

Preisrätsel
auf Seite **4**!



INHALT

Kulinarische Versorgung von Ganztageskindergärten und Ganztageseschulen	1
Unser Partner HoGaKa Profi	2
gastro splitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Eventcatering und Messecatering	3
Große Erfolge für unsere Restaurants	3
Mitarbeiterteam	4
Sommerpasta: Bunte Gnocchi mit Ziegen Feta	4
Das Gewinnspiel	4

Kulinarische Versorgung von Ganztageskindergärten und Ganztageseschulen

Viel mehr als täglich gutes Essen!

Seit 1989 gibt es die Firma **gastromenü** im Ulmer Donautal. Bereits 1990, also vor 33 Jahren, hatten wir Anfragen der ersten Ganztageseschulen, für die Belieferung mit frisch gekochten Essen.

Damals gab es täglich drei Menüs, eines davon war vegetarisch. Unsere Kunden waren vorwiegend in Betriebsrestaurants oder im Seniorenbereich mit „Essen auf Rädern“ zu finden. Schulen und Kitas waren für uns ganz neu. Anfangs wurden sie mit den Menüs aus dem vorhandenen Speiseplan bekocht. Doch wir merkten sehr bald, dass das Angebot nicht wirklich kindgerecht war. Deshalb entschlossen wir uns, trotz des zunächst geringen täglichen Bedarfs, ein spezielles Kindermenü anzubieten. Einige unserer Köche gingen auf Fortbildungen speziell für den Bereich Kita und Schule und

wurden echte Spezialisten. Auch der tägliche Kontakt und häufige Meetings mit den Entscheidungsträgern der Einrichtungen brachten wertvolle Erfahrungen für die Weiterentwicklung unserer Speisepläne.

Dabei erkannten wir neue Problemfelder. Gewünscht waren variable Portionsgrößen, schweinefleischfreie Kost (oft glaubensbedingt), später vegetarische Kost und als besondere Herausforderung dann Sonderkostformen für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten.

Aus regionalen Zutaten täglich frisch hergestellt, beliefern wir derzeit fast 300 Einrichtungen mit mehr als 7.000 Tischgästen in der Region Ulm, Neu-Ulm, Oberschwaben, am Bodensee und im Allgäu.



Ob im Einweg- oder Mehrweggebinde, im cook & serve- (Warm Komponenten) oder cook & chill-System (Gekühlte Komponenten) – **gastromenü** bietet viele Möglichkeiten der Versorgung von Kitas und Schulen. Lediglich



eine tiefgekühlte Anlieferung lehnen wir aus Qualitätsgründen ab – wir kochen täglich frisch! Die aktuelle Auswahl ist riesig. Ob mit Suppe, Rohkost, Dessert oder Obst entscheidet die Einrichtung selbst. Wie in guten Betriebsrestaurants, kann jede Kita oder Schule ihren individuellen Speiseplan aus 5 Hauptkomponenten, zwei Sättigungsbeilagen, einer täglich wechselnden Gemüsebeilage und einem Salat auswählen. Durch die Komponentenbestellung können Mehr- oder Mindermengen bei jeder Einrichtung individuell angepasst werden. Das Ganze geschieht zwischenzeitlich online über eine App durch die Verantwortlichen der Kitas und Schulen selbst. Durch die sehr variablen Mengen je Kunde konnten wir den „FoodWaste“, also das „Wandern in die Bio-Mülltonne“ extrem reduzieren. Und so wächst die Zahl unserer Tischgäste im Bereich Ganztageskindergarten und Ganztageseschule weiter ungebremst.



Neues Dienstleistungsangebot

Die Ganztagesbetreuung und damit auch die Essensversorgung in Kitas, Kindergärten und Schulen wird stetig ausgebaut und erhält eine zunehmend wichtige Rolle. Durch einen flexiblen und gesunden Speiseplan mit variantenreichen Kombinationsmöglichkeiten bietet **gastromenü** täglich Vielfalt und Frische.

