

2019

EDITORIAL NO. 5

Das FPS CATERING-Magazin



**I'M SORRY
FOR WHAT
I SAID
WHEN I WAS
HUNGRY**



VORWORT

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

kennen Sie das: „I’m sorry for what I said when I was hungry“?

Damit es gar nicht erst so weit kommt, liefert Ihnen die aktuelle Ausgabe des FPS Editorial wieder jede Menge kulinarische Inspiration.

Entdecken Sie mit uns innovative Foodtrends – bereits bevor der Hunger kommt und stillen Sie Ihren Durst nach aktuellen Lifestyle-Themen mit unseren erfrischenden Stories aus der Welt der Genießer und Genüsse.

Viel Vergnügen bei der Lektüre wünschen Ihnen



Markus Spengler
Geschäftsführender
Gesellschafter



Sebastien Knoll
Geschäftsführender
Gesellschafter



Stefan Wirth
Geschäftsführender
Gesellschafter
FPS CATERING @work

INHALT

FPS INSIDE

- 06 ALL OVER POKÉ
Schnapp Dir 'ne Schüssel und surf auf Deiner eigenen kulinarischen Geschmackswelle
- 16 FRANKFURT SCHOOL OF FINANCE & MANAGEMENT
Eine exzellente Infrastruktur für eine erfolgreiche Veranstaltung
- 20 FRITTENDOG
Das zeitgemäße gastronomische Konzept für Veranstaltungen von 50 bis 1.000 Gästen
- 26 FRESH & READY MESSE-EDITION
Das flexible Foodkonzept von FPS CATERING – perfekt für Ihre Messeparty
- 28 LIEFERKÜCHE
Der FPS-Onlineshop erweitert sein Liefergebiet
- 36 NEUE PRODUKTION
Küchentraum für Profis: Die neue FPS Produktionsküche
- 40 KARRIERE
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

- 44 FPS BIOLOGISCH
Das erste Lizenzcateringkonzept für Schul- & Kitacatering

- 60 BETRIEBSGASTRONOMIE
Frische Projekte aus dem Bereich Betriebsgastronomie

PERSONALITIES

- 30 JANA KÄMPFER
Im Schatten des The Duc Ngo

- 42 FAMILIE BECKER
Weingut F. Becker: Die Geschichte eines Familienbetriebs

- 62 MATHIAS WEHNER
Meisterhafter Raumausstatter: Die Kunst, Räume zu inszenieren und ihre Magie zu entfesseln

GOOD FOOD

- 10 ZUCKERFREI
Insidertipps für Zuckerabstinenz im Alltag

- 34 JACKFRUIT
Die Neuentdeckung als Fleischersatz – wie sinnvoll ist sie wirklich?

- 50 NÜSSE, KERNE & SAMEN
Die beste Wahl für einen gesunden Snack

LIFESTYLE

- 22 FITNESS
Les Mills: Grenzen neu definieren

- 56 BIENEN & CO.
Umweltschützer warnen seit Jahren: Es summt und brummt immer weniger

- 64 ZERO WASTE
Besser leben ohne Müll

- 03 VORWORT

- 66 IMPRESSUM

LIFE IS A BEACH...

...ALSO SCHNAPP DIR 'NE SCHÜSSEL UND SURF AUF DEINER EIGENEN KULINARISCHEN GESCHMACKSWELLE.

All over POKÉ...

...ist die innovative Interpretation eines kulinarischen Trends. Im Mittelpunkt stehen unsere Poké Bowls - fünf phantastische Foodkompositionen in bester Qualität in eine Schüssel gepackt. Inspiriert vom hawaiianischen Ursprung und nach langer Erprobungszeit geschmacklich und optisch perfektioniert, gibt es die Bowls genau so und nicht anders.

DIE BOWLS

FISH BOWLS



MAHALO SALEMONA

Lachs | Avocado | Mango | Paprika
Reis | Soja-Kräuter-Ingwer



SWIM WITH THE BIG FISH

Thunfisch | Wakame | Edamame | Cashews
Reis | Chili-Ingwer-Ananas

MEAT BOWLS



WAIKIKI BEACH CHICK

Hähnchen | Mango | Zucchini
Kaiserschoten | Quinoa-Reis | Hibiskus-Kokos



SPICY KILAUEA

Rind | Avocado | Enoki Pilze
Erdnüsse | Quinoa-Reis | Sesam

VEGGIE BOWL



OAHU GREEN PARADISE

Tofu | Avocado | Zucchini | Sojabohnen
Quinoa-Reis | Erdnuss-Wasabi-Kokos

IMPRESSIONEN



Alternativ in **BUFFETFORM** oder als **FLYING BUFFET** – von 50–500 Personen ist alles möglich.



Die **EFFIZIENTE LOGISTIK** benötigt **KEINE KOSTSPIELIGE INFRASTRUKTUR**, garantiert schnelle Abläufe und macht Eventgäste nicht nur satt, sondern glücklich.

TAKE IT EASY
- vergiss' Warteschlangen und „old-school-catering“. All over POKÉ ist da, wo Du bist.



Perfekt geeignet **AUCH AUF KLEINSTEM RAUM** bietet dieses Trendkonzept eine innovative Alternative zu allem, was bisher da war.



GET IN TOUCH!

ANFRAGEN UNTER: [ALLOVERPOKE.DE](http://alloverpoke.de)

CARPE NOCTEM



PROSECCO – DOC

#314



 [CARPENOCTEMPROSECCO](https://www.facebook.com/carpnoctemprosecco)

ZUCKER- FREI IM RESTAURANT

Die Königsdisziplin bei Zuckerabstinenz. Mit unseren Insidertipps wird die Stippvisite beim Stammitaliener oder im Lieblingscafé trotzdem zum Kinderspiel

1 Vorbereitung

Im Zeitalter des Internets ist es heute kein großer Aufwand, die Speisekarte eines Restaurants im Vorhinein zu begutachten und so einzuschätzen, welche zuckerfreien Gerichte zur Auswahl stehen könnten. Alte Schule, aber immer noch effektiv: einfach vorher anrufen und fragen.

2 Restaurantwahl

Vollwert- oder Bio-Restaurants und solche, die sich auf vegetarische oder vegane Speisen spezialisiert haben, sind immer eine gute Wahl. Zwar haben Sie auch hier keine Zuckerfrei-Garantie, aber da mit natürlichen Lebensmitteln gekocht und auf Konserven mit dubiosen Zusatzstoffen verzichtet wird, stehen die Chancen gut. Allgemein gilt: Frische, mediterrane Kost vom Italiener, Spanier oder Portugiesen mit reichlich Gemüse sowie Fisch oder Fleisch ist eine gute Idee. Vorsicht ist aber bei Tomatensaucen geboten, in denen sich oft Zucker versteckt. Schwierig wird es auch bei gutbürgerlichen Restaurants und Imbissen, die gesüßte Fertigprodukte à la

Sauce Hollandaise und Dosengemüse verwenden. Auch die asiatische Küche birgt Tücken, da trotz reichlich frischer Zutaten auch oft Rohrzucker, gesüßte Sojasauce oder andere zuckerreiche Würzmittel verwendet werden.

3 Getränke

Finger weg von Softdrinks und Trendlimonaden! Obacht gilt auch bei Schorlen, da Sie als Restaurantbesucher nicht wissen können, welche Säfte verwendet werden. Bleiben Sie also am besten bei Wasser oder Tee. Auch alkoholische Drinks – egal ob Rotwein, Hefeweizen oder Cocktail – enthalten eine Menge Zucker. Bestellen Sie sich stattdessen eine trockene Weißweinschorle.

4 Typische Fallen

Sie schmecken zwar herrlich würzig und geben dem langweiligsten Gericht den nötigen Pepp, sind aber oft stark gesüßt: Dips, Marinaden und Vinaigrettes. Verzichten Sie also auf eingelegtes Gemüse und Fleisch und lassen Sie sich Dressings separat servieren. Oder bitten Sie einfach um Essig und Öl.

5 Dessert

Gerade beim Nachtisch fällt es uns oft schwer, „Nein“ zu sagen. Dabei lauert der Kristall hier auf jedem Löffelchen. Aber das muss gar nicht sein! Probieren Sie es doch lieber mit einer herzhaften Käseplatte oder einem frischen Obstsalat. So müssen Sie nicht auf den krönenden Abschluss eines Menüs verzichten.

6 Last but not least: nachfragen!

Fest steht: Nicht jeder ist dafür geschaffen, ein neugieriger Gast zu sein. Vergessen Sie aber nicht, dass der Wunsch nach einer zuckerfreien Ernährung, zumindest in der Großstadt, auch in der Gastroszene angekommen ist. Geben Sie sich also einen Ruck und fragen Sie den Kellner, in welchen Gerichten Zucker drinsteckt. Oder drinstecken könnte. Denn fest steht auch: Nicht jeder weiß, dass es sich bei Agavendicksaft, Ahornsirup oder Marmelade ebenfalls um jene Süße handelt, nach der Sie gefragt haben.





Showrrroom.

Treten Sie ein in die Welt der Performance: speziell auf der Rennstrecke ausgebildete AMG Experten, Service-Standards wie im Motorsport und die größte Auswahl an AMG Fahrzeugen. Das erlebt man nur im AMG Performance Center Aschaffenburg.

Sie wollen Motorsport hautnah erleben?
Wir erwarten Sie in unserem AMG Performance Center.

