

Gelungene Präsentation der neuen FSGG-Marke „S*CHEFs Culinary System“

Messeexpertinnen informierten sich vor Ort

Mit einem gelungenen Probelauf präsentierte die Frank Schwarz Gastro Group den Expertinnen der melles & stein Messe-Service AG aus Erkrath, die bundesweit zu den Top 3 der deutschen Messeservice-Agenturen zählt, das revolutionäre “S*CHEFs Culinary System” im Zusammenwirken mit „Packaging by MChef“. Nach der fast dreistündigen Informationsveranstaltung auf dem Duisburger Großmarkt waren sich die Damen einig: Das Messecatering wird durch diese europaweit einzigartige Innovation revolutioniert.

Wer sich heute nicht verändert, ist morgen schon von gestern. Getreu diesem Motto hat sich die FSGG in den letzten Monaten zu einem Trendsetter in der gesamten Cateringbranche gesetzt. „Wir haben mit unserer neuen Marke nicht weniger als eine Revolution im Portfolio, die für uns völlig neue Maßstäbe setzt“, sagte Küchenmeister Angelo Vocale als Executive Head of S*CHEFs während einer Präsentation auf dem Duisburger Großmarkt. Im Mittelpunkt stand dabei das 750.000 Euro teure System „Packaging by MChef“. Nicht nur für Angelo Vocale ein technisches Wunderwerk. „Die bei uns auf allerhöchstem kulinarischen Niveau produzierten Speisen werden auf neuartigen Mehr- oder Einwegplatten angerichtet und platziert. Unter Schutzatmosphäre werden die Gerichte rutsch- und versandsicher mit einer hauchdünnen, biologisch abbaubaren Folie überzogen. Mit dieser enganliegenden zweiten Haut bleiben Farbe, Haptik und Struktur über einen längeren Zeitraum erhalten. Wir garantieren mindestens sieben Tage Haltbarkeit und Lagerfähigkeit“. Garantierte Frische wie am ersten Tag.

SCHWARZ AUF WEISS

Davon konnten sich jetzt die beiden Vorstände der melles & stein Messe-Service AG, Silke Melles und Nicole Stein, sowie ihre für Qualitätssicherung zuständige Key Account Managerin Anja Rohdenburg persönlich überzeugen. „Ich habe in all den Jahren schon viel gesehen im Cateringbereich. Doch das haut mich um!“, begeistert sich Silke Melles. Und Nicole Stein fügt hinzu: „Das revolutionäre Konzept löst die vier größten Probleme, vor denen das Messecatering der Zukunft steht, auf einen Streich: Es ist hygienisch, flexibel, nachhaltig und schont das Messebudget. Und das bei einer unglaublich hohen Qualität.“

Auch Frank Schwarz ist sich sicher: „Wir sind zutiefst davon überzeugt, dass unsere Cateringidee genau das Richtige für Melles & Stein, und damit für das Catering auf deutschen Messen ist.“ Besonders stolz ist der Geschäftsführer, dass die FSGG als reines Familienunternehmen mit seiner über 30-jährigen Erfahrung im Cateringbereich diese innovative Transformation und Investition realisieren konnte. „Wir führen das Cateringgeschäft in eine völlig neue Dimension.“

www.s-chefs.de



BUZ: Frank Schwarz mit Silke Melles, Nicole Stein und Anja Rohdenburg (v.l.).

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 20. April 2021

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