



# gastronews

Ausgabe 54 | Mai 2020

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

Preisrätsel  
auf Seite **4**!



## Den Helfern helfen

Gemeinsame Aktion für die Corona-Helden



Das Designbüro Bauer hat mit der Website [www.denhelfernhelfen-ulm.de](http://www.denhelfernhelfen-ulm.de) in kürzester Zeit eine Landingpage programmiert, auf der sich professionelle Helfer, Hilfesuchende und Menschen, die bei einfachen Nachbarschafts-Diensten helfen wollen, melden können. Auch die Möglichkeit zu spenden wird über die Website organisiert. Für die Verwaltung der eingegangenen Geldbeträge konnten wir mit Manfred Oster, dem ehemaligen Vorstandsvorsitzenden der Sparkasse Ulm, einen kompetenten Schirmherrn gewinnen. Er begleitet uns während der gesamten Corona-Aktion.

Der Corona-Virus hat die Welt fest im Griff und lässt das tägliche Leben fast stillstehen. Die Neuinfektionen steigen auch bei uns in Deutschland trotz Schul- und Kitaschließungen, Firmenschließungen und Schließungen von Einzelhandelsgeschäften und Restaurants in bedrückender Weise weiter an. Bei Redaktionsschluss dieser Zeitung war kein Ende in Sicht.

Anfangs von vielen unterschätzt, kommt auch auf unser Rettungswesen, dem vielleicht derzeit Besten der Welt, große Herausforderungen zu. Blickt man nach Italien, Spanien, dem Elsass, aber auch in die Übersee-Ballungszentren, wird einem das mögliche Ausmaß erst bewusst.

Die Menschen im Rettungswesen müssen mehr als das Alltägliche leisten und erhöhen deshalb in Deutschland die Arbeitszeit auf 12 Stunden am Tag. Um diesen Helden ein wenig zu helfen, haben wir von gastromenü und gastrovents gemeinsam mit dem Designbüro Bauer aus Neu-Ulm am 24. März 2020 die lokale Initiative „Den Helfern helfen“ gestartet. Täglich von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr geben wir allen Helfern, die im Rettungswesen unserer Region tätig sind, kostenlos warmes einzelverpacktes Essen und Lunchpakete am Hotel Lago in der Ulmer Friedrichsau aus. Einige befreundete Lebensmittelbetriebe haben sofort ihre Bereitschaft zur Mithilfe erklärt, viele sind danach gefolgt.

Die Hilfsbereitschaft ist überwältigend und zeigt, was in unserer Gesellschaft steckt – es geht um viel mehr als nur um Macht und Geld. In der Krise zeigt sich der Charakter – und wir möchten uns schon jetzt bei allen Partnern, Helfern und Spendern bedanken. Es ist uns eine große Ehre, diese Kampagne ins Leben gerufen zu haben und wir sind sehr stolz auf die großartige freiwillige Unterstützung von ganz Vielen.

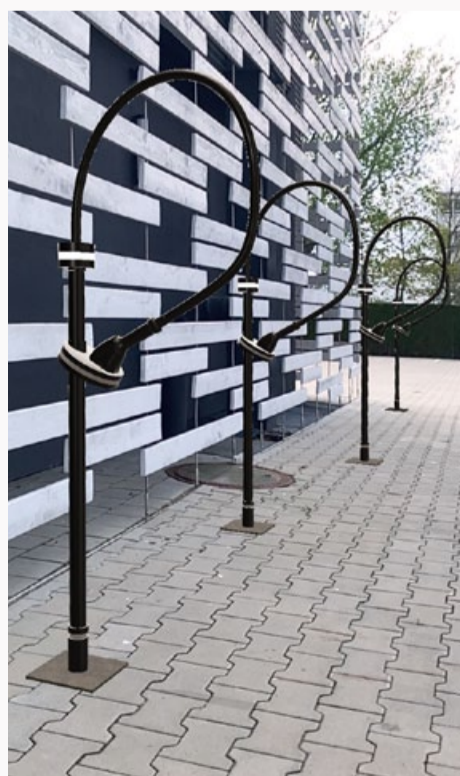
Schauen Sie doch mal auf die Website [www.denhelfernhelfen-ulm.de](http://www.denhelfernhelfen-ulm.de) und wenn Sie ein paar Euro übrig haben, spenden Sie bitte – wir bedanken uns bereits im Voraus dafür.

