

Preisrätsel
auf Seite **4**



INHALT

Der LAGO Genusswerkstatt WebShop	1
Leadership-Coaching mit Markus Lennackers	1
Unser Partnerunternehmen – Die Firma Groß aus Laichingen	2
gastroplitter und auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Fragen rund um das Thema Ernährung	3
Neues Team für den Care-Bereich	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Ramensuppe vom BellaVista - Koch Christian Wagner	4
Das Gewinnspiel	4

Der LAGO Genusswerkstatt WebShop

Ab September 2018 am Start

Pünktlich mit der Neuausgabe unserer gastroneWS geht im September auch unser neuer Webshop für hausgemachte Schmankerl an den Start.

Unter dem Label „LAGO Genusswerkstatt“ entwickelten wir in den letzten 12 Monaten tolle „Lebensmittel-Geschenke“. Alle Abteilungen unserer Manufaktur waren dabei gefordert und so sind wir sehr stolz, Ihnen qualitativ außergewöhnliche Produkte ohne jegliche Zusatzstoffe, zumeist hergestellt mit Zutaten aus unserer Heimatregion, präsentieren zu können. Ob leckeres naturtrübes Bier aus unserer Brauerei, Premium-Wurstwaren aus der hauseigenen Metzgerei, ob Honig von den LAGO-Bienen aus der Ulmer Friedrichsau oder selbstgebrannten Wiley Club Dry Gin und vieles mehr – in den nächsten Monaten werden wir unser Produkt-Portfolio stetig ergänzen und Sie überraschen. Alle Produkte vereint höchste Qualität und Sie werden nur im Shop oder in unseren Gastronomie-Objekten



zum Verkauf angeboten. Schön verpackt für ein kleines Mitbringsel bei einer Einladung, als Incentive-Präsent für fleißige Mitarbeiter oder als opulentes Geschenk für ein Jubiläum – mit den LAGO Genusswerkstatt-Produkten werden Sie den Erfolg auf Ihrer Seite haben. Kombiniert mit unseren Gutscheinen vom Restaurant BellaVista, vom Hotel LAGO mit seinen beiden Restaurants Seestern und Treibgut sowie vom Wiley Club finden sich viele Möglichkeiten für den kleinen und größeren Geldbeutel.

Alles wird gut verpackt zu Ihnen nach Hause oder in die Firma geliefert. Ansprechpartnerin für Rückfragen ist Martina Braunmiller, die Sie unter der Mailadresse info@lagogenusswerkstatt.de erreichen. Frau Braunmiller betreut den Webshop und ist Ihre kompetente Ansprechpartnerin auch für Sonderbestellungen und maßgeschneiderte Präsenten.

Stöbern Sie doch mal im Internet unter www.lagogenusswerkstatt.de und testen Sie unseren neuen Service mit den leckersten Spezialitäten.

Leadership-Coaching mit Markus Lennackers

Weiterbildungs-Seminar für Führungskräfte



Wer rastet, der rostet und wer nicht mit der Zeit geht, der geht mit der Zeit. Deshalb ist Schulung und Weiterbildung unserer Mitarbeiter ein elementarer Baustein für künftigen Erfolg.

Nachdem wir in den letzten Jahren mit dem Gastronomie-Trainer Jürgen Hartauer sehr erfolgreich zusammengearbeitet

haben, war es an der Zeit mit einem neuen Coach neue Ideen einzubringen. Den fanden wir in Markus Lennackers. Herr Lennackers ist Hochschuldozent und selbständiger Berater für Führungskräfte mit Personalverantwortung. In drei herzblutgeladenen Blöcken verstand er es, unser Führungsteam aus dem Bereich Betriebscatering mitzureißen. Im Team wurden Themen wie „Mitarbeiter-

kommunikation“, „Gesprächstechniken“ oder „Aufarbeitung individueller Situationen“ bearbeitet. Aber auch „Die Reflexion des eigenen Ich's“, die Persönlichkeitsentwicklung sowie das Arbeitsrechts bekamen die nötige Zeit. Die erste Schulung fand in den Räumlichkeiten der Firma Asys in Dornstadt statt, die zweite und dritte bei BWF in Offingen. Für die Bereitstellung der Räumlichkeiten möchten wir uns nochmals bei beiden Firmen recht herzlich bedanken. Ziel des 3-tägigen Seminars war die Förderung der Teamarbeit, die Verbesserung der Mitarbeiterkommunikation aber auch das Verständnis für die Mitarbeiter zu schärfen. Alle an der Seminarreihe beteiligten Führungskräfte waren begeistert von dem Inhalt der Weiterbildung und der Kunst von Herrn Lennackers zu fesseln und zu begeistern. Jetzt bleibt es jedem Teilnehmer, das Erlernte bestmöglich umzusetzen und einen weiteren Schritt nach vorne zu gehen.



