



gastronews

Ausgabe 58 | September 2021

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

Preisrätsel
auf Seite **4!**



Unser neuer Verkaufs-Shop

Aus drei mach eins!



Shop innerhalb weniger Monate aus der Taufe gehoben. Gerade wird alles sehr umfangreich auf Herz und Nieren getestet, um dann ohne Probleme an den Start gehen zu können.

Durch die Zusammenführung der Shops erhoffen wir uns noch reibungslosere Abläufe, viele Individualisierungen für den Kunden, unter anderem durch die Möglichkeit persönliche Bilder und Video-Botschaften in die Gutscheine einzufügen.



freut sich unsere Buchhaltung über eine reibungslos arbeitende DATEV-Schnittstelle, damit am Ende auch die Betriebswirtschaft stimmt. Testen Sie doch diese ganz neue Innovation. Auf unseren Websites vom Lago, vom BellaVista und vom WileyClub, aber auch auf der Website von **gastroevents**, finden Sie den Shop.

Viel Spaß beim Einkauf!

INHALT

Unser neuer Verkaufs-Shop	1
Die digitale Vernetzung unserer Kassensysteme	1
Partner von gastromenü – die Firma Schmid Kunstholzbau	2
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Reservision	3
Job Bike	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Gemüse-Reis Bowl mit Hühnchen	4
Das Gewinnspiel	4

Geplant ist die Einführung im September 2021. Dann startet unser neuer Verkaufs-Shop und ersetzt die drei bisherigen Shops für den Kauf von Gutscheinen, für Tickets und für unsere leckeren selbstgemachten Produkte.

Die Suche nach so einer allumfassenden Software war gar nicht so einfach – wir wurden dann allerdings doch fündig. Die Firma incert, Pionier im Bereich eTourismus in Österreich hat gemeinsam mit unseren Mitarbeitern Uschi Peter, Marian Schneider und Benjamin Schnellbacher den neuen

Die Kombination aus Gutscheinen, Tickets und leckeren Manufakturprodukten unserer Küchen ermöglichen vielfältigste Präsent-Kombinationen. Auch das Einlösen von bereits vorhandenen Gutscheinen für Tickets und Produkte ist dann problemlos möglich, die Dokumente können vom Kunden auf dem Smartphone abgespeichert und im jeweiligen Lokal eingelöst werden.

Als Zahlungssystem verwenden wir Paypal plus. Vorteil für den Kunden ist, dass er kein eigenes PayPal-Konto benötigt, um bei uns einkaufen zu können. Darüber hinaus



Die digitale Vernetzung unserer Kassensysteme

Als handwerklicher und regionaler Caterer stehen im täglichen Umgang mit unseren Kunden besonders unsere Lebensmittel im Fokus. Wie diese Waren bezahlt werden, ist in den meisten Fällen nebensächlich, solange der Bezahlvorgang unkompliziert und schnell vonstattengeht. Sehr früh legte gastromenü darauf Wert, dass in den von uns betriebenen Restaurants bargeldlos bezahlt werden kann. Bargeldlos, indem klassischerweise Geld über einen Aufwerter-Automaten durch Bargeld oder per EC-Karte ein sogenanntes Debit-Guthaben auf ein Bezahlmedium übertragen wird. Der Bezahlvorgang an der Kasse erfolgt dann bargeldlos, indem der fällige Betrag abgebucht wird. Während früher vorwiegend mit Bargeld aufgewertet wurde, geht der Trend hin zu bargeldloser Aufwertung durch EC- und Kreditkarten an den Aufwerter-Automaten oder über die Bezahlung mit Lohn & Gehalt direkt an den Kassen.

