FRÜHAUF

GENUSS!

HERBST /WINTER
2018_NO. 2

DAS MAGAZIN

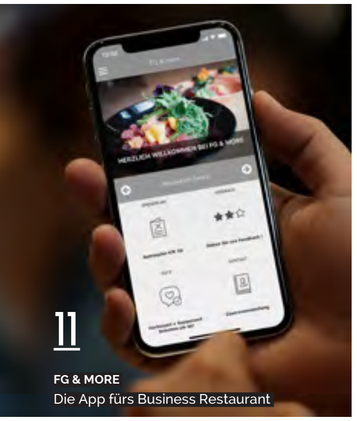
EVENT CATERING
Zauberhafte Winterhochzeit

BUSINESS RESTAURANTS
Die neue Kantinenkultur

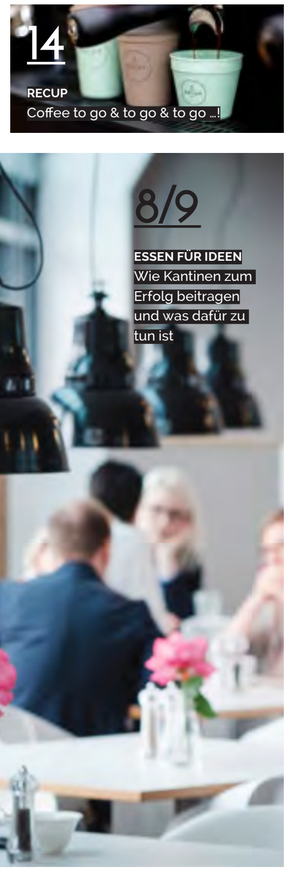
UNSERE MITARBEITER
35 Länder, ein Team

INHALT

AUSGABE HERBST/WINTER
2018_NO. 2



11
FG & MORE
Die App fürs Business Restaurant

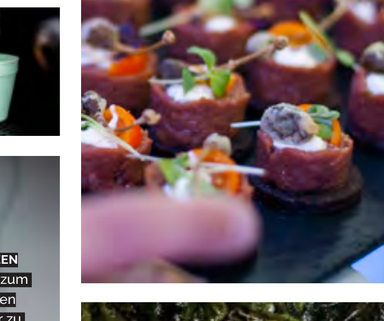


8/9
ESSEN FÜR IDEEN
Wie Kantinen zum Erfolg beitragen und was dafür zu tun ist

4
TIPPS & TRENDS
So gut schmecken Herbst & Winter ...

12/13
35 NATIONALITÄTEN
Unsere Mitarbeiter aus aller Welt

6/7
HEIRATEN „IN WEISS"
Hochzeit feiern im Winter: So schee mit Schnee!



14
RECUP
Coffee to go & to go & to go ...!

15
JETZT SCHLÄGT'S 13
Unser neuestes Business Restaurant in München

5
WEIHNACHTSFEIERN
Ob Idylle oder Style – Hauptsache: köstlich!

Unsere Themen

GENUSS! PANORAMA
4 **Herbst & Winter von ihrer besten Seite**

GENUSS! STORIES
6 **Event Catering: Zauberhafte Winterhochzeit**

GENUSS! HINTERGRUND
8 **Business Restaurants: Die neue Kantinenkultur**
10 **Interview: "Raum für Austausch und Ideen"**

GENUSS! MENSCHEN
12 **Unser Team: von Äthiopien bis Vietnam**

GENUSS! EINBLICKE
14 **Inside Frühauf Genuss**

16 IMPRESSUM

HERBST-FARBEN *und* WINTER-MÄRCHEN

Der Lauf der Jahreszeiten: Einen kurzen Moment lang trauert man noch dem vergangenen Sommer nach, doch dann hat einen der Herbst schon gleich für sich eingenommen – **mit seinem goldenen Licht und dem wunderbaren Farbenspiel** ...

Und natürlich mit den kulinarischen Höhepunkten der **Erntezeit**: Ein resches Ganserl zu Kirchweih, frisch gesammelte Reherl, Kürbis in allen Variationen, Wildspezialitäten und Kaiserschmarrn. Und dann rückt ja auch schon der Winter näher, der uns im Advent seinen ganz eigenen Zauber schenkt – mit **Weihnachtsfeiern und Festtagsschmankerln**, ob traditionell-bayerisch auf der Alm oder stylisch-modern in der hippen Location. Wir freuen uns auf jeden Fall sehr auf die kommenden Tage – und vor allem freuen wir uns darüber, Ihnen mit der zweiten Ausgabe unseres GENUSS! MAGAZINS einen **Ausblick auf diese genussvollen Monate** geben zu dürfen.

Erkunden Sie mit uns die Welt der Gastronomie und Geselligkeit im Zeichen von Pilzen und Maroni, von Glühwein, Stollen und Weihnachtsbraten und freuen Sie sich auf **die heimeligste Zeit des Jahres**: Wir wünschen Ihnen einen malerischen Herbst und einen märchenhaften Winter!

