



gastronews

Ausgabe 63 | Mai 2023

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

Preisrätsel
auf Seite **4!**



INHALT

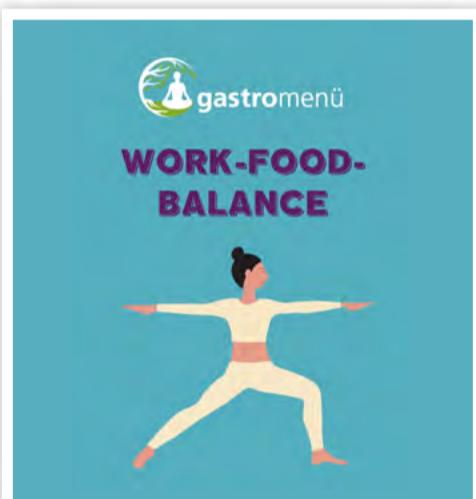
Das Aktionsjahr bei gastromenü - Wir halten die Balance	1
Erfolgreiche Unternehmen bauen immer	1
Unser Partner B+R Autohaus	2
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Neue Speise- und Getränkekarte im BarrelHouse	3
Messekonzept 2.0	3
Mitarbeiterteam	4
Vietnamesische Nudelsuppe (Pho Bo)	4
Das Gewinnspiel	4



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

Das Aktionsjahr 2023 bei gastromenü

Wir halten die Balance



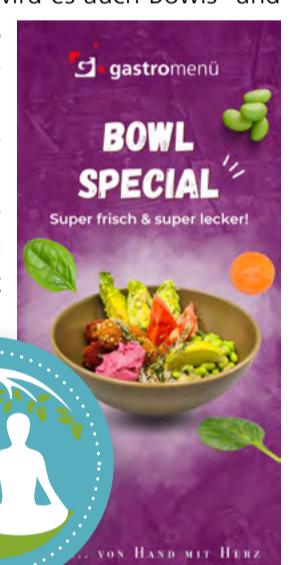
In diesem Jahr haben die Aktionen im Betriebscatering wieder deutlich an Fahrt aufgenommen. Pünktlich zum Frühlingsbeginn Ende März war es dann soweit: Wir starteten mit unserer großen Jahres-Aktion „Work-Food-Balance“ in den Cook&Chill Betrieben! In einer Zeit der Extreme mit Pandemie, Krieg, Lieferengpässen und Preisexplosionen, wollen wir wo es nur geht wieder Balance in

unser Leben bringen. Nicht zuletzt deshalb sind die Rufe nach gesunder Ernährung und einem Lebensstil, der einfach gut tut, lauter denn je. Ganz nach dem Motto „Du bist, was Du isst“, laden wir unsere Gäste deshalb auf eine kulinarische Reise in die (Ernährungs-) Physiologie des menschlichen Körpers ein. Gemeinsam nehmen wir verschiedene Themenbereiche unter die Lupe, wie „Low Carb“, „High Protein“, Herzgesundheit und vieles mehr. Dabei zeigen wir auf, wie sich die Ernährung und der Lifestyle auf unseren Körper auswirken können. Regelmäßige Newsletter mit aktuellen Fakten aus der Ernährungswissenschaft und tollen Alltags-Tipps sorgen dabei für qualitativ hochwertigen und absolut interessanten geistigen Input.

Auch weiterhin spielen Regionalität und Saisonalität die Hauptrollen auf unserem Speiseplan. Aus der Region und für die Region stellen wir Ihnen im Laufe des Jahres einzelne kleine Produzenten vor und bringen

deren Spezialitäten im Rahmen der Aktion „Regio-Teller“ in unsere Betriebsrestaurants.

Damit auch wirklich alle auf ihre Kosten kommen, begleiten uns ab sofort einige Highlights das ganze Jahr hindurch: Neben neuen und exklusiven Produkten aus unserer Manufaktur, wird es auch Bowls- und Burger-Specials geben. Seien Sie also gespannt, finden Sie Ihre Balance und freuen Sie sich auf leckere und informative Mittagspausen mit gastromenü.



Erfolgreiche Unternehmen bauen immer!