Kaffeemaschinen, Getränkeautomaten oder der Kassivorgang am klassischen Point of Sale im Betriebsrestaurant; moderne Kassensysteme wie beispielsweise das der Firma Pecusoft aus Ravensburg, machen händisches Kassenauslesen überflüssig und sorgen für Datenerfassung in Echtzeit, egal ob es um Umsätze, Verkaufszahlen oder die bedarfsgerechte Bestückung der Bestände in den Verpflegungsautomaten geht. Herzstück dieser technischen Möglichkeiten ist eine stabile Internetversorgung, bevorzugt über eine klassische LAN-Steckverbindung.



Zukünftig dürfen Kunden von **gastromenü** mit neuen digitalen Systemen rechnen. Zeitnah starten wir mit dem ersten digitalen



Vorbestellsystem für den Vesperversauf bei einem langjährigen Kunden. Über ein Bestellterminal, alternativ über den Desktop am Computer, kann der Endkunde ein vorgegebenes Frühstücksortiment vorbestellen und bequem am Terminal bezahlen. Dies sorgt für eine bessere Planbarkeit in den Bestell- und Vorbereitungsprozessen der Küchenmannschaft und hilft uns dabei, Lebensmittelverschwendung einzudämmen. Bezahlt werden kann selbstverständlich mit allen gängigen Bezahlmöglichkeiten wie Kreditkarte, EC-Karte, Paypal, Google- oder Apple Pay, sofern dies der Endkunde wünscht.

gastromenü
catering & events

Impressum / Herausgeber **gastromenü GmbH**
Steinbeisstr. 7
89079 Ulm
Telefon 0731/9 46 11 - 0
www.gastromenue.de
info@gastromenue.de
Redaktion: Ursula Peter
Layout: Designbüro Bauer, Ulm

Unser Partner: die Firma Schmid Kunstholzbau

Wir hoffen Sie waren schon in unserem neuen Schmuckstück, dem BarrelHouse am WileyClub in Neu-Ulm. Wenn nicht, sollten Sie das unbedingt nachholen. Unsere Gäste waren bisher ausnahmslos begeistert vom Charme des Gebäudes und der ganz besonderen Gastronomie. Durch einen „heißen Tipp“ von Marc Eifert, einem der drei Söhne der Inhaberfamilie, wurden wir auf die Firma Schmid aufmerksam. Marc hat sein duales Studium bei Feinkost Käfer in München absolviert und dabei Sepp Schmid und seine Almhütten kennengelernt.

Nach einem ersten Besuch in Altötting mit der Besichtigung verschiedenster Holz-Almen waren wir uns sicher, so etwas bauen zu wollen. Das Ziel war jedoch keine Alm, sondern ein amerikanischer Whisky-Stadel aus purem Holz. Auf die Frage, ob er so etwas bauen könne, antwortete Sepp Schmid in seiner typisch urbayrischen Art: „Logisch – des pock mer scho“!

Das Besondere an seinen Holzhäusern ist die Verwendung von altem und neuem Holz in einer wunderbaren Kombination. Der weitgehende Verzicht auf Stahlnägel und die Verwendung von Holzverzapfungen zeigt sich auch im Inneren des BarrelHouse. Die seit Jahrhunderten überlieferte Handwerkskunst des Holzbaus wird mit den aktuellen Richtlinien abgeglichen und rechtskonform erstellt. Über 130 mobile Almhütten!! lagern bei der Firma Schmid in Altötting auf Anhängern, um in aller Welt bei Veranstaltungen eingesetzt zu werden. Ob bei eisigster Kälte in den Bergen, auf Weihnachtsmärkten oder auf einer „Sichelhenke“ nach dem Ernte-Einsatz – Sepp Schmid und sein Team stellen in nur wenigen Tagen auch für den vorübergehenden Einsatz bei Festen und Veranstaltungen herrliche Holzhäuser und Hütten auf.

Die weiße Holz-Außenverkleidung des BarrelHouse ist übrigens dem Oberbürgermeister i.R. der Stadt Neu-Ulm, Herrn Gerold Noerenberg zu verdanken. Anfangs

waren wir gar nicht so sehr begeistert von seiner Idee, in der Zwischenzeit sind wir aber sehr froh darüber.