Mit herzlichen Grüßen
Tanja und Martin Frühauf

ES GIBT SO VIELES, WORAUF WIR UNS IN DEN KOMMENDEN MONATEN FREUEN KÖNNEN: EINE KLEINE BUNTE AUSWAHL!

Erntedankfest – im Business Restaurant Jungheinrich Hamburg gibt's das jeden Tag. Dank der Salate von Farmer's Cut, zum Selbererntenen direkt aus dem Pflanzkasten: Pestizidfrei vor Ort aufgezogen, ohne lange Transportwege – so frisch, dass es frischer wirklich nicht mehr geht!

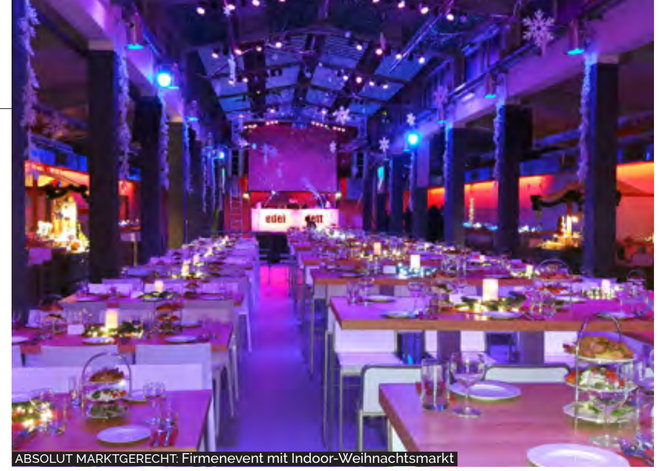
HÄPPCHEN IM HERBST

Gute Küche geht mit den Jahreszeiten. Und gute Appetizer, Mongdratzerl und Amuse-Gueules gehen da natürlich mit: Ob Schweinebauchschnittchen auf Steinpilzen, Tatar-Taler mit Kapernäpfeln, Viererlei von Gurke und Passionsfrucht oder Geschichtetes von Aal und Kalb mit geschmortem Apfel und Kren – herrlich herbstliche Kreationen, die man zwischen diesem und dem nächsten Herbst dann aber gar nicht mehr missen will …

Herbsthaft herzhaft: Unsere Bergkäse-Quichettes

KURZE TAGE. LANGE FESTE!

BLAUKRAUT ODER ROTKRAUT
EGAL:
WEIL ZU SCHÖN,
UM ZU STREITEN.
UND ZU GUT,
UM ZU WARTEN!


ABSOLUT MARKTGERECHT: Firmenevent mit Indoor-Weihnachtsmarkt

ZÜNFTIG ODER STYLISH? GRIABIG ODER HIP?

X-MAS-PARTY IN TOP-LOCATION

Weihnachten mal anders: Feiern in der Industriehalle mit poppiger Deko und hippem Indoor-Weihnachtsmarkt. Zahlreiche Stände bieten eine Fülle an Genüssen: italienisch-asiatische Vorspeisen, Fish & Chips, Tacos, Tagliatelle, Kaiserschmarrn-Zuckerwatte-Spießchen, Schokobrunnen und und und … Weniger besinnlich – aber ein großer Spaß!

SAUGUAD: Keule vom Spanferkel mit Apfelblaukraut

WEIHNACHTSFEIER AUF DER ALM

So herrlich feiert's sich auf Bayerisch: Die Gäste, in der Kutsche durch verschneite Wälder angereist, hocken in der Stube gemütlich beinander, wärmen sich bei einer feinen Suppe auf und freuen sich bei Braten, Blaukraut und Knödeln ihres Lebens. Bier, Wein und ein gelegentliches Schnapserl sorgen für rote Backen, der karamellisierte Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster hebt die Zufriedenheit auf ungeahnte Gipfel. Die Gürtel werden gelockert, die Seelen baumeln, die Herzen lachen um die Wette: Besser geht's nicht!

UNWIDERSTEHLICH: Karamellisierter Kaiserschmarrn

Kutschfahrt durch den Schnee, Aufwärmen am Feuer: Wahre Winterwonne!

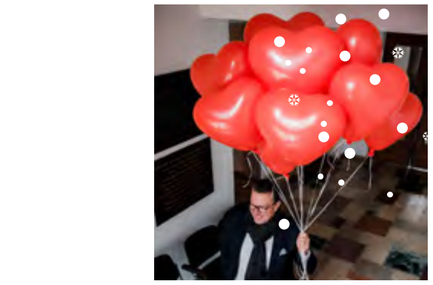
SO SCHEE *mit Schnee!*

WINTER-LOCATIONS

Rund um den Tegernsee lässt es sich gerade auch bei Schnee und Eis traumhaft feiern: Idyllisch gelegene und dennoch gut erreichbare Almhütten verleihen Ihrem Fest eine ganz besondere Atmosphäre bei vollem Komfort – von gemütlich-besinnlich bis zauberhaft-romantisch!