### INHALT

Den Helfern helfen	1
Elektromobilität bei gastromenü	1
Unser Partnerunternehmen – eLoaded	2
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Unser Betriebscatering wird grüner	3
Wir gratulieren herzlich!	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Hähnchenpfanne von unserem Eventservice	4
Das Gewinnspiel	4

## Elektromobilität bei gastromenü

Schnell-Laden unserer E-Fahrzeuge



Dass die Mobilität sich in einem nachhaltigen Umbruch befindet, ist keine gewagte These. Ein paar Dinge scheinen aber jetzt schon sicher: die Mobilität der Zukunft funktioniert deutlich modularer und dezentraler – und Elektrifizierung ist eine Notwendigkeit.

Es wird in der Energieversorgung eine Revolution stattfinden, denn während sie in Europa zu großen Teilen auf dem Konzept des Wechselstroms basiert, ist diese für die digitale Zukunft nicht brauchbar. Denn alle Verbrauchsgeräte, die digital angesteuert werden, wie ein Smartphone oder eine Produktionsmaschine in einer Werkhalle nutzen Gleichstrom.

Hinzu kommt eben die Elektrifizierung der Mobilität sowie der notwendige Wandel von fossilen zu erneuerbaren Energiequellen. Und dazu benötigt man nicht

Wechselstrom (AC) sondern Gleichstrom (DC).

Auf unserem Firmengelände im Ulmer Donautal entsteht in den nächsten Monaten eine DC-Testtankstelle für schnelles Laden mit 140 bis maximal 420kW. Die Zapfsäulen sind wassergekühlt und werden unsere Elektrofahrzeuge in kürzester Zeit (ca. 30 Minuten) elektrisch laden können. Gespeist werden sie von auf unseren Dächern installierten Photovoltaik-Anlagen und sofern dies nicht reicht, durch grünen Öko-Strom aus unserer eigenen Trafostation.

Sollten die Tests erfolgreich verlaufen, steht der Elektrifizierung eines großen Teils unserer Fahrzeugflotte (alle Fahrzeuge außer schweren LKW's) nichts mehr im Wege.

Future goes electric – wir halten Sie natürlich auf dem Laufenden!

## eLoaded

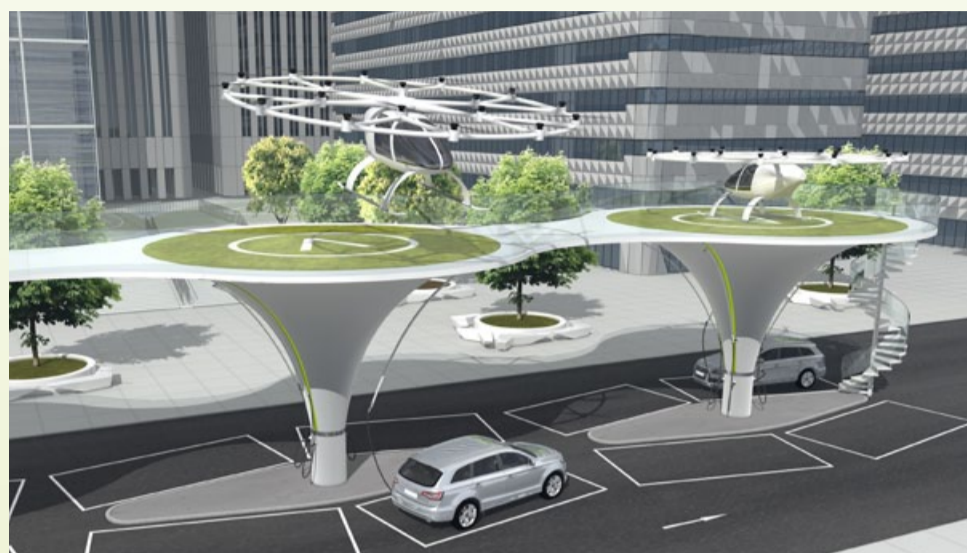
Laden und beladen, regional und erneuerbar



