

Preisrätsel
auf Seite **4**!



INHALT

robatherm	1
BarrelHouse – Unser amerikanischer Farmer-Stadel	1
Partner von gastromenü – die Firma Burk Haustechnik	2
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
PecuSoftPayment	3
Das Hotel LAGO wird herausgeputzt	3
gastromenü-Aktion "Let's go green!"	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Walnuss-Birnen-Cardamom Törtchen	4
Das Gewinnspiel	4

robatherm

Frische Luft aus Jettingen-Scheppach



Raumlufttechnische Geräte in Premium-Qualität – dafür steht das Unternehmen robatherm mit Sitz in Jettingen-Scheppach. Überall auf der Welt atmen Menschen Raumluft „made by robatherm“. Die dafür benötigten Geräte werden in Produktions- und Verwaltungsgebäuden, Operationssälen,

Flughäfen, Schwimmhallen oder Einkaufszentren benötigt. Sie behandeln die Luft so, dass die Raumluft mit der gewünschten Temperatur, Feuchte und Reinheit zur Verfügung steht. An zwei Produktionsstandorten in Deutschland sowie einem in Thailand für den asiatischen Markt fertigen über 550

Mitarbeiter die technologisch innovativen und energieeffizienten Produkte.

Direkt an der A8 gelegen zwischen Stuttgart und München entstand in den letzten Jahren der neue Hauptsitz des Familienunternehmens, das inzwischen in 5. Generation geführt wird. Wer wie robatherm Außergewöhnliches leistet, braucht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Teamgeist und Elan vorangehen.

Im imposanten Verwaltungsgebäude freuen sie sich nicht nur über eine exzellente Arbeitsumgebung, sondern auch über ein eigenes Restaurant mit frisch gekochten Speisen und einer herrlichen Sonnenterrasse. Bei der Frage des Cateringpartners fiel die Wahl auf gastromenü. Ausgestattet mit hochwertigen Geräten von HoGaKa Profi ging es im Oktober 2019 für uns los. Für die Mitarbeiter am Standort Jettingen-Scheppach servieren wir täglich bis zu 250 leckere Menüs. Wir freuen uns, sie jetzt und auch in Zukunft mit qualitativ hochwertigen Speisen verwöhnen zu dürfen.

BarrelHouse – Unser amerikanischer Farmer-Stadel

Das neue Highlight im WileyClub ist ab sofort buchbar!

Am 25. Januar 2017 erhielt unser Tochterunternehmen gastroevents vom Neu-Ulmer Gemeinderat den Zuschlag und wir wurden Betreiber des WileyClubs in Neu-Ulm. Sehr umfangreiche Sanierungsarbeiten an dem Gebäude begannen und erst vor wenigen Monaten konnten wir mit der Fertigstellung der Außenanlagen, des Stuhllagers und des großzügigen Parkplatzes das Projekt abschließen. Über 160 Veranstaltungen finden pro Jahr im WileyClub statt, sehr oft hatten wir Mehrfachanfragen an bereits vergebenen Terminen. Aufgrund seiner Dimension war der WileyClub für eine tägliche à la Carte-Gastronomie zu groß – trotzdem wurden wir immer wieder darauf angesprochen. Mit unserem gerade im Bau befindlichen BarrelHouse wollen wir diese Lücke schließen.

Komplett aus altem Holz gebaut, mit rustikalen Bänken und Tischen sowie einer wunderschönen Schnapsbrennerei und einem Indoor-Holzkohlegrill ausgestattet, werden wir täglich von 11.00 Uhr – 22.00 Uhr leckere amerikanische Spezialitäten anbieten. Ein sehr großzügiger



Außenbereich mit einem amerikanischen Biergarten-Angebot wird sicher viele Fans finden. Das BarrelHouse wird an 7 Tagen in der Woche für alle Gäste geöffnet sein, wobei wir das Haus auch für geschlossene Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage und Themenabende einsetzen werden.

Das BarrelHouse kann bis zu maximal 150 Gäste sitzend bewirten, im Außenbereich stehen 250 Plätze zur Verfügung. Eine großzügige Veranda mit typisch amerikanischen Schaukelstühlen und ein bestausgestatteter Barbeque-Außenbereich mit Grills und Smokern wird das Konzept bereichern. "Beef, Beer, Bread and Spirits" – alles aus eigener



Herstellung – davon haben wir seit vielen Jahren geträumt. Ganz besonders freuen wir uns auf die Brennkurse und Tastings für Laien und Profis. Schulungen über die Herstellung von Gin, Whisky, Obstbränden aber auch von Kräuterschnäpsen und Likören werden wir im BarrelHouse anbieten. Erfahrene Brenn-Spezialisten werden die Kurse leiten. Der voraussichtliche Eröffnungstermin wird Anfang Oktober 2020 sein und wenn Corona es zulässt, können wir ein schönes Herbst/Winter- und Weihnachtsprogramm auf die Beine stellen. Das BarrelHouse ist ab sofort buchbar (www.wiley-club.de).