CATERING & LOCATION:
ab 30 Personen

KONTAKT:
Frühauf Genuss, Telefon 0 80 22/50 80 110



Natürlich: Die klassische Hochzeit findet im Frühling oder Sommer statt. Wie märchenhaft es aber ist, gerade im Winter zu heiraten, beweist die wunderschöne bayerische Hochzeitsfeier, die wir auf einer romantisch verschneiten Alm organisieren durften …

TRAUMHAFTE WINTERHOCHZEIT

HEIRATEN „IN WEISS": EIN WINTERMÄRCHEN

Die Liebe feiern – inmitten winterlich verzauberter Berge!

Johanna und Markus waren sich sicher – so sicher, dass sie nicht bis zum Sommer warten wollten. Und warum auch?! Schließlich hat eine Winterhochzeit, auf einer idyllisch verschneiten Alm zumal, ihren ganz besonderen Reiz: Von der romantischen Kutschfahrt bis zum knisternden Kaminfeuer, von der heimeligen Hüttenatmosphäre bis zur gefühlvollen Zittermusik war auf jeden Fall alles für eine unvergessliche Feier geboten.

Lebkuchenherzerl und Luftballons
Natürlich hatten wir die Räumlichkeiten entsprechend herausgeputzt: Saisonale Blumengestecke fügten sich wunderbar ins ländliche Ambiente, aufgelockert von roten Luftballons und Tisch-Karten in Form von Lebkuchenherzerln. Und auch die organisatorischen Notwendigkeiten hatten wir aufs Sorgfältigste geplant: Vom Mobiliar bis zur Beleuchtung und von der Kutsche bis zum Shuttle-Bus – schließlich sollten die Gäste ja auch bequem hinauf- und wieder ins Tal zurückkommen.

Knusprige Ente und Kaiserschmarrn
Serviert wurde ein Menü aus Hochzeitssuppe, Trüffelrisotto, Mangosalat, knuspriger Ente und frischem Kaiserschmarrn – dazu ausreichend Champagner, Wein und Obstler, was aber den Glanz in den Augen der Gäste allein nicht erklären dürfte: Nein, es war die zauberhafte Stimmung, das Bewusstsein, an etwas Besonderem teilzuhaben … Was also das Heiraten im Winter betrifft: Absolut empfehlenswert!

AUSSEN RESCH, INNEN ZART: Ente gut, alles gut!

www.fruehaufgenuss.de/romantische-winter-hochzeit/
FOTOGRAFIE: Alexey Testov, www.nichtlächeln.de

DIE ERFOLGSFAKTOREN

GENUSS: Vielfalt, Abwechslung, Qualität, individuelle Wahlmöglichkeiten, Angebote für spezielle Ernährungskonzepte, Mitbestimmung und Sonderaktionen: Die Gäste sollen sich jeden Tag aufs Neue freuen.

AMBIENTE: Gutes Design und freundliche Räume, wertige Materialien und ausreichend Platz: Nur wer sich wohlfühlt, kann sich entspannen. Und nur wer entspannt, ist bereit für Begegnung, Austausch und neue Ideen.

FLEXIBILITÄT: Essen, wenn der Hunger kommt, vom Frühstück bis zum Nachmittagssnack. Räumliche und mobiliare Vielfalt, zum Essen, Erholen, Austauschen und Arbeiten: Die Kantine als Restaurant, Café und Wohnzimmer.

MEET & GREET IM BUSINESS RESTAURANT: Entspannter Austausch in angenehmer Atmosphäre

Vor fast 15 Jahren übernahmen wir unser erstes Betriebsrestaurant: Von Anfang an wollten wir mit unseren gehobenen Business Restaurants einen Kontrast setzen zur allgegenwärtigen Kantinen-Tristesse. Mittlerweile ist hochwertige Gemeinschaftsverpflegung als Standortfaktor anerkannt – und wir sind stolz, zu dieser Entwicklung beigetragen zu haben.

DIE NEUE KANTINENKULTUR

ORT DER BEGEGNUNG. RAUM FÜR IDEEN.

Freiräume schaffen Gespräche schaffen Ideen!

Unsere Erfahrungen als Event Caterer haben uns gelehrt, wie man den Gästen auf Festen durch Qualität, Genuss und Ambiente verbindende Momente schafft – und damit anregende und unbeschwerte Stunden. Warum diese Mechanismen nicht auch in der Mitarbeiterverpflegung nutzen? Schließlich geht es schon lange nicht mehr darum, Angestellte schnell und billig satt zu bekommen. Im Gegenteil: Wissensarbeit verlangt nach Anregung und Austausch.