AMG
DRIVING PERFORMANCE



KUNZMANN
Die neue Service-Dimension

Robert Kunzmann GmbH & Co. KG, Autorisierter Mercedes-Benz und smart Verkauf und Service, Volkswagen Service Partner
Auhofstraße 29, 63741 Aschaffenburg, Tel.: 06021/361-11 100, www.kunzmann.de

PLANEN + EINRICHTEN

MASSDREI
INTERIOR

Andreas Reich, Tom H. Grebe



INNENEINRICHTUNG „MASS“-GESCHNEIDERT

Innovative Raumkonzepte designed by MASSDREI Interior

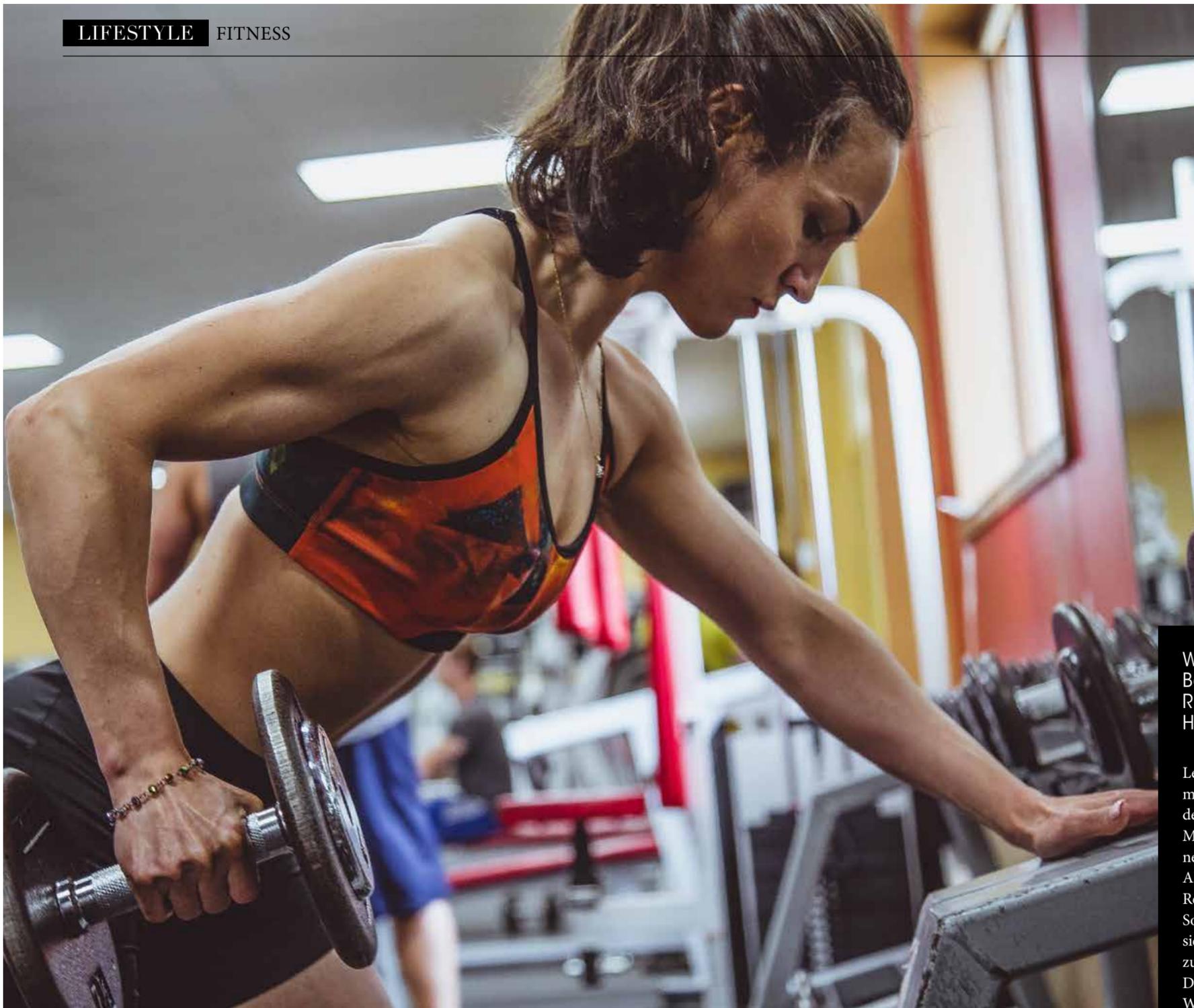
MASSDREI Interior sind die Experten, wenn es um individuelle Einrichtungswünsche geht – sei es im privaten Wohnzimmer oder im Büro, im Loft oder Landhaus. Über ein Dutzend renommierte Marken-Hersteller wie zum Beispiel USM Möbelbausysteme und Vitra bilden ein Partner-Portfolio, aus dem das perfekt auf den Kunden zugeschnittene Konzept erstellt wird.

Das kompetente Team rund um Andreas Reich besteht aus qualifizierten Fachleuten und ist ideal aufgestellt, um alle planerischen, gestalterischen sowie konstruktiven und technischen Herausforderungen rund um den persönlichen Wohn- oder Arbeits(t)raum anzunehmen. Das Kompetenzspektrum besteht aus Analyse, Beratung, Planung, Visualisierung und der individuellen Ausführung. Alles aus einer Hand und „MASS“-geschneidert.

MASSDREI GmbH Interior

Möbel | Büroeinrichtung | Objekteinrichtung | Wohneinrichtung | Beleuchtung

Bockenheimer Landstraße 5 | 60325 Frankfurt am Main | T. +49 69 120 18630 | E. info@m3i.eu | m3i.eu



GRENZEN NEU DEFINIEREN

Fitnessstudios haben längst nichts mehr mit den teils skurrilen Aerobicübungen in bunten Ganzkörperanzügen der 70er gemeinsam. Qualität und Vielzahl des Kursprogramms haben sich in den letzten Jahrzehnten massiv weiterentwickelt und bieten heutzutage Abwechslung und Training der Spitzenklasse.

Ganz vorne mit dabei ist das neuseeländische Unternehmen Les Mills. Céline Schultz, Leitung Business & Messe bei FPS, hat diese Sportart für sich entdeckt und erklärt im Interview, was sie daran als Ausgleich zum Arbeitsalltag fasziniert.

Was ist Les Mills? Besonderheiten, Richtung und Hintergrund?

Les Mills ist ein Familienunternehmen aus Neuseeland, das verschiedene Gruppenworkouts anbietet. Millionen von Menschen weltweit nehmen an diesem Programm teil. Alle drei Monate kommen die neuen Releases raus. Solange hat man die Möglichkeit sich in der aktuellen Choreografie zu verbessern oder zu steigern. Die Workouts sind überall auf der Welt gleich. Man kann also sein Training in allen lizenzierten Fitnessstudios der Welt machen.

Was fasziniert dich daran und welche Tipps hast du für ein erfolgreiches Training?

Ich mag es mit Freunden zu trainieren. Die Kurse sind vielseitig und es ist für jeden was dabei – man kommt immer wieder an seine Grenzen! Die Musik zu den Kursen ist immer passend und animiert zu noch mehr Power.

Hast du noch Ernährungstipps für vor oder nach dem Sport?

Eine ausgewogene Ernährung finde ich immer wichtig. Klar kann man sich auch überwiegend eiweißhaltig ernähren um seine Muskelmasse zu erhöhen und seinen Fettgehalt zu reduzieren. Aber das geht nur ab und zu mal – meiner Meinung nach. Sich immer bewusst sein was und wie viel man isst, ist das Beste. Das, in Kombination mit dem richtigen Sportprogramm, dann kann man auch mal ab und zu zur Schokolade greifen...



Céline Schultz

Leitung Business & Messe bei FPS

„Mein Tipp für ein erfolgreiches Training: Spaß muss das Ganze machen!“



IHRE EVENT- LOCATION: DIE FRANKFURT SCHOOL OF FINANCE & MANAGEMENT

Die Frankfurt School of Finance & Management, eine der führenden Business Schools in Deutschland, bietet Ihnen auf ihrem neuen Campus an der Adickesallee 32-34 in Frankfurt am Main eine exzellente Infrastruktur für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Eine moderne, skandinavische Architektur und Räume, die eine ideale Umgebung zum Lernen, Lehren und Arbeiten schaffen, zeichnen den neuen Campus aus. Mit dem Neubau hat die Frankfurt School ihre Offenheit für Menschen und Organisationen, für neue Themen, Herausforderungen und Anliegen anspruchsvoll umgesetzt. Die School bietet neben der vielfältigen Gastronomie und dem studentischen Wohnen, attraktive Angebote, wie z. B. ein eigenes Fitnessstudio. So wird ein einzigartiger Raum für alle geschaffen.