Der Anblick des Gebäudes ist so geworden, wie wir es uns gewünscht haben – Amerikanisch ansprechend schön!



gastroplitter Blicke in die gastro-Welt



Übergroße Ulmer Klinke im LAGO Garten



Unser neuer Zaun zwischen WileyClub und BarrelHouse

Ole und Tim sind jetzt auf YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=FU4Fti9Ukg4>

„Ein Leben ohne Gastronomie und Gäste ist möglich; - aber langweilig und sinnlos.“



Ein junger Mann unterwegs in unserem Honeyboat zu seinem Verlobungsantrag

Die erste Hochzeit im BarrelHouse



Auf ein Wort

Versorgung im Home-Office

Neue Wege für To-go-Verpackungen

Durch Corona hat das bisher stetig wachsende To-go-Geschäft in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung einen noch nie dagewesenen Boom erlebt. Leider zu Lasten der Umwelt, aufgrund der hohen Mengen an Einwegverpackungsmüll, der dadurch anfällt. Deshalb schreitet die EU mit der offiziellen „Plastikstrategie“ ein, um die Flut an Einwegplastik drastisch zu senken. Die Food-Branche benötigt nachhaltige und vor allem praktikable Mehrweglösungen. **gastromenü** legt dabei den Fokus auf die Verwendung langlebiger Mehrwegbehälter aus Glas, Edelstahl oder Porzellan.



In einem seit mehreren Monaten erfolgreich verlaufenden Einsatz, testen wir in unserem „Hotspot-Restaurant“ Bella-Vista im Herzen von Ulm den Einsatz von QR-codierten Mehrweg-Glasschalen im Außer-Haus-Geschäft. Das System, welches wir gemeinsam mit der Firma Rieber aus Reutlingen entwickelt haben, trägt den Namen „eat-Tainable“ und eignet sich hervorragend pfandfreies Mehrweggeschirr im To-go-Geschäft einzusetzen. Auch in einigen ausgesuchten Betriebsrestaurants testen wir gerade den Einsatz dieser Systeme, um



weiter entfernte Büro- und Produktionsgebäude optimal zu bedienen.

Wenn das klappt, steht auch einer Versorgung von Home-Office-Arbeitsplätzen nichts im Wege. In einem zu definierenden Umkreis um die Firmen (max. 20 km) können so auch Mitarbeiter zuhause bestens mit frischgekochten Speisen in Glas-Mehrwegbehältern verwöhnt werden.

Informationen über das Versorgungssystem finden Sie unter der Homepage www.bellavista-ulm.de und natürlich bei Ihren direkten Ansprechpartnern von **gastromenü**. Testen Sie uns – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Herzlichst

Ihr Thomas Eifert mit dem gesamten Team

Reservation

Digitales Tool zur Tischreservierung

Seit Mai 2020 sind wir vollständig digital bei der Tischreservierung unserer öffentlichen Restaurants Treibgut, Seestern, BellaVista, BarrelHouse und WileyClub. Nach Testung vieler am Markt existierender Programme, überzeugte uns die Software „Reservation“ mit Abstand am Besten.

Via Internet ermöglichen wir über unsere Websites das digitale Reservieren, ob im Biergarten oder im Sternerrestaurant. Gerade

hier kann der Gast frühzeitig seine Wünsche äußern, vegetarische Menü-Varianten wählen, alkoholfreie Begleitungen bereits im Vorfeld ebenso kundtun wie beispielsweise Unverträglichkeiten. Nicht wenige Gäste bestellen digital ihren Menüwunsch im Voraus und helfen uns sehr, die Lebensmittelverschwendung hochwertiger Produkte zu vermeiden.