Kommunikation und Anregung
Was heute „New Work" genannt wird, liegt auf der Hand: Mitarbeiter, die sich wohlfühlen, sind produktiver. Spezialisten, von denen Initiative erwartet wird, brauchen Freiräume und Flexibilität. Teamplayer müssen kommunizieren können, damit neue Ideen entstehen. Und betriebliche Identifikation kann nicht verordnet, sondern nur gelebt werden. Für all das braucht es einen Ort der Begegnung – wie ihn unsere Business Restaurants bieten.

Investitionen, die sich auszahlen
Natürlich setzt das einiges voraus: Ein Netzwerk regionaler Qualitätslieferanten. Kompetentes und kreatives Personal. Konsequentes Eingehen auf die Gäste, was Vorlieben, Abwechslung und Ernährungskonzepte angeht – in einem attraktiven Ambiente, in einem flexiblen Rahmen mit Speise- und Café-Angebot. Unsere bald 13 Standorte zeigen, wie das funktioniert – und vor allem: dass sich die Investition in zufriedene Mitarbeiter um ein Vielfaches auszahlt.

☛ fruehaufgenuss.de/business-restaurants/
FOTOGRAFIE: Aleksy Aleksjew

IM GESPRÄCH: MARTIN FRÜHAUF

„RAUM FÜR AUSTAUSCH UND IDEEN“

TANJA UND MARTIN FRÜHAUF: Gastgeber aus Leidenschaft

Martin Frühauf, Inhaber von Frühauf Genuss, über den Wert von Essen, Entspannung – und „Erfolgsrezepten“ ...

FRÜHAUF GENUSS!: Herr Frühauf, Sie kommen von der gehobenen Gastronomie und vom Premium Catering – aber Sie betreiben mittlerweile auch 12 und ab Dezember dann 13 Business Restaurants. Kulinarik und Gemeinschaftsverpflegung – passt das zusammen?
MARTIN FRÜHAUF: Ich weiß schon, worauf Sie hinauswollen: Die alte Leier vom Kantinen-Einheitsbrei – aber das ist wirklich nicht unsere Welt …
FRÜHAUF GENUSS!: Trotzdem, die Mitarbeiterverpflegung hat nicht den besten Ruf: „Möglichst billig, möglichst schnell!“ – das wären so die Assoziationen …
MARTIN FRÜHAUF: Ja, es gab die Ansicht, die Verpflegung der Belegschaft als reinen Kostenpunkt zu sehen, und entsprechend ging man an die Sache heran.
FRÜHAUF GENUSS!: Aber ist das denn falsch? Die Leute müssen nun mal satt sein. Das verursacht Kosten, also wird das entsprechend betriebswirtschaftlich geregelt.
MARTIN FRÜHAUF: Das ist viel zu kurzsichtig gedacht – und zum Glück ist man da schon längst weiter: In modernen Unternehmen wird das Betriebsrestaurant ganz anders gesehen – als Investition, die sich auszahlt.
FRÜHAUF GENUSS!: Das müssen Sie uns erklären…
MARTIN FRÜHAUF: Die Arbeitswelt hat sich verändert: Wir leben in einer Wissensgesellschaft, es geht um Innovationswettbewerb. Das setzt eigenverantwortliche, hoch qualifizierte Mitarbeiter voraus, die sich mit den Zielen des Unternehmens identifizieren. Denen man aber auch Raum geben muss, damit sie sich entfalten können. Ideen entstehen nicht am Fließband!
FRÜHAUF GENUSS!: Aber sie entstehen in der Kantine?!

» QUALITÄT, AMBIENTE, ABWECHSLUNG: DAS ZAHLT SICH AUS «

MARTIN FRÜHAUF: Ja, in gewisser Weise schon, zumindest kann das Management mit einem Betriebsrestaurant, das seinen Namen verdient, die Grundlage dafür schaffen, dass Innovationskultur gelebt werden kann.
FRÜHAUF GENUSS!: Und wie soll das aussehen?
MARTIN FRÜHAUF: Man muss für Lebensqualität sorgen! Gutes Essen, angenehmes Ambiente, Abwechslung. Schauen Sie sich unsere Business Restaurants an: Da gehen die Leute gerne hin, sie freuen sich drauf. Und sie gehen dort nicht nur mittags hin – sie frühstücken oder machen nachmittags eine Kaffeepause. Sie setzen sich da zusammen – auch, aber eben nicht nur, um Berufliches zu besprechen.
FRÜHAUF GENUSS!: Das Betriebsrestaurant als eine Art „Wohnzimmer“?
MARTIN FRÜHAUF: Genau: Das Betriebsrestaurant als Ort der Begegnung, als geschützter sozialer Raum, der für Entspannung sorgt, für Wohlbefinden, für gute Laune und vor allem für Austausch. Hier können die Mitarbeiter aufeinander zugehen, sie können miteinander reden. Sie entdecken neue Perspektiven, regen sich gegenseitig an – das ist der Weg, wie Ideen entstehen!
FRÜHAUF GENUSS!: Und die Entscheider ziehen da mit?
MARTIN FRÜHAUF: Oh ja, es hat sich viel verändert: Nehmen Sie allein die ganz Großen, Google, Facebook … was die ihren Leuten bieten, das ist fantastisch! Aber auch bei den modernen Unternehmen hier bei uns: Da wird nicht gespart – aus dem völlig richtigen Grund, dass hier Geld investiert wird, das auch wieder eine Rendite abwirft. Die Rundum-Wohlfühlatmosphäre zahlt sich aus: Zufriedene, entspannte und aufgeschlossene Mitarbeiter, die Raum zur Entfaltung haben – die bringen das, was Unternehmen in der heutigen Zeit brauchen: Ideen und Lösungen!