Unser Partnerunternehmen – Die Firma Groß aus Laichingen

Die Frischluftmacher von der Schwäbischen Alb

Was nützt die schönste Räumlichkeit, wenn die Luft nicht stimmt. Zu heiß, zu kalt, zu stickig – es gibt viele Möglichkeiten, wie das Raumgefühl und die Wohlfühl-Atmosphäre gestört werden kann. Wenn es um gute Luft in unseren Gasträumen und Küchen geht, verlassen wir uns seit vielen Jahren auf die Firma Groß aus Laichingen.

Bereits in dritter Generation führt seit 1982 Uwe Groß das von seinem Großvater Eduard Groß im Jahre 1931 gegründete und von seinem Vater Horst ab 1972 weitergeleitete Familienunternehmen. Mit derzeit 16 zum Teil langjährigen Mitarbeitern meistert er den Spagat vom klassischen Kachelofenbauer bis zum Spezialist von komplexen Lüftungs- und Klimasystemen für Industrie- und Privatkunden. Durch die eigene Herstellung von Lüftungskanälen ist der Betrieb sehr flexibel und kann auch eine Schippe drauflegen, wenn es mal wieder besonders eilt.

Seit 1959 wird bei der Firma Groß die Ausbildung von jungen Handwerkern „Groß geschrieben“ und so ist die Weiterentwicklung von Nachwuchskräften besonders in Zeiten großen Facharbeitermangels mehr als wichtig. Die langjährige Liefertreue bei gewerblichen wie bei privaten Kunden, terminliche Verlässlichkeit auch in Boom-Zeiten und eine handwerklich stets sorgfältige Bearbeitung der anstehenden Aufgaben zeichnen die Firma aus. Große Industriebetriebe verlassen sich dabei ebenso auf das verlässliche Wort des Chefs, wie Handwerk, Handel und Gastronomie.



Sowohl die Lüftungstechnik unserer Manufaktur als auch die Be- und Entlüftung aller von uns betriebener Gastronomie-Objekte wurden von der Firma Groß gebaut. Der neue vorort gemauerte Kaminofen unseres Sternerestaurants „Seestern“ als auch die herrlich zugfrei arbeitende Klimaanlage wurden von Uwe Groß und seinem Team ebenfalls fachmännisch eingebaut. Eine Firma, die man wirklich uneingeschränkt weiterempfehlen kann.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.gross-gmbh.de



gastroplitter Blicke in die gastro-Welt



Segway fahren
jetzt bald auch
im LAGO

»Fang nie an aufzu-
hören, hör nie auf
anzufangen.«
Marcus Tullius Cicero

Unser eigenes
Olivenöl - in
unserem
Web-Shop
erhältlich



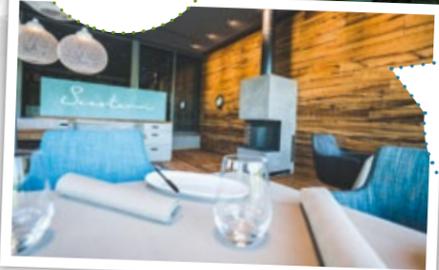
House of
mysteries Team -
Event der
gastromenü
Claas-Crew



Davenport-
Konzert vor
toller Kulisse im
BellaVista



Unser Seestern –
zum Wohlfühlen
und Genießen



Auf ein Wort

Traum-Terrassengeschäft 2018

Des einen Freud – des anderen Leid

Was war das für ein Sommer! Stabilstes Wetter über Wochen hinweg mit wunderbaren Hochzeiten, Geburtstagsfesten und Firmenfeiern auf unseren Traumterrassen im LAGO, im BellaVista, im Wiley Club oder bei einem der vielen Sommer-Events von unseren Kunden vorort.

Es wurde gebrutzelt was das Zeug hielt und unsere Gäste hatten wirklich großen Spaß! Neue Grillgeräte wie Smoker, Green Egg oder Feuerrad – allesamt beheizt mit klassischer Holzkohle - wurden neu beschafft und ergänzten die bereits vorhandenen Barbecue Holzkohle-Grills. Auch hausgebeizter Lachs auf in Wasser getränkten Holzbrettern gespannt und indirekt gegrillt war ein hitverdächtiges Highlight. Hausgebackenes Brot und frischgebrautes BellaVista-Bier taten das Übrige bei der erfolgreichen Grillreihe „Triple B“ (Beef, Beer and Bread) im Restaurant BellaVista.