Damit sich die Einrichtungen vollkommen auf den Erziehungsauftrag konzentrieren können, möchten wir als Unternehmen gezielt mit neuen Lösungen unterstützen. So wie mit unserem Bestell- und Abrechnungssystem direkt mit den Eltern, das wir Neu- und Bestandskunden anbieten.

Durch eine App-Lösung können die Kitas und Schulen den individuell ausgewählten Speiseplan einstellen (die Vorauswahl der

Komponenten ist individuell möglich), die Eltern die Bestellung für ihr Kind auslösen, Abrechnungen nachverfolgen oder den Speiseplan einsehen. Bezahlt wird über ein klassisches Guthabenkonto (Debit), indem zuerst ein Geldeingang auf ein Guthabenkonto erfolgt und davon abgebucht wird. Auf die rechtzeitige Mehrung des Kontos werden die Eltern mit entsprechendem Vorlauf hingewiesen. Der Kontostand ist jederzeit einsehbar und damit vollkommen transparent. Natürlich sind wir trotz der neuen Bestell- und Abrechnungssysteme durch unsere Servicehotline für die Einrichtungen und Elternteile erreichbar. Mit der Dienstleistung einher geht auch die Übernahme des Forderungsmanagements. Mit dieser Dienstleistung möchten wir einen weiteren Schritt hin zum vollum-

fänglichen Kita- und Schuldienstleister beschreiten und freuen uns über das Interesse von Neu- und Bestandskunden an unserem neuen Angebot. Gerne steht Ihnen Corina Szekely per E-Mail (c.szekely@gastromenu.de) oder Telefon (0731/94611-45) bei Interesse und Rückfragen zur Bestellung- und Abrechnung mit den Eltern in Ihrer Einrichtung beratend zur Seite.

www.gastromenu.de/kita/

HoGaKa Profi

Verlässliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit HoGaKa Profi

Unsere jahrelange Zusammenarbeit mit der HoGaKa Profi zeichnet sich vor allem durch Verlässlichkeit und Vertrauen aus. Die HoGaKa Profi berät uns bei der Planung und Einrichtung von Großküchen und Gastronomiebereichen genauso kompetent wie bei der Auswahl der passenden Produkte. Dabei legt die HoGaKa Profi großen Wert auf Nachhaltigkeit und arbeitet ausschließlich mit namhaften Herstellern zusammen, welche sich

durch hochwertige Materialien, innovative Technologien und eine lange Lebensdauer auszeichnen.

Die Projektteilung ist der perfekte Partner für Küchenplaner und Architekten. Die mit CAD-Technologie veranschaulichten Speisenausgaben oder Verteilsysteme, gewerbliche Küchen- oder Spültechniken werden passgenau geplant und professionell betreut und realisiert. Dabei sorgen die technisch

versierten Projektleiter und Montage-Teams für eine reibungslose Umsetzung.

Durch den Multichannel-Verkauf der HoGaKa Profi ist das Sortiment für uns immer erreichbar. Man kann sich vor Ort im Verkaufsraum von den Arrangements inspirieren lassen oder online schnell und unkompliziert die gewünschten Produkte bestellen. Besonders attraktiv ist dabei der MyShop, der exklusiv für Stammkunden zugänglich ist und ein zugeschnittenes Sortiment zu vergünstigten Konditionen anbietet.

Und schließlich bietet die HoGaKa Profi einen erstklassigen Service. Dazu gehört nicht nur eine schnelle Lieferung und Installation der Geräte, sondern auch ein zuverlässiger 24-Stunden Reparatur- und Wartungsservice. Dadurch werden längere Ausfälle von Geräten vermieden. Und falls gewünscht,



gibt es auch eine Einweisung zu den Gerätefunktionen, entweder vor Ort oder in der Event Arena der HoGaKa Profi.