Die Firma Burk Haustechnik aus Ravensburg

Oberschwäbische Handwerkskunst mit Tradition und Qualität



Seit 1927 gibt es sie nun schon – die Firma Burk aus Ravensburg. Angefangen hat alles mit Heizungs- und Sanitärleistungen. Im Laufe der über 90-jährigen Firmengeschichte kamen durch den Zukauf von Tochterunternehmen neben dem auch heute noch klassischen Heizungs-Lüftungs und Sanitärunternehmen mit Baufaschnerei und Rohrleitungsbau hohe Kompetenz bei Stark- und Schwachstromanlagen sowie in der Netzwerktechnik (Elektro Stolz) und über das Tochterunternehmen Schlegel auch der Bereich Sicherheitstechnik, Einbruchmeldeanlagen, Brandmeldeanlagen sowie Videoüberwachung und Zutrittskontrollsysteme dazu.



Die gemeinsame Organisationsstruktur, der gemeinsame Stammsitz sowie die gemeinsame Führungs- und Geschäftsstruktur des Familienunternehmens ermöglichen ein ganzheitliches Angebot der gesamten Gebäudetechnik und der Gebäudehülle.

Wir bei gastromenü und gastroevents schätzen an der Firma Burk die Zuverlässigkeit und die Qualität bei der Ausführung sehr. Vor allem im Bereich der Blech- und Metallverarbeitung wurden gemeinsam die Realisierung unseres Sternelokals „Seestern“ im LAGO, der Eingangsbereich des WileyClubs und gerade eben die gesamte

Blechdachausführung im BarrelHouse perfekt und termingerecht fertiggestellt.

Wir wünschen der Firma Burk weiterhin viel Erfolg und dass wir auch in Zukunft das ein oder andere Projekt gemeinsam meistern werden.

Weitere Informationen unter www.firmengruppe-burk.de

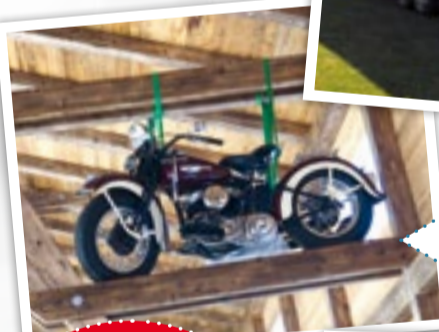
gastro

Blicke in die gastro-Welt

Der Airstream auf dem Wileygelände wartet auf seinen ersten Einsatz



Die Harley hat schon mal ihren Platz im neuen BarrelHouse gefunden



Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.
Boccaccio

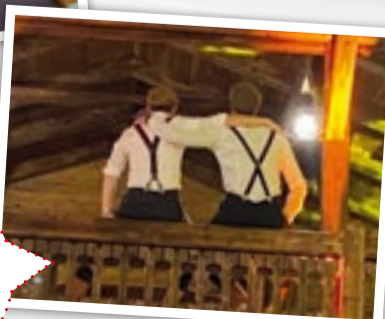


Wir wissen wo es lang geht!



Unser Dreamteam vom WileyClub

Ein Abend für Freunde im BarrelHouse



Auf ein Wort

Gibt es ein Corona-Comeback?

Nur Zuversicht kann uns weiterhelfen

Gerade gehen die Sommerferien zu Ende und die bange Frage hört man immer wieder – kommt es zu einer zweiten Corona-Welle und wenn ja, wie stark wird sie uns alle treffen?

Die letzten Monate waren für unsere Unternehmen gastromenü und gastroevents nicht vergnügungssteuerpflichtig. Shut down in der öffentlichen Gastronomie und der Eventgastronomie, Messestopp, Hotel geschlossen, ebenso Schulen- und Kitas, dazu verständlicherweise wenn möglich Home Office in den Industriebetrieben und damit keine Versorgungsaufgaben für uns. Viele Kunden sind zeitweise völlig weggebrochen und waren in Kurzarbeit. Aufgrund der Größe unserer Unternehmen fielen wir durch alle bisher angebotenen Hilfs-Schirme glatt durch. „Hilf dir selbst, es wird kein anderer für dich tun“ war unser Motto seit Mitte März 2020. Viel eigenes Geld mussten wir „verbrennen“, um die Situation zu meistern und doch war es ein Privileg keine Bankkredite aufnehmen zu müssen, sondern die Situation aus eigener Kraft zu meistern. Das war nur durch eine sehr solide Geldpolitik in der Vergangenheit möglich.