Eigentlich hätte Frank Steinbacher „nur“ den elterlichen Betrieb übernehmen sollen. Das ist ein mittelständisches Ingenieurbüro mit mehr als 300 Mitarbeitern. Ursprünglich war Steinbacher auch auf dem richtigen Weg. Aufgewachsen bei Augsburg, ging er nach der Schule nach München, um Bauingenieurwesen an der dortigen TU zu studieren. Er vertiefte sich auf Wasserbau und da insbesondere auf das Thema Energie aus Wasserkraft. Sein Professor insistierte jedoch, dass Steinbacher statt gleich nach Studienabschluss bei Steinbacher Consult tätig zu werden, noch promoviert. Mit seinem Doktorvater wanderte er für die Promotion dann nach Innsbruck, wo sich der Doktorand aber

zunehmend mit dem Thema Messoptik befasste. Über die Messoptik kamen die Geodaten, über die Geodaten die Elektronik und das Energiemanagement.

eLoaded analysiert als Unternehmen und Technologieexperte vor allem im Bereich der DC-Versorgung Projekte im weitesten Sinne zur Energieproduktion, -speicherung oder -bereitstellung im Bereich Produktion, Wärme und Mobilität. Da Energie immer mit Infrastrukturplanungen verbunden ist, werden die Ingenieursleistungen gemeinsam mit Steinbacher-Consult an Bord weitergeführt. „Wir wollen nicht mehr in der AC-Welt (Wechselstrom), sondern in der DC-Welt (Gleichstrom) denken“, sagt Steinbacher. Laut dem Techniker seien durch diese Umstellung alleine 20 bis 25 % Einsparungen bei der Energieeffizienz möglich. Durch die E-Mobilität sieht Steinbacher eine „gigantische Welle“ an Elektrifizierung auf uns zukommen. Für ihn ist der Umbruch jedoch größer. Während das klassische Energieversorgungssystem zentralisiert aufgebaut ist, wird die Zukunft auch durch die wichtigere



Rolle von erneuerbarer Energie dezentraler und regionaler funktionieren.

„Die Elektrifizierung ist in Zukunft wie ein Internetanschluss. Jeder, der in einer Region lebt, wo der Zugang zu Energiequellen nicht gut ausgebaut ist, hat einen Nachteil“. Als Fachpartner und Planer ist eLoaded sowohl bei gastromenü als auch bei unserem Großhandelsunternehmen HoGaKa

Profi derzeit gut beschäftigt. Insgesamt entstehen 36 sehr leistungsfähige Ladepunkte für Elektrofahrzeuge. Bei beiden Anlagen sorgt eine Photovoltaikanlage jeweils kombiniert mit einer Trafostation, die mit grünem Strom versorgt wird, für die benötigte Energie. So entstehen in diesem Jahr zwei sehr spannende Zukunftsprojekte in Ulm. [www.eloaded.eu](http://www.eloaded.eu)



## gastroplitter

Blicke in die gastro-Welt

Fleißige Helfer  
im Dienste des  
Allgemeinwohls



„Den Helfern helfen“  
Die Initiative von  
gastromenü,  
gastroevents und  
Designbüro Bauer

One cannot think  
well, love well,  
sleep well, if one  
has not dined well  
Virginia Woolf



Unsere Köche  
Kerstin Willer und  
Alexandar Popovic  
bei einem Messe-  
catering bei der  
Intergastra  
2020

gastromenü-  
Jubilare  
2019

## Auf ein Wort

Covid-19

Auswirkungen des Corona-Virus

Die Börsen brechen ein, Geschäfte müssen schließen, das öffentliche Leben wird aufgrund des Coronavirus eingeschränkt. Neben wenigen Corona-Gewinnern gibt es vor allem Verlierer. Die Politik hilft, doch kann das reichen?

