

Wirtschafts magazin

4 | 2015

www.giessen-friedberg.ihk.de

Mitmachen.
Mitbewegen.
Mitgewinnen.



www.giessen-friedberg.ihk.de



Industrie- und Handelskammer
Gießen-Friedberg

Die Unternehmer-Mitmachorganisation



Mahlzeit!

Genuss in der Mittagspause
für eine gesunde Belegschaft

Gunstlage der Wetterau

Region kann durch die nahe
Metropole profitieren. Seite 18

IHK-Vollversammlung

Der Kampf für eine gerechte
Erbchaftsteuer Seite 24

Sonderthema Innovationen

Erfolgschancen mit einer guten Idee
und Finanzierung Seite 38



Rainer Dietz, IHK-Vollversammlungsmitglied und Inhaber vom Posthotel und Restaurant Johannesburg in Lauterbach

Fit für den Arbeitsalltag

Die Ernährung von Unternehmern und Mitarbeitern ist in der heutigen Zeit wichtiger denn je. Oft braucht man gar nicht so viele Kalorien, eher mehr Vitamine und Ballaststoffe. Kennen Sie Ihren persönlichen Energiebedarf?

Denn bei geringer körperlicher Anstrengung und vermehrter Sinnesanforderungen sollte man leichtere Speisen zu sich nehmen.

Mir fällt immer öfter auf, dass Essen nebenbei läuft und sich wenig Zeit dafür genommen wird. Dabei isst man nicht nur unbewusst zu viel, sondern nimmt häufig zu viele gehärtete Fette zu sich. Die Omega-Fettsäuren kommen oft zu kurz, sind sie für uns doch lebensnotwendig. Dabei kann man sich durch die Verwendung von kalt gepresstem Distel-, Lein-, Traubenkern- oder auch Rapsöl und ein- bis zweimal die Woche Fisch wie Hering, Lachs, Makrele oder Forelle sehr gut versorgen und den Stoffwechsel unterstützen.

Eine auch das Auge ansprechende Zusammenstellung von kleinen Mengen an Geflügel, Wild oder auch Rind- und Kalbfleisch mit frischem bunten Salat oder knak-

kigem Gemüse und Reis, Kartoffeln oder Teigwaren kann den Energiebedarf gut decken. Und nur so viel, wie man auch tatsächlich braucht: Der Organismus wird hierdurch weniger belastet, man fühlt sich nach dem Essen nicht träge und kann die weiteren beruflichen Anforderungen fit und ausgewogen angehen.

Da der Geschmack schon in den ersten Lebensjahren geprägt wird, sollte hier schon darauf verstärkt geachtet werden, wie eine Zusammenstellung von Mahlzeiten erfolgt. Kinder sollten deshalb die unterschiedlichen Geschmackseigenschaften von frischen Lebensmitteln für die Ernährung kennenlernen, um als Erwachsener eine ausgewogene und genussreiche Speisenzusammenstellung treffen zu können.

Bleiben Sie ausgewogen und genussvoll.

Herzlichst

Rainer Dietz



Foto: Ulf Geis

WIRTSCHAFT UND POLITIK

„IHK-Verbund Mittelhessen“ - Hessens Ministerpräsident Volker Bouffier referiert im März 2015 in einer Plenarsitzung zum Thema „Mittelhessen im Zeichen der demografischen Herausforderung – Selbsthilfe und Flankierung durch die Landespolitik“. Seite 12



Foto: K. Schmitt

SERVICE

„IHK-Vollversammlung“ - In der März-Sitzung nimmt IHK-Präsident Rainer Schwarz (Mitte) formell die beiden gewählten Kandidaten Andreas Schmitt (links, BLFP Frielinghaus Architekten Planungs GmbH, Friedberg) und Hans-Theodor Wegener (R. & M. Wegener, Lauterbach) in das regionale Wirtschaftsparlament auf. Seite 24



Foto: I. Jakob-Diedolph

NACHRICHTEN

„Betriebsjubiläum“ - Die Familienunternehmer Silke und Thomas Pfeiffer mit Sohn Mark und dessen Lebensgefährtin Katrin Klös (v. rechts) feiern mit ihrer Belegschaft in diesem Jahr den 85. Geburtstag der Rohrleitungsbau Fritz GmbH & Co. KG. Seite 49