Alles in allem bietet HoGaKa Profi somit nicht nur eine exzellente Produktauswahl, sondern auch einen Premium Service, der keine Wünsche offen lässt.

www.hogakaprofi.de



gastro splitter Blicke in die gastro-Welt

Auf ein Wort

Frischer Wind bei gastromenü und gastroevents

Neue Mitarbeiter, Produkte und Dienstleistungen

Wir leben gerade in einer ganz besonderen Zeit. Seit vielen Jahren plätscherte alles so brav und geordnet dahin, dann kam Corona und mit der Pandemie, so hatte man den Eindruck, begann eine neue Zeitrechnung. Vieles ist aus den Fugen geraten und Urvertrauen wurde zerstört. Der nahtlos anschließende Krieg in der Ukraine hat uns ebenfalls vor Augen geführt, dass Frieden, so wie ihn fast zwei Generationen erlebt haben, eben auch nicht Gott gegeben ist. Deutschland, ja ganz Europa investiert seit kurzem unglaublich viel Geld für die Verteidigung ihrer Länder, aber auch unserer westlichen Werte. Die Menschen hat all das verändert. Sie sind unsicher geworden und die Zickzackpolitik der aktuellen Regierung und kommunaler Institutionen verstärkt die Ratlosigkeit. Welches Auto soll ich kaufen? Welche Heizung soll ich einbauen? Ist mein versprochener Kita-Platz wirklich sicher? Am Ende bleiben viele Fragezeichen und das schlägt sich auch auf die Arbeitswelt nieder. Angestellte Mitarbeiter zweifeln an der Richtigkeit ihres Tuns, auch ihres Arbeitgebers und suchen ihr Heil in der Veränderung. „Das Gras des Nachbarn scheint grüner zu sein“, ist es aber sicher nicht. Überall gibt es nette und weniger nette Kollegen, charmante und weniger charmante Kunden, interessante und weniger interessante Aufgaben und arbeiten muss man für sein Geld zumeist auch in jedem Job.

winnen, die von Anfang an zu uns gepasst haben. Nur deshalb knüpfen wir nahtlos an die Geschäfte der Vor-Coronazeit an. Die Nachfrage nach Dienstleistungen ist gewaltig, die Essenszahlen der Manufaktur sind auf Rekord-Niveau und ein Rückgang der Anfragen im Betriebs catering- und Eventbereich ist nicht in Sicht. Das macht Mut für die Zukunft. Derzeit arbeiten wir an neuen Produkten für den Einsatz in der Gastronomie und wir vertiefen unsere Dienstleistungen im Kita- und Schulbereich. Gerade hier ist Not am Mann, denn die Kommunen sind aufgrund fehlenden Personals sehr stark unter Druck geraten und über jede Hilfe froh.

Es bleibt also spannend und wir werden Sie regelmäßig über neueste Innovationen von **gastromenü** und **gastroevents** informieren.

Ihnen allen einen goldenen Herbst und die nötige Zeit, um Kraft zu tanken für den Jahres-Endspurt!

Ihr Thomas Eifert und die Teams von **gastromenü** und **gastroevents**



Auch bei unseren Firmen **gastromenü** und **gastroevents** hat sich das Personalkarussell ein wenig gedreht. Im Hotel LAGO an der Rezeption, im Veranstaltungsbereich bei **gastroevents** und bei der Führung des Caterings der UlmMesse gab es wichtige personelle Veränderungen, ebenso im operativen Bereich der Betriebsrestaurants. Wirklich hervorragende neue Mitarbeiter konnten wir ge-



Julia Nassall und Saskia Wittek als Dankeschön fürs Aufräumen nach einem Sturmschaden – ein Kurs Motorsägen

BellaVista seit Juli wieder montags geöffnet

100% erneuerbarer Strom durch Wasserkraft bei gastromenü

Im Hotel LAGO sind auch Hunde willkommen

Menschen mit Talent müssen keinen Anzug tragen – eine Kochjacke reicht.

