

Mit der neuen Marke „S-Chefs Culinary System“ setzt die FSGG kulinarische Meilensteine

Revolution auf dem Duisburger Großmarkt

„S-Chefs Culinary System“ meets „Packaging by MChef“. Mit einer europaweiten Novität möchte die Frank Schwarz Gastro Group den kulinarischen Markt im modernen Cateringbereich aufmischen. Geschäftsführer Frank Schwarz und Küchenmeister Angelo Vocale sprechen in diesem Zusammenhang von einer effizienten Revolution für Gastronomie, Catering, den Lebensmitteleinzelhandel sowie für Hotellerie und Sports-Hospitality. Die Zukunft beginnt jetzt.

Das Familienunternehmen geht mit einer gehörigen Portion Mut, Weitblick und Entscheidungswillen sowie jeder Menge Tatkraft in die Zukunft. „Unser erklärtes Ziel ist es, mit Ideen und Innovationen dem veränderten Marktgeschehen Paroli zu bieten“, sagt ein entschlossener FSGG-Geschäftsführer. Und wer Frank Schwarz kennt, der weiß: Was dieser Mann anpackt, trägt auch wirtschaftlich Früchte. „Mit unserem neuen Angebot erreichen wir eine völlig neue Entwicklungsstufe, von der die gesamte Branche partizipieren wird. Da bin ich mir ganz sicher.“

In den letzten Wochen und Monaten hat das FSGG-Team fieberhaft am „S-Chefs Culinary System“ gearbeitet. Doch was steckt hinter dieser neuen Marke der FSGG auf dem Duisburger Großmarkt? Die mit viel Liebe und dem gewissen Extra in der EU-zertifizierten Event-Küche der Frank Schwarz Gastro Group produzierten Speisen werden auf neuartigen Mehrwegplatten angerichtet und platziert. Das europaweit einzigartige System „Packaging by MChef“ verpackt die Gerichte unter Schutzatmosphäre rutsch- und versandsicher. Ausgesuchte Paketdienstleister, der Großhandel und der FSGG eigene Fuhrpark sorgen für die verlässliche Logistik.

SCHWARZ AUF W E I S S

In Sachen Technik und Effizienz stellt das System mit einer Gesamtinvestition von 750.000 Euro als Kick für die gesamte Branche eine Revolution dar: Durch ein Halbvakuum wird die Folie auf jeder einzelnen Platte angebracht und die Atmosphäre in diesem Bereich modifiziert. „So werden die einzelnen Komponenten auf der Platte fixiert und für einen problemlosen Transport vorbereitet“, erklärt Frank Schwarz. „Darüber hinaus ist unter dieser Schutzatmosphäre die Verlängerung der Haltbarkeit gewährleistet. Und wir garantieren eine einwandfreie keim- und virenfreie Verpackungsform. Denn während der Verpackungsphase gibt es keinen direkten Kontakt mit den Lebensmitteln.“

Angelo Vocale brennt förmlich für die Sache. „Ich war sofort Feuer und Flamme für diese Idee“, sagt der 31-jährige, der nach seiner Kochausbildung bei der FSGG jede Menge Erfahrung in der Sternegastronomie gesammelt hat. „Jetzt bin ich dabei, wie eine ganz neue, in Deutschland und Europa einzigartige Marke entsteht. Das ist eine völlig neue Dimension.“ Der Koch und Küchenmeister ist seit Anfang des Jahres als Executive Head für S-Chefs verantwortlich. Ihm obliegt die Produkt- und Konzeptentwicklung. „Dabei kann ich mich hundertprozentig auf mein hochprofessionell arbeitendes ‚S-Chefs‘-Team verlassen. Das ist die kulinarische Task Force der Extraklasse. Und es erfüllt mich mit Stolz, ein Teil davon zu sein.“

Das ganzheitliche Konzept hinter der Marke „S-Chefs Culinary System“ ist denkbar einfach: Zum einen werden die personalintensiven Arbeitsabläufe beim Kunden vor Ort extrem vereinfacht. „Die Küche funktioniert auch unabhängig von der Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter“, versichert Frank Schwarz als Cateringunternehmer mit über 30-jähriger Markterfahrung. „Mit unserer Marke wird der Einsatz von Personal, Lebensmitteln, technischem Equipment und Energie endlich zu einer planbaren und verlässlichen Konstante im hartumkämpften Markt. Nach vorsichtigen Schätzungen bietet ‚S-Chefs‘ im Vergleich zu veralteten Küchenkonzepten in den Bereichen Personaleinsatz und Energie ein Einsparpotenzial von bis zu 50 Prozent. Und das alles bei absoluter Top-Qualität“.

Das Duisburger Cateringunternehmen hat sich bereits im vergangenen Jahr entschieden, die exklusiven Lizenzrechte dieser richtungsweisenden Verpackungslösung des von „MChef“ unterstützten „Chefs-Culinary Buffetsystem“ zu erwerben. „Wir sind demnach das einzige Unternehmen in Deutschland und Europa, das die Methode für ½ und 1/1 Mehrweg-Melamin und rPET-Einwegplatten sowie ½ und 1/1 Gastronorm-Einsätze verwenden darf“, freut sich Frank Schwarz.

SCHWARZ AUF W E I S S

Der FSGG-Geschäftsführer lädt alle Kollegen und Marktbegleiter aus der Branche ein, von diesem zukunftssträchtigen Erfolgsmodell zu partizipieren und so marktentscheidende Vorteile zu erhalten. „Die Dynamik in unserer Branche hat enorm zugenommen, sodass sich die Betriebe durch Veränderungen der Betriebsstrukturen an diese Entwicklungen anpassen müssen. Und in den allermeisten Fällen muss über eine Verkleinerung und Optimierung der eigenen Küchenbereiche nachgedacht werden. Auch beim steigenden Bedarf an hygienisch einwandfreien Ergebnissen in der Produktion von Lebensmitteln bieten wir mit unserem System die immer richtige Lösung. Wer jetzt mit uns diesen Weg geht, setzt auf die Zukunft in der Food- und Cateringbranche.“

Der Online-Vertrieb erfolgt ausschließlich über Aveato. Das Berliner Unternehmen von Kaspar Althaus und Alexander Schad hat sich mit seiner über 20-jährigen Expertise einen hervorragenden Namen im nationalen Business-Cateringgeschäft gemacht, wurde bereits als „Caterer des Jahres“ ausgezeichnet und arbeitet seit zwei Jahren eng mit der FSGG zusammen. In den kommenden Wochen wird hier das kulinarische Angebot ständig ausgeweitet. Die Möglichkeiten sind schier grenzenlos.

www.s-chefs.de



BUZ: Küchenmeister Angelo Vocale ist der kreative Kopf der S-Chefs.

© **Holger Bernert**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 1. Februar 2021

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

PRESSEKONTAKT

Seite 3 von 3

derreporter • redaktionsbüro holger und mariel bernert
Am Rabenhufen 22 • 46487 Wesel
Telefon 0281 44274252 • Fax 0281 44274253 • Handtelefon 0171 3188715
www.der-reporter.net • redaktion@der-reporter.net

c/o: FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH
Auf der Höhe 10 · 47059 Duisburg
Telefon 0203/450390 · Fax 0203/4503915
info@fsgg.de · www.fsgg.de