Aufmacher

- 6 Mut zum Genuss
Interview mit Ernährungscoach Guido Ritter
- 8 Gesundes Essen in den Pausenzeiten
- 11 Regionale Gerichte aus dem Vogelsbergkreis

Wirtschaft und Politik

- 12 Tragfähige Kompromisse
„Wir-Gefühl“ in Mittelhessen schaffen
- 14 Fachkräfte finden
Arbeitskreis will Flüchtlingen helfen, Fuß zu fassen.
- 16 Tourismus in der Wetterau
Neu gegründete Gesellschaft hat viel vor.
- 18 Überschwapp-Effekte nutzen
Der Wetteraukreis kann von der Metropole Frankfurt profitieren.
- 21 Wirtschaftsunioren Gießen-Vogelsberg
Kleiderschränke für guten Zweck ausgeräumt

IHK Service

- 22 Beispielhaftes Gesamtengagement
Urkunde für Regionalgesellschaft Aldi Butzbach
- 24 Tagung der Vollversammlung
- 28 AHK Frankreich
Fünf Fragen an Hauptgeschäftsführer Jörn Bousselmi
- 30 Marketingtipps
Richtiges Marketing für mehr Gäste
- 32 Veranstaltungskalender
- 33 Lob für Zollämter
Ergebnis der Umfrage ist positiv.
- 34 Veranstaltung im Kurzporträt
- 35 Veränderungen im Handelsregister

Personalien

- 36 Jubiläen
- 36 Neu im Vorstand
Stellvertretendes Mitglied im Vorstand der Sparkasse Oberhessen

Sonderthema Innovationen

- 38 **Fachkräftesicherung**
Innovationsbüro Fachkräfte für die Region
- 39 **IHK-Innovationsberatung Hessen**
Unterstützung für die Umsetzung innovativer Ideen
- 40 **Informationsveranstaltung der IHK und KfW**
Finanzielle Unterstützung für Unternehmen und Innovationen
- 42 **Patente**
Warum Patente, und wann patentieren lassen?

Nachrichten aus der Region

- 44 **Facebook heute**
Werbung als Grund zum Aufhören
- 50 **HassiaGruppe in Bad Vilbel**
Bilanz 2014 weist Absatzplus aus.
- 53 **Gefragter Mittelstandspartner**
Deutsche Bank Gießen präsentiert das Vorjahresergebnis.

Lebensart

- 58 **Allendorf (Lumda)**
Standortporträt aus dem Landkreis Gießen
- 61 **„Land und Genuss“**
Landrat und Gastronom brutzeln gemeinsam auf der Bühne.

Impressum

- 66 **Autoren dieser Ausgabe**
- 66 **Vorschau**

Wir bitten um freundliche Beachtung...

der Beilage „Engelbert & Strauss“, „Wortmann AG“ und in einem Teil der Auflage „Trabert – Besser Hören“.



16.750,- €

Abb. zeigt Sonderausstattungen

DER NEUE VIVARO

DAS BÜRO ZUM MITNEHMEN.

WIR LEBEN AUTOS.

Der neue Opel Vivaro sieht nicht nur robust aus, er ist es auch – stark und geräumig, um alles, was die Arbeitswelt ihm abverlangt, souverän zu meistern. Dabei ist er ebenso verlässlich wie flexibel und kosteneffizient. Seine neuen Turbodiesel-motoren sorgen für kraftvolle Leistungsentfaltung, sparsamen Verbrauch und niedrige CO₂-Emissionen. Und: Sein neues Design lässt Ihre Firma jederzeit im besten Licht erscheinen.

- Transport von drei Euro-Paletten in der Kurzversion
- FlexCargo®-Durchladevorrichtung für bis zu 4,15 m Ladelänge¹
- neuer Innenraum für maximale Ergonomie
- mobiler Arbeitsplatz für mehr Flexibilität
- niedriger Verbrauch ab 5,9 l/100 km (kombiniert)²
- BiTurbo-Motor mit 103 kW (140 PS) und 340 Nm verfügbar

UNSER PREIS FÜR GEWERBEKUNDEN

für den Opel Vivaro
Kastenwagen L1H1 2,7t, 1.6
CDTi, 66 kW (90 PS)
Manuelles 6-Gang-
Getriebe, mit
Basisbereifung

16.750,- €

(inkl. MwSt. 19.932,50 €)

Angebot nur für Gewerbetreibende, zzgl.
MwSt. und 895,- € Überführungskosten.

Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts: 7,8; außerorts: 5,7; kombiniert: 6,5; CO₂-Emission, kombiniert: 170 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007).

¹ Optional.

² Kombiniertes Verbrauch gemäß VO (EG) Nr. 715/2007.



Auto Kuhl, Inh. Armin Kuhl e.K.
Thomas Hermann, Tel.: 06031/722088

Auch Unternehmer brauchen Mut zum Genuss

Hochschuldozent Guido Ritter über Genuss und Geschmack bei Kantinenessen

Guido Ritter ist Lebensmittelchemiker und promovierte an der Justus-Liebig-Universität in Gießen zum Dr. oec. troph. Seit nunmehr 15 Jahren lehrt er an der Fachhochschule Münster, seine Themenschwerpunkte sind Lebensmittelrecht, Lebensmittelsen-sorik, nachhaltige Produktentwicklung und die Entwicklung von Geschmack und Genuss. Ritter bildet auch zum Ernährungs-coach mit IHK-Abschluss (IHK Frankfurt am Main) aus.

Herr Ritter, betriebliches Gesundheitsmanagement wird von Unternehmen häufig so umgesetzt, dass sie ihren Mitarbeitern Kurse oder Zuschüsse beispielsweise zu Massagen, Fitness-Trainings oder auch zur Stress-Reduzierung anbieten. Derzeit rückt immer mehr eine ausgewogene und energieliefernde Ernährung in den Fokus. Sehen Sie auch hier die Unternehmer in der Verantwortung?

Es ist wichtig, dass Unternehmen mehr darauf schauen, ihre Mitarbeiter fit zu halten, aber auch ein attraktives Angebot zu machen, was die Ernährung betrifft. Der Unternehmer sollte dabei möglichst seine Mitarbeiter in einen Veränderungsprozess einbinden, beispielsweise zu Ernährungswünschen in der Kantine oder auch mal für die Stärkung in den Meeting-Pausen. Durch die Einbindung werden Wertschätzung und Personalbindung gelebt. Jedoch sollte man hier keine 1:1-Veränderung erzwingen oder schon gar nicht mit erhobenem Zeigefinger etwas verbieten. Das funktioniert nicht. Aus

unserer Erfahrung heraus ist die Nummer eins doch oftmals noch die Bratwurst.

Jeder kennt den Spruch von Paracelsus „Der Mensch ist, was er isst“. Von daher ist die Ernährung der Mitarbeiter auch ein sehr sensibles Thema. Die meisten wollen sich hier vielleicht auch nicht reinreden lassen?

Die Aufgabe der Unternehmer ist es hier, ein Stück weit etwas vorzuleben, um neue Wege in der Ernährung zu signalisieren und dem Ganzen auch eine Attraktivität zu geben. Es gibt beispielsweise auch für Kantinen und Cateringfirmen die Möglichkeit, sich nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifizieren zu lassen.

Wie sieht es denn mit den Pausen beim Meeting-Marathon aus? Haben Sie hierfür einen energieliefernden Tipp? Qualitätsstandards gibt es doch keine, oder?

Das stimmt. Sie legen gerade den Finger in eine Wunde. Für Pausen, wenn es sie denn überhaupt gibt, gibt es keine Standards. Oft werden ja nur die öden halben Brötchen angeboten. Die sind so unkreativ und wenig wertschätzend den Mitarbeitern gegenüber, die danach weiter Leistung bringen sollen. Die Wertschätzung ist dann schon eine ganz andere, wenn mal frisches Obst angeboten würde oder wenn Joghurt mit dabei ist oder überhaupt Abwechslung angeboten wird. Das nehmen die Arbeitnehmer auch bewusst war. Das sind zwar nur Kleinigkeiten, doch auch damit kann man schon viel erreichen.