Baustarts bei gastromenü in 2023 und 2024



So könnte die neue Fahrzeughalle aussehen

Schon unser vor vielen Jahren verstorbenen Senior-Chef Hans Ott hat es gewusst und so gehandelt. „Wenn zu lange kein Baukran an der Firma steht, kann es ihr nicht gut gehen“, sagte er, denn mit dem Erfolg gibt es immer Erweiterungs- oder Sanierungsbauten. Und es stimmt in der Tat – es verging kaum ein Jahr, in dem wir bei gastromenü keine Bauaktivitäten hatten.

Erst in der letzten gastronews berichteten wir vom Bau unserer neuen, hoch innovativen Fahrzeughalle mit vorerst 40 Fahrzeug-Ladestationen, die über eine große Photovoltaikanlage gespeist werden, einer neuen Instandhaltungs-

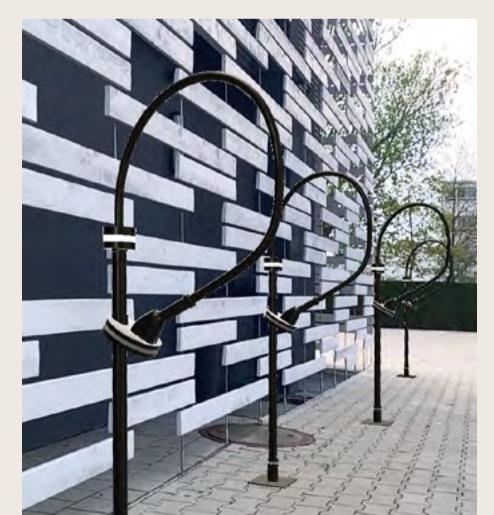
Werkstatt und einer Fahrzeug-Waschanlage. Der Bau schreitet fort und wenn alles klappt, sollte im Spätherbst diesen Jahres der Umzug aller Lieferfahrzeuge in die Daimlerstraße erfolgen.

Gerade in Planung ist ein neues Bürogebäude für die Buchhaltungs- und Controlling-Abteilung über unserer bereits bestehenden Verladehalle. Zu groß ist die Abteilung geworden und zu eng sind die Räumlich-



keiten. Start dieser Baumaßnahme ist vermutlich im Frühjahr 2024, wobei wir die Baugenehmigung rechtzeitig beantragt und bereits erhalten haben.

Für die anreisenden Gäste von gastromenü entstehen in den nächsten Wochen 4 PKW E-Ladestationen auf unserem Betriebshof, damit die Besuchszeit unserer Kunden genutzt werden kann, um deren Fahrzeuge aufzuladen. Alle bestehenden und gerade geplanten Ladestationen werden natürlich mit grünem Strom versorgt, zu keinem geringen Teil auch selbsterzeugt. Wir halten Sie auf dem Laufenden!



B+R Autohaus GmbH Alfred Maier

Unser Lieferant für die Iveco-Nutzfahrzeuge

Die B+R Autohaus GmbH Alfred Maier entstand im Jahre 1991 aus der damaligen Brixner + Riesenbergs GmbH. Mittlerweile ist das Unternehmen eine feste Größe im Nutzfahrzeugsektor, auch über die Grenzen Ulm's hinaus. Mit den Marken IVECO, ASTRA und FIAT PROFESSIONAL zählt die

B+R Autohaus GmbH inzwischen zu den größten Händ-

lern im gesamten Bundesgebiet. Außer Standorten in Ulm, Kempten und Aalen gibt es 16 weitere Vertriebs- und Servicestützpunkte von der Ostalb bis zum Bodensee.

Neben den modernsten Diesel-Motoren legt man beim B+R Autohaus ein besonderes Augenmerk auf alternative Antriebe. Ob es sich dabei um gasbetriebene Transporter und LKW's oder um die neueste Innovati-

on der Elektro-Antriebe handelt - das B+R Autohaus liefert viele neue Innovationen.

