Vorsprung durch Wissen

Seit 19 Jahren in Bayern!

Gastronomie Report

Heft 9/2012 – November – € 6,00

B 8005 Postvertriebsstück Gebühr bezahlt

Kaffeemaschinen: Innovation & Ambiente

ab Seite 33

BayernOX: City-Wirte als Genossen

Seite 3

Küche der Zukunft Teil 2 Unterwegs vor Ort

ab Seite 39

● Die Franchise-Marke **Joey's Pizza** hat ihren 200. Betrieb eröffnet – in Schenefeld bei Hamburg. **Karsten Freigang**, der Geschäftsführer der Joey's Pizza Service GmbH, ließ es sich nicht nehmen, die Franchise-Partnerin **Michaela Pourgiazos** (siehe Foto) an diesem wichtigen Tag vor Ort zu begleiten. „Wir sind stolz, dass wir Marktführer bei Pizza Lieferdiensten in Deutschland sind", so Freigang. „Dabei setzt unser System vor allem auf die stetige Optimierung der Produktqualität und

Foto: Joey's Pizza

der Prozesse. Der 200. Betrieb wird von einer erfahrenen Franchise-Partnerin geleitet. Michaela Pourgiazos hat vor 20 Jahren als Telefonistin bei Joey's angefangen und 1998 ihren ersten Betrieb übernommen. Bei Joey's Pizza werden weitere Franchise-Partner im gesamten Bundesgebiet gesucht. Vor allem in NRW und in Städten wie Augsburg und München sieht die Franchise-Zentrale noch ein starkes Potenzial. Weitere Infos: www.joeys.de

.....

● Raffinierte Süßspeisen, ausgefallene Desserts im Glas, süße Canapés, Hochzeitstorten und Pralinés: Darauf fliegen Naschkatzen! Wer sich in der hohen Kunst der feinen Confiserie und Patisserie weiterbilden möchte, kann jetzt Profi-Kurse in **Wöllsteins Dessert-haus** in München besuchen. Mit dieser Geschäftsidee hat sich die international renommierte Patissière **Beate Wöllstein** (zuletzt Executive Pastry Chef beim Traditionshaus **Feinkost Käfer**) selbständig gemacht. Zum einen fertigt Beate Wöllstein auf Bestellung exklusive und individuelle Desserts und Torten auf Spitzenniveau an, zum anderen bietet sie ein umfangreiches Kursangebot, das sich sowohl an Hobby- als auch an Profi-Patissiers (Coaching in Herstellung, Organisation, Planung, Qualitätskontrolle etc.) richtet. Weitere Infos: www.woellsteins-desserthaus.de

Fotos: Wöllsteins

.....

● Kulinarischer Großauftrag in Berlin: Die Münchner Fa. **Schottenhamel® Catering** hat die Promis und Stars bei der diesjährigen „Männer des Jahres"-Verleihung der Zeitschrift „GQ" in Berlin kulinarisch verwöhnt. Mehr als zwei Wochen liefen die Vorbereitungen für die insgesamt 15 Gänge: 1500 Fines de Claire Austern, 800 Wachteln und 28 Rehrücken wurden in Berlin zubereitet. Auf ein abwechslungsreiches Fingerfood Menü folgten aufregende Kreationen wie „in Panko gehüllte Auster an Goldstaub", „Charolais-Rinderfilet in asiatischer Sauce (Bulgogi)" und

Foto: Schottenhamel

„konfierter Wildsaibling". Während es dem Münchner Caterer wichtig war, das Wild aus dem Berliner Umland zu beziehen, brachte er den Wildsaibling aus seiner bayerischen Heimat mit in die Hauptstadt. Für das Münchner Unternehmen war diese Veranstaltung der erste Auftritt auf der Hauptstadt-Bühne. „Dies war ein weiterer Schritt, Schottenhamel Catering als ‚High-End-Caterer' auf höchstem Niveau zu etablieren", so Michael P Schottenhamel. „Wir lieben es, uns an höchsten Ansprüchen unserer Kunden zu messen."

.....

● Umfassender und übersichtlicher als je zuvor ist der „Große Restaurant & Hotel Guide 2013" – umgangssprachlich auch **Bertelsmann Guide** genannt – in seiner 16. Ausgabe seit Ende Oktober wieder als kompaktes Nachschlagewerk für Restaurants und Hotels im Buchhandel erhältlich. Als neuer Service für unterwegs ist der Gastroführer ab sofort auch als App für Apple- und Android-Smartphones verfügbar. Somit ist der „Große Guide" also nicht nur als Print- und Online-Medium nutzbar, sondern auch digital auf dem Smartphone. Präsentiert werden mehr als 4.200 Restaurants und Hotels mit ein bis fünf Hauben bzw. zwei bis fünf Sterne+ aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, dem Elsass und Südtirol.