EINE EXZELLENT INFRASTRUKTUR FÜR EINE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

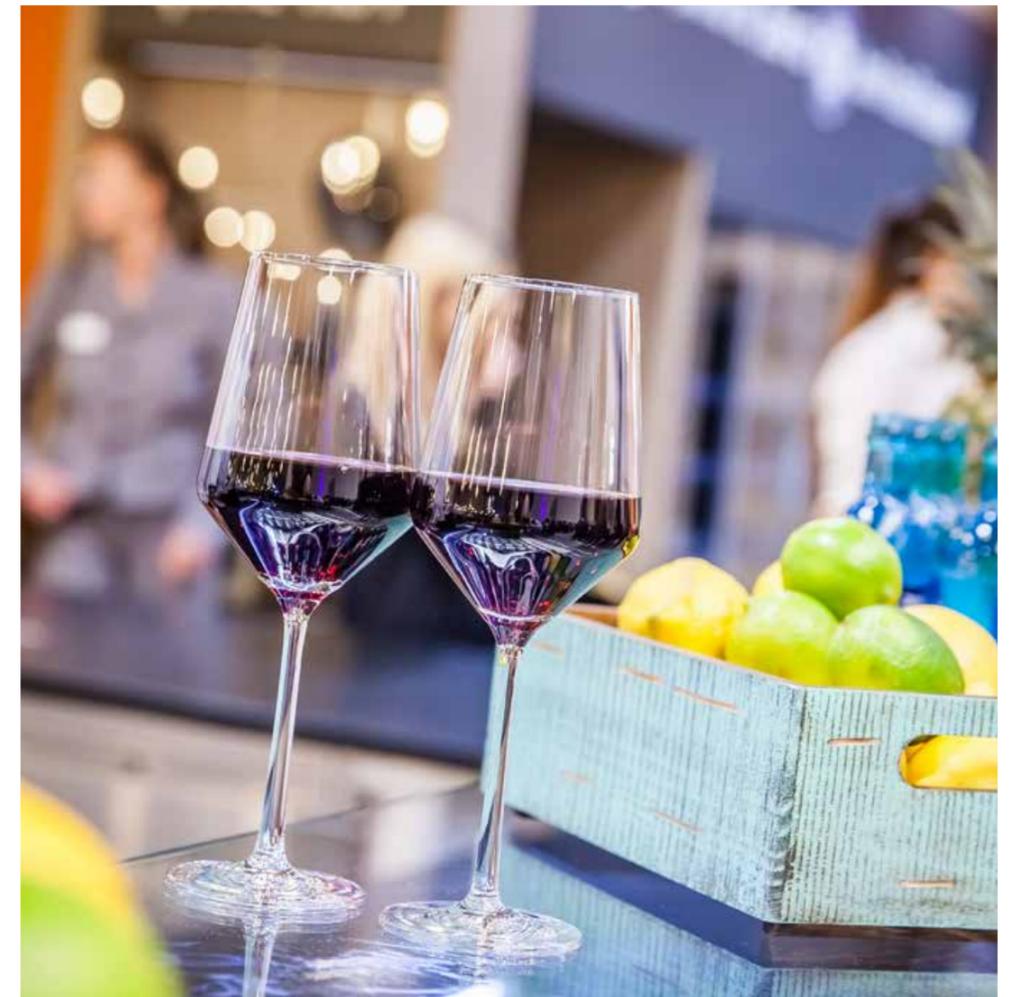


Egal ob Tagung, Konferenz, Seminar, Kunden- und Mitarbeitererevents – auf dem Campus der Frankfurt School finden Sie für jeden Anlass den passenden Raum. Mit ca. 40 Seminar- und Gruppenräumen für Gruppen von 2 bis 400 Personen, haben Sie die Qual der Wahl. Alle Räume haben eine funktional/moderne Einrichtung und sind natürlich mit neuester Technik ausgestattet.

Mit ihrem professionellen Veranstaltungsteam stellt die Frankfurt School of Finance and Management die optimale Begleitung für Sie sicher. Für Ihre Pausengestaltung, für Empfänge und andere Netzwerkgelegenheiten, können Sie verschiedene Lounges sowie diverse Terrassen, Balkone oder die 160 Meter lange Mall nutzen.

Kapazität: 40 Räume für Gruppen von 2 bis 400 Personen
Seminar- & Gruppenräume | Lounges | Terrassen | Balkone | 160 m Mall

Anfragen unter: events@fs.de



SMARTES
TRENDFOOD
FÜR 50 BIS
1.000 GÄSTE

Forget about Catering!

A CULINARY CONCEPT BY

FPS CATERING | 
quality delivered


frittendog
EXTRAORDINARY FOOD

who let
the dogs
out?

WHO LET THE DOGS OUT? FPS CATERING DID IT!



Beste Zutaten in Top-Qualität, wie frisch gebackene Brötchen ohne Zusatzstoffe und Würste aus regionaler Produktion, bilden die Grundlage für einen außergewöhnlichen Geschmackkosmos!

Frittendog ist das zeitgemäße gastronomische Konzept für Veranstaltungen von 50 bis 1.000 Gästen, und bietet smartes Trendfood, als moderne Alternative zum old-school-catering.

Im Mittelpunkt stehen vier phantastische Hot Dog-Kreationen und die besten Fritten auf diesem Planeten. Dazu gibt es leckere Mini-Quiches als Vorspeise, ein fleischloses Chili als vegetarische Ergänzung, Bio-Eis zum Dahinschmelzen oder köstliche Desserts „auf die Hand“. Das Set-Up: Anything goes – „rolling buffet“ aus dem stylishen Flugzeugtrolley. Aufbau, Angebot und Ausstattung können individuell an jedes Eventformat angepasst werden.

Der Aufbau? Total flexibel! Rolling Buffet, FlyingService – Frittendog is where you want it!

Das Angebot? Vollkommen modular! Dogs, Fritten, Vorspeisen, Desserts und Getränke können beliebig kombiniert werden – feel free to choose.

Die Ausstattung? Einfach smart! Perfekt geeignet auch auf kleinstem Raum: Keine kostspielige Infrastruktur erforderlich. Die effiziente Logistik garantiert schnelle Abläufe und macht Eventgäste nicht nur satt, sondern glücklich.

Frittendog bietet mehrere Vorteile für Veranstalter & Gäste:

- Trendkonzept mit Kultpotential in modernem Design und cooler Optik
- Modulare Speisen- und Getränkeauswahl, individuell anpassbar
- Mobiler Service direkt aus dem Trolley
- Sehr preisgünstig, da weniger Service- und Küchenpersonal benötigt wird (Einweggeschirr, Ausgabe aus Trolleys, schnelles Abräumen)
- Geringere Logistikkosten, da geringeres Ladevolumen / Gewicht
- Ideal einsetzbar in Locations mit nur geringer Küchen- oder Lagerkapazität
- Kein Aufbau erforderlich

Anfragen unter: frittendog.de



LONG ISLAND  SUMMER LOUNGE

SUMMER IN THE CITY

von April bis September



CHECK US ON:

www.longislandsummerlounge.de  

Parkhaus Börse | Kaiserhofstraße 12 | 60313 Frankfurt



PLATZ EINS.

Für alle, die in Frankfurt
etwas zu feiern haben.

westhafen
pier | 1

westhafenpier.de

FRESH&READY: PERFEKT FÜR IHRE MESSESTANDPARTY!



DAS ERLEBNIS: Simply food

DAS ANGEBOT: Fresh to enjoy

DER ABLAUF: Ready to serve

Verzichtet auf Überflüssiges, Konzentration auf das Wesentliche: *Fresh&Ready*® MESSE-EDITION bricht mit den Vorstellungen eines klassischen Buffetaufbaus, interpretiert den Zeitgeist kulinarisch neu und bietet eine modulare, höchst flexible und kostengünstige Möglichkeit für Ihr Messecatering.

Eine breite Auswahl aus leichten Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und süßen Desserts aus verschiedenen Geschmackswelten stehen zur Auswahl. Stellen Sie sich daraus Ihr individuelles kulinarisches Angebot zusammen. Egal ob Vorspeisen aus dem Flugzeugtrolley angeboten und Hauptspeisen in Bügelverschlussgläsern aus dem Bauchladen oder von Foodstationen direkt verpackt gereicht werden – der Ablauf und die Ausstattung können optimal an Ihren Messestand und -betrieb angepasst werden.

Präsentation und Ausgabe sind bei der *Fresh&Ready*® MESSE-EDITION auch für aller kleinste Flächen konzipiert. Vorspeisen und Desserts werden in stylischem Mehrweggeschirr fertig portioniert und vorgekühlt angeliefert. Die Hauptspeisen der *Fresh&Ready*® MESSE-EDITION werden, im Unterschied zum klassischen *Fresh&Ready*®-Konzept, nicht auf Tellern aus den K-Pods ausgegeben, sondern direkt in Bügelverschlussgläsern aus dem Wärmewagen oder dem Bauchladen gereicht. So ist ein schneller, effektiver Ablauf ohne zusätzliches Geschirr garantiert!

Anfragen unter: messe@fps-catering.de



FR READY FRESH &

KENNEN SIE SCHON UNSEREN ONLINE-SHOP FPS-LIEFERKÜCHE.DE?

Für Meeting, Workshop oder Feier – Catering bis 50 Personen
einfach online bestellen: jetzt mit erweitertem Liefergebiet!

Sie planen einen geschäftlichen Termin oder eine private Feier? Das geht dank der Lieferküche online von FPS CATERING ganz einfach. Hier können Sie ganz bequem, rund um die Uhr und von überall aus Ihr persönliches Catering zusammenstellen und bestellen – flexibel, schnell und komfortabel. Ab sofort mit erweitertem Liefergebiet für unsere Online-Kunden in Frankfurt und Rhein-Main: zusätzlich in Neu Isenburg, Offenbach, Mühlheim, Eschborn, Königstein, Kronberg, Oberursel, Bad Homburg, Bad Soden, Steinbach und Maintal.