Wegen der Corona-Pandemie wurde der Neukauf von Lieferfahrzeugen bei gastromenü etwas gedrosselt, umso mehr erneuern wir in diesem Jahr den Fuhrpark mit 9 Lieferfahrzeugen verschiedener Größen. Beim B+R Autohaus sind dies speziell Daily 7,2t-LKW's mit Kühlkofferaufbauten



verschiedener Hersteller. Die Fahrzeuge sind luftgefedernt, doppeltbereift und mit Automatikgetriebe sowie kräftigen Motoren ausgestattet, um unsere wertvollen Lebensmittel sicher zum Kunden zu bringen. Wir freuen uns, den Alltag unserer Fahrer zu verbessern und genießen die Zusammenarbeit mit einem leistungsfähigen regionalen Partner.

gastrosplitter

Blicke in die gastro-Welt

Das WileyClub Betriebsleiter Fahrrad

Kräuterbutterkerzen; zuerst brennen sie, dann werden sie gegessen

Unser Seestern bekommt wieder den Michelin-Stern

Zusammenkommen ist ein Beginn. Zusammenbleiben ist ein Fortschritt. Zusammenarbeiten ist ein Erfolg.

Kaffeetasting für unsere Auszubildenden bei der Firma Seeberger

Fasching im Betriebscasino Carthago

Auf ein Wort

Frühlingserwachen

Verrückte Zeiten - Resilienz ist gefragt

Man spürt es förmlich – so wie die Bäume und Blumen kurz vor der Frühjahrs-Offensive stehen, geht es auch der deutschen Wirtschaft. Pandemie, Krieg in der Ukraine, harte Arbeitskämpfe für mehr Lohn, Arbeitsstreiks abwechselnd nach Branchen in schöner Reihenfolge hintereinander oder sogar parallel, mit massiven Auswirkungen für jeden Einzelnen, die Forderung einiger Gewerkschaften nach der Einführung der 4-Tage-Woche, obwohl wir aufgrund der geburtenschwachen Jahrgänge viel zu wenig einsatzfähige Menschen im Arbeitsprozess haben – man könnte verzweifeln! Wo ist nur das gemeinsame Ziel geblieben?

Und doch passiert gerade etwas Erstaunliches. Der permanente Druck der letzten Jahre scheint uns alle auch widerstandsfähiger gemacht zu haben. Sowohl bei den Arbeitnehmern (es wird geklagt, gestreikt und doch konsumiert und verreist was das Zeug hält), als auch bei den Unternehmen und Unternehmern (nicht verzagen sondern in die Zukunft investieren).

Und obwohl die täglichen Amok-Meldungen nicht abreißen (Inflation, drastische Zinserhöhungen, Bankenpleiten in Amerika und in der Schweiz), sind wir resilenter geworden. Die an der Regierung beteiligten Parteien sind sich völlig uneins über den Zukunftskurs und streiten sich in aller Öffentlichkeit vor laufenden Kameras. In welcher Bananen-Republik leben wir eigentlich? Können die sich nicht vorher abstimmen?

Und gerade diese Situation völlig politischer Konfusion bietet die Chance, in Ruhe und mit Verstand die Zukunft selbst zu gestalten. Nicht die Politik wird es richten – sondern die Menschen selbst.



Kluge Unternehmensentscheidungen im Schulterschluss zwischen Unternehmer und Mitarbeitern sind gefragt. Wer nicht erkennt, dass man nur gemeinsam erfolgreich sein kann, hat sowieso keine Überlebens-Chance in der Zukunft. Zu groß sind die wirtschaftlichen, ökologischen und zwischenmenschlichen Herausforderungen. Wer nur Gräben aufreißt und keine Brücken bauen kann, hat keine Daseinsberechtigung.