Die Buchungsdaten werden zeitnah dem

Kunden auf dessen Mobile bestätigt und in unserer Buchungsplattform weiterverarbeitet. Dadurch werden Übertragungsfehler völlig vermieden und eine Überbuchung der vorhandenen Tische ist unmöglich. Durch die saubere und fehlerfreie Erfassung der Reservierungs-Listen kann der Service auf Tischpläne rechtzeitig eingehen und so das Restaurant optimal belegen. Ein großes Ärgernis für Gastronomen sind die sogenannten „No Show's“, das heißt geplatzte Reservierungen. Die Plätze bleiben unbelegt und es entsteht großer Schaden. Dies wird sehr oft von den Gästen als Kavaliersdelikt angesehen, ohne die Not der betroffenen Gastronomen wahrzunehmen.

Besonders ärgerlich ist dies bei sehr begrenztem Platzangebot wie etwa in unserem Sternerrestaurant „Seestern.“ Wenn bei 24 möglichen Plätzen ein kurzfristiges oder am Ende gar kein Storno eines Tisches erfolgt, ist der Schaden für das Restaurant groß. Deshalb erfassen wir bei der verbindlichen Reservierung auch die Kreditkartendaten des Gastes, um „No Show-Gebühren“ zu

erheben sofern die Stornierungsfristen nicht eingehalten werden.

Unsere Kunden nutzen das Reservierungstool Reservation sehr intensiv und eine telefonische Reservierung ist zwischenzeitlich eine große Ausnahme. Reservieren Sie doch mal digital vom Sofa aus – es macht Spaß und ist sehr einfach und übersichtlich!



Job-Bike

Das Dienstfahrrad bei gastromenü

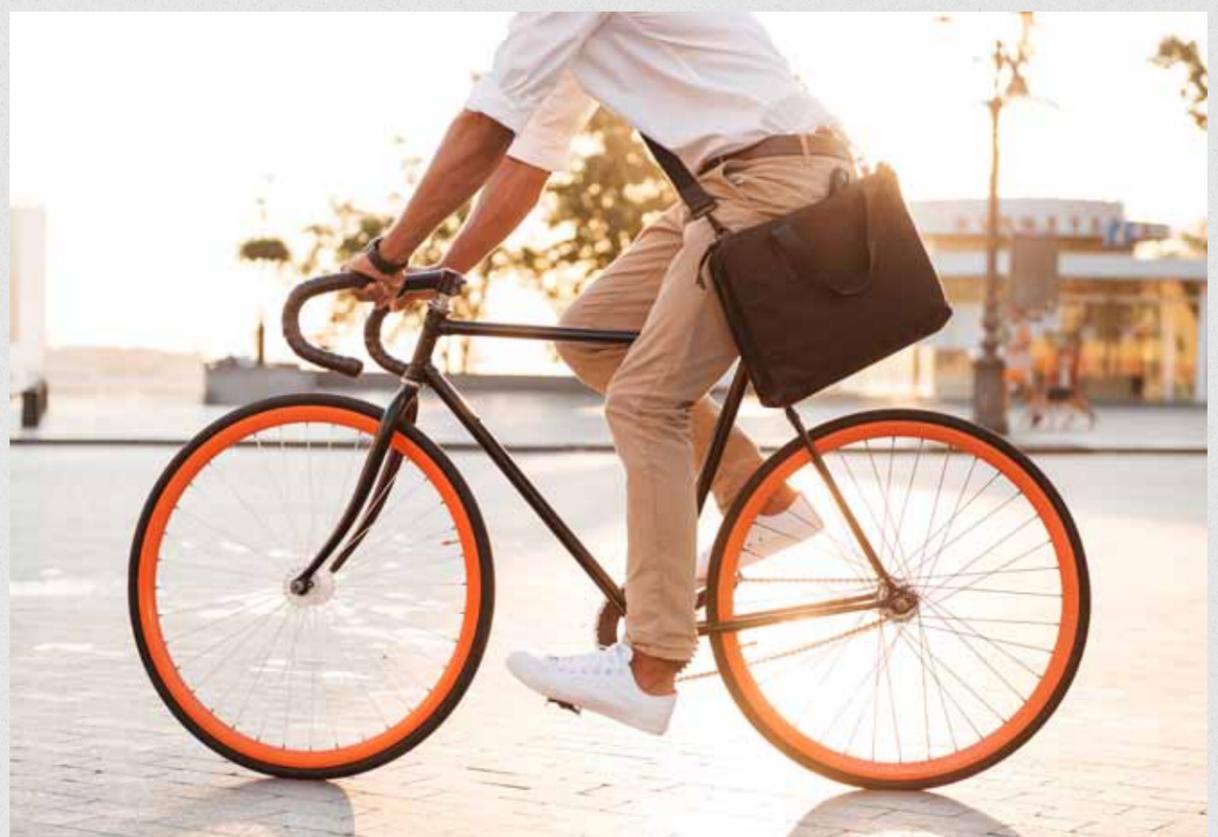
Immer wieder haben wir uns mit dem Thema beschäftigt, wie unsere Mitarbeiter gesund, fit und umweltgerecht zur Arbeit kommen können. Durch den enormen Boom des Fahrradfahrens, verstärkt in der Pandemie-Zeit, haben wir deshalb seit mehr als zwei Jahren für alle Mitarbeiter das Thema „Job-Bike“ in Zusammenarbeit mit dem Fahrrad-Fachgeschäft Reyhle aus Dornstadt bei Ulm ins Leben gerufen.