Schauen Sie doch mal rein:
www.fps-lieferkueche.de

IHRE VORTEILE

- ✓ Riesenauswahl frischer Gerichte von Frühstück über Fingerfood bis zu Buffets
- ✓ Overnight-Garantie: Bis 15 Uhr bestellt = lieferbar am Folgetag
- ✓ Individuell kombinierbar je nach Anlass und Personenzahl
- ✓ Getränke, Geschirr, Gläser etc. zusätzlich bestellbar

SO EINFACH GEHT'S:



1. Lieferort eingeben



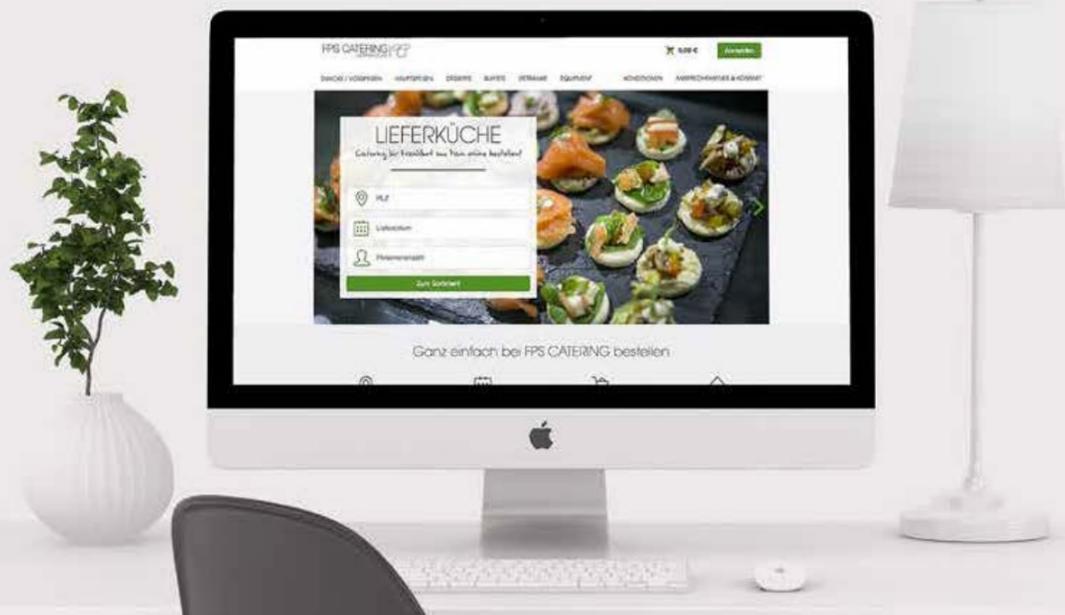
2. Datum wählen



3. Speisen wählen



4. Liefern lassen



It's a
digital jungle
out there ...



b a tiger!

Full-Service-Werbeagentur

für Markenaufbau / Marketingstrategie / Vertriebskonzeption /
Kommunikationsplanung / Online Marketing / Webentwicklung / E-Commerce

.brandcom.de



IM SCHATTEN DES THE DUC NGO

Jana Kämpfer



Sie ist im Restaurant „Funky Fisch“ des Szene-Gastronoms The Duc Ngo für den Service verantwortlich. Die 37-Jährige aus Berlin begann 2006 im „shiro i shiro“ für Herrn Ngo zu arbeiten. Dann ging es über das „Kuchi“ und einige Zwischenstationen zu The Duc Ngos Frankfurter Dependence, dem „moriki“. Zuletzt war sie im Restaurant „Golden Phoenix“ tätig, einem weiteren Berliner Ngo-Ableger im „Hotel Provocateur“.

Hier verrät sie ihre 5 Berliner Lieblingsrestaurants.

JANAS 5 BERLIN INSIDERTIPPS



1 Funky Fisch
Kantstraße 135-136, Berlin Charlottenburg

Das Funky Fisch ist ein neu interpretiertes, portugiesisches Fischrestaurant mit asiatischem Twist. Hier wird die Architektur der Räumlichkeiten betont, die Quintessenz des Fisches und die Leichtigkeit des Seins. Die Neonbeleuchtung – eine Installation in Anlehnung an Mondrian – bricht das Deckenraster aus Beton auf. Die Fischvitrine im Zentrum des Restaurants setzt sich mit ihrer täglich frischen Auslage an Austern, Meeresfrüchten und Fischen perfekt in Szene.

www.funky-fisch.de



2 Restaurant Mani
Torsstraße 136, Berlin Mitte

Anspruchsvolle, israelische Küche mit feinem französischen Einschlag in einzigartig gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre.

www.amanogroup.de/de/eat-and-drink/mani-restaurant



3 Restaurant Schönbrunn
Am Schwanenteich im Volkspark Friedrichshain

Im Sommer ist das Wiener Schnitzel auf der Terrasse ein Muss.

www.schoenbrunn.net/willkommen



4 Brasserie Lamazère
Stuttgarter Platz 18,
Berlin Charlottenburg

Französische Bistroküche auf den Punkt.

www.lamazere.de

5 heimlichTreu
Anklamer Str. 38, 2. Innenhof, Berlin Mitte

Ein Ort für wunderschöne Geschichten.

www.heimlichtreu.de





TEA EXCELLENCE SINCE 1823



FRANZISKA



IVORY CLUB



M-STEAKHOUSE



MON AMIE MAXI



ZENZAKAN



SURF 'N TURF



Exzellente Teequalitäten für die Reise, für Zuhause und im Büro.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

- in unserem **Ronnefeldt-Brandshop MyZeil:**
im Erdgeschoss, Zeil 106, 60313 Frankfurt
- in unserem Privatkunden-Webshop:
www.teeshop-ronnefeldt.com
- für Business-Kunden:
www.ronnefeldt-office.com
- Wir verlosen unter den eingesendeten
Emailabsendern zehn hochwertige Teepakete
im Wert von jeweils 120 Euro.
Machen Sie mit: **info@fps-catering.de**

Jackfruit: leckerer Fleischersatz –
doch wie steht es um die Ökobilanz?

Ein neuer Hype für Vegetarier und Veganer kommt aus den Tropen: Jackfruit, zu deutsch Jackfrucht, erobert als Fleischersatz die Gaumen. Wie sinnvoll ist die Frucht als Fleischalternative?

In der letzten Zeit erlebt die Jackfruit eine Neuentdeckung als Fleischersatz. Dies jedoch weniger in ihren Herkunftsländern, als auf den Tellern von Vegetariern und Veganern in den westlichen Ländern. Zu Recht?

Um die Tropenfrucht als Ersatz für Fleisch in herzhaften vegetarischen oder veganen Gerichten zu nutzen, muss sie unreif geerntet werden. Reif erinnert ihr Geschmack nämlich an Fruchtgummi. Roh sind die unreifen Früchte allerdings ungenießbar und hart, erst ihre Weiterverarbeitung macht sie zum feinfaserigen Stellvertreter von Rind, Schwein oder Huhn.

Um dem Jackfruitbaum genug Kraft zu geben, werden im Laufe des Fruchtwachstums einige kleinere Früchte unreif vom Baum geschlagen. Statt diese aussortierten, unreifen Früchte zu entsorgen, werden diese für den lokalen Markt in Salzlake eingelegt oder neuerdings für den Export in westliche Industrieländer zu Fleischersatz weiter verarbeitet. Das unreife, faserige Fruchtfleisch ist nahezu geschmacklos und kann daher nach Belieben mariniert werden. Werden die Fruchtstücke dann scharf angebraten, erinnern sie stark an Fleisch. Auch optisch bildet sich durch die Kruste eine fast perfekte Illusion.

Anbieter von Jackfruit werben gerne mit Aussagen wie „nährstoffreich“, „mineralstoffreich“, „reich an Ballaststoffen“, „hoher Kaliumgehalt“, „viel Kalzium und Magnesium“ und anderen Vorzügen für ihr Naturprodukt. Grundsätzlich lohnt hier ein Vergleich mit heimischen Lebensmitteln – wie zum Beispiel der Kartoffel. Der Gehalt an Kalium und Magnesium ist nahezu identisch, bei Ballaststoffen übertrifft die Kartoffel jedoch die tropische Frucht um das Doppelte. Der Ruf der Jackfruit als super gesunder Fleischersatz ist zwar nicht falsch, aber etwas skeptisch zu betrachten.