Es gibt ja auch schon heute, was das Catering angeht, wunderbare Angebote aus der Region, die auch kreativ angerichtet sind. Gerade bei der Tagungs- oder Meeting-Verpflegung haben Unternehmen noch eine große Entwicklungsmöglichkeit, ihren Mitarbeitern etwas anzubieten, was andere Unternehmen nicht haben. Viele kennen den Kreislauf des Arbeitsalltags. Der Tag ist ausgebucht mit dem Tagesgeschäft, Telefonaten, Besprechungen, und häufig erscheint das Essen als nicht so wichtig. Man übergeht das Hungergefühl und arbeitet weiter. Die Folgen sind häufig Unterzuckerung, die Psyche verändert sich, der Stresslevel steigt, und die Konzentration lässt nach. Am Abend will man dann das fehlende Essen vom Tag nachholen. Dabei sind Übermaß oder Heißhunger sehr schlechte Ratgeber. Und der Genuss kommt hier meist immer zu kurz.

Auf der anderen Seite zeigen Studien, dass die Kommunikation am Tisch effektiver sein kann als ein Meeting, weil einfach Sachverhalte besprochen werden, die oft nochmal in einen anderen Kontext zusammengebracht werden.

Sie haben den Genuss erwähnt. Ist er denn so wichtig? Was verstehen Sie darunter?

Genuss ist beim Essen sehr wichtig. Für mich gehören Mut, Grenzerfahrung und Verantwortung dazu. So wie ein Unternehmer Mut und Verantwortung zeigen kann, indem er beispielsweise während des Meeting-Marathons regelmäßig Pausen einführt, in denen kreativ angerichtete und energieliefernde Snacks angeboten werden.



Guido Ritter ist auch Ernährungscoach.

Es gibt Studienergebnisse, die zeigen, dass das Risiko, adipös zu werden, schon verringert ist, wenn man Wert darauf legt, dass man zu Hause gemeinsam isst, dass der Tisch schön gedeckt ist und dass Kommunikation am Tisch läuft. Ein gesunder Ernährungsstil hängt sozusagen auch mit dem Genuss zusammen.

Prägen Geschmacks-Erfahrungen aus der Kindheit unsere Ernährung?

Zum Genuss gehört tatsächlich auch die Erfahrung. Es gibt beispielsweise 30.000 Apfelsorten weltweit, und gerade mal acht Sorten bestimmen das Angebot im konventionellen Markt. Wir haben eine relative Einengung auf wenige Arten und somit auch eine Einengung des Geschmacks. Dieser wird in den ersten acht Lebensjahren geprägt und dann später an die kommende Generation weitergegeben. Heutzutage wird oft mit Fertigprodukten gekocht. Und diese Fertigprodukte prägen auch wieder einen bestimmten Geschmack. Viele Kinder wissen ja gar nicht mehr, wie es ist, in eine rohe Kartoffel zu beißen und wie sie schmeckt. Und doch: Trotz der Prägung im Kindesalter kann man Genussfähigkeit auch später noch lernen. Zusammenfassend könnte man sagen, dass Genussmenschen bewusster im Leben stehen. Derzeit führen wir eine Studie durch mit der These, dass Genussmenschen mehr auf ihren Lebensstil achten, sie mehr ihren Körper wertschätzen. Dass sie den Moment einfach bewusster wahrnehmen, also im Hier und Jetzt leben. Und es zeigt sich überall: Es kommt nicht nur darauf an, was wir essen, sondern auch wie wir essen.

Das ist ein schönes Schlusswort. Herzlichen Dank für das erfrischende Interview.

Es wurde von Margarete Göhmann geführt. ■



Das heißt, Sie verbinden mit Genuss auch eine bestimmte Haltung im Leben?

Ja, das ist ein Stück weit auch Verantwortung, sich mit dem Thema, woher das Lebensmittel stammt, zu beschäftigen. Und das ist nicht nur der Unternehmer, der dies vorleben oder Angebote machen könnte, sondern auch der Mitarbeiter, der durch dieses „Guck mal“ einen Anstoß erhält und so die Verantwortlichkeit in sein Privatleben tragen könnte. Mir persönlich schmeckt beispielsweise die Schokolade nicht, wenn ich weiß, dass sie mit Kinderarbeit zu tun hat.