Diensträder werden seit 01.01.2019 steuerlich gefördert und Dank der Nutzung von Steuer- und Sozialversicherungsvorteilen ist dieses Angebot sehr attraktiv. Ein hochwertiges Dienstfahrrad mit einem Wert von bis zu 5.000,- € können alle Beschäftigten der Firma gastromenü so erhalten. Die Auswahl des gewünschten Modells liegt ganz beim Mitarbeiter. In der monatlichen Rate, die bis zu 37 % Ersparnis gegenüber eines Barkaufs verspricht, ist auch eine Diebstahlversicherung, der Akku-Defekt, Sturzschäden, Vandalismus und vieles mehr abgedeckt.

Immer mehr Mitarbeiter nutzen dieses Angebot, fahren mit dem E-Bike zur Arbeit und halten sich dadurch fit. Eine Entwicklung die uns sehr freut und die wir gerne unterstützen.

BIKELEASING
www.bikeleasing.de

RadSPORT Reyhle



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› **Jessica Mader** ist seit Januar 2021 Mitarbeiterin bei **gastromenü** im Betriebsrestaurant der Spedition Dachser in Langenau. Die gelernte Einzelhandelskauffrau ist Teil des dreiköpfigen Teams und erledigt alle anfallenden Arbeiten mit großer Freude. In ihrer Freizeit liebt sie den eigenen Garten und wenn Sohn und Lebenspartner es zulassen, fährt sie gerne Motorrad auf ihrer Suzuki Bandit.



Jessica Mader



Philipp Waibl

› Seit September 2020 ist der gebürtige Kaufbeurer **Philipp Waibl** Koch im BellaVista, seit Juni 2021 hat er aufgrund seiner hervorragenden Fach-Kenntnisse und dem Gefühl für die Mitarbeiter in der Küche die Küchenleiterstelle übernommen. Man sieht seine Handschrift an der Speisenqualität im a la carte-Geschäft und bei den ersten Veranstaltungen. Seine Freizeit verbringt er am liebsten mit seiner Partnerin, die ebenfalls Köchin in unserem Restaurant Treibgut ist, in der Natur beim Fahrradfahren oder Wandern.

› **Martin Fohlert** ist seit 2018 als Koch in unserer Manufaktur im Ulmer Donautal beschäftigt. Schwerpunktmäßig ist er in der Kommissionierung der Cook & Chillprodukte beschäftigt und ist Garant für die fehlerfreie Belieferung unserer Outlets mit gekühlter Frischware. In seiner Freizeit hat er sich ganz dem Hobby „Diskgolf“ verschrieben. Für Laien sei angemerkt, dass es sich um das zielgenaue Werfen von Disk-Scheiben auf Körbe handelt. Der Diskgolf-Parcour gegenüber dem Wiley-Club wurde von ihm in Zusammenarbeit mit der Stadt Neu-Ulm konzipiert.