Kunst im LAGO von der Ulmer Künstlerin Christine Liebich

Eventcatering und Messecatering

Zwei neue Teams stellen sich vor

Man kann es schon beim Namen nennen – wir hatten einige personelle Turbulenzen im Eventcatering und im Messecatering der UlmMesse zu ertragen. Die Gründe waren sehr unterschiedlich- von Renteneintritt über Berufs-Veränderungswunsch in der UlmMesse, bis zur eigenen Zurückhaltung auf **gastroevents**-Seite aufgrund geringer Event-Nachfrage war alles dabei. Während der Pandemie gingen uns verständlicherweise viele geringfügig Beschäftigten Mitarbeiter verloren, sie arbeiteten in den Corona-Testzen-

tren oder im Lebensmittel-Einzelhandel.

Mit der schrittweisen Erholung des Event- und Messebereichs begannen wir mit Kathrina Göttel (unserer neu geschaffenen Stelle der Personaldisponentin) mit der Akquise der zu besetzenden Führungsstellen als auch der Suche nach Aushilfskräften. Fleiß und Talent zahlten sich aus – wir waren äußerst erfolgreich. Mit Philipp Nichols und Francisco Oliva-Gil für den Eventbereich, sowie Daniel Prokein, Jannik Ziebolz und Patrick Mendoza für den Messebereich konnten



v.l.: Daniel Prokein, Francisco Oliva-Gil, Kathrina Göttel, Philipp Nichols

wir sowohl fachliche als auch menschliche Volltreffer landen. Und das war gut so, denn so plötzlich wir aufgrund von Corona in ein Nachfrage-Loch gefallen sind, so brutal kam die Nachfrage nach Veranstaltungen und Messen fast über Nacht zurück! An dieser Stelle sei vor allem Kathrina Göttel gedankt, die innerhalb nur weniger Monate den „Aushilfsstamm“ wieder auf über 100 Mitarbeiter gebracht hat, Tendenz steigend. Auf allen Kanälen wurde gesucht, digital, analog, über Bekannte, Verwandte und, und, und...

Am Ende war alles gut und wir konnten in diesem Jahr größte Veranstaltungen mit Tausenden von Gästen erfolgreich meistern.

Die Aussichten für Herbst und Winter, vor allem aber fürs neue Jahr sind sehr vielversprechend. Es gibt Einiges aufzuholen und so werden Hausmessen sowie Mitarbeiter- und Familienfeiern stark nachgefragt. Wie es aussieht, ist auch das Vertrauen für Winter-Veranstaltungen zurückgekehrt, denn viele Weihnachts- und Jahresfeiern sind bereits gebucht. Nach drei ungewöhnlichen Jahren (2020 – 2022) scheint wieder eine gewisse „Normalität“ einzukehren. Den neuen Mitarbeitern wünschen wir, dass sie sich bei uns wohlfühlen und ihr Talent und ihre Schaffenskraft in unseren Unternehmen entfalten werden.



Große Erfolge für unsere Restaurants

Wo wird das wohl enden?

Wenn man sich jeden Tag besonders anstrengt, dann merken es die Gäste und kommen gerne. Dies geschieht derzeit überall in unseren Restaurants. Ob Google-Bewertungen, persönliches Lob oder Mails, die wir häufig erhalten – es freut uns sehr! Darüber hinaus gibt es die Restaurant-Tester. Sie kommen unangekündigt und machen sich ihr eigenes Bild, das von den Gästen durchaus abweichen kann.

Wir haben ausnahmslos Grund zur Freude. Die Zeitschrift „Feinschmecker“ hat das Frühstück in unserem Hotel LAGO als eines der 12 besten Hotel-Frühstücke in ganz Deutschland bewertet. Besonders wurden dabei die hausgemachten Wurst-Produkte, Schinken und Salami's als „herausragend“ bezeichnet. Da alle Wurstwaren in unserer eigenen Metzgerei hergestellt werden, freut sich natürlich der Leiter unserer Metzgerei Matthias Seybold mit seinem gesamten Meister-Team über diese tolle Auszeichnung. Außerdem fanden unsere



v.l.: Benedikt Wittek, Philipp Bieringer, Klaus Buderath

Backwaren besonders lobende Erwähnung. Auch unser Bäckermeister Bernd Hofmann hat sich diese Auszeichnung wahrlich verdient, versorgt er doch alle Restaurants sowie den Eventbereich und unsere Manufaktur mit täglich frischen handwerklich gemachten Backwaren in bester Qualität!