Dann der Genuss als ‚bewusstes Essen mit allen Sinnen‘. Dazu gehören das Wahrnehmen von Aussehen, Geruch und Geschmack. Diese Erfahrungen werden als positive Erfahrungen im Gehirn abgespeichert, und man isst, im Sinne von essen, dann einfach glücklicher. Aber Genuss hat auch etwas mit Grenzsetzung zu tun. Dass man nur so viel isst, wie man braucht, um zufrieden zu sein und nicht darüber hinaus. Also nicht: Das Essen war ausgesprochen gut, weil das Schnitzel über den Tellerrand hing – dies hat nichts mit Genuss zu tun.

Gesund essen

Erhöhte Arbeitsausfälle durch verantwortungsvolle Betriebsverpflegung mindern.

VON MARGARETE GÖHMANN

In Deutschland sind 66 Prozent der Männer und gut 50 Prozent der Frauen übergewichtig, jede/jeder Fünfte ist adipös. Dadurch steigt das Risiko für ernährungsbedingte Krankheiten. Im Rahmen der Nationalen Verzehrsstudie II des Max Rubner-Instituts im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurden unter anderem Gründe wie mangelndes Ernährungswissen aber auch ein ungünstiges Essverhalten genannt. Als Folgen gelten erhöhte Arbeitsausfälle und das vorzeitige Ausscheiden vor dem Verrentungsalter.



HessNatur: Küchenchef Thomas Wolf (li.), Irina Pauls vom Service und Stefan Seibt, Stellvertretender Küchenchef; mögen Pasta in allen Variationen, gerne fruchtig mit Schafskäse und frisch gebratenem Gemüse.

2013 gab es einen politischen Appell, als die Grünen gesetzlich einen „Veggie-Day“ in Kantinen verankern wollten. Einmal in der Woche kein Fleisch essen zu können, erregte viele Gemüter; und doch befürworteten damals laut Infratest schon 36 Prozent der befragten Bundesbürger diese Empfehlung. Im IHK-Bezirk reagieren immer mehr Unternehmen auf derartige Nachrichten. Neben dem schon fast selbstverständlich gewordenen betrieblichen Gesundheitsmanagement rückt auch die Ernährung zunehmend in den Fokus. Und nicht nur auf vitaminreiche Kost wird Wert gelegt, auch soziale, regionale und ökologische Verantwortung spielen häufiger eine wichtige Rolle.

Der Veggie-Tag in Butzbach

Die Hess Natur-Textilien GmbH aus Butzbach ist dieses Wagnis eingegangen und hat 2013 einen Veggie-Tag eingeführt. Und obwohl hier ökologische und regionale Küche neben der frischen Zubereitung schon lange umgesetzt werden, „war das gar nicht so einfach“, berichtet Personalleiterin Kerstin Bach. Da im Vorfeld schon viele Mitarbeiter murrten, befürchtete Küchenchef Thomas Wolf, dass dieser Tag nicht angenommen werden würde. Und nun – andert halbe Jahre später – gibt es in der Kantine am Veggie-Tag nur noch wenige freie Plätze.

Einmal im Monat wird zudem ein besonderes vegetarisches Menü angeboten. Und jetzt wird schon weiter geplant und darüber nachgedacht, ob man nicht sogar ein veganes Menü parallel anbieten will. Zu den eindeutigen Rennern gehören aber immer noch der Hamburger, das Schnitzel und die asiatische Küche. Als kleiner Imbiss zum Mee-



KAMAX: Küchenleiter Martin Jantosca bevorzugt italienische Antipasti und Käse.

ting gibt es Bio-Obst oder auch belegte Vollkornbrötchen und Joghurtgetränke.

In der Kantine werden circa 90 Mitarbeiter täglich bewirtet. Jeder kann sich mit siebenfach gefiltertem Wasser an bestimmten Zapfstellen versorgen. Seit 2006 beteiligt sich das Butzbacher Unternehmen am Audit „Beruf & Familie“, woraus sich später das Gesundheitsmanagement entwickelte. Die Projektgruppe „Gesundes Essen“ unterstützt das Küchenteam, startet Mitarbeiterbefragungen zu Liebessessen und plant besondere Essens-Events.