Martin Fohlert

› Recht neu in unserem Team und trotzdem nicht mehr wegzudenken ist **Saskia Schwanzlberger**. Gelernt hat sie den Beruf der Restaurantfachfrau, danach das Fachabitur nachgeholt um wieder in die gehobene Gastronomie zurückzukehren. Saskia Schwanzlberger war Chef de Rang in mehreren Sternrestaurants und kam der Liebe wegen nach Ulm. Sie unterstützt unsere Veranstaltungsleiterin Julia Nassall bei der Angebotserstellung von Events und Tagungen, die jetzt wieder glücklicherweise vermehrt nachgefragt werden. In ihrer Freizeit fährt sie gerne E-Bike, liebt leckeres Speise-Eis und ist Hobby-Gärtnerin auf ihrem Balkon.



Saskia Schwanzlberger

Gemüse-Reis Bowl mit Hühnchen

von unserem BellaVista Koch Philipp Waibl



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stück Hähnchenbrustfilets
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- Salzreduzierte Soja Soße
- 2 Stück Spitzpaprika
- 2 Stück Karotten
- 2 Stück rote Zwiebeln
- 2 Stück Frühlingszwiebeln
- 200g Zuckerschoten
- 100g rosa Ingwer (erhältlich im Asia-Shop)
- 250g Weißkaut (ca. ¼ Kopf)
- 100g frische Sprossen
- Koriander, Sesam, Sonnenblumenkernöl
- 250g Basmatireis



Zubereitung:

Marinade

- Eine Knoblauchzehe fein hacken und mit 4 EL Soja Soße, 1 EL Honig, 2 EL Sesamöl und einer Prise Salz abschmecken.

Bowl

- Hähnchen waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Anschließend portioniertes Hähnchen mit Marinade vermengen und für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- Gemüse gut waschen. Zwiebeln und Karotten schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
- Bei Paprika, Weißkaut und Frühlingszwiebel den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

TIPP:

Nach Bedarf kann man in das Reiswasser zum Kochen noch ein Limettenblatt hinzugeben, welches dem Gericht noch eine frische und asiatische Note verleiht.



- Zuckerschoten in Rauten schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Zwiebeln und Karotten für ca. 2 Minuten anbraten. Nun Weißkaut hinzugeben.
- Anschließend folgen Paprika, Zuckerschoten und Sprossen.
- Gemüse für ca. 3 weitere Minuten unter ständigem Rühren/Schwenken anbraten, bis es gleichmäßig angeröstet ist.
- Gebratenes Gemüse mit 3-4 EL Soja Soße, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Pfanne abdecken und vorerst auf die Seite stellen.
- Eine beschichtete Pfanne aufstellen und mit etwas Öl erhitzen.

- Nun das Fleisch für ca. 5 Minuten anbraten, bis es eine gleichmäßige Bräunung erhält.

Vor dem Servieren die Bowl mit Sesam, rosa Ingwer und gehacktem Koriander ausgarnieren und mit dem Basmatireis servieren.

Unser Gewinnspiel



Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

eat&life

Dieses Mal verlosen wir 2 x je ein T-Shirt und einen Filzhut der Firma Schmid Kunstholzbau GmbH & Co. KG, dazu je eine Flasche Barrelwurz aus unserer Brennerei.

Unsere Gewinnfrage lautet:
Welches unserer Lokale wurde von der Firma Schmid gebaut?

- Seestern
- BellaVista
- BarrelHouse

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. November 2021

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



Herzlichen Glückwunsch!

Den Wiley Sonntagmorgen-Frühstücksgutschein hat S. Fischer-Zech vom Kindergarten "kinder welt entdecker" gewonnen.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt bei uns.