Ich bin sehr dankbar, viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter seit Jahren an der Seite unserer Familie zu spüren, die mit uns gemeinsam die Zukunftsaufgaben angehen. Nicht der ständige Arbeitsstellenwechsel, sondern die Kontinuität der Zusammenarbeit über einen langen vertrauensvollen Zeitraum, wird den Erfolg bringen. Dies ist uns bis zum heutigen Tag sehr gut gelungen und deshalb bin ich mir sicher, dass wir auch künftig turbulente Zeiten gemeinsam erfolgreich meistern werden. Ein schönes Frühjahr und einen herrlichen Sommer wünscht Ihnen

Ihr Thomas Eifert

Neue Speise- und Getränkekarte im BarrelHouse

Wir werden vegetarischer und veganer

Kennen Sie unser BarrelHouse am WileyClub in Neu-Ulm? Wenn nicht, sollten Sie das unbedingt nachholen. Zwei Jahre gibt es nun schon unser urgemütliches Farmer-Holzhaus mit eigener Whisky-Brennerei und großem Holzofen für kalte Tage. Eine große Fangemeinde konnte gewonnen werden, hohe Kundenbewertungen für Essensqualität, Servicequalität und außergewöhnlichem Ambiente sind in den sozialen Medien nachzulesen.



Die Service- und Küchenmannschaft um Michael Frech und Tim Reisenauer leisten täglich ganze Arbeit. Gemeinsam mit unserem Geschäftsführer von gastroevents Marian Schneider haben sie sich sehr viel Zeit für einen Relaunch der neuen Speisekarte genommen.

Während Gäste mit Leidenschaft für gutes Dry Aged Beef, Brotspezialitäten aus unserer hauseigenen Bäckerei, leckeren selbstgebrannten Bieren und Vorort gebrannten Spirituosen bereits voll auf ihre Kosten gekommen sind, war es für Vegetarier und Veganer nicht immer ganz leicht, auf der Speisekarte ein großes Angebot zu finden. Das ändert sich nun gravierend! Ohne die Fleischfraktion zu vernachlässigen, findet sich auf der neuen Speisekarte ein breites zusätzliches Angebot für Liebhaber der vegetarischen und veganen Küche.



Ob Auberginen-Cordon-Bleu, Rote Bete-Sellerie Schnitzel, Rösti Lover, Cauliflower Curry oder unsere hausgemachten Pasta-Gerichte – Sie werden begeistert sein. Knackige Salatvariationen mit selbstgemachten Dressings und variantenreichen Toppings ergänzen die Speisekarte.

Ganz im Geiste des BarrelHouse-Konzepts bieten wir weiterhin den Community-



Table an. Gemeinsam mit Freunden an einem großen Tisch zu essen, von großen Schüsseln und Brettern selbst so viel zu nehmen wie man will – fast wie zu Hause bei Muttern! Dieses FoodSharing-Konzept kommt im Winter mit Käse-Fondue genauso an, wie im Sommer mit Barbecue Komponenten, SpareRibs und Salaten.

Kommen Sie doch einfach mal zu uns ins BarrelHouse – Sie werden begeistert sein. Die Tischreservierung ist online ganz bequem und einfach möglich.

www.barrel-house.de

Messekonzept 2.0

Innovatives Mehrweg-Food-Konzept von gastroevents

Viele Geschäftspartner, bei denen wir im Unternehmen die Betriebsrestaurants betreiben, präsentieren ihre Firmen regelmäßig auf Leitmessen rund um den Globus. Neben tollen, innovativen Produkten, die auf diesen Messen präsentiert werden, steht auch der Kontakt zu den Kunden im Mittelpunkt. Gerade nach der Pandemie-Zeit erleben Messen wieder einen richtigen Boom.

Digitale Treffen sind das eine - sich selbst von Auge zu Auge zu sehen, Geschäftsfreundschaften zu pflegen und neue Zu-



kunftsgerichte zu entwickeln, sind das Andere. Man sitzt zusammen, trinkt eine Kaffeespezialität oder ein Kaltgetränk und möchte dazu einen leckeren Snack gemeinsam genießen. Butterbrezeln, Canapees, Salzgebäck, vielleicht auch noch ein heißes Würstchen mit Brot sind gängig, aber sicher nicht mehr zeitgemäß und „State of the Art“. Große Küchen sind aufgrund des teuren und raren Messeplatzes kaum möglich.