Natürlich treibt es derzeit jeden Wirtschaftsführer um, wie es wohl weitergeht. Nach dem medizinisch bisher abgewendeten Super-Gau wird es jetzt darum gehen, die Arbeitsplätze in Deutschland so gut wie möglich zu erhalten. Erste positive Anzeichen haben wir bereits bekommen – die Tagesgastronomie



nimmt zu, ebenso das Feiern im privaten Bereich. Lediglich die Firmen halten sich zurück und bleiben vorsichtig. Das Eventjahr 2020 im gewerblichen Bereich ist eigentlich gelaufen. Ab September sollen die Kitas- und Schulen in den Regelbetrieb gehen (wie das wohl geht?) und die Firmen holen Stück für Stück ihre Mitarbeiter wieder in die Betriebe.

Am Ende allen Jammerns bleibt die Zuversicht - wir freuen uns auf unser neues Schmuckkästchen, das BarrelHouse im WileyClub und auf sicher bessere Zeiten. Bis dahin machen wir alles hübsch und investieren wo nötig, um, wenn's wieder losgeht, gut aus den Startlöchern zu kommen. „Nach dem Spiel ist vor dem Spiel“, sagte ja bekanntlich Sepp Herberger, ehemaliger Bundestrainer der deutschen Fußball-Nationalmannschaft. Und da lag er richtig.

Ihr Thomas Eifert

PecuSoftPayment

Bargeldloses Bezahlen in unseren Catering-Betrieben

Es ist nicht wirklich neu in unserer Firmenhistorie - schon vor vielen Jahren haben wir erfolgreich begonnen, die allermeisten unserer Cateringbetriebe komplett auf bargeldlose Zahlungsweise umzustellen.

Komplett heißt dabei das Bezahlen im Betriebsrestaurant, an Verpflegungsautomaten und an mobilen Vesperwagen. Hygieneaspekte spielten dabei ebenso eine Rolle wie die Wechselgeld-Problematik, Cent-genaue Preisveränderungen sowie das Abschaffen des sehr aufwändigen und zunehmend teuer werdenden Geldhandlings mit den Banken.

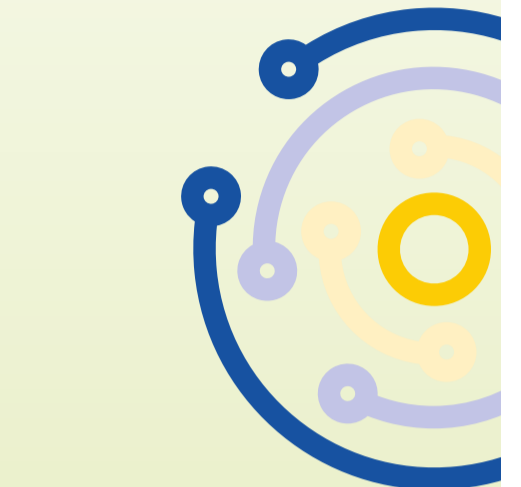
Neuer Systempartner für gastromenü ist dabei die Firma Pecusoft, ein mittelständisch inhabergeführtes Unternehmen aus Ravensburg. In Kürze sind alle Kassen unserer Betriebsrestaurants umgestellt. Sie haben dann verschiedene Möglichkeiten Ihre Zahlung vorzunehmen. Entweder über die Gehaltsabrech-

nung, das Aufladen des Firmenausweises mittels Giro Card, Kreditkarte oder Apple Pay oder Sie bezahlen direkt über Giro Card, Kreditkarte oder Apple Pay.

Registrierkassen müssen mit Ablauf des Jahres 2020 über einen TSE-Standard verfügen (technische Sicherheitseinrichtung). Bei Betriebsrestaurants, deren Kassen in diesem Zuge erneuert werden müssen, setzen wir die neuen Kassensysteme ein. Der gesetzlich vorgeschriebenen Belegausgabepflicht und der Meldepflicht für Kassen werden wir dabei gerecht. Alle neuen Kassen sind mit RFID-Standard ausgerüstet und können dadurch kontaktlos Daten übertragen.