Aber es gab natürlich auch Leidtragende der Sommerhitze. Die Erträge bei Weizen und Gerste fiel sehr dürrtig aus und die vollbehängten Apfel- und Birnbäume lassen viele Früchte aufgrund des Wassermangels viel zu früh fallen. Mal sehen, wie die Ernte Ende September auf den Streuobst-Wiesen ausfallen wird. Auf den großen Flüssen kam der Verkehr aufgrund der fallenden Wasserpegel fast zum Erliegen und man fragt sich natürlich, ob so die künftigen Sommer in Deutschland aussehen.

Es bleibt zu hoffen, dass wir nach diesen viel zu trockenen Monaten nicht den Rest des Jahres vom



Wassermangel eingeholt werden und die Natur uns mit viel zu viel Wasser im Herbst und Winter beglücken wird.

Ihnen allen einen sonnigen Herbst mit viel Outdoor-Aktivitäten!

Herzlichst

Ihr Thomas Eifert mit Team

Fragen und Antworten rund um das Thema Ernährung



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

Liebe Leserinnen und Leser,

auch in dieser Ausgabe möchten wir Ihnen wieder Fragen und Antworten zu Ernährungsthemen vorstellen. Gerne können auch Sie Ihre Fragen an u.peter@gastromenu.de schreiben. Unsere Ernährungsberaterin Frau Dr. Preiß und wir freuen uns diese nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zu beantworten.

Lässt sich der Vitamin D Bedarf durch eine ausgewogene Ernährung decken?

Vitamin D – auch Sonnenvitamin genannt – ist nicht nur wichtig für unseren Knochenstoffwechsel, indem es die Aufnahme von Calcium ermöglicht und so für starke Knochen und gesunde Zähne „sorgt“. Vitamin D hat auch einen positiven Einfluss auf Herz und Kreislauf sowie unser Immunsystem. Viele Studien weisen darauf hin, dass gerade in den Wintermonaten die Herzinfarktrate erhöht ist und es dabei aufgrund niedriger Vitamin D-Werte einen Zusammenhang geben kann. Ebenso bietet ein ausreichend hoher Vitamin D-Spiegel einen gewissen Schutz vor Erkältungskrankheiten. So gibt es auch Hinweise hinsichtlich Vitamin D-Mangel und neurologischen Erkrankungen wie Multipler Sklerose, Parkinson und Depressionen. Leider gibt es nur sehr wenige Vitamin D-reiche Lebensmittel. Fettreiche Fischarten wie Lachs, Makrele oder Hering stehen hierbei an erster Stelle. Käse, Pilze oder Eier enthalten dieses wichtige Vitamin ebenfalls, allerdings in zu geringen Mengen um den täglichen Bedarf zu decken. Die Möglichkeit Vitamin D über die Haut

selbst zu produzieren, ist in unseren Breitengraden nur in den Monaten von April bis September möglich, vorausgesetzt man hat die Möglichkeit, sich so oft wie möglich im Freien aufzuhalten. Damit der Vitamin D-Vorrat über die Winterzeit „ausreicht“, sollte jetzt noch die Septembersonne besonders genützt werden. Gönnen Sie sich nach einer Mittagsmahlzeit mit einem leckeren gastro-Menü einen Spaziergang im Freien und essen Sie in den Wintermonaten besonders Vitamin D-reiche Fischarten.

Wie hoch soll die Flüssigkeitszufuhr sein und „zählt“ Kaffee auch dazu?

Diese Frage ist immer wieder aktuell und wird genauso oft sehr kontrovers diskutiert. In der Regel werden täglich über Haut, Lunge, Darm und Nieren ungefähr 2,0 - 2,5 Liter ausgeschieden. Dies bedeutet also: um nicht in ein Flüssigkeitsdefizit zu kommen, benötigen wir einen Ausgleich und sollten diese Menge wieder zuführen. Mineralwasser steht dabei an erster Stelle, da es gleichzeitig auch wertvolle Mineralstoffe wie Calcium oder Magnesium enthält. Viele bevorzugen auch „Leitungswasser“. Da unsere Wasserqualität

sehr gut ist, spricht nichts dagegen und es ist meiner Meinung nach eine „Geschmackssache“. Fruchtsaftchorle sollten immer sehr verdünnt sein, da ansonsten die Energiezufuhr bzw. der Fruchtzuckergehalt zu hoch ist. Gerade in den Herbst- und Wintermonaten sind Früchte- und Kräutertees beliebt und können genauso wie Kaffee dazugerechnet werden. Allerdings ist meine Empfehlung immer pro Tasse Kaffee ein Glas Wasser zu trinken, um einen eventuell erhöhten Flüssigkeitsverlust durch die harntreibende Wirkung des Koffeins wieder auszugleichen.