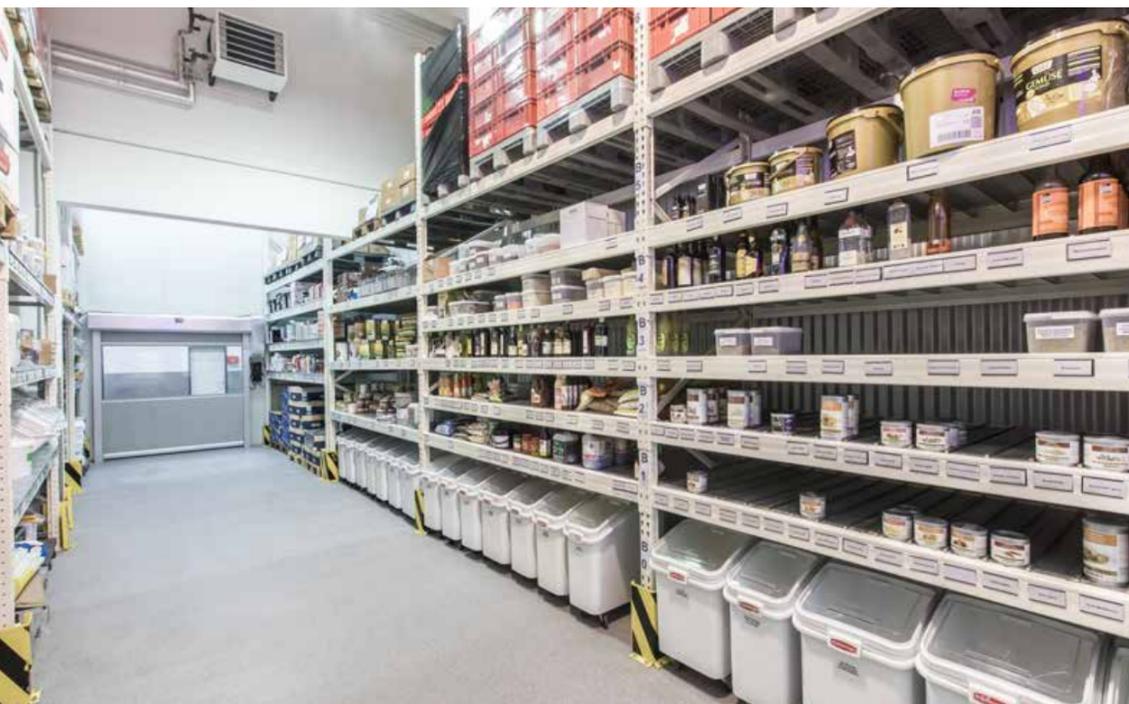
Wer auf Fleisch oder tierische Produkte verzichtet, tut dies nicht selten auch aus ökologischen Gründen. Und genau das ist der Haken am neuen Fleischersatz: Weil die Jackfruit nur in den Tropen gedeiht, hat sie bereits einen deutlichen CO₂-Fußabdruck, ehe sie bei uns in die Läden kommt. Bis zum Verzehr hat die fruchtige Fleischalternative schon eine Menge fossile Energien verbraucht. Aus ökologischer Sicht sollte man die Jackfruit als Fleischersatz also zumindest hinterfragen.

Sie kommt in Geschmack und Aussehen dem Fleisch nahe, doch die Ökobilanz heimischen Gemüses wäre eben besser und beim täglichen Verzehr sinnvoller. Ab uns zu mal Jackfruit ist sicher in Ordnung, jedoch sollte man nach Produkten aus Bio-Anbau suchen.

JACK- FRUIT

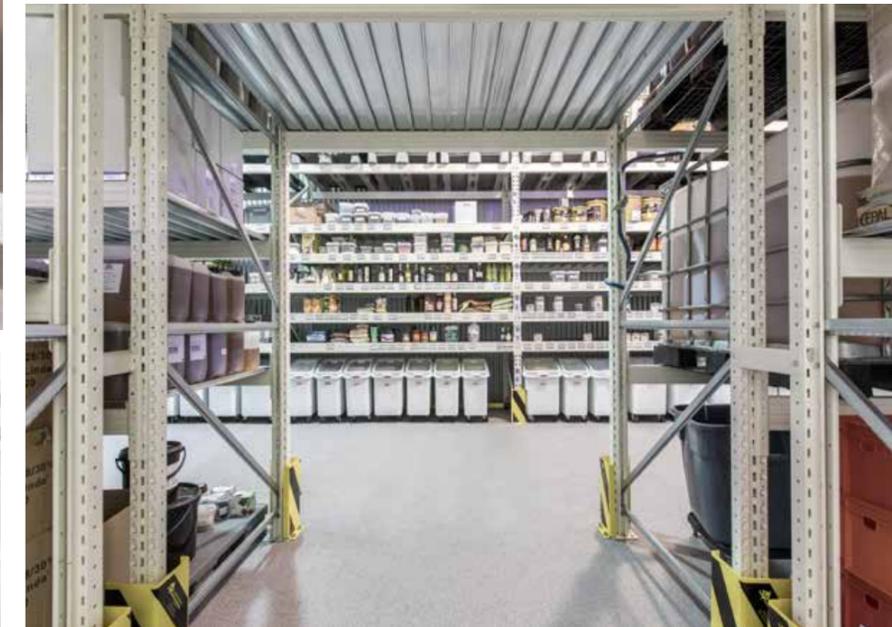
KÜCHENTRAUM FÜR PROFIS: DIE NEUE FPS PRODUKTIONSKÜCHE

Unsere neue Produktionsküche setzt Maßstäbe in Sachen Ergonomie, Effizienz und technischer Ausstattung. Hier wurden ideale Voraussetzungen geschaffen, um auf höchstem Qualitätsniveau in kürzester Zeit frische Speisen à la minute zu produzieren, zu verpacken und auszuliefern.





Effiziente Produktionsabläufe, inklusive kurzer Wege, optimaler Lagerhaltung und -logistik, unter Einhaltung höchster Hygiene-standards waren die Zielvorgaben bei der Planung.



Technische Ausstattung auf höchstem Niveau:
Ideale Arbeitsbedingungen für unsere Koch-
profis, die täglich Top-Qualität produzieren.





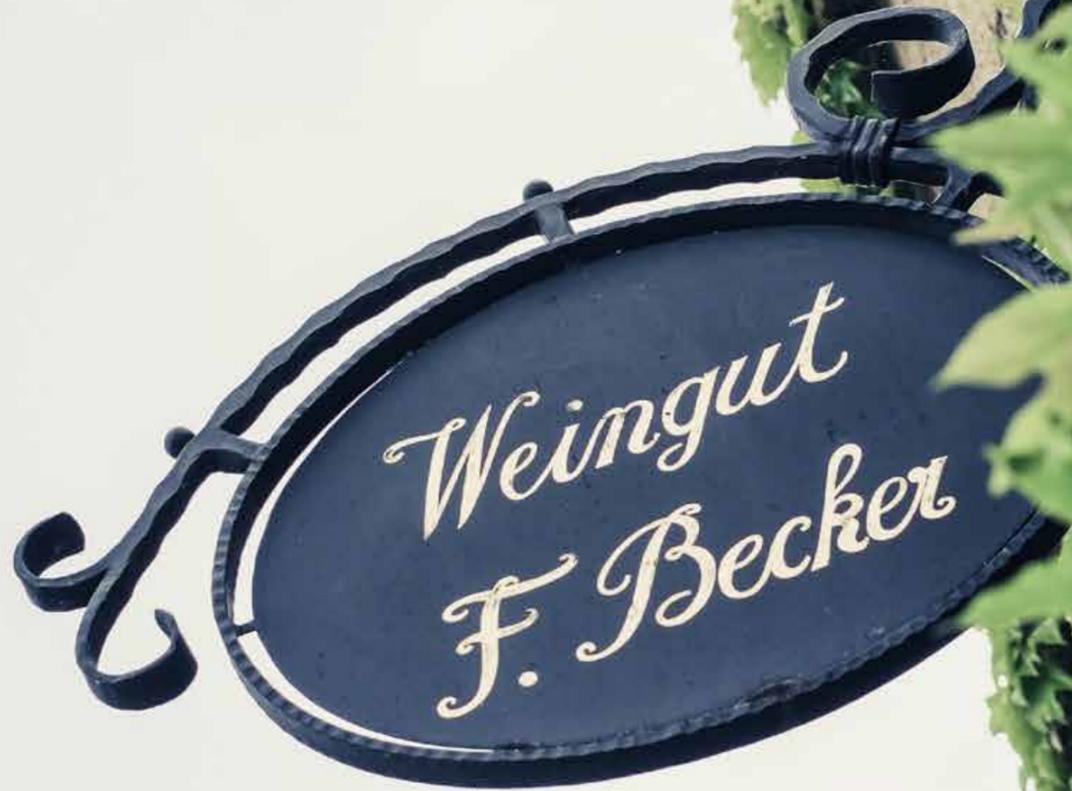
In unserem Familienunternehmen findet jeder seinen Platz, der Dienstleistung im Blut hat und Freude daran hat, seine individuellen Stärken einzubringen. Wir möchten engagierte und motivierte Mitarbeiter, damit unser Unternehmen weiterhin so erfolgreich und innovativ sein kann. Dementsprechend legen wir großen Wert auf offene Kommunikation und konstruktives Teamwork.

Als erfolgreiches, europaweit tätiges Unternehmen mit langjähriger Tradition, ist es außerdem unser erklärtes Ziel, in allen unseren Geschäftsbereichen und zu jeder Zeit ethisch und moralisch vorbildlich sowie verantwortungsbewusst zu agieren. Daher verpflichten sich sowohl die Geschäftsführung, als auch Führungskräfte und alle Mitarbeiter, in der täglichen Geschäftspraxis gemäß einem Regelwerk aus fest definierten, verbindlichen Grundsätzen zu handeln.

Mehr unter: fps-catering.de/karriere



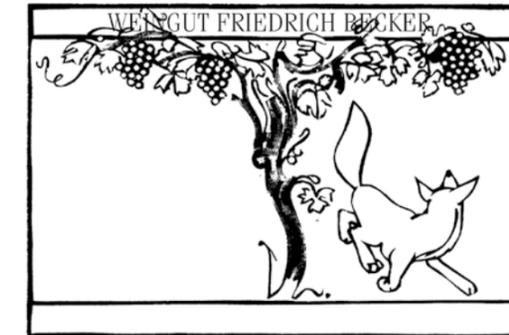
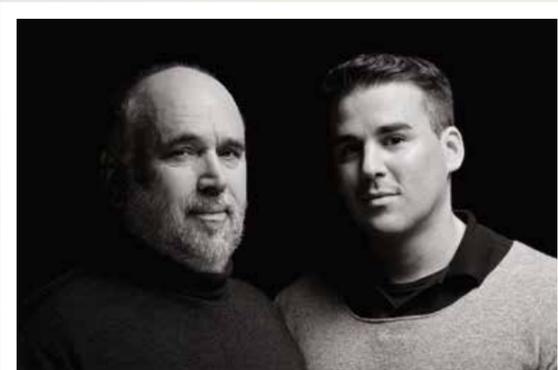
**KARRIERE BEI FPS:
WIR FREUEN UNS AUF
IHRE BEWERBUNG!**



DIE GESCHICHTE EINES FAMILIENBETRIEBS

Familie Becker

„Rotweine werden nicht mit dem Kopf, sie werden mit dem Bauch gemacht.“



SEIT 1973:

Typisch für den Süden der Pfalz waren bäuerliche Gemischtbetriebe, die unter vielem anderen immer auch schon Wein anbauten. So auch die Beckers. Erst um die Mitte des vergangenen Jahrhunderts dämmerte Friedrich Becker sen. die Erkenntnis, dass ihre Böden und Hanglagen am Rande des Pfälzerwaldes herausragende Voraussetzungen für beste Weine boten. Seither ist Weinmachen ihre Profession. Und Leidenschaft zugleich. 1973 füllten sie die ersten Flaschen und beklebten sie mit dem Füchschen-Etikett, das in sehr kurzer Zeit zum Markenzeichen geworden ist.