Soziale Verantwortung und leichte Küche

Andere Ernährungsschwerpunkte für seine Mitarbeiter setzt die Kantine des Unternehmens KAMAX Holding GmbH & Co. KG aus Homberg. Seit 15 Jahren hat Martin Jantosca die Küchenleitung inne und verköstigt derzeit täglich etwa 250 Mitarbeiter. „In dieser Zeit hat sich schon einiges in der Ernährung geändert. Hauptsächlich isst man nicht mehr so schwer, es wird viel

bewusster und leichter gegessen“, so Jantosca. Drei Menüs bieten er und sein Team zum Mittagessen an. Dazu gehören ein vegetarisches, ein Fleisch-Menü und seit 2011 das K-Fit-Menü. Das vegetarische Angebot gab es von Anfang an und das K-Fit Menü ist auf Wunsch der Mitarbeiter, sich kalorienreduzierter zu ernähren, entstanden. Zu den Lieblingsessen gehören eindeutig das Schnitzel, der Puten-Gyros und der Seelachs.

Dem Küchenchef ist es wichtig, das Fleisch aus der Region zu erhalten – entweder beliefert vom heimischen Metzger oder aus Alsfeld vom hessischen Weiderind. Außerdem unterstützt die Kantine die Arbeit mit der Behindertenwerkstatt in Alsfeld. Es gibt Praktikumsplätze, und in der Küche kann auch mitgearbeitet werden. Derzeit sind die Mitarbeiter Schnellesser, da die Kantinegröße nicht mit dem Wachstum von KAMAX mithalten konnte. Doch eine Vergrößerung steht schon im Raum und dann auch dem Genuss nichts mehr im Wege.



Ein Gericht aus der Catering-Küche von Martin Jantosca.

Das Auge als Tor zum Genuss

Im Februar 2014 weihte das Unternehmen RINN Beton- und Naturstein GmbH & Co. KG in Heuchelheim sein neues Bistro „Wilhelms“ ein, benannt nach dem Gründer des Unternehmens. „Ein bewusster Umgang mit der Gesundheit, auf Arbeitssicherheit, Ernährung und Fitness zu achten, das sind wichtige Ziele im Rahmen der Nachhaltigkeit, die wir uns gesetzt haben. Wir haben schon immer Essen angeboten und wollten hiermit eines der Ziele, den Ausbau einer ausgewogenen und regionalen Küche, mehr in den Fokus stellen“, erklärt Personalleiterin Anja Viehl. Die gesunde Ernährung der Mitarbeiter liegt dem Unternehmen am Herzen.

Zum Frühstück gibt es ein reichhaltiges Buffet, auch mit warmen Essen für die Schichtarbeiter, zum Mittag immer ein frisch zubereitetes Salatbuffet, Vorspeisen sowie drei Hauptgerichte (auch vegetarisch). Selbst hergestellte Nachtische mit frischen Bio-Früchten runden das Angebot ab. Wichtig ist dem Kantinenchef Stephan Gütlich, dass eine frisch zubereitete und das Auge ansprechende Vielfalt angeboten wird. „Die Leute sehen glücklich aus, wenn sie hier essen und mein erstes Ziel ist, dass die Mitarbeiter am Freitag sagen, dass sie froh sind, am Montag wieder hier essen zu können“, erzählt Gütlich mit einem Augenzwinkern. Zu den Lieblingsessen der Mitarbeiter gehören Steaks, Fisch und Pasta.

In den Meeting-Pausen werden leichte und energieliefernde Zwischenmahlzeiten, beispielsweise frisches Obst mit Joghurt oder Tomate mit Mozzarella im Glas sowie Fingerfood, angeboten. Auch gefiltertes Trinkwasser steht jedem Mitarbeiter zur Verfügung. Weitere Ziele aus dem Nachhaltigkeitsbericht sind in Arbeit. Beispielsweise ist ein Bewegungsraum für die Mitarbeiter kurz vor der Fertigstellung. Hier werden dann Yoga, Rücken-Fit-Stunden und progressive Muskelentspannung angeboten. Auch Koch-



Stephan Gütlich, Küchenchef bei RINN Beton- und Naturstein, präsentiert eine Vorspeise. Er liebt gegrillten Fisch.

kurse mit Kantinenchef Gütlich stehen auf dem Programm, sodass jeder Mitarbeiter Ideen zur gesunden und genussvollen Ernährung mit nach Hause nehmen kann.