Einen sonnigen Herbst wünscht Ihnen Ihre Friederike Preiß

Neues Team für den Care-Bereich

Corina Szekely und Jürgen Maurer

Seit mehr als einem halben Jahr sind sie ein tolles Team. Corina Szekely und Jürgen Maurer, beide ausgebildete Ernährungscoachs, sind für unseren Geschäftsbereich „Care“ verantwortlich. gastromenu beliefert Ganztageskindergärten, Schulen, Senioren zuhause und in Senioren-Residenzen sowie Tageskliniken mit frisch gekochten Menüs, speziell auf die jeweiligen Bedürfnisse zugeschnitten.

Über 300 Kunden werden von den beiden gemeinsam mit ihren Helfern betreut und diese Betreuung ist vielfältig. Regelmäßige Round Tables mit Rektoren, Lehrern und Elternvertretern gehören dazu, um die Dienstleistungen fortwährend zu verbessern. Immer wiederkehrende Besuche in den Einrichtungen, die Schulung der Mitarbeiter vor Ort sowie die Hilfestellung bei der Einhaltung der Qualitätsstandards nach DGE gehören ebenso dazu. Ob die Beratung vor dem Kauf von Bestellsoftware oder die technische Beratung für die Ausstattung der Küchen – Corina Szekely und Jürgen Maurer stehen mit Rat und Tat zur Seite. Die Auslieferung im Care-Bereich erfolgt im „Cook and Serve“ (Warmauslieferung), zunehmend aber auch im qualitativ hochwertigen „Cook and Chill-System“ (auf + 2 Grad gekühlte Anlieferung). Natürlich sind beide zwischenzeitlich auch Spezialisten im Vertragswesen und in der Bearbeitung von öffentlichen Ausschreibungen. Die regelmäßige Teilnahme an Netzwerktreffen,

Tagungen von der Vernetzungsstelle Kita & Schulverpflegung Baden Württemberg sowie DGE-Schulungen sind zwingend, um auch künftig die Nase im regionalen Care-Markt ganz weit vorne zu haben. Und der Erfolg gibt dem Tandem-Team Recht. Täglich über 7.000 Tischgäste werden im Care-Bereich mit frischen Menüs und Lebensmitteln regionaler Herkunft ohne Zusatzstoffe versorgt.

Die Nachfrage lässt kaum nach – zwischenzeitlich hat sich der Einzugsbereich der Abteilung Care-Catering bis an den Bodensee und das Allgäu ausgeweitet. Den beiden bleibt weiterhin viel Spaß und die vorhandene Ausgeglichenheit und Fröhlichkeit zu wünschen.



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Ahmed Elzik

› Frau Schroll und Herr Eberwein von der Messe Ulm sind ganz begeistert von Ihrem neuen Mitarbeiter **Ahmed Elzik**. Erst seit etwas mehr als einem Jahr von Ägypten nach Deutschland gekommen, hatte er zunächst als Aushilfe bei der Ulm Messecatering Event GmbH & Co. KG begonnen und hat alle schnell von seinen Talenten überzeugt, so dass er seit Herbst in einer Festanstellung ist. Kleine Messeveranstaltungen meisterte er bald vollkommen autark. Außerdem ist er für die komplette Lagerlogistik verantwortlich und das funktioniert super. In seiner Freizeit geht er gerne mit seiner Frau ins Fitnessstudio, zum Joggen oder einfach mit

einem Buch ins Grüne. Weiterhin gutes Ankommen bei uns und in Deutschland wünschen wir ihm.

› Einen richtig tollen Fang haben wir mit **Kerstin Willer** gemacht. Seit Juni 2018 ist sie bei uns und wir merken schon jetzt was für eine Bereicherung sie für unser Team ist. Kann sie doch eine jahrzehntelange Erfahrung im In- und Ausland in der Gastronomie vorweisen. Als gelernte Köchin und Konditorin war sie die letzten 18 Jahre in der Krone in Illertissen beschäftigt.