Dann kamen, natürlich ohne Ansage, die Tester des Gault-Millau in unser Fine-Dining-Restaurant „Seestern“ und vergaben

erstmalig „3 rote Hauben“ für Benedikt Wittek, Klaus Buderath und dem gesamten Seestern-Team. Eine solch hohe Bewertung hatten wir noch nie!

Nicht unerwähnt sollte der wieder erhaltene Michelin-Stern für den „Seestern“ und der grüne Michelin-Stern (für nachhaltiges Kochen mit regionalen Zutaten) für unser Restaurant „Treibgut“ sein.

Der Schlemmer-Atlas kürte Klaus Buderath und Benedikt Wittek zum zweiten Mal in Folge zu den TOP 50-Köchen in Deutschland. Damit liegt das Restaurant „Seestern“ auf Platz 21 in Baden-Württemberg, der Hochburg der Sterneköche. Kein 1-Sterner liegt mehr vor uns! Last but not least hat „Der Große Restaurant & Hotel Guide“ den „Seestern“ zum Aufsteiger des Jahres gekürt.

Am Ende des Tages sind es aber unsere Gäste, die wir glücklich machen wollen und das werden wir nicht aus den Augen

verlieren. Besuchen Sie uns doch einmal im „Treibgut“ oder „Seestern“. Beide Restaurants liegen am idyllischen Aensee im Hotel LAGO in Ulm.

www.hotel-lago.de



Treibgut
CASUAL DINING



Seestern
FINE DINING



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› Seit über einem Jahr ist der gebürtige Allgäuer **Niklas Vierkorn** nicht mehr aus der zentralen Manufaktur im Ulmer Donautal wegzudenken. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Hotel Sonnenalp in Ofterschwang mit 4 weiteren Jahren als Commis, wechselte er ins Restaurant H-Albzeit nach Merklingen, seit April 2022 ist er nun bei uns. Seine ganze Familie ist „Gastronomie-geschädigt“ und bereits mit 6 Jahren stand der kleine Niklas am Herd. Ein „Überzeugungstäter“, der einfach zu uns passt. Die Freizeit verbringt Niklas Vierkorn in der Natur, wenn er noch Power hat geht er ins Fitness-Studio. Auch privat ist er treu – seit 9 Jahren ist er mit seiner Partnerin zusammen. Niklas – da ist doch was fällig, oder?



Niklas Vierkorn



Adina Iosif

› Seit Februar 2023 verstärkt **Adina Iosif** unseren Carebereich um Corina Szekely. Die studierte Dipl. Ing. im Lebensmittelbereich kümmert sich um unsere Qualitätssicherung und alle Zertifizierungsverfahren wie ISO, DGE und BIO. Seit 2014 ist die gebürtige Rumänin mit Mann und Tochter in Deutschland und fühlt sich pudelwohl. Gesundes und gutes Essen ist ihr wichtig und deshalb passt sie ganz wunderbar zu uns. In der Freizeit ist die Familie das Wichtigste für Adina Iosif, besonders die adäquate Förderung ihrer Tochter.