Auch wir von gastromenü und gastroevents sind in fast allen Bereichen betroffen. Unsere Restaurants sind ebenso geschlossen wie unser Hotel Lago in Ulm, 280 von uns belieferte Schulen und Kitas ebenso und fast alle von uns bewirteten Betriebsrestaurants. Die Ulmer Messe ist dicht und Events von der Hochzeit bis zum Firmenjubiläum sind abgesagt oder auf einen späteren Zeitpunkt verschoben worden.

Die Möglichkeit der Kurzarbeit ist ein bereits in der 2008er Krise bewährtes Mittel um Entlassungen zu verhindern, nur leider klemmt es bei der Auszahlung an die Unternehmen. Die Hilfen kommen wenn überhaupt mit großer zeitlicher Verspätung an und deshalb belasten sie die Liquidität der Firmen auf's Äußerste.

Für die Mitarbeiter sind die Auszahlung von 60 bzw. 67 % der Nettolohnsumme natürlich viel zu wenig, um ihre täglichen Verpflichtungen zu erfüllen. Es ist für Mitarbeiter und Unternehmen eine schwere Zeit und doch gilt es den Blick nach vorn zu richten. „Geiz ist geil“ – wenn dieser Spruch schon immer daneben war – dann jetzt umso mehr!



Alle Unternehmen, die aufgrund ihrer Wettbewerbssituation wenig Eigenkapital und Liquidität bilden konnten, sind jetzt sehr gefährdet und viele werden diese Krise nicht überstehen.

Auch wir von gastromenü müssen uns anstrengen. Wir waren in den vergangenen Jahren sehr innovativ und investitionsfreudig. Trotzdem haben wir stets auf unsere Wirtschaftlichkeit geachtet, waren sparsam und haben Gewinne im Unternehmen belassen. Dieses Verhalten hilft uns jetzt und wir werden auch den wirtschaftlichen Corona Super-Gau erfolgreich meistern.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bedanken, dass Sie unserer Kurzarbeitergeld-Regelung ausnahmslos zugestimmt haben – wir werden das gemeinsam schaffen. Verlassen Sie sich bitte auf mich!

Ihr Thomas Eifert

## Unser Betriebscatering wird grüner

Klimaschutz betrifft uns alle. Daher steht das Jahr 2020 im Betriebscatering ganz unter dem Motto der nachhaltigen Ernährung. Für uns steht fest: Wir wollen grüner werden und unseren ökologischen Fußabdruck verkleinern. Da wir dies nur gemeinsam mit unseren Gästen erreichen können, haben wir die Aktion „Let's go green!“ ins Leben gerufen.

In deren Rahmen wollen wir vor allem Aufklärungsarbeit leisten. Hierzu zählen insbesondere Schwerpunktthemen aus den Bereichen Gesundheit sowie Tier-, Umwelt- und Klimaschutz, auf die wir durch unsere Ernährungsgewohnheiten Einfluss nehmen können. Neben Aktionsgerichten, mit denen wir unseren Gästen die Möglichkeit bieten, sich gesund und nachhaltig zu ernähren, liegt unser Fokus auf der Vermittlung von aktuellen Informationen. Letzteres erreichen wir durch die Ausgabe von Newslettern, die von unserer Oecotrophologin Miriam Maier regelmäßig erstellt werden.

Ziel ist es, ein größeres Bewusstsein für unsere täglichen (Ess-) Entscheidungen zu generieren. Wir sind davon überzeugt, dass nur dadurch ein Umdenken stattfinden kann, denn die Vergangenheit hat gezeigt, dass Ernährungsregeln und Appelle nicht den gewünschten Effekt erzielen.