Auf Wunsch erhalten Kunden ihren per-

sönlichen Chip, auf dem ihre jeweiligen Sonderkonditionen abgespeichert sind. Für Sondergruppen wie Azubis oder Gäste können so abweichende Preise hinterlegt werden.



Das Hotel LAGO wird herausgeputzt

Perfektes Refreshing nach über 10 Jahren im Einsatz



Mit großem Aufwand und viel Freude wurde in den letzten Monaten unser 4-Sternehotel LAGO in der Ulmer Friedrichsau herausgeputzt. Alle Zimmer sind jetzt renoviert, die Bäder instandgesetzt, Holzböden saniert und Teppiche erneuert worden. Der Außenputz wurde an schadhafte Stellen repariert und das ganze Hotel erhielt einen neuen, aus unserer Sicht sehr gelungenen Farbanstrich.

Parallel dazu wurde die Restaurantbar komplett neu gestaltet und erhielt Fenster zum See. Damit sind fast alle möglichen Restaurierungen abgeschlossen, lediglich noch der Frühstücksbereich wird zum Beginn des neuen Jahres mit einer neuen Frontcooking-Station perfektioniert.



Nachdem die Konkurrenz im Hotelmarkt in Ulm nicht schläft, sind wir jetzt wieder wie neu und freuen uns, wenn Sie uns mal besuchen kommen. Gerade wurden die beiden Restaurants Seestern (Platz 1) und Treibgut (Platz 3) zu den Besten in Ulm gewählt. Reservierungen sind ganz bequem online möglich. Wir freuen uns auf Sie! (www.lago-ulm.de)

gastromenü-Aktion „Let's go green!“

Biologisch abbaubares Einweg-Geschirr

Zum Start des Jahres 2020 haben wir Ihnen unsere Aktion „Let's go green“ vorgestellt. Die Corona-Krise hat uns auch dabei einen Strich durch die Rechnung gemacht und einige Aktionen konnten wir leider aufgrund von Kurzarbeit in den Betrieben nicht durchführen. Aufgeschoben ist nicht aufgehoben und nachdem nach und nach das Leben in den Betriebsrestaurants wieder erwacht, bleiben wir unseren Idealen treu. Gesundheit, Tierschutz, sowie Umwelt- und Klimaschutz wollen wir heute und künftig fördern. Nicht zuletzt durch die Corona-Krise ist die Nachfrage nach verpackten Lebensmitteln enorm gestiegen. Damit einher geht eine erhöhte Müllproduktion, die die Mikroplastik-Problematik weiter verschärft.

Wir sind der Meinung, dass gerade jetzt ein Umdenken stattfinden muss und vermehrt Mehrwegsysteme in den Einsatz kommen sollten. Ist dies nicht möglich, sollen Materialien verwendet werden, die vollständig biologisch abbaubar als auch frei von Mikroplastik-Partikeln sind. Deshalb stellen wir nach und nach unser Take-Away Sortiment auf nachhaltige Produkte um. In einigen Testbetrieben sammeln wir derzeit Erfahrungen was Funktionalität und Kundenakzeptanz angeht. Wie so oft, sind diese Verpackungen teurer als herkömmliches Verpackungsmaterial. „Cradle to Cradle“ (von der Wiege zur Wiege) bekommt immer mehr Bedeutung. Maßvolle Verwendung von Ressourcen und das Wiederverwenden am Ende des Pro-

dukt-Zyklus sind Ziele, die sich alle produzierenden Betriebe künftig stecken müssen. Die temporäre vollständige und auf Dauer nicht mögliche Ausbeutung unserer Erde („Cradle to grave“) muss für unsere nachfolgenden Generationen erfolgreich gestoppt werden. Deshalb helfen Sie mit – testen Sie mit uns Verpackungsmaterial aus Zuckerrohr, Zellulose, Bambus, Mais oder Maniok.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage www.naturesse.de



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› Seit 01.10.2019 ist sie bei uns. Nach einer Lehre als Groß- und Einzelhandelskauffrau und nachgeholtem Fachabitur studiert **Natalie Bendl** jetzt Foodmanagement an der dualen Hochschule in Heilbronn. Ihr Interesse an Lebensmitteln und dem bewussten Umgang, gepaart mit dem Interesse an gesunder Ernährung haben sie zu diesem Studium und zu gastronomienü gebracht. In ihrer Freizeit ist sie Fitness-Trainerin, feiert gerne mit Freunden und der Familie und wenn Zeit übrig bleibt geht sie auch mal gerne ins Kino.