Das Weingut liegt dort, wo Südpfalz und Nordelsass

sich begegnen. Die Weinberge befinden sich zum Teil

jenseits der französischen Grenze.

Der junge Fritz (Friedrich Wilhelm) Becker ist in diesem Weingut mit der Qualität dieser Weine aufgewachsen. Er hat dabei die Leidenschaft der Beckers für gute Weine als Familienerbe übernommen und arbeitet seit 2005 mit an dem guten Weg, den das Weingut nimmt.

Die Klasse der Weine und der Ruf und Rang des Hauses ist dem eigensinnigen Weinverstand und der beharrlichen Knochenarbeit der Eltern zu verdanken. Aber Wein ist kein abgeschlossener Prozess – er muss sich weiterentwickeln und deshalb offen sein für Neues: für Entdeckungen an anderen Orten der Welt, für den Einfluss verbesserter An- und Ausbaumethoden, für die sich verändernde Genusskultur. Und für eine neue Generation, die Fritz Junior für die

wunderbare Welt der Weine interessieren und gewinnen will.

Die große Leidenschaft der Beckers galt von Anfang an dem Spätburgunder. Weil das Terroir und zwei exzellente Lagen mit mächtigen Kalkuntergründen (wie im Burgund) ideale Standorte für diese Rebsorte sind, wie die Ergebnisse beweisen. Beckers Pinots zählen seit vielen Jahren zu den besten Burgundern Deutschlands. Das Weingut ist Mitglied im VDP. Der Gault-Millau betitelt Becker als „den besten Spätburgunder-Winzer Deutschlands“.

Mehr unter: friedrichbecker.de





**BIOLOGISCH**[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS



BIOLOGISCH – DAS ERSTE
LIZENZCATERINGKONZEPT FÜR

SCHUL- & KITACATERING

„BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas“ zeigt, dass gesundes Essen richtig lecker sein kann.

BIOLOGISCH – Catering für Schulen & Kitas“ ist das erste Partnerkonzept für Caterer im Bereich Bio-Essen für Schulen und Kitas in Deutschland.

Der Bereich „Schulen & Kitas“ wird als Komplettprogramm individueller Dienst- und Beratungsleistungen beim Partner installiert und u.a. durch speziell ausgebildete Ökotrophologen betreut.

Mit diesem Geschäftsfeld wird die Möglichkeit geboten sich klar zu positionieren und sich als Partner mit zertifizierter Bioqualität und kreativen Konzepten vom Wettbewerb abzusetzen – langfristig!

BIOLOGISCH bietet attraktive und abwechslungsreiche Speisepläne. Jeden Tag werden bei diesem Konzept zwei vollwertige Gerichte angeboten, von welchen immer eines vegetarisch ist. Bei Speisen in denen Schweinefleisch enthalten ist, wird immer eine Alternative aus Geflügel- oder Rindfleisch angeboten. Außerdem wird der Speiseplan ständig aktualisiert, sodass sich frühestens alle sechs bis acht Wochen Speisen wiederholen.

FOODKONZEPT

GESUNDES ESSEN RICHTIG LECKER

Umgesetzt in
300
Einrichtungen!

DER SPEISEPLAN

richtet sich nach aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Kita-und Schulverpflegung

oberstes
Gebot ist die
Qualität!

AKTUELL CA. 3.400.000 ESSEN PRO JAHR

mehrmals wöchentlich komplette Menüs aus 100 % ökologisch erzeugten Produkten. Täglich zwei bis drei vollwertige Gerichte, wovon eines immer vegetarisch ist.

EU-BIO-ZERTIFIKAT

alle BIOLOGISCH-Partner verfügen über ein EU-Bio-Zertifikat.



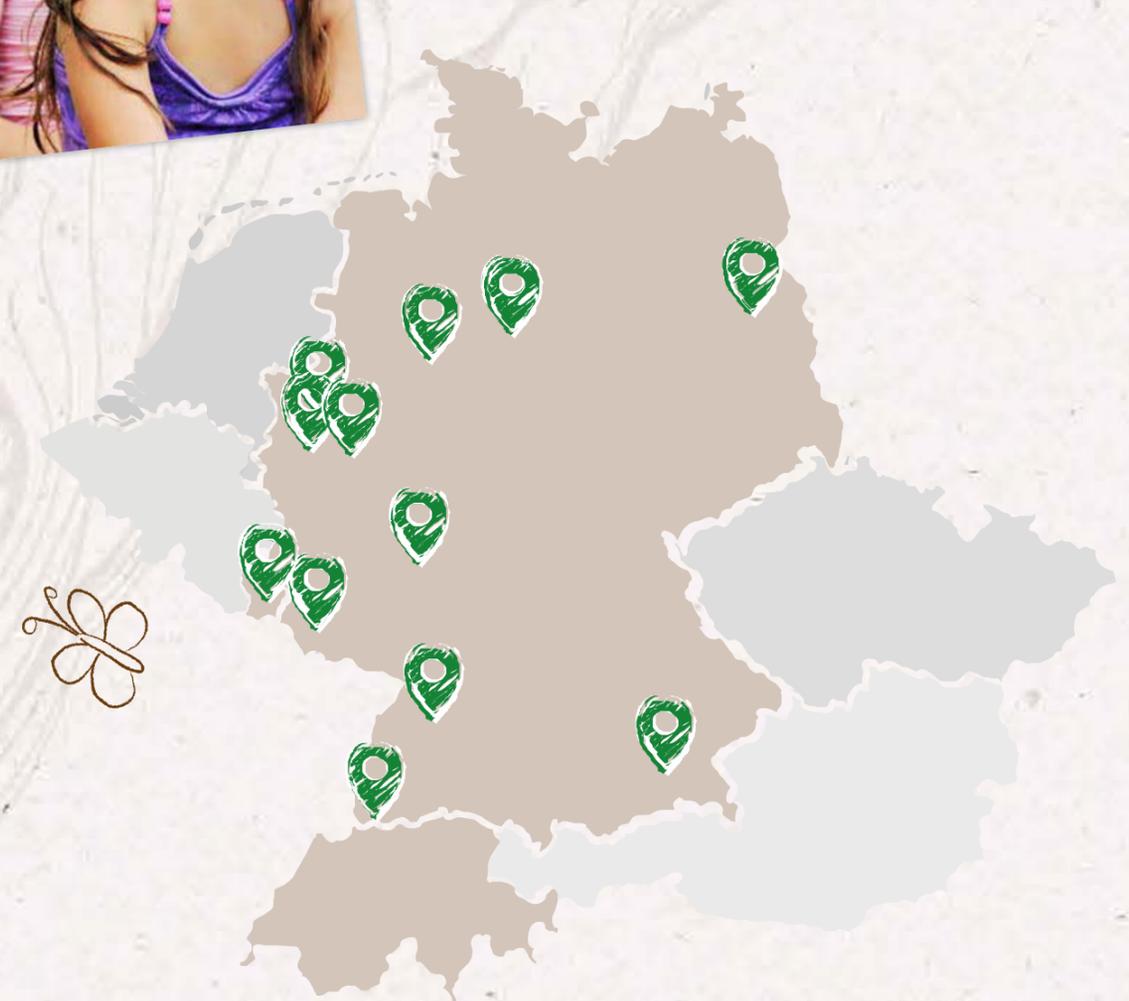
FÜR KINDER MIT LEBENSMITTEL- UNVERTRÄGLICHKEITEN

Spezielle Speisen für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten z.B. gluten-, laktose- und/oder milcheiweißfrei.



BIOLOGISCH PARTNER IN DER ÜBERSICHT

mittlerweile über 10 Partner in Deutschland, Österreich und der Schweiz.



MAIN
SUP



LET'S GO 4 SUP!