Vielleicht ist es tatsächlich der Pandemie (mal ein positiver Aspekt dieses Dramas) geschuldet, dass wir aufgrund freier geistiger und produktionstechnischer Kapazitäten uns viele Gedanken um eine hochwertige Messeversorgung machen konnten. Es sollte

Mehrweg sein, einfach und schnell in der Zubereitung und beim Ausgarnieren (durch engagierte Laien leicht zu machen), weltweit gut zu transportieren und zu lagern (auf der Messe hat man nie zu viel Platz), sowie nicht zu viel energiebenötigend in der Herstellung (220 V, auch Strom ist auf der Messe begrenzt). Es sollten Vorspeisen und Suppen, aber auch Hauptgänge und Desserts möglich sein, je nach Wunsch des Kunden.

Am Ende des Prozesses sind wir selbst begeistert, denn die neue Produktsparte können wir nun nicht nur auf der Messe, sondern auch beim kleinen Event, bei der Vorstandssitzung und sogar für Zuhause mit Freunden auf hohem Niveau einsetzen. Was man dazu benötigt? Eine Kühl- oder Tiefkühltruhe, einen Dialogarer, bei großen Messen einen Combidämpfer oder im einfachsten Fall eine Mikrowelle (nicht für alle Produkte geeignet).

Die Jungferntaufe haben wir bereits hinter



uns. Mit einem unserer Lieblingskunden konnten wir auf der IHS (Weltleitmesse für Wasser, Wärme, Luft) in Frankfurt bei 60 Sitzplätzen am Messestand täglich bis zu 500 Gäste begeistern.

Ansprechpartner für Interessenten von maßgeschneiderten Messelösungen ist unser Geschäftsführer Gastronomie, Herr Marian Schneider. Er freut sich auf Ihre Anfrage.

m.schneider@gastroevents-ulm.de



»HÖCHSTE
QUALITÄT«



»NACH-
HALTIGKEIT«



»MAXIMALE
EFFIZIENZ«

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

► Ein Grund mehr ins BarrelHouse nach Neu-Ulm zu gehen ist **Heike Scheerer**. Als Sonnenschein wirbelt sie herum und begeistert ihre Gäste. Höflich, aufmerksam und zuvorkommend, immer mit guter Laune leitet sie den Service, bei Veranstaltungen auch im WileyClub. Heike Scheerer ist seit vielen Jahren in der Gastronomie und könnte sich überhaupt nichts anderes vorstellen. Es macht ihr Spaß, Gäste zu verwöhnen und das merkt



Masoud Shujai

man. In ihrer Freizeit ist sie mit ihrem weißen Schäferhund Akiro bei der Rettungsstaffel im Einsatz und der hübsche Kerk darf sich auch verewigen – er ist zur Zucht zugelassen.



Heike Scheerer

► Seit August 2022 ist **Masoud Shujai** bei gastromenü und im Betriebsrestaurant der Firma robatherm in Burgau tätig. Geboren ist Herr Shujai in Afghanistan und der Krieg in seiner Heimat hat ihn zu uns

nach Deutschland gebracht. Trotz großer sprachlicher Schwierigkeiten bestand er die Abschlussprüfung als Koch, arbeitete dann einige Zeit in einem gutbürgerlichen Landgasthof bevor er den Weg zu uns fand. In seiner Freizeit spielt er gerne Fußball – sein Lieblingsverein ist Real Madrid. Daran müssen wir wohl noch arbeiten!

► Noch gar nicht so lange bei uns (seit September 2022) ist **Gloria Schmidt** und doch ist sie aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. In der Patisserie unserer Eventküche zaubert sie leckerste Sorbets, Parfaits, Kuchen und Speiseeis für die Gastronomie und den Veranstaltungsbereich. 3 Jahre war sie in Wien als Zuckerbäckerin, in der Schweiz, dann in Malta, in Australien und wieder zurück nach Sölden in Österreich. Auf ihren Reisen hat sie dann unseren Leiter Eventküche Manuel Schupp kennen

und lieben gelernt. Die zwei sind ein Paar und würden bald heiraten – wenn sie sich auf einen gemeinsamen Namen einigen könnten... Oh Mann - früher war die Welt doch einfacher!

In ihrer Freizeit fährt sie Ski, liebt den Garten und ist auch zuhause gerne eine gute Gastgeberin.