» ENTSPANNTER AUSTAUSCH UND GUTE LAUNE: DER WEG ZU NEUEN IDEEN «

FRÜHAUF GENUSS!: Das heißt also: Sie kochen in Ihren Business Restaurants sozusagen nach „Erfolgsrezept“?
MARTIN FRÜHAUF (lacht)**:** Ja, und nicht nur nach einem – es braucht ja schließlich Abwechslung! Aber im Ernst: Wir von Frühauf Genuss verstehen uns in allererster Linie als Gastgeber. Wir wollen unseren Gästen eine schöne Zeit verschaffen, das ist unser Ziel und unsere Leidenschaft. Und wenn sich das für unsere Partner in den Unternehmen auszahlt: Umso besser!

Martin Frühauf bekochte schon Kanzler Kohl, arbeitete in der Erlebnis-Gastronomie und in namhaften Restaurants. Zusammen mit seiner Frau Tanja führt er heute das Unternehmen Frühauf Genuss mit den Geschäftsfeldern Event Catering und Business Restaurants.

» WIR WOLLEN UNSEREN GÄSTEN EINE SCHÖNE ZEIT VERSCHAFFEN, DAS IST UNSER ZIEL UND UNSERE LEIDENSCHAFT «

DIE APP FÜRS BUSINESS RESTAURANT

FG & more

Speisepläne, News, Feedback und Votings – bequem per Smartphone!

Ab Oktober 2018 im Kustermann Park München und in Folge auch in allen anderen Frühauf Genuss Business Restaurants: FG & more – unsere App für Android und iOS.

Kommen Sie noch einfacher auf den Geschmack und holen Sie sich den aktuellen Speiseplan auf Ihr Smartphone – mit allen Infos zu den Gerichten und jeder Menge Extras!

SPEISEPLAN

Sehen Sie aktuelle und kommende Speisepläne ein und verschaffen Sie sich einen Überblick über unsere reichhaltige Auswahl. Lassen Sie sich auf Wunsch ausschließlich vegane bzw. vegetarische Gerichte anzeigen oder nutzen Sie die Möglichkeit, die Gerichte nach Zusatzstoffen und Allergenen individuell zu filtern.

VOTING

Gestalten Sie den Speiseplan aktiv mit und bestimmen Sie per Voting, welches Ihrer Lieblingsgerichte in der folgenden Woche in unser Angebot aufgenommen wird: Currywurst oder Poke Bowl? Schnitzel oder Island-Fisch? Ein Barbecue oder indische Spezialitäten? Sie sind der Gast, Sie haben die Wahl!

NEWS

Was gibt es Neues bei Frühauf Genuss? Halten Sie sich auf dem Laufenden und informieren Sie sich über bevorstehende Events, Themenwochen und Sonderaktionen. Finden Sie jederzeit den richtigen Ansprechpartner, die Öffnungszeiten etc. und nutzen Sie auch Facebook & Co. über die direkte Einbindung.

FEEDBACK

Ihre Meinung ist uns wichtig: Hat es geschmeckt? Was schmeckt Ihnen? Was stört Sie? Was wünschen Sie sich? Geben Sie uns Feedback und bewerten Sie Ihr Business Restaurant, stellen Sie Fragen, geben Sie Anregungen und nennen Sie uns Ihre Lieblingsgerichte. Helfen Sie uns, damit wir noch besser auf Sie eingehen können!

... und so läuft's:

Schnell, unkompliziert und kostenlos:

1. Laden Sie sich „FG & more“ von Google Play oder vom App Store herunter und installieren Sie die App.

2. Scannen Sie anschließend den Barcode Ihres Business Restaurants und lassen Sie sich so richtig Appetit machen.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

GOOGLE PLAY

APP STORE

UNSERE MITARBEITER AUS ALLER WELT

EIN VIELFÄLTIGES TEAM. FÜR VIELFÄLTIGEN GENUSS.