Wir blicken optimistisch in die Zukunft und freuen uns, dass das Thema Klimaschutz sowohl bei unseren Mitarbeitern als auch bei unseren Gästen auf großes Interesse stößt. Wir stehen am Anfang einer vielversprechenden Wende, die uns allen auf lange Sicht nur von Vorteil sein kann.



## Wir gratulieren herzlich!

Auszeichnungen für unsere Restaurants.

Auch dieses Mal hat es wieder geklappt: Klaus Buderath erkochte im Seestern einen Michelin-Stern.



Im Restaurant Treibgut erhielten wir erstmals den Bip Gourmand für unsere hervorragende Küche.



BWF in Offingen unter den 50 Besten!

Food & Health

Zum ersten Mal haben wir am deutschlandweiten Kantinentest von Food & Health mitgemacht und sind mit unserem Betriebscasino Johann's bei der Firma BWF Group in Offingen gleich auf Anhieb unter die 50 Besten gekommen.

Toller Erfolg. Vielen Dank an das ganze Team und Herrn Witasek.



Unser Seestern – eines der 50 schönsten Restaurants.

Von Nord nach Süd, von Ost- nach Westdeutschland, in der Schweiz, in Österreich und bis nach Südtirol hat der deutsche Hotel- und Gaststättenverband die schönsten Restaurants, Cafés, Bistros und Bars gekürt. Und unser Seestern ist dabei. Mit seinem nordischen Flair, direkt am See in kühlem Türkis gehalten, haben wir die 6-köpfige Jury überzeugt. Näheres erfahren Sie unter:

<https://www.callwey.de/blog/die-schoensten-restaurantsbars-2020-die-preistraeger>  
Wir freuen uns.



## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

➤ Nach seiner Ausbildung zum Mechatroniker absolvierte **Marc Eifert** ein BWL-Studium Fachrichtung Food Management an der dualen Hochschule Heilbronn. Den praktischen Teil verbrachte er in verschiedenen Abteilungen bei Feinkost Käfer in München, wo er sehr viele neue Einblicke gewinnen konnte.

Seit Herbst 2018 ist er nun im elterlichen Betrieb bei gastromenü und durchläuft gerade ein Trainee-Programm. Nach einem Jahr im Eventbereich ist er derzeit in der Abteilung Betriebscatering und kann auch dort viel Neues lernen. Privat treibt er gerne Sport, geht im Winter zum Snowboarden und im Sommer zum Joggen.

➤ Seit Juli 2019 ist unser Buchhaltungsteam durch **Verena Schneider** bereichert wor-

den. Als gelernte Hotelfachfrau mit 19 Jahren Berufstätigkeit im administrativen Hotel- und Gastronomiebereich bringt sie alles mit, um unser Buchhaltungs- und Controlling-Team zu verstärken. In ihrer Freizeit reist sie gerne und wenn das nicht geht, liebt sie es von Ihrem Sofa aus Fußballspiele – besonders die Ihres Heimatvereins des FC Heidenheim anzuschauen. Liebe Männer – dass es so etwas noch gibt?

➤ Seit Mai 2019 ist sie bei uns im Wareneingang und in der Kommissionierung tätig. Emmi, wie **Noemi Borsi** von allen genannt wird, ist nichts zuviel und durch ihren herrlich süßen Akzent (sie ist gebürtige



**Verena Schneider**

Rumänin) haben wir sie von Anfang an in unser Herz geschlossen. Genaues, fehlerfreies und sauberes Arbeiten liegt ihr sehr und so ist sie für uns eine Bereicherung. In ihrer Freizeit geht sie gerne ins Fitness-Studio und genießt lange Spaziergänge mit ihrer Boxerhündin Buffy. Dass sie auch gerne Seelenrösterin für ihre Freunde ist, verwundert nicht.

