

„The Butcher’s Kitchen“ und „Achterath’s Kochwerkstatt“ offiziell eingeweiht

Dreamteam rockt den Duisburger Großmarkt

(hob) Bei „Achterath’s Fischsuppe“ und „Blutwursttempura mit Ochsensackragout und Endivienschlot durcheinander“ wurde die Erweiterung der FSGG-Großküche auf dem Duisburger Großmarkt gefeiert. Gleichzeitig stellten Frank Schwarz und Roger Achterath den 150 Gästen „The Butcher’s Kitchen“ und „Achterath’s Kochwerkstatt“ vor. In diesem Jahr feiert das Familienunternehmen sein 30-jähriges Betriebsjubiläum.

In seiner Rede stellte Thomas Krützberg die Einzigartigkeit der Frank Schwarz Gastro Group in den Mittelpunkt. „Frank Schwarz hat mit seinem Unternehmen etwas ganz Besonderes auf dem Duisburger Großmarkt geschaffen“, so der Beigeordnete und Geschäftsführer der für den Großmarkt zuständigen Duisburg Kontor GmbH. „Als Duisburger Eigengewächs mit Meidericher Wurzeln hat Frank Schwarz deutliche gastronomische und ehrenamtliche Spuren in der Stadt hinterlassen. Die FSGG als Familienunternehmen ist ein echter Vorzeigebetrieb und ein Markenzeichen für unsere Stadt. Duisburg kann sich mit der FSGG schmücken. Frank Schwarz hat nicht gefordert, sondern geliefert. Er hat viel Geld in die Hand genommen, um das hier auf dem Großmarkt zu schaffen. Das nenne ich in Zeiten der positiven Aufbruchstimmung echtes Unternehmertum.“

Auch IHK-Vizepräsident Frank Wittig war voll des Lobes: „Für mich ist Frank Schwarz ein typischer Mittelständler, der mit seinem verantwortlichen unternehmerischen Handeln ein klares Bekenntnis zur Stadt abgibt. Die FSGG ist eng mit der Region verwurzelt. Und das spürt man. Genau das Richtige für unsere lebens- und erlebenswerte Stadt. Die

SCHWARZ AUF WEISS

Erweiterung der Großküche und die neue Kochschule sind eine gelungene Kombination aus traditionellem Handwerk und technischer Innovation. Jetzt hoffe ich natürlich, dass ganz viele Menschen den Weg zu dieser versteckten Schönheit auf dem Duisburger Großmarkt finden. Es lohnt sich auf jeden Fall.“

Von Anfang an hat Peter Joppa die Aktivitäten der FSGG auf dem Duisburger Großmarkt begleitet. Als ehemaliger Geschäftsführer der städtischen Gesellschaft Duisburg Kontor holte der 67-Jährige das Cateringunternehmen auf den Großmarkt, für den er 17 Jahre verantwortlich zeichnete. „Das war für Frank Schwarz ein großes wirtschaftliches Wagnis. Niemand wusste, ob dieses Experiment auch wirklich klappt. Heute wissen wir, dass sich die Mühen gelohnt haben. Das Unternehmen hat sich in den fast zehn Jahren auf dem Großmarkt toll entwickelt und eine echte Erfolgsgeschichte geschrieben. Und genau so soll es auch in den kommenden Jahren weitergehen.“

Damit dieses ehrgeizige Ziel auch wirklich erreicht werden kann, hat der FSGG-Geschäftsführer schon jetzt die Weichen gestellt. „Vor allem unsere Expansion in der Schul- und Kitaverpflegung machte diesen Umbau erforderlich. Mittlerweile werden bei uns täglich über tausend Mittagessen in diesem Bereich zubereitet und ausgeliefert. Ein weiterer Meilenstein in der mittlerweile 30-jährigen Geschichte unseres Familienunternehmens ist die Erweiterung der Kochschule. Ein wahrer Glücksgriff war die Verpflichtung von Roger Achterath als Küchendirektor. Im vergangenen Jahr konnten wir hier 200 Veranstaltungen für über 2.000 Gäste verbuchen. In den kommenden Monaten werden wir diese Zahlen sicherlich noch toppen.“

www.fsgg.de



BUZ: Das Dreamteam vom Duisburger Großmarkt: Roger Achterath (l.)
und Frank Schwarz

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 - Duisburg, 16. Januar 2019

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: redaktion@der-reporter.net