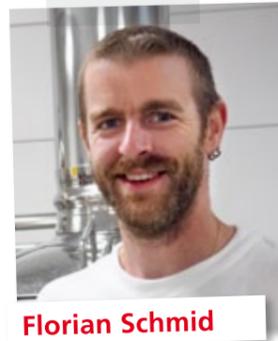


Kerstin Willer

Ihr Beruf ist Ihre Passion und so wundert es nicht, dass wenn man sie nach ihren Hobbies fragt, sie unumwunden „Kuchen backen“ sagt. Frau Willer wird neben anderen Tätigkeiten der Ansprechpartner für die Herstellung unserer Web-Shop-Produkte sein. Wir

freuen uns sie bei uns zu haben.

› Unser neuer Brauer heißt **Florian Schmid**. Nachdem sein Vorgänger Marc Schmit aus Altersgründen nur noch stundenweise bei uns ist, musste ein Nachfolger her. - Wir haben ihn gefunden - Gelernt hat Herr Schmid Brauer und Mälzer bei der Bärenbräu in Neuhausen. Dann war er lange Jahre in der Schlossbrauerei in Autenried und bei der Hausbrauerei Barfüsser angestellt. Nun ist er bei uns, braut unser Bier, das gut ankommt und ist auch für neue Kreationen offen. In seiner Freizeit geht er gerne mit Frau und Sohn zum Schwimmen, Wandern oder Radfahren. Mit seiner freundlichen anpackenden Art ist er eine schöne Ergänzung für unser Manufakturteam.



Florian Schmid

› **Martina Braunmiller** konnte mit ihren spritzigen, kreativen Ideen, ihrem Gestaltungsgeschick und ihrem guten Organisationstalent punkten. Und so gehört sie seit Februar zu unserem Team. Ihren Platz hat sie im Chefvorbüro. Ursprünglich hat sie eine kaufmännische Ausbildung und war lange Jahre bei der Firma Merckle/ratiopharm beschäftigt. Bei uns ist sie zuständig für den Aufbau und den Unterhalt unseres Web-Shops, der am 1.9.2018 an den Start geht. Alle Zeichen stehen auf höchste Spannung und wir fiebern mit ihr mit. Wir bedanken uns bei ihr und hoffen, dass unser Web-Shop ein voller Erfolg wird. Für Hobbies bleibt ihr nicht viel Zeit, hat sie doch seit 3 Jahren einen eigenen sehr erfolgreichen Web-Shop im Feinkost-Bereich.



Martina Braunmiller

Ramensuppe

von unserem BellaVista - Koch Christian Wagner



Zutaten (für 4 Personen):

Brühe:

- 1 l gute Geflügelbrühe
- 0,2 l Soja Sauce salzarm
- 0,2 l Soja Sauce normal
- 40 g Dashifond
- 1 Norialgenblatt
- 1 Chili-Schote
- 1 Limettenblatt
- 12 g Shitake getrocknet
- 10 g Kombo-Algen
- 10 g Bonitoflocken
- 10 g Fischsauce Liquid Squid

Beilagen:

- Ramennudeln
- Frühlingslauch
- gestiftelte Karotten
- Pak Choi
- Enoki Pilze
- Sojasauce
- Sojasprossen
- rosa Ingwer



Zubereitung:

Brühe: Geflügelbrühe kochen, dann alle Zutaten dazugeben und bei 80° C 8-12 Stunden ziehen lassen. Danach passieren.

Beilagen: Alle Zutaten in 2 cm große Stücke schneiden und in der Brühe garkochen.

Tipp:

Nicht-Vegetarier können noch marinierten und gebratenen Schweinebraten, Garnelen oder Hühnerbrust dazugeben



Unser Gewinnspiel

eat&life

Gewinnen Sie dieses Mal eine hochwertige Filztasche der Firma Hey-Sign für Ihren Kamin oder für Ihre Einkäufe und ein 3-teiliges Handtuchset.

Haben Sie unseren Artikel der Firma Groß aufmerksam gelesen?

Unsere Gewinnfrage lautet:
Wieviele Mitarbeiter hat die Firma Groß?

- 16
- 8
- 31

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss:
30. November 2018

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der **gastromenü** 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@gastromenue.de
gastromenü GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)



Herzlichen Glückwunsch!

Die Bohrmaschine, die uns die Firma Fröhle freundlicherweise zur Verfügung gestellt hat, gewann Frau Ines Kapschak von der Firma BWF in Offingen.

Wir wünschen ihr viel Spaß damit.