WAS MACHT DEN MENSCHEN AUS? MANCHE SAGEN: ER IST DAS TIER, DAS KOCHT. EINES IST AUF JEDEN FALL SICHER – DIE FREUDE AM KOCHEN UND GENIESSEN VERBINDET UNS MENSCHEN ÜBER ALLE GRENZEN HINWEG. UND GENAU DESHALB ARBEITEN BEI UNS AUCH MITARBEITER AUS 35 LÄNDERN GROSSARTIG ZUSAMMEN: WEIL WIR EBEN ALLE GENUSS-MENSCHEN SIND!

Dabei sind es gerade auch die Unterschiede, die unsere Lieblingstätigkeiten, das Kochen, Essen und Gastgeber sein, so interessant machen. Denn was wäre unser Leben ohne diese herrliche Vielfalt von asiatisch bis türkisch, von Balkan-Küche bis Cucina Italiana, von exotisch bis heimatlich-herzhaft? Es wäre auf jeden Fall deutlich ärmer – und genau so verhielte es sich auch bei unseren Mitarbeitern.

Zum Glück ist unser Team bei Frühauf Genuss eine wirklich bunte Truppe: Menschen aus 35 Nationen arbeiten bei uns – mit allem, was sie verbindet, mit allem, was sie unterscheidet. Und sie arbeiten wunderbar zusammen: familiär, freundschaftlich, immer neugierig auf ihr Gegenüber. Wir sind auf jeden Fall sehr stolz auf die Vielfalt und die Harmonie in unserem Team und wollen keinen einzigen unserer Mitarbeiter missen: Denn Frühauf Genuss, das sind wir alle!

KOSOVO

Avdullah
Spüler

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Flia (Pastete mit Joghurtfüllung)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Ju befte mire!"

KUBA - HAVANA

Aimée
Service

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Aporreado (Eintopf mit Tafelspitz, Paprika und Tomaten)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Buen Apetito"

ITALIEN

Giovanni
Koch

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Brasato al Barolo (in Barolo geschmorter Rinderbraten)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Buon Appetito"

TÜRKEI

Incent
Küchenhilfe

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Pastırmalı Pide (überbackener Fladen mit Dörrschinken)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Afiyet olsun!"

MAZEDONIEN

Blerim
Koch

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Tavche Gravche (Eintopf aus Bohnen, Paprika und Tomaten)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Dobar apetit!"

SÜDAFRIKA

Tanja
Leitung Marketing & Events

Lieblingsgericht aus der Heimat: Peppermint Crisp Pudding (Dessert aus Sahne, Karamell und Pfefferminz-Schokolade)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Goeie eetlus!"

ÄTHIOPIEN

Thomas
Koch

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Kitfo (Rinderhackfleisch mit Minze und Fladenbrot)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Melkam megeb"

SRI LANKA

Kuna
Koch

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Rogan josh
(würziges Lammcurry mit Reis)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Honda āhāra ruciyaki!"

SRI LANKA

Babi
Küchenhelfer

Lieblingsgericht aus der Heimat
Beriyeny (Reis mit Fleisch und Gewürzen)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Honda āhāra ruciyaki!"

BOSNIEN

Edina
Service/Kasse

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Mučkalica (Eintopf mit Huhn und Gemüse)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Dobar apetit!"

RUMÄNIEN

Erika
Service/Kasse

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Chiftelute marinate
(marinierte Fleischbällchen)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Apetit bun!"

KROATIEN

Drazen
Küchenhilfe

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Ražnjići (Fleischspießchen)
„Guten Appetit" heißt dort:
„Dobar tek!"

DEUTSCHLAND (FRANKEN)

Udo
Betriebsleiter

Lieblingsgericht aus der Heimat:
Schweinebraten
„Guten Appetit" heißt dort:
„An Gudn!"

35 NATIONEN

ÄTHIOPIEN
ALBANIEN
BENIN
BOSNIEN
BRASILIEN
BULGARIEN
DEUTSCHLAND
GHANA
GRIECHENLAND
ITALIEN
KENIA
KOSOVO
KROATIEN
KUBA
LETTLAND
MAURITIUS
MAZEDONIEN
ÖSTERREICH
PERU
PHILIPPINEN
POLEN
PORTUGAL
RUMÄNIEN
SERBIEN
SIERRA LEONE
SLOWAKEI
SLOWENIEN
SPANIEN
SRI LANKA
SÜDAFRIKA
SYRIEN
THAILAND
TÜRKEI
UNGARN
VIETNAM

UNSERE BUSINESS RESTAURANTS

SCHATTORIA THANSAU

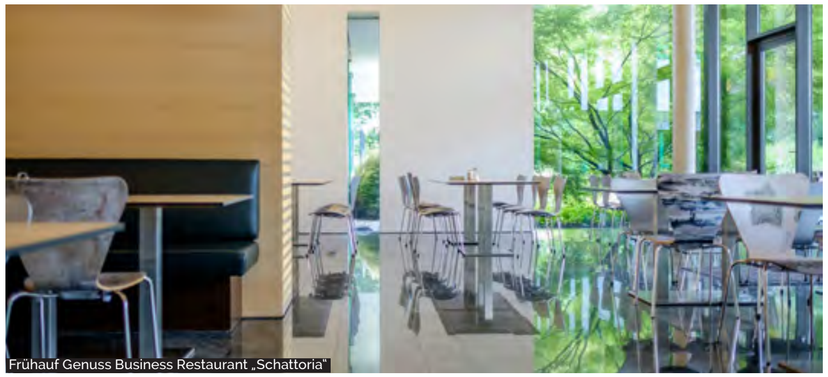
12 (bald 13!) Standorte – jeder anders, alle auf höchstem Niveau: Ein Streifzug durch unsere Restaurants, quer durch die Republik!