Catering regional, ökologisch und kreativ

Nicht jedes Unternehmen kann seinen Mitarbeitern eine Kantine bieten. Doch für die Meeting-Pausen oder auch für Unternehmensfeiern gibt es eine Vielzahl von Cateringbetrieben aus der Region, die hier eine Alternative bieten. Jeder Caterer legt dabei seinen eigenen Schwerpunkt bezüglich frischer Zubereitung, regionaler oder auch ökologischer Herkunft, verbunden mit sozialen Aspekten und einer Menge Kreativität.

So zum Beispiel das Martin Jantosca Catering aus Homberg/Ohm. Martin Jantosca ist nicht nur Küchenchef bei KAMAX, sondern bietet seit 2007 als gelernter und diätetisch geschulter (DGE) Koch einen Catering-Service an. Zum Team gehören



Foto: FAB
FAB: Bereichsleiter Matthias Becker hat ein Faible für exotische Gewürze und Gemüse.

vier Festangestellte und zehn Minijobber. Schwerpunkte sind frische und kreativ zubereitete Speisen, frische Kräuter und ursprüngliche Gewürze, Fingerfood und Grillevents für Feiern bis 300 Gäste sowie Meeting-Snacks für Unternehmen. Auch für Betriebe, die gerne etwas Besonderes für ihre Meeting-Pausen anbieten wollen, beispielsweise bei internationalem Besuch, sorgt das Jantosca Catering für Abwechslung. Dem Koch ist es wichtig, dass seine Kunden seiner Kreativität vertrauen und ihn „machen lassen“. Er liebt es, genussreiches Essen zu kreieren und bevorzugt die regionale Herkunft vom Fleisch, beispielsweise vom Rind oder Wild.

KochFABrik – Das ACTIVcatering

Die FAB in Friedberg ist eine gemeinnützige GmbH und arbeitet seit Jahren mit und für Menschen mit Unterstützungsbedarf für eine berufliche Qualifizierung. Zum Team gehören zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Schwerpunkte liegen auf Frische,

Regionalität und Vielfalt, dem Einsatz von kontrolliert biologischen Produkten, Grundlagen nach Empfehlungen der DGE, Belieferung von Schulen und Kindergärten, ACTIVcatering für jeden Anlass, Front-Cooking und Meeting-Snacks für Unternehmen. Die Lieblingspeise der Kinder ist eindeutig das Nudelgericht. Unternehmer wünschen sich häufig Fingerfood oder auch den klassischen Kartoffelsalat. Zum betrieblichen Gesundheitsmanagement unterstützt die FAB ihre Mitarbeiter beim Besuch von Fitness-Studios und bietet Gesundheitstage an.

Die LiLo-Küchenbetriebe

Die Küchenbetriebe der Lebenshilfe Gießen e.V. verpflegen Kindergärten und Schulen. Zudem bieten sie auch Catering für Unternehmen an. Hier können Feste organisiert, aber auch Meeting-Snacks für Unternehmen kreiert werden. Schwerpunkte von Lilo sind: Menschen mit Behinderung in den ersten Arbeitsmarkt zu bringen, Bio-Produkte in mindestens 15 Prozent der Beilagen, vegetarisches Menü nach DGE-Richtlinien und Optimix, möglichst regionales Fleisch, frisches Obst und Gemüse, Catering für Feste, auch mit Geschirrverleih. Die Lebenshilfe engagiert sich seit über 50 Jahren für Menschen mit Behinderung in Gießen und im Landkreis. Seit November 2014 betreiben die LiLo-Küchenbetriebe beispielsweise die Kantine im Polizeipräsidium Mittelhessen in Gießen. Auch Mitarbeiter anderer Firmen können hier zu Mittag essen. Bei LiLo-Küchen sind 21 Festangestellte und 30 Menschen mit Behinderung beschäftigt. Eine Ökotrophologin stellt unter anderem die ausgewogenen Speisepläne zusammen. ■

ONLINE

www.jantosca-catering.de
www.fab-wetterau.de/ernaehrung
www.lilo-kuechen.de



Foto: LiLo
 Das Lieblingsessen von Swen Groß, Leiter der LiLo-Küchenbetriebe, ist Linseneintopf nach Großmutter Rezept.

