin, pflanzliche Fette und Öle enthalten kein Cholesterin. Doch bei aller „Cholesterin-Hysterie“ darf man nicht vergessen, dass Cholesterin eine wichtige Ausgangssubstanz ist für Vitamin D und der Produktion von Gallensäuren, die vor allem für die Verdauung von Fetten unentbehrlich sind und für eine Reihe von

Hormonen wie Testosteron und Östrogenen, sowie von Cortison.

Gibt es eine Ernährung, die die Hautalterung verzögert?

Vor allem Frauen sind darauf bedacht, dass ihre Haut auch mit zunehmendem Alter straff und möglichst faltenfrei bleibt. Im Gegensatz zu den Männern nimmt bei Frauen spätestens mit Beginn der Wechseljahre aufgrund der veränderten hormonellen Situation die Hautstraffheit ab. Doch diesem altersbedingten Prozess kann entgegengewirkt werden. Besonders wichtig dabei ist eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr, möglichst kalorienfrei, am besten in Form von Mineral- oder Leitungswasser. Der sogenannte „Haut-Test“ zeigt ob der Körper mit genügend Flüssigkeit versorgt ist. Den „Haut-Test“ können Sie durchführen, indem Sie die Haut am Handrücken mit Daumen und Zeigefinger etwas nach oben ziehen. Bleibt diese Falte nach dem Loslassen länger stehen oder zieht sich die Haut danach erst sehr langsam wieder zurück, ist dies ein Anzeichen für ein Flüssigkeitsdefizit. Außerdem ist ein gutes Bindegewebe unentbehrlich für eine schöne straffe Haut. Eine Vitamin C-reiche Kost und eine zuckerarme Ernährung sind für ein straffes

Bindegewebe besonders wichtig. Nicht zuletzt sollte die Ernährung nicht zu fettarm sein, denn dies zeigt sich ganz besonders an einer trockenen schuppigen Haut, die vor allem auch im Winter sehr schnell gerötet und rissig sein kann. Eine Omega-3-fettsäurereiche Kost kann hier sehr hilfreich sein.

Stimmt es, dass Nüsse Nahrung für das Gehirn sind und warum ist das so?

Nüsse und ganz besonders Walnüsse enthalten eine Menge an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Man weiß inzwischen, dass die Omega-3-Fettsäuren wichtig sind für unser Gehirn, das bedeutet, dass diese Fettsäuren unter anderem unsere kognitiven Fähigkeiten erhöhen. Sie verbessern somit unsere Konzentrationsfähigkeit sorgen für ein besseres Denk- und Erinnerungsvermögen und erhöhen sogar die Intelligenz. Vielleicht ist es kein Zufall, dass wenn man eine Walnuss „knackt“ diese beiden Nusshälften dem Aufbau des menschlichen Gehirns sehr ähneln. Nüsse aller Art sind eine gesunde „Nascherei“ für zwischendurch aber auch als wertvolle Zutat in Müsli, Salat und Co.

Hätten Sie es gewusst?

Chili – scharf – schärfer – am schärfsten

Chili gehört zur Gattung der Paprika und ist somit ein Nachtschattengewächs. Ausgrabungen in Mexiko zufolge konnte nachgewiesen werden, dass Chili schon 7000 v. Chr. als Nutzpflanze diente. Im Moment gibt es ca. 35 beschriebene Arten von Chilis mit den unterschiedlichsten Schärfegraden. Während man früher auf das subjektive Empfinden der Probanden angewiesen war, gibt es heute die Möglichkeit die Schärfe messtechnisch zu ermitteln und auf der eigens dafür entwickelten Scoville-Scala anzuzeigen. Die Schärfe kommt vom Wirkstoff Capsaicin, einem Alkaloid, das die Schmerzrezeptoren der Schleimhäute reizt und so die Schärfempfindung auslöst.



Neben Kalium, Magnesium, Calcium und Vitamin E enthält Paprika einen hohen Anteil an Vitamin C. Chili wird aber nicht nur als Nahrungsmittel oder Gewürz verwendet, sondern er hat auch in der Medizin seine Anwendung. Heute finden wir ihn in der Regel in wärmegebenden Hilfsmitteln wie Wärmepflaster und Rheumacremes. Auch hat man in Versuchen an Mäusen entdeckt, dass hohe Mengen des Wirkstoffs Capsaicin Prostatakrebszellen zerstört haben. Unsere Vorfahren setzten ihn als Wirkstoff gegen Arthrose, Migräne und Zahnschmerzen ein.

