



funsolutions

Frank Schwarz,
Geschäftsführer der FSGG.

CATERING ALS PROBLEMLÖSER

Genuss in praktischen Formaten

„Werde nie zu groß für kleine Kunden“, ist eine der Devisen von Frank Schwarz, Geschäftsführer der FSGG (Frank Schwarz Gastro Group GmbH), Duisburg. Auch deshalb gibt's bei der FSGG zur Winter- und Weihnachtszeit aufwändige Genussboxen für zwei Personen.

Frank Schwarz, Geschäftsführer der FSGG, sagt: „Das Winter- und Weihnachtsgeschäft mit unseren Genussboxen bieten wir schon seit vielen Jahren an, für Selbstabholer hier bei uns am Großmarkt, wir liefern außerdem in der Region aus und versenden in Thermoboxen. Für dieses Jahr sind bereits 1000 Gänse vorbestellt.“

Das Angebot liest sich z.B. so „Junger Rapunzelsalat mit gebratenen Champignons, Orangenfilets und Granatapfel-dressing; halbe Gans mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Bratapfel gefüllt mit Rosinen, Marzipan, Mandeln, Kartoffelklöße; Dessert: Schokoladen-Dampfbiskuit mit Bergamotte-Creme; sous-vide gegarte Speisen im Vakuumbbeutel in der FSGG-GenussBox“. Auch Bauernente mit Pfifferlingsschmorwirsing, Filettopf und Wildgulasch gibt's bei FSGG. Die Hand-

schrift von Küchendirektor und Sternekoch Roger Achterath ist nahezu lesbar – feine Akzente in traditionellen Gerichten.

Frank Schwarz sagt: „Unsere DNA ist eine bodenständige, ehrliche Küche. Hausgemacht, mit wenig Convenience, die Soßen ziehen wir beispielsweise selbst. Auch vegetarisch gab es bei uns schon immer, etwa 30 % der Angebote.“

Von den Besten lernen

Durch den Kauf von Kofler & Kompanie Anfang 2020, die seit-her auch im Duisburger Großmarkt produzieren, hätten sie eine hohe Lernkurve gehabt. „Das sind besondere Produkte, was Darbietung und Präsentation betrifft. Und suchen ihres-gleichen“, lobt Frank Schwarz. Seine Kofler-Mitgesellschafter und Führungsteam besteht aus Branislav Cucic und Konstan-

tina Dagianta, mit denen er gemeinsam die Geschäftsführung innehat. „In meiner Firmengruppe ist das so etwas wie „Louis Vuitton“ der Branche, meint er – und etwas Stolz klingt in seiner Stimme, als er verrät: „da wird sich in den nächsten Jahren viel bewegen.“

Die Zukunft gestalten

Auch in seiner Produktionsküche im Duisburger Großmarkt ist Bewegung. Und zwar bereits jetzt. Gerade erweiterte er dort die Fläche um 400 qm, „Fürs Platten legen, tiefkühlen u. s. w.“, Frank Schwarz sagt, „ich bin davon überzeugt, dass der Markt sich sehr verändern wird. Und wir möchten dabei sein. Wir müssen transformieren und umbauen.“

Was er damit meint, steht bereits in seiner Küche: eine Verpackungslinie und das S-Chefs Culinary System. Dafür hat er fast 1,5 Mio. Euro in Umbau, Maschinenteknik, Logistik und Mehrwegsysteme investiert. Er sagt lachend und in einer untertreibenden Art, die auf Widerspruch hofft: „Für so einen kleinen Provinzcatere waren wir da recht mutig, aber dies ist ein wirklich großartiges System, das viele Probleme der Branche löst.“

S-Chefs Culinary System sind servierfertige Bufett- und Menülösungen, konzipiert für Gastgeber, Großhandel und Weiterverkäufer. Das Patent hinter dem System liefert MChef. Als deren Lizenznehmer verwendet Frank Schwarz das „Packaging by MChef“-Logo.

Die in seiner Küche produzierten Platten und Speisen werden auf Mehrweg- oder GN-Behältern angerichtet (kalte Speisen, Ready-to-eat auf Mehrweg-Melaminplatten; warme Speisen in ½ 65 mm GN-Einsätzen von Rieber) und unter Schutzatmo-

sphäre verpackt – mit einer speziellen mikroplastikfreien und palmölfreien Folie abgedeckt, die für Frische sorgt. Unter diesen hygienischen Bedingungen kann ein MHD von 7 Tagen erreicht werden. „Wir bieten mit diesen Produkten eine hohe Flexibilität, die unabhängig vom Personalmangel funktioniert. Der Einsatz von Lebensmitteln, Geräten und Energie wird damit zu einer planbaren Konstante“, sagt Frank Schwarz, „wir können auch für Branchen-Kolleginnen und Kollegen produzieren, nach deren Wunsch-Rezepturen. So lassen sich Events mit vielen Gästen, unterschiedlichen Zeiten und ohne Fachkräfte – nur mit helfenden Händen für ein letztes Finish – erfolgreich managen.“

S-Chefs-Produkte können überall dort eingesetzt werden, wo Verpflegung mit Versorgungscharakter gefragt sei, „wir liefern das ‚Grundrauschen‘, zwei oder drei Eventstationen können dann ja dazukommen und die Handschrift der Kundenküche bleibt ohnehin erhalten“, erklärt er.

Gewachsen und gewappnet

Frank Schwarz ist Fleischermeister und als er 1989 mit einem Partyservice begann, war das „der ganz klassische Weg: jedes Wochenende, mal 20, mal 80, mal 100 Personen“, erinnert er sich. Bei der FSGG gibt's noch oben keine Personengrenze. Das Unternehmen catert auf Messen, Events und Schiffen, verpflegt Kindergartenkinder und SchülerInnen, liefert Genuss nach Hause und bietet Seminare und Tagungen. 85 Mitarbeitende sorgen dafür. „Breit aufgestellt zu sein, ist wichtig – und gerade in Umbruchzeiten wie diesen“, ist sich Frank Schwarz sicher.

Heike Sievers



Sternekoch Roger Achterath, Küchendirektor bei FSGG.



S-Chefs Culinary System: feine Küche als Problemlöser.