

SCHWARZ AUF W E I S S

BUZ: Alle packen mit an: David Georgi (l.) und Gina Schwarz bei der Essensausgabe.



Die Sportler mussten unter strengen hygienischen Auflagen essen.

© **Holger Bernert**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 7. September 2020

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

SCHWARZ AUF W E I S S

In der kleinen Zeltstadt am Rande des Regattahauses wurden jeweils 950 Mittag- und Abendessen für die akkreditierten Gäste an den fünf Veranstaltungstagen ausgegeben, von denen zwei Wettkampftage angesetzt wurden. In einem 200 Quadratmeter großen Zelt standen 200 Sitzplätze zur Verfügung. „An einem Tisch durften sechs Mitglieder einer Mannschaft Platz nehmen“, so Georgi weiter. „Nach jedem Wechsel mussten wir Tische und Sitzbänke desinfizieren.“ Gleich nebenan stand das 50 Quadratmeter große Küchenzelt, in dem die zuvor in der Großküche der FSGG auf dem Duisburger Großmarkt frisch zubereiteten Speisen schonend regeneriert wurden.

Auf dem Speiseplan standen in der Mittagzeit zwei Hauptgerichte sowie eine vegetarische Variante zur Auswahl. „Für Spitzensportler ist eine ebenso ballaststoffarme wie kohlenhydratreiche Ernährung wichtig“, weiß Gina Schwarz, die während der Europameisterschaft für die Essensausgabe verantwortlich war. „Neben Pasta, Kartoffeln und Reis gab es jede Menge Salate, Gemüse und Obst. Aufgrund der verschärften Hygienebedingungen gab es eine eingeschränkte Selbstbedienung. Darüber hinaus mussten wir alle Salate, Dressings und Desserts verpackt anbieten.“

David Georgi und Gina Schwarz ziehen eine durchweg positive Bilanz. „Ein besonderes Lob geht an unsere Kolleginnen und Kollegen, die sich streng an die Hygienerichtlinien gehalten haben“, meint der Projektleiter. „Aber auch die Disziplin unserer Gäste trug dazu bei, dass eine Großveranstaltung auch unter erschwerten Bedingungen in Corona-Zeiten durchaus zu meistern ist. Die FSGG hat dies einmal mehr unter Beweis gestellt.“ Und Gina Schwarz fügt abschließend hinzu: „Allerdings klappt es mit der Umsetzung nur, wenn Profis unter Einhaltung eines tragfähigen und durchdachten Hygienekonzepts mit der Aufgabe betreut werden. Und natürlich darf die Qualität der Speisen nicht darunter leiden.“

www.fsgg.de



Erste Großveranstaltung während der Corona-Pandemie in Duisburg war voller Erfolg

Kulinarischer Rundum-Service während der Ruder-EM

Nach einem halben Jahr Stillstand war die Rudereuropameisterschaft der U23-Athleten auf der Regattabahn in der Wedau die erste Großveranstaltung in Duisburg. Damit kehrte die Nachwuchselite des internationalen Rudersports auf ihre Lieblingsstrecke zurück. Für die Verpflegung war auch in diesem Jahr wieder die Frank Schwarz Gastro Group verantwortlich – diesmal jedoch unter noch strengeren hygienischen Auflagen.

Bereits in der Vergangenheit war das Cateringunternehmen vom Duisburger Großmarkt an der Wedau tätig. Doch in diesem Jahr war alles anders. Zum ersten Mal in der Geschichte der Meisterschaften durften keine Zuschauer auf den Tribünen sitzen. Und so war die FSGG ausschließlich für die gesunde Ernährung der rund 1.300 teilnehmenden Sportler, Betreuer und Funktionäre aus 32 Nationen verantwortlich. Das vom Veranstalter und der FSGG erarbeitete Hygienekonzept wurde im Vorfeld der Veranstaltung von den zuständigen Duisburger Behörden überprüft und anschließend genehmigt.

„Obwohl wir mit unserem Cateringunternehmen nach den strengen EU-Hygienevorschriften zertifiziert sind, war diese Veranstaltung eine große Herausforderung für uns alle“, resümiert FSGG-Projektleiter David Georgi. Das bewährte FSGG-Team, das in der Küche und an der Essensausgabe eingesetzt war, meisterte auch diese sehr anspruchsvolle Aufgabe vorzüglich. „Der Veranstalter war auch unter den verschärften Hygienemaßnahmen mit unserer geleisteten Arbeit sehr zufrieden.“

HÖCHSTMASS AN QUALITÄT UND HYGIENE