Durch unsere Bauaktivität entstand eine Baulücke zwischen Alt- und Neubau, die wir derzeit zu einem Gewächshaus für Bio-Chilis ausbauen. Künftig werden wir also unsere eigenen Chilis ernten und ausschließlich in unseren Produkten verarbeiten!



Ein Traum wird wahr – unsere eigene Bäckerei!

Manufakturbäcker im Ulmer Donautal!

Mit frischen, natürlichen Zutaten „back to the roots“, heißt für uns, dass wir auch in unserer neuen, gerade fertiggestellten Bäckerei, ebenso wie in unserer gesamten Manufaktur, auf altbewährtes Handwerk zurückgreifen. Unser Bäckermeister Bernd Hofmann verwöhnt uns täglich aufs Neue mit gebackenen Köstlichkeiten. Zunächst einmal mussten wir noch einige Umbauten im Untergeschoss unserer Manufaktur hinter uns bringen. Doch nachdem dann unsere Bäckerei eingebaut war, konnten wir im Juli 2016, zu unserer großen Freude, mit ersten Tests starten.

Wir legen größten Wert auf traditionelle Backverfahren mit langer Teigführung. Die Führung zwischen 24 und 48 Stunden verleiht unseren Backwaren den tollen Geschmack, die knackige Krume und die lange Haltbarkeit. Im eigens dafür angeschafften Ringrohrsteinofen, der im ganzen Ofen eine gleichbleibende, stehende Hitze garantiert, wird das Brot je nach Größe unterschiedlich lang auf Stein gebacken. Mit Dinkel-, Weizen- und Ruchmehl aus der Region werden Brote bis zu einem Gewicht von 6 Kilogramm hergestellt. Ruchmehl ist ein wertvolles Mehl, das durch seine Herstellung noch große Teile der Schale des Dinkels bzw. des Weizens enthält.



Dadurch ist es reich an Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen. Zukünftig möchten wir unseren Gästen in unseren Restaurants, unserem Hotel und unserem Eventscatering ein weiteres Highlight bieten. Ein Brotsommelier wird unterhaltsam über die Hintergründe und die Geschichte unseres Brotes berichten. Das Brot möchten wir dann vor den Gästen tranchieren, um es anschließend zu servieren.

Darauf freuen wir uns schon heute und wünschen unserem Bäckermeister Bernd Hoffmann noch viele tolle Ideen.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

➤ **Marco Langer** bereichert als Stellvertreter unseres Sternekochs Klaus Buderrath seit September 2016 unser Team. Nachdem er eine Ausbildung zum Koch in der Speisemeisterei (ehemalige Burgtalschenke) in Vöhringen/Thal gemacht hat, war er in namhaften Restaurants



Marco Langer

unserer Region im Einsatz. Zuletzt war er im Hotel & Restaurant Meinl in Reutti Küchenchef. Auch in seiner Freizeit kocht er leidenschaftlich gern, geht ins Fitnessstudio oder schaut Fußball. Wir haben mit ihm einen verantwortungsvollen, kompetenten Mitarbeiter gewinnen können und wünschen ihm viel Freude und natürlich viel Erfolg. ➤ **Celine Dietrich** ist unsere erste BA-Studentin. Am 1.10.2016 hat sie ihr BWL-Studium mit Fachrichtung Foodmanagement an der Hochschule Heilbronn begonnen. Wir kannten sie bereits, hat sie doch nach ihrer Ausbildung zur Köchin im Hotel & Restaurant Feyrer in Senden, gelegentlich bei uns im Partyservice ausge-

holfen. Die letzten 10 Monate vor ihrem Ausbildungsbeginn brachte sie ihr freundliches, zupackendes Wesen dann im Frühstücksbereich unseres Hotel und Restaurants LAGO ein. Deshalb haben wir gerne ja gesagt, als sie sich für das Studium beworben hat. Die Ausbildung ist unterteilt in je 3

Monate Praxis und 3 Monate Theorie im Wechsel. In den 3-monatigen Praxissemestern, die sie bei uns verbringt, wird sie unterschiedliche Abteilungen durchlaufen. Wir hoffen sie dadurch gut auf die Zeit nach ihrem Studium vorbereiten zu können. In ihrer Freizeit verbringt sie viel Zeit mit Sport. Egal ob beim Surfen, auf dem Trampolin oder beim Leistungsturnen. Sie kocht gerne und wenn dann noch Zeit bleibt, geht sie auch gerne auf Reisen. Wir wünschen ihr viel Erfolg und freuen uns



Celine Dietrich

über die Zusammenarbeit.