➤ Ein frischer Wind weht seit Oktober 2019 in unserem Betriebscatering. Als frisch gebackene Ökotrophologin ist **Miriam Maier** in allen Fragen rund um das Thema Ernährung Ansprechpartnerin. Ganz vorne soll sie die Nase haben, wenn es darum geht neue Foodtrends aufzuspüren, diese wissenschaftlich fundiert zu analysieren und die dadurch gewonnenen Erkenntnisse in die Produktion mit einzubringen. Aber auch Beratun-

gen und Schulungen gehören ebenso wie Öffentlichkeitsarbeit zu ihrem Aufgabenbereich. Mit ihrem Faible für Ernährungswissenschaften macht es ihr Spaß neue Aktionen für unsere Betriebsrestaurants zu entwickeln und umzusetzen. Unsere diesjährige „go green Kampagne“ stammt bereits aus ihrer Feder. Privat geht Miriam Maier gerne wandern im Winter auch mit Schneeschuhen und ist schon fleißig dabei ihre Hochzeit, die im Oktober diesen Jahres geplant ist, zu organisieren.



**Miriam Maier**



**Noemi Borsi**

## Sommerliche Hähnchenpfanne von unserem Eventservice

Rezept für 4 Personen – Zubereitungszeit: 20 Minuten



### Zutaten:

- 250 g Zuckerschoten
- 450 g rote und gelbe Paprikaschote
- 125 g Schale Baby Corn (Minimaiskölbchen)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 125 g Mungobohnensprossen
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 500 g Hähnchen-Innenfilets
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL hauseigene Chilimarmelade\*
- 8 EL Sojasoße
- 3 EL gerösteter Sesam
- 2 EL LAGO-Honig\*
- 2 EL trockener Sherry
- 1 EL Weißwein-Essig
- 1 Topf Koriandergrün



### Zubereitung:

Zuckerschoten und Paprika putzen, waschen und abtropfen lassen. Paprika in feine Streifen schneiden. Maiskölbchen waschen, abtropfen lassen und längs halbieren. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Sprossen waschen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken.

Hähnchen-Innenfilets waschen, trocken tupfen und halbieren oder dritteln. Sonnenblumenöl in einem Wok erhitzen, Hähnchen darin unter Wenden 4-5 Minuten braten. Ca. ½ TL Chilimarmelade und 3 EL Sojasoße zufügen, unter das Fleisch mischen und aus dem Wok nehmen.

Sesamöl im Wok erhitzen, Zwiebelnspalten darin ca. 1 Minute braten. Paprika, Zuckerschoten, Maiskolben und Knoblauch zufügen und alles unter Rühren 4-5 Minuten schmoren.

Honig, Sherry, Essig, 5 EL Sojasoße und ½ TL Chilimarmelade verrühren. Soße über das Gemüse gießen. Sprossen und Hähnchenfleisch zufügen und alles unter Wenden ca. 3 Minuten dünsten. Koriander vorsichtig waschen, trocknen, schüteln und grob hacken. Koriander unter die Hähnchen-Gemüsepfanne rühren und nochmals mit Chilimarmelade und Sojasoße abschmecken.

Mit Wok-Nudeln servieren.



\*Diese Produkte können Sie in unserem LAGO Genusswerkstatt Shop erwerben [www.lagogenusswerkstatt.de](http://www.lagogenusswerkstatt.de)

### Unser Gewinnspiel



**Gewinnen Sie dieses Mal einen formschönen, praktischen Tischgrill der Firma eva solo, der uns freundlicherweise von Hogaka Profi überlassen wurde.**

Haben Sie unseren Artikel der Firma eLoaded gut gelesen?

**Unsere Gewinnfrage lautet:  
Wo hat die Firma eLoaded ihren Firmensitz?**

- Mailand
- Innsbruck
- München

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

**Einsendeschluss:  
30. Juli 2020**

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](mailto:gastronews@gastromenue.de)  
**gastromenü GmbH**, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



### Herzlichen Glückwunsch!

Das Starterset der Firma Hogaka Profi hat Frau Charlotte Gutknecht von der Blutspendezentrale gewonnen. Besser hätte es nicht kommen können, zieht doch in diesen Tagen ihre Tochter aus. Viel Freude damit!