Bei einem Unternehmen, das wie der Oberflächenspezialist Schattdecor aus dem Bereich Interior Design stammt, erwartet man natürlich auch von der Gestaltung des Mitarbeiterrestaurants einen gewissen Anspruch – den die „Schattoria" im zentralen Thansauer Verwaltungsgebäude aber ganz klar erfüllt: Viel Transparenz, elegante Lichteffekte, reduziertes Design und natürlich makellose Oberflächen, dazu eine herrliche Terrasse am firmeneigenen Koi-Teich (im Sommer mit Biergarten …). Selbstverständlich entspricht auch das hochqualitative und abwechslungsreiche Angebot unter Betriebsleiter Andreas Scharl dem Anspruch des Unternehmens in Sachen Design und Präsentation voll und ganz – schließlich isst das Auge mit!

ZAHLEN & FAKTEN
Schattoria

Standort: Thansau, Walter-Schatt-Allee 1-3
Eröffnung: April 2007
Sitzplätze: 120
Kapazität: ca. 180 Essen täglich
Partner: Schattdecor AG
Betriebsleiter: Herr Andreas Scharl

Leistungen: Mitarbeiterverpflegung, Automatenservice, Frühstücks- und Bistro-Angebote



Frühauf Genuss Business Restaurant „Schattoria"

MENSCHEN BEI FRÜHAUF GENUSS

GUT GELAUFEN!

Unser Team beim B2run-Firmenlauf

Wie in den letzten Jahren traten wir auch diesmal wieder beim B2Run-Firmenlauf in München an: mit knapp 20 hochmotivierten Läuferinnen und Läufern und unseren neuen Frühauf Genuss-Lauftrikots („Wenn's perfekt laufen soll …"). Und weil es mit unseren tollen Mitarbeitern beim Event Catering und in den Business Restaurants ja auch wirklich immer perfekt läuft, und wir uns deshalb überhaupt nichts zu beweisen hatten, nahmen wir das Ganze (ausnahmsweise) locker – und hatten trotz zwischenzeitlichen Regenschauern wirklich viel zu lachen!

MÜNCHEN, OLYMPIAGELÄNDE JULI 2018

UNSERE VERANTWORTUNG

EINWEG? WEG DAMIT!

MEHRWEG STATT EINWEG: WIR SIND DABEI!

RECUP – so heißt das neue deutschlandweite Mehrwegpfandsystem für Coffee-to-go-Becher. Gegen einen Euro Pfand erhält man einen stabilen (und schön gestylten) Mehrwegbecher, den man später dann bei über 1.400 Standorten wieder abgeben kann. Und weil wir die Gastronomie in Sachen Mehrweg ganz klar in der Pflicht sehen, unterstützen wir diese tolle Idee in allen unseren Business Restaurants. Und darauf: Hoch die Becher!

https://recup.de

Hin & WEG?

KNUSPER-LÖFFEL

Einweg-Besteck beim Flying Buffet?! Bei unserem Lachstartar mit Schmandgürkchen ausnahmsweise schon: Weil sich die beigelegten „Schaufel-Werkzeuge" ja quasi von selbst entsorgen …

40.000
TONNEN
Einwegbechermüll werden in Deutschland im Laufe eines Jahres verbraucht. Das hat die Deutsche Umwelthilfe errechnet – Zeit etwas dagegen zu unternehmen!

UND WAS IST DAS ?!

100% kompostierbar!

Schaut aus wie ein herkömmlicher Einwegbecher, fühlt sich an wie ein Einwegbecher – ist aber zu 100% biologisch abbaubar und lässt sich **innerhalb von 28 Tagen kompostieren**. Die Nutzung nachhaltiger Rohstoffe und die Anwendung eines innovativen Produktionsverfahrens machen es möglich: Eine Lösung für alle, denen die Verwendung eines RECUP Mehrwegbechers (siehe links) aus praktischen Gründen nicht möglich ist – jetzt in allen Frühauf Genuss Business Restaurants!

UNSERE LIEFERANTEN

FISCHEREI TEGERNSEE

QUALITÄTSGASTRONOMIE STEHT UND FÄLLT MIT DEN ZUTATEN. WIE GUT, DASS WIR UNS AUF UNSERE PARTNER VOLL VERLASSEN KÖNNEN!