Francisco Oliva-Gil

› Was für ein Name – ein stolzer Spanier eben. Seit Februar 2023 ist **Francisco Oliva-Gil** im Event-Team von **gastroevents** und setzt damit eine Tradition in unserem Hause fort. Einer seiner Vorgänger war Tenesor Suarez, ebenfalls ein stolzer Spanier. In dessen Fußstapfen ist der gelernte Koch nun unterwegs. Die letzten 12 Jahre war er mit einem eigenen Eventcatering- Unternehmen im Raum Giengen selbständig, das in fast denselben Geschäftsbereichen (Veranstaltungen, Schulcatering) wie **gastromenü** tätig war. Dass er den Weg zu uns gefunden hat, freut uns sehr. Francisco Oliva-Gil ist verheiratet, er hat drei Kinder und mit seiner Familie restauriert er in seiner Freizeit ein altes Bauernhaus. Dabei wünschen wir ihm viel Erfolg.

› Mit der Muttermilch aufgesaugt hat **Lukas Kopatschek** die Leidenschaft für den Kochberuf und die Gastronomie. Der Vater Küchenmeister, die Mutter Restaurantfachfrau – da wurde das Interesse für den Beruf bereits früh geweckt. Über das duale Berufskolleg in Bad Überkingen machte er seine Koch-Ausbildung im Hotel Artus in Aulendorf. Danach arbeitete er im ZfP in Bad Schussenried und im Wirtshaus Schalander der Schloßbrauerei Aulendorf, bevor er zu uns kam. Lukas Kopatschek ist als Springerkoch unterwegs in den Betriebsrestaurants von **gastromenü**. In seiner Freizeit geht er sehr gerne zum Angeln, betreibt den Kampfsport Taekwondo und fährt Motorrad auf seiner Kawasaki KLR 600, Baujahr 1984.



Lukas Kopatschek

Sommerpasta: Bunte Gnocchi mit Ziegen Feta

ein Rezept unserer Regiogruppe Gundel*



Zutaten für 4 Personen:

- 640 g Bunte Gnocchi
- 320 g Ziegen-Feta (alternativ Hirtenkäse aus Kuhmilch)
- 200 g Zucchini (gelb & grün)
- 200 g Cherry Tomaten
- 1 Zwiebel rot
- 1 Bund Rucola
- 2 EL Olivenöl zum Braten
- 1 Prise Salz
- Marinade**
- 6 EL Olivenöl
- 3 Zweige Rosmarin frisch
- 3 Zweige Thymian frisch
- 2 Zehen Knoblauch
- Zitronenpfeffer (alternativ: Zitronenabrieb und Pfeffer)
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

- Als Erstes die Marinade zubereiten
- Hierfür die Kräuter und den Knoblauch hacken, mit Zitronenpfeffer, Salz und Olivenöl mischen
- Feta nach Belieben in Würfel oder Scheiben schneiden und in die Marinade legen
- Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi nach Packungsanleitung garen
- Währenddessen den marinierten Feta bei 50 °C im Ofen (Ober-/ Unterhitze) auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech erwärmen
- Cherry Tomaten halbieren und beiseite stellen
- Rote Zwiebel und Zucchini in Scheiben schneiden und beides in der Pfanne scharf mit Olivenöl anbraten
- Die zuvor im Wasser weich gekochten bunten Gnocchi mit in die Pfanne geben und vermischen
- Tomaten zugeben, mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken
- Anrichten:
- Gnocchi und Gemüse in einem tiefen Teller anrichten, den lauwarmen Feta darauf verteilen und zum Schluss mit frischem Rucola toppen



Ein wunderbares Sommer-Pasta Gericht
Guten Appetit!

*einer von 5 Verbänden unserer Betriebscafés nach Regionen

Unser Gewinnspiel

eat&life

Gewinnen Sie dieses Mal ein TC100 Starterset, das uns freundlicherweise die Firma HoGaKa Profi zur Verfügung gestellt hat.

Wie können Stammkunden auf ein für sie zugeschnittenes Sortiment mit vergünstigten Konditionen zugreifen?

- indem sie im Laden vorbeikommen
- über MyShop
- über das Telefon

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 31. Dezember 2023

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 italienischen Korb, gesponsert vom B+R Autohaus Alfred Maier, hat Mario Hummel von der Firma Wanzl GmbH & Co. KGaA gewonnen.

Wir wünschen ihm damit viel Freude!