

Anfang November werden Umbau und Erweiterung mit großer Küchenparty gefeiert

„Die Metzger von heute sind die Rockstars von morgen“

Die Frank Schwarz Gastro Group (FSGG) ist auch 2018 auf Expansionskurs. Ab dem neuen Schuljahr werden auf dem Duisburger Großmarkt täglich über tausend Gerichte für die gesunde Schul- und Kitaverpflegung produziert. Aus diesem Grund muss die Produktionsküche erweitert werden. Gleichzeitig entstehen im Rahmen der Umbaumaßnahme „The Butcher’s Kitchen“, in der ab Spätherbst neue kulinarische Kurse rund um das spannende Thema Fleisch und Wurst angeboten werden, sowie ein neues KochStudio mit insgesamt drei Kochinseln. Anfang November soll der Umbau pünktlich mit Beginn des Weihnachtsgeschäftes mit einer großen Küchenparty offiziell eröffnet werden.

Die Expansion wurde fällig, nachdem das Geschäft der Schul- und Kitaverpflegung in den letzten Wochen und Monaten boomte. „Zum neuen Schuljahr werden wir zahlreiche Schulen und Kindertagesstätten in der Region mit leckerem und vor allem gesunden Mittagessen versorgen“, sagt FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz bei der Vorstellung der Baupläne. „Wir liefern dann über tausend hochwertige Essen nach hohem biologischen Standard an die Einrichtungen aus. Um den immer anspruchsvolleren Anforderungen an Qualität, Hygiene und Logistik weiterhin entsprechen zu können, haben wir uns zum Ausbau unserer modernen Produktionsküche entschlossen. Die Erweiterung umfasst 45 Quadratmeter. Dafür muss die bisherige Küche der Kochschule weichen. Ab Spätherbst arbeitet das Küchenteam dann auf knapp 800 Quadratmeter Gesamtfläche.“

Doch damit nicht genug. Im Zuge der Umbauarbeiten wird im jetzigen „Genusslädchen“ eine Metzgerei im trendigen Retrostil eingerichtet. Unter der Bezeichnung „The Butcher’s Kitchen“ entsteht ein Dorado für Freunde der Fleisch- und Wurstkultur. „Die Metzger von heute sind die Rockstars von morgen“, so Fleischermeister Frank Schwarz weiter und beschreibt sein „Wurst Case Szenario“ so: „Jeder kann Wurst

SCHWARZ AUF WEISS

machen oder kochen. Das ist keine große Sache. Wer allerdings richtig gut werden möchte, sollte einen unserer zahlreichen Kurse buchen. Dabei können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den Meistern aus Küche, Metzgerei oder Backstube bei der Arbeit unter die Schulter schauen. Natürlich gibt es dabei auch Tipps und Kniffe rund um die Zubereitung leckerer Speisen.“

Im vorderen Veranstaltungsraum entsteht das neue KüchenStudio. „Dann können unsere Gäste unter fachlicher Anleitung an insgesamt drei Kochinseln schnibbeln, brutzeln und genießen.“, so der 53-Jährige weiter. „Darüber hinaus entstehen im gesamten Kochschulbereich 53 Sitzplätze. Das Gesamtkonzept sieht neben Koch-, Wurst- und Backkursen auch Firmenveranstaltungen vor, die teilweise parallel laufen können.“

Rund 180.000 Euro lässt sich die FSGG den betrieblichen Ausbau kosten. „Das ist gut investiertes Geld“, so der Chef weiter. „Nach dem Umbau, der Anfang November mit einer großen Küchenparty gefeiert werden soll, ist hier auf dem Großmarkt die größte und modernste Kochschule am Niederrhein und im Ruhrgebiet entstanden.“ Frank Schwarz ist sich sicher, dass die neue Kochschule die Fortsetzung einer langen Erfolgsgeschichte des Cateringunternehmens ist. Schließlich endet jede gute Party in der Küche.

www.fsgg.de



BUZ: Frank Schwarz präsentiert die Pläne zum Umbau und der Erweiterung von Kochschule und Produktionsküche.

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 24. Februar 2019

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

PRESSEKONTAKT

Seite 2 von 2

der reporter • redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a • 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 • Fax 02841 8874452 • Mobil 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