Events – der Spaßgarant für Deine Gruppe



YOGA



JUNGGESELLENABSCHIEDE



GEBURTSTAGE



TEAMEVENTS

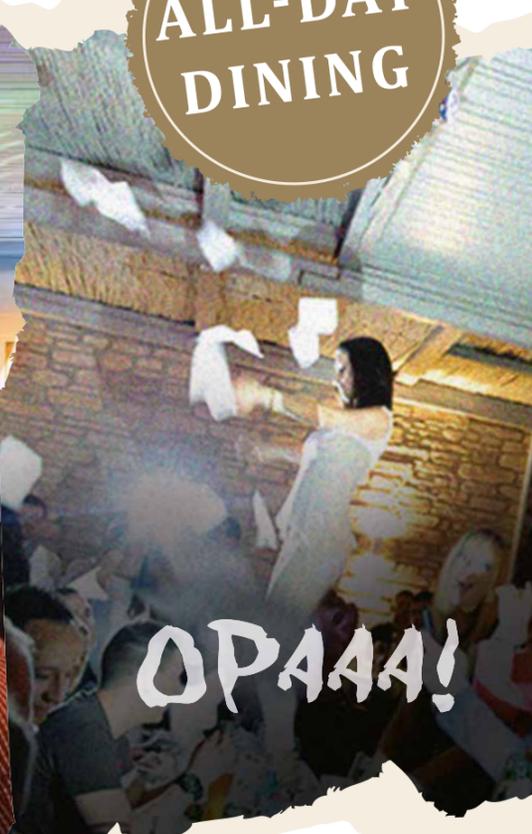
DER
GRIECHE
TAVERNA

LUNCH | DINNER | KIDS | BAR | MUSIC | CLUBBING

ALL-DAY
DINING



KALI
OREXI!



OPAAA!

WWW.DER-GRIECHE-FRANKFURT.DE

Der Grieche TAVERNA | Kaiserhofstraße 12 | 60313 Frankfurt am Main | Tel.: 069 9139 6146 | mail@der-grieche-frankfurt.de

ÖFFNUNGSZEITEN: Montag – Donnerstag: 12 – 1 Uhr | Freitag: 12 – 2 Uhr | Samstag: 14 – 2 Uhr | Sonntag: 17 – 22 Uhr

WWW.MAIN-SUP.DE | INFO@MAIN-SUP.DE | +49 (0) 160-90561657

GESUNDE KERNKRAFT

Eine Handvoll Nüsse, Kerne
oder Samen sind die beste Wahl
für einen gesunden Snack.

Man kann sie einfach transportieren und lagern. Optimal ist übrigens die Lagerung im Kühlschrank, da das Fett schnell ranzig werden kann.

Nüsse können helfen, Gewicht zu verlieren. Entgegen der landläufigen Meinung, dass Nüsse „fett“ machen, kann das Hinzufügen von gesunden Mengen an Nüssen, Samen und Kernen dabei helfen, das Idealgewicht zu erreichen.

Man kann nicht wirklich viel falsch machen, wenn man Nüsse, Samen und Kerne isst, solange man auf die Qualität achtet. Ökologisch angebaute, rohe, nicht bestrahlte, nicht gebleichte, unpasteurisierte und nicht mit Zucker oder Öl gebrannte Nüsse, Samen und Kerne sollten es sein. Das Einweichen der Nüsse in Wasser hilft, die enthaltene Phytinsäure abzubauen. Auf diese Weise können Nüsse über Nacht die Verdauung „aktivieren“.

Wer Nüsse, Kerne und Samen lieber geröstet isst, packt sie bei schwacher Hitze (nicht mehr als 80 Grad Celsius) für ca. 15-20 Minuten in den Ofen und bestreut sie mit Himalaya- oder anderem Natursalz. Wer sie unbedingt süß haben will, benutzt kaltgeschleuderten Honig zum Karamellisieren.



DIE GESÜNDESTEN KNABBEREIEN UND IHRE GESUNDHEITLICHEN WIRKUNGEN :



Macadamianüsse

Macadamianüsse haben den höchsten Anteil an Fett und gleichzeitig geringsten an Protein und Kohlenhydraten. Sie enthalten hohe Mengen an Vitamin B1, Magnesium und Mangan. 60% der Fette in Macadamianüssen sind gesunde einfach ungesättigte Fettsäuren. Diese boosten den Fettstoffwechsel und helfen schlank zu bleiben. Macadamias können den Cholesterinspiegel senken.



Walnüsse

Eine Viertel Tasse Walnüsse liefert die Tagesdosis an entzündungshemmenden pflanzlichen Omega-3-Fetten sowie hohe Mengen an Kupfer, Mangan, Molybdän und Biotin. Walnüsse enthalten Antioxidantien, die als Radikalfänger wirken. Walnüsse unterstützen auch die Gesundheit des Gehirns. Laut neuester Studien werden auch Vitalität und Beweglichkeit verbessert.



Haselnüsse

Haselnüsse enthalten viele Ballaststoffe und gesunde Fettsäuren sowie hohe Mengen an B-Vitaminen, E-Vitaminen und Folsäure. Haselnüsse fördern die Verdauung und schützen so vor Darmkrebs. Außerdem können sie Ablagerungen in Gefäßen verhindern und stimulieren das Immunsystem.



Pekannüsse

Pekannüsse enthalten 19 Vitamine und Mineralstoffe. Studien haben gezeigt, dass Pekannüsse die Cholesterinwerte verbessern können und gut für gesunde Arterien sind. Sie enthalten entzündungshemmendes Magnesium, einfach gesättigte Fettsäuren, Antioxidantien und immunstärkendes Mangan. Pekannüsse können Herz- und Kreislauferkrankungen vorbeugen.



KERN

Mandeln

Mandeln sind wie Walnüsse reich an Antioxidantien. Sie enthalten ferner viel Vitamin E, Magnesium und gesunde Aminosäuren. Sie sind proteinreich und auch für die Gesundheit des Herzens besonders vorteilhaft. Außerdem können sie das Risiko der Erkrankung an Arteriosklerose verringern.



KERN

Cashewkerne

Cashewkerne sind ein guter Lieferant von Mineralstoffen, z.B. Magnesium, das bei der Stärkung der Knochen und der Aktivität von Enzymen eine große Rolle spielt. Der Anteil an der essentiellen Aminosäure Tryptophan ist hoch. Gemeinsam mit dem Vitamin B6 kann diese helfen, Depressionen zu behandeln.



KERN

Pistazien

Pistazien sind reich an Lutein, Beta-Carotin und Vitamin E. Sie sind proteinreich und enthalten viele wichtige Mineralstoffe wie z.B. Kalium sowie Calcium & Phosphor und reichlich einfach ungesättigte Fettsäuren. Die meisten Pistazien sind gebleicht und wegen potenziell schädlichen Rückständen zu meiden. Besser sind Bio-Pistazien.



KERN

Sonnenblumenkern

Sonnenblumenkerne sind reich an Vitamin E, Kupfer, B-Vitaminen, Mangan, Selen, Phosphor und Magnesium. Ihr hoher Folsäuregehalt ist besonders empfehlenswert für Schwangere und Stillende, die einen erhöhten Folsäurebedarf haben. Sonnenblumenkerne enthalten auch viele Phytosterole. Diese sind vorteilhaft für die Herzgesundheit und das Immunsystem.



SAMEN

Paranüsse

Paranüsse liefern gesunde Fette, Antioxidantien, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Sie haben einen positiven hohen Fett- und niedrigen Proteingehalt und sind bekannt als ausgezeichnete Quelle von organischem Selen – ein starkes antioxidantien-steigerndes Mineral, das zur Vorbeugung von Krebs nützlich sein kann und das Zellwachstum begünstigt.



SAMEN

Kürbiskerne

Mit einer großen Bandbreite an Nährstoffen (Magnesium, Mangan, Kupfer, Protein und Zink) sind Kürbiskerne kleine Powerpakete. Sie enthalten Pflanzenstoffe und Antioxidantien. Tierstudien deuten darauf hin, dass Kürbiskerne auch die Insulinregulierung verbessern und dabei helfen können diabetische Komplikationen durch oxidativen Stress zu verhindern.



Herzlich Willkommen in Mainhatten!



IT-Betreuung in Frankfurt am Main

Für Sie vor Ort im Herzen Frankfurts - mit unserem Büro im **Eurotheum, Neue Mainzer Straße 66-68**.
 Seit über 30 Jahren liefern wir 360° IT Service für mittelständische Unternehmen im Rhein-Main-Gebiet.

Cloud + Infrastruktur Praxistaugliche Cloud- und Infrastrukturlösungen bilden das Fundament erfolgreicher Unternehmen. Gemeinsam bauen wir ein solides Fundament.

Von den Möglichkeiten einer vollständigen oder teilweisen Digitalisierung **Digitalisierung** profitieren alle Unternehmensbereiche. Wir unterstützen Sie mit Expertenwissen.

Sicherheit Dem Schutz von Unternehmensdaten - Ihr wichtigstes Gut - haben wir uns verschrieben. Mit hoher Fachkenntnis sorgen wir dafür, dass Sie sicher sind ... und sicher bleiben.

*„Die Zeiten im Geschäftsleben sind schwierig.
 Es ist Zeit, in gute IT zu investieren! Schneider + Wulf ist seit über 20 Jahren unser Wegbegleiter.“*

Markus Spengler FPS Catering

0800 4883 338 kostenfrei innerdeutsch
www.schneider-wulf.de

Erlebnisse, Erinnerungen & Emotionen



SO FEIERT MAN FESTE & EVENTS.

Planung und Organisation von Events | Fest- und Partyzelte
 Mobiliar | Projektplanung und Full-Service

MUCH
 FESTSERVICE

www.much-festservice.de



ES SUMMT UND BRUMMT IMMER WENIGER

BIENEN & CO.

Seit Jahren warnen Umweltschützer vor einem Bienensterben und machen mit aufwendigen PR-Aktionen darauf aufmerksam. Doch es gibt ein Missverständnis: Honigbienen sind nicht gefährdet.