➤ Seit 1. April 2016 ergänzt **Ursula Peter** unser Team im Ulmer Donautal. Sie hat sowohl eine Ausbildung zur Damenschneidermeisterin wie auch eine kaufmännische Ausbildung. Bei der Ausarbeitung und Gestaltung der gastronomemü ist sie für die Außerdem freut sie sich, als Assistentin von Thomas Eifert, ihm die Dinge abnehmen zu dürfen, die nicht zwingend von einem Geschäftsführer getätigt werden müssen. Sie ist kommunikativ und vielseitig. Wenn sie nicht bei gastronomemü im Einsatz ist, macht sie alles gerne was man mit 2 Händen tun kann. Sie geht gerne Bergwandern, Klettern oder ist mit ihrem alten VW-Bus unterwegs. ➤ **Theodoros Michaelidis**, genannt „Theo“ gebürtig in Griechenland ist seit April 2016 bei gastronomemü als Elektriker beschäftigt. Nach seiner Ausbildung bei



Ursula Peter

der Firma Elektro Wanner in Neu-Ulm und nach erfolgreichem Abschluss der Meisterschule war er 20 Jahre lang selbstständig. Seine Erfahrungen und sein Können aus dieser Zeit bringt er nun in allen Angelegen-

heiten der Elektroinstallation bei uns ein. Darüber hinaus ist er Ansprechpartner für alle technischen Probleme in der Gebäude- und Maschinenteknik. Herr Michaelidis wohnt in Ulm, ist verheiratet und Vater von 4 Kindern. Seine große Leidenschaft gilt dem Fußball. Regelmäßig geht er auf den Platz, um dort als Schiedsrichter zu fungieren. Wir freuen uns, ihn in unser Team mit aufnehmen zu dürfen.



Theodoros Michaelidis

Lieblingsgericht: Fenchel-Hirse-Salat

Ein leckeres Wintersalat-Rezept von David Papin aus der Manufaktur-Küche im Ulmer Donautal



Zutaten:

- 2 St. Fenchel Knollen
- 200 g Hirse (gekocht)
- 1 St. Zwiebel rot
- 1 St. Orangen
(gerne auch Grapefruit)
- 2 EL Essig
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 TL Agavendicksaft
- 5 Stiele Blattpetersilie
(grob geschnitten)
- Cayennepfeffer, Meersalz und Senf
nach Geschmack



Zubereitung:

Die Fenchelknollen der Länge nach halbieren und den Strunk entfernen. Die Zwiebel schälen, halbieren und beides in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Die Orangen sehr gut waschen und mit einem Zestenreißer die Schale in dünnen Streifen abziehen. Die Orangen mit einem Messer

schälen und die einzelnen Filetstücke herauslösen. Die Schale, Filets und den Saft der Orange in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten dazugeben und sehr gut vermischen. Mit Cayennepfeffer, Meersalz und Senf abschmecken.



Unser Gewinnspiel



eat&life

Gewinnen Sie diesmal eine Betriebsbesichtigung bei der Hofmolkerei Mäckle auf ihrem Bauernhof mit anschließender Felderrundfahrt

Haben Sie unsere Artikel aufmerksam gelesen?

Unsere Gewinnfrage lautet:
Wo hat die Fa. Mäckle ihren Firmensitz?

- Egingen an der Donau
- Markbronn
- Günzburg

Einsendeschluss: 31. März 2017

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

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

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden: gastronews@gastromenu.de
gastromenu GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter,
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



Herzlichen Glückwunsch!

Die 3 Brandmelder der Firma Jung, die uns freundlicherweise von der Firma Elektro-Schlecker überlassen wurden, hat Herr Dieter Auschra aus Altshausen gewonnen. gastronomemü und die Firma Elektro-Schlecker gratulieren herzlich und wünschen Herrn Auschra, dass er sich jederzeit sicher fühlt mit den hochwertigen Brandmeldern.