Renke, Seeforelle, Saibling, Bachforelle, Hecht, Barsch, Aal, Brachse, Rotauge, Laube, Koppe… So heißen sie, die Schätze, die von der Fischerei Tegernsee täglich frisch aus einem der saubersten Seen Deutschlands geholt und anschließend, je nach Art und Bedarf, in Würzsud eingelegt, gebeizt und in Buchenholzrauch warm- oder kaltgeräuchert werden. Das Ergebnis ist Genuss pur: Ob bei den Gastro-Angeboten am Fischerfleck in Tegernsee oder im Bistro in Bad Wiessee, ob beim Direktverkauf oder bei der Belieferung exklusiver Restaurants und Hotels, die Nachfrage ist gewaltig.

Frisch aus dem See!

Saiblingstatar im Cone

Räuchersaibling mit Rührei

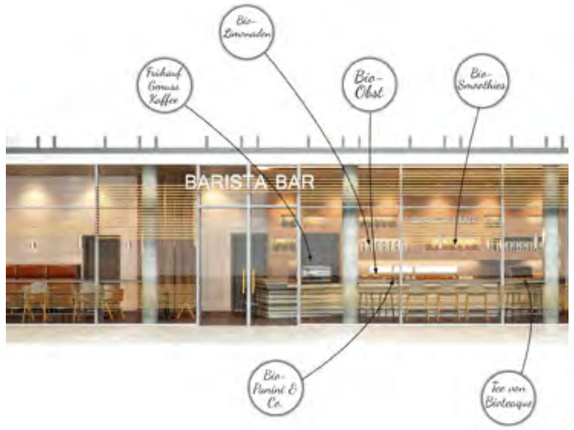
Dass hinter solcher Qualität Herzblut steckt, ist klar – und äußert sich nicht nur darin, dass die Fischer jeden Morgen um 4 Uhr in der Früh aufstehen, um bei jedem Wetter auf den See zu fahren. Man merkt es auch an dem Aufwand, den die von Christoph von Preysing geführte Fischerei für die nachhaltige Entwicklung der Fischbestände im Tegernsee tut. Zur Laichzeit im Herbst werden die Weibchen herausgefischt und nach dem „Abmelken" des Rogens wieder zurückgesetzt. Der Nachwuchs wächst dann unter den geschützten Bedingungen des Zuchthauses auf, bevor er im Folgejahr in den Tegernsee zurückkehrt. Nachhaltig erwirtschaftete Top-Qualität aus der Region also: Die Fischerei Tegernsee ist für uns wirklich ein absoluter Traumpartner!

NEWS

Neueröffnung in München

NEUER „TÜV" FÄLLIG? OH JA, IM DEZEMBER 2018!

Wir berichteten schon von unserem Vertragsabschluss mit dem **TÜV SÜD** – jetzt neigen sich die Arbeiten am Projekt **„Newton. Perspektive Westend"** dem Ende zu, wo neben verschiedenen Unternehmen auch die TÜV-Verwaltung einziehen wird. Die Gewerbeimmobilie in der Münchner Ridlerstraße überzeugt auf 38.000 m² Geschossfläche mit flexibler Raumnutzung, einem nachhaltigen Energiekonzept – und einem tollen Mitarbeiterrestaurant. Dazu gibt es eine stylische Barista Bar, dort werden wir mit Kaffee und Lebensmitteln aus biologischem Anbau größtenteils ökologisch wirtschaften. Auf die Eröffnungsfeier sind wir schon sehr gespannt!



DIE BARISTA BAR im Neubau-Projekt „Newton. Perspektive Westend"

© Kitzig Design Studios

DAS NEUE FRÜHAUF GENUSS BUSINESS RESTAURANT an der Münchner Ridlerstraße

FRÜHAUF
GENUSS

EVENT CATERING · BUSINESS RESTAURANTS

IMPRESSUM

Frühauf Genuss!
Das Magazin
2018_No. 2 Herbst/Winter

HERAUSGEBER
Frühauf Genuss e.K.
Ulrich-Stöckl-Straße 5a
83700 Rottach-Egern
0 80 22 / 50 80 110
info@fruehaufgenuss.de

INHABER
Martin Frühauf

REDAKTIONSLEITUNG
Tanja Frühauf (verantwortlich)

GESTALTUNG & REDAKTION
Birgit Hecker

TEXT & LEKTORAT
Sebastian Remberger

FOTOGRAFIE
Aleksy Aleksjew
Alexey Testov
Chris Keberle

DRUCK
diedruckerei.de

ERSCHEINUNGSWEISE
Halbjährlich

AUFLAGE
3.000 Stück

Alles rund ums Feiern und Genießen unter
WWW.FRUEHAUFGENUSS.DE
Mehr über uns und unsere Arbeit auf
WWW.FACEBOOK.COM/
FRUEHAUFGENUSS