Gloria Schmidt

► Zu unserer Freude hat **Sina Höß** den Weg zurück zu gastromenü gefunden. Sie war schon einmal während ihres Studiums der Betriebswirtschaft für Ernährungs- & Versorgungsmanagement bei uns. Danach startete sie ihre Karriere in einem anderen Unternehmen, erinnerte sich aber an die wunderbare Zeit bei uns und ist seit Januar 2023 zu unserer großen Freude als Assistentin der Geschäftsleitung im Bereich Betriebscatering tätig. Dort entwickelt sie im Team innovative Speisepläne und pflegt unsere Kassensysteme. In ihrer Freizeit ist sie sehr sportiv, geht regelmäßig ins Fitness-Studio und zum Wandern.



Sina Höß

Vietnamesische Nudelsuppe (Pho Bo)

von unserem BellaVista Küchenchef Andreas Paster



Zutaten für 4 Personen:

Für die Brühe / Suppe	
1,5 l	Kräftige Rinderbrühe
4 Zehen	Frischer Knoblauch
2 Stangen	Ingwer-Knolle ca. 25g
3	Anis Sterne
2	Zimtstangen
5	Getrocknete Nelken
2 Kapsel	Brauner Kardamom
	Sojasoße

Beilage für die Suppe	
200 g	Reisnudeln
200 g	Gutes Rindfleisch, z.B. Hüfte oder Roastbeef
1 Bund	Koriander
1 Bund	Thai Basilikum
1 Bund	Minze
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Tüte	Mungobohnensprossen (klein)
3 Stück	Rote Chilis (klein)
2 Stück	Limetten
	Soßen nach Belieben, Sriracha Soße (scharfe Chili-Sauce), Fischsoße

Veggie-Version:

Als vegetarische/ vegane Alternative kann auch Gemüsebrühe mit Tofu verwendet werden.



Zubereitung:

- Rindfleisch trocken tupfen und für ca. 30 Minuten in ein Gefrierfach legen.
- Ingwer und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
- Einen Topf erhitzen. Ingwer, Knoblauch, Zimt, Kardamom, Sternanis und Nelken in den Topf geben und ca. 2-3 Minuten rösten. Mit Brühe ablöschen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Danach mit Sojasoße abschmecken.
- In der Zwischenzeit die Reisnudeln nach Anleitung kochen.
- Frühlingszwiebeln waschen, putzen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. Minze und Koriander waschen, trockenschütteln und fein hacken. Chili in Ringe schneiden. Sprossen waschen und abtropfen lassen. Limetten waschen und halbieren.
- Schüsseln für die Pho vorwärmen.
- Die Brühe durch ein feines Sieb geben, bei niedriger Hitze heiß halten.
- Das angefrorene Rindfleisch in feine Scheiben schneiden.
- Nudeln zusammen mit den Sprossen und dem Rindfleisch in vorgewärmte Schüsseln geben. Heiße Brühe darüber geben, (das Rindfleisch gart in der heißen Brühe) und mit Frühlingszwiebeln, Chilischeiben, Koriander und Minze garnieren.
- Limetten, die Kräuter, etwas Fischsoße und Chilis dazu reichen.



eat&life

Dieses Mal verlosen wir einen italienischen Präsentkorb, den uns freundlicherweise die Firma B+R Autohaus GmbH Alfred Maier zur Verfügung gestellt hat.

B+R Autohaus GmbH Alfred Maier hat 16 Vertriebs- und Servicestandorte von der Ostalb bis zum Bodensee. Darüber hinaus hat das Autohaus noch Filialen in Ulm und

- Esslingen und Göppingen
- Lindau und Ravensburg
- Aalen und Kempten

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

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@gastromenu.de
gastromenü GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter,
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

Einsendeschluss: 30. Juli 2023

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

**BARREL
HOUSE**



Einfach
Eintauchen

**Das BarrelHouse
Käsefondue**



Herzlichen Glückwunsch!

Die 2 Gutscheine für das Käsefondue im BarrelHouse hat Mechthild Schmutz aus Ulm gewonnen.

Wir wünschen viel Spaß damit.