STECKRÜBEN-KARTOFFELSTAMPF MIT KA...





Foto: Vogelsberg Touristik

Tourismus trifft Kochkunst: Roger Merk, Geschäftsführer der Region Vogelsberg Touristik GmbH (li.), präsentiert mit Michael Haupt, Geschäftsführer der A&Z Foodmanufaktur GmbH, die Aktionswochen Vogelsberg.

Vogelsberg mit allen Sinnen

Euro-Toques-Köche aus der Region Vogelsberg bringen typische Gerichte auf über 3.000 Teller pro Tag.

VON MAGDALENA TONNER

Lammbratwurst, Kartoffelbratwurst oder das traditionelle „Beulches“ sind deftige Gerichte, wie man sie seit Jahrhunderten im Vogelsberg kocht. Vom 9. bis 13. März verwöhnte die A&Z Foodmanufaktur GmbH die Mitarbeiter einiger Bundesministerien und -institute in Bonn, Köln und Düsseldorf mit diesen regionalen Spezialitäten. Entstanden war dieses Projekt in Zusammenarbeit mit der Region

Vogelsberg Touristik GmbH (RVT). Die Rezepte entwickelte Michael Haupt, Geschäftsführer der A&Z Foodmanufaktur, zusammen mit seinen Koch-Kollegen von Euro-Toques Stefan Brodt (Sporthotel Grünberg), Hans Schmidt (Landgasthaus Jägerhof Lauterbach) und Hubertus Schultz (SchlossHotel Gedern).

„Besonders freuen wir uns, dass bei den 14 unterschiedlichen Betrieben auch die

Kantine des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft dabei war“, sagt Roger Merk, Geschäftsführer der RVT. „Hier finden Theorie und Praxis zusammen, wenn die Fachleute für regionale Ernährung und die Weiterentwicklung von ländlichen Regionen Vogelsberger Lamm auf den Teller bekommen.“ Zu den weiteren größeren Kantinen, die bei der Aktionswoche versorgt wurden, gehörten die des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte sowie des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung.

Dass die Region Vogelsberg nicht nur auf dem Teller ein Genuss ist, sondern sich auch sehr gut für einen Urlaub eignet, erfuhren die über 3.000 Kantinengänger außerdem. Informationsmaterial zu Wander- und Radurlaub sowie ein Gewinnspiel mit drei attraktiven Preisen rundeten die Aktion ab. „Die Städte an Rhein und Niederrhein sind als Quellgebiet für unsere Urlaubsdestination sehr interessant“, weiß Merk. „Darum ist es ideal für uns, dass wir hier mit unserem Pfund, der herrlichen Natur, die man mit allen Sinnen genießen kann, wuchern können.“ ■

KARTOFFELBRATWURST

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g Steckrüben
- 500 g Kartoffeln
- 200 g Möhren
- 60 bis 80 g weiche Butter
- 1 bis 2 Zwiebeln
- Gemüsefond
- Rapskern-Öl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Vogelsberger Kartoffelbratwurst
4 Stk. [160 g] oder 8 Stk. [80 g]

ZUBEREITUNG

Steckrüben, Kartoffeln und Möhren schälen und in drei bis vier Zentimeter große Stücke schneiden. Diese nun mit Gemüsefond aufstellen, mit Salz und

Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Danach die Flüssigkeit abschütten und die Kartoffel-Steckrübenmischung ausdämpfen lassen. Nun die Butter zugeben und mit einem Stampfer grob zerkleinern [stampfen]. Nochmals abschmecken. Man kann auch etwas frisch klein gehackte Petersilie unterheben. Die Bratwurst in Rapsöl von allen Seiten anbraten. Nach Bedarf kann man geschmorte Zwiebeln dazu machen. Hierfür die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Im Fett der Bratwurst die Zwiebeln anbraten. Die Zwiebeln werden mit etwas Zucker bestreut und durch den Zucker in der Pfanne karameliert. Nun die Zwiebeln mit etwas Balsamico-Essig ablöschen. Kartoffel-Steckrübenstampf auf dem Teller anrichten, die Bratwurst anlegen und etwas von den geschmorten Zwiebeln über die Bratwurst geben.

ONLINE

www.vogelsberg-touristik.de
www.facebook.com/regionvogelsberg