Natalie Bendl

› Schon als Kind hat **Thomas Arenz** gerne mit der Oma gekocht, daraus wurde Leidenschaft und sein späterer Beruf. Seit Juli 2019 ist er ein nicht wegzudenkender Teil des Koch-Teams im WileyClub und meistert dort große Events mit seinen Kollegen. Er hat drei Kinder und wenn er mal freie Zeit hat, kocht er am liebsten auch da noch mit Begeisterung. Ist das nicht Passion?



Thomas Arenz

› Seit April 2019 ist er Teil des Catering-Teams bei Dachser in Langenau. **Tayara Mohamad** hat in Syrien Kunst studiert und kam 2014 als Flüchtling nach Deutschland. Er hat sich bestens ins Team integriert und arbeitet im Service. In der Freizeit lernt er sehr intensiv die deutsche Sprache um sich erfolgreich weiterentwickeln zu können.



Tayara Mohamad

› **Alexander Musch** hat das Küchenteam im Restaurant BellaVista hervorragend ergänzt. Seit Mitte 2019 ist er nun dort, nach Kochlehre und Auslandsaufenthalt in Österreich. Sauberes, exaktes und kreatives Arbeiten sind seine Stärken. In seiner Freizeit liebt er die Natur, geht Klettern und Bergwandern. Wenn das Wetter nicht mitmacht, spielt er sehr gerne Bowling oder Billard.



Alexander Musch

Walnuss-Birnen-Cardamom Törtchen

zum Nachmittagskaffee für ca. 4 Personen – Zubereitungszeit: 20 Minuten



Zutaten:

Für den Boden:

- 35g getrocknete Birnenschnitze (ungezuckert)
- 30ml Malzkaffee
- 120g sehr weiche Butter
- 70g Zucker
- 1 TL Cardamom gemahlen
- 1 Msp Zimt
- 3 Eier
- 30g gemahlene Mandeln
- 40g fein gehackte Walnüsse
- 100g Weizenmehl
- ¼ TL Backpulver

Für die Füllung:

- 100ml Sahne
- 1 P. Sahnesteif
- 250g Mascarpone
- 15g Zucker
- ½ TL Cardamom gemahlen
- 1 Msp. Vanille
- 100ml Sahne



Zubereitung:

Der Boden:

Birnen klein schneiden und im Malzkaffee einweichen. Butter, Zucker und Gewürze gut aufschlagen. Eier nach und nach zugeben. Alle trockenen Zutaten mischen und



Zubereitung:

unter die Buttermasse ziehen, die Birnen ebenso unterziehen. Einen ausziehbaren Backrahmen 24 x 24 cm groß auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen (oder alternativ das Backblech mit gefalteten Alufolienstreifen begrenzen) und die Masse darauf glatt streichen. Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Tortenboden 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit 100 ml Wasser, 1 geh. TL Malzkaffeepulver und 40 g Zucker aufkochen. Diese Tränke über den Boden verteilen, sobald er fertig gebacken ist. Alles gut abkühlen lassen, dann den Boden in vier gleich große Quadrate (12 x 12 cm) schneiden.

Die Füllung:

Sahnesteif gemeinsam zur Schlagsahne aufschlagen. Restliche Zutaten gemeinsam cremig rühren. Die Schlagsahne unter die Mascarponecreme ziehen und in einen Dressiersack füllen. Nun jeweils ein Drittel der Creme dekorativ zwischen die Böden geben (oder alternativ mit einem Löffel verteilen) und diese zu einem Törtchen zusammensetzen. Die Oberfläche nach Belieben mit Kakao besieben und mit Birnenschnitzen, Sahne und Schokodekor ausgarnieren.



Unser Gewinnspiel



Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)



Gewinnen Sie 15 Tickets für eine Gruppenführung durch die Zweilandsstadt Ulm/Neu-Ulm und laden Sie Ihre Freunde oder Mitarbeiter dazu ein.

Bei dieser Führung erleben Sie all das Gute, das Spannende und das Wissenswertes in und aus dem schwäbischen Ulm und dem bayerischen Neu-Ulm!



Außerdem verlosen wir 10 T-Shirts „Überläufer“

Unsere Gewinnfrage lautet:

Das Ulmer Wahrzeichen ist das Münster, welches ist das Neu-Ulmer?

- Wasserturm Metzgerturn Berblinger-Turm

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. November 2020

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der gastronomienü 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
 gastronomienü GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



Herzlichen Glückwunsch!

Der Tischgrill, welchen uns freundlicherweise die Firma Hogaka Profi zur Verfügung gestellt hat, wurde von Frau Philippine Türk aus der Sparkasse Ulm gewonnen. Viel Freude damit!