Am 20. Mai 2018 war Weltbienentag. Bereits im Vorfeld haben Umweltschützer mit Pressemitteilungen und PR-Aktionen auf die Bedeutung der Insekten aufmerksam gemacht. Wie wichtig Bienen sind, sollte Anfang der Woche etwa eine PR-Aktion eines Supermarkts in Hannover zeigen. Er räumte Produkte aus den Regalen, die es ohne Bestäubung nicht gäbe: Äpfel, Kaffee, Schokolade, Orangensaft. 60 Prozent des Angebots verschwand.

Wer in sozialen Medien las, konnte den Eindruck gewinnen, in ein paar Jahren gäbe es wegen des Bienensterbens keine Lebensmittel mehr. Doch es lohnt sich ein Blick auf die Details.

Keine Frage: Die Bestäubung von Pflanzen ist wichtig für Mensch und Umwelt. Ungefähr 70 Prozent der rund 150 wichtigsten Nutzpflanzen weltweit profitierten laut Expertenangaben davon. Die Aktion im Supermarkt stellte dennoch kein realistisches Szenario dar.

Immer wieder wird in der Debatte suggeriert, beim Bienensterben ginge es um Honigbienen. Das ist klug, denn jeder kennt die kleinen, fleißigen Insekten und ist gewillt, sich für ihren Schutz einzusetzen. „Rettung für Biene Maja“ überschrieb etwa auch der WWF eine aktuelle Pressemitteilung. Das Problem daran: Honigbienen sind gar nicht gefährdet.

Honigbienen gibt es, solange

der Mensch sie hält

Das liegt zu einem großen Teil daran, dass Bienenstöcke von Menschen gehalten werden. Honigbienen sind Nutztiere. Haben viele Menschen Freude am Imkerberuf und ist er lukrativ, steigt die Zahl der Bienenvölker in einem Land.

Freilich spielen bei der Zahl der Honigbienen zusätzlich zur Imkerlust auch äußere Einflüsse eine Rolle. So rafft die gerade mal 1,7 Millimeter kleine

Varroamilbe im Winter immer wieder zahlreiche Bienenvölker dahin. Ernsthaft in Gefahr ist die Honigbienenpopulation dadurch aber nicht, denn die Völker lassen sich nachzuchten.

„Die Honigbiene wird das letzte Insekt sein, das ausstirbt“, sagte Peter Rosenkranz, Leiter der Landesanstalt für Bienenkunde an der Universität Hohenheim, jüngst dem „ZEIT Magazin“. „Sie ist nicht bedroht, solange es Imker gibt.“ Bedroht sind viele Wildbienen, aber die kennt keiner.

Ärgerlich ist das Missverständnis, weil dadurch das eigentliche Problem in den Hintergrund tritt. Tatsächlich bedroht sind viele Wildbienenarten. Sie leben meist allein statt in Völkern, sind vielen Menschen kaum bekannt und trotzdem wichtige Bestäuber.

Laut Internationaler Naturschutzunion IUCN ist in Europa ungefähr jede zehnte Wildbienenart vom Aussterben bedroht. Bei mehr als der Hälfte der Arten gibt es keine verlässlichen Daten zu den Beständen.

Hinzu kommt, dass die Zahl der – teils bestäubenden – Insekten insgesamt zurückgeht. Über die Gründe herrscht Uneinigkeit. Forscher gehen davon aus, dass große Felder und Monokulturen in der Landwirtschaft sowie schwindender Lebensraum durch die Ausbreitung von Städten eine Rolle spielen.

Umweltschützer nennen immer wieder auch einzelne Pestizide wie Glyphosat als Ursache für das Schwinden. Als erwiesen gilt dagegen, dass drei Stoffe aus der Gruppe der Neonicotinoide Bienen schädigen können. Die EU-Staaten haben deshalb jüngst beschlossen, den Einsatz im Freiland zu verbieten.

Unabhängig von politischen Maßnahmen, können auch Privatleute Bienen das Leben erleichtern – zum Beispiel, indem sie es mit dem Gärtnern nicht zu genau nehmen. Eine bunte Blumenwiese statt englischem Rasen kann Bienen von Frühjahr bis Herbst Pollen liefern. Wildbienen benötigen zudem Löcher in Ästen oder Höhlen im Boden, um Nester zu bauen. Ihnen kann ein Insektenhotel Rückzugsmöglichkeiten bieten.

Neben

Biene

Maja

auch

Wild-

bienen in

den Garten

zu locken, hat

dabei einen ent-

scheidenden Vorteil:

Die meisten stechen nicht.



BIENE IST GLEICH BIENE? VON WEGEN!



So unterscheiden Sie Wild- und Honigbiene

Unterschied 1: es lebe die Vielfalt!

Die Nektarsammler werden von Imkern gehalten, leben in Bienenstöcken und gehören alle einer Art an – der Apis mellifera. Wildbienen zeichnen sich durch ihre Vielfalt aus: In Deutschland allein gibt es 600, weltweit sogar 20.000 verschiedene Arten. Und sie tragen so klangvolle Namen wie Zottelbiene (Panurdus), Schneckenhausbiene (Osmiabicolor) oder Mörtelbiene (Megachile).

Unterschied 2: Wildbienen geben keinen Honig

Blütenstaub und Nektar dienen der Honigbiene als Nahrung. Dabei wird der Nektar zu Honig verarbeitet und dient als Vorrat für den Winter. Die allein lebende Wildbiene stellt dagegen keinen Honig her. Sie verbraucht den Nektar direkt.

Unterschied 4: Wildbienen sind spezialisierte Bestäuber

Honigbienen sind nicht besonders wählerisch: Sie fliegen viele Pflanzen an, wenn sie sich von ihnen Nektar und Pollen erhoffen. Wildbienen dagegen sind spezialisierte Bestäuber: Oft landen sie nur auf den Blüten einer einzigen Pflanzenart. Viele Wildbienen sind im Laufe der Jahrhunderte eine enge Symbiose mit bestimmten Pflanzen eingegangen: Sie können deren Blüten oft als einzige Bienenart bestäuben.

Unterschied 5: Manche Wildbienen stechen - aber es tut weniger weh

Auch Wildbienen können in der Regel stechen. Die Stiche sind nach Angaben der Deutschen Wildtier Stiftung meist jedoch wesentlich harmloser als der einer Honigbiene und kaum spürbar.

Unterschied 3: Wildbienen lieben spezielle Behausungen

„Wildbienen sind meist Einzelgänger mit individuellen Ansprüchen an ihren Lebensraum“, heißt es seitens der Deutschen Wildtier Stiftung. „Einige legen Niströhren im Erdboden an, andere bevorzugen Mauerritzen zum Nestbau, wieder andere Pflanzenstängel.“



SCHÜTZEN SIE DAS, WAS SIE LIEBEN!
PASSGENAUE SICHERHEITSLÖSUNGEN FÜR IHR EIGENHEIM.

ALARMANLAGEN

VIDEOÜBERWACHUNG

TÜR- UND FENSTERSICHERUNG

SCHLIESSANLAGEN

BEI FRANCK ALARM- UND EINBRUCHSCHUTZ ERHALTEN SIE PERSÖNLICHE BERATUNG, MARKENPRODUKTE, PASSGENAUE SICHERHEITSLÖSUNGEN UND FACHGEMÄSSE INSTALLATION AUS EINER HAND.

alarmanlagen-franck.de

FRISCHE PROJEKTE AUS DEM BEREICH BETRIEBSGASTRONOMIE



Dienstleistungsauftrag Bistro Masing's der Deutschen Gesellschaft für Qualität – Übernahme 2016. Umbau Sommer 2017.

Die Deutsche Gesellschaft für Qualität (DGQ) ist unser Auftraggeber und kompetenter Partner für Qualität, Business Excellence und Qualitätsmanagement in Deutschland. Die Aufgabenstellung war klar definiert: die aufgeführten Kompetenzen sollen sich im gastronomischen Angebot widerspiegeln. Wir haben mit Stefan Wirth gesprochen.

Warum hat sich die DGQ für FPS CATERING entschieden?

Es hat einfach gepasst. Gemeinsame Ziele, Vorstellungen der ständigen Weiterentwicklung, der Umgang mit unseren Akteuren und der Qualitätsanspruch an das Produkt und das Dienstleistungskonzept waren die wichtigsten Entscheidungskriterien. Die Menschen machen es eben aus, wie die Stimmung in einem Restaurant wahrgenommen wird. Und wenn die Gäste anfangen Fotos von Gerichten zu machen, dann spricht dies für sich. Marco Pöttker und sein Gastronomie-Team organisieren als Gastgeber ein Frühstücks- & Snackangebot, tägliche Konferenzen bis zu 40 Personen und ein gesundes und leckeres Lunchangebot. Ein Pizzaofen und eine Salatbar runden das Angebot, auch für externe Gäste, des Bistro Masing's ab.

Nach 12 Monaten wurde das Masing's komplett umgebaut. Die Ansprüche aus dem gastronomischen Angebot sollten sich nun auch in der „HARDWARE“ ergänzen. Die DGQ hat aus dem Bistro wirklich ein Schmuckstück gezaubert und viel Geld in die Hand genommen. Hier genießt man ehrlich, authentisch und frisch. Und man konzentriert sich ganz auf das Wesentliche: das Hier und Jetzt. Die Pause soll Entspannung bringen und Kommunikation fördern. Was gibt's heute oder morgen frisch auf den Tisch? Schauen Sie in unsere FPS CATERING APP. Dieses Bistro ist auch für externe Gäste geöffnet.



TOP 5 Akzeptanz im Masing's

Klassisch & Lecker | Frankfurter Spezialitäten | STREET FOOD | DEINTOPF | Frisch aus unserem Pizzaofen



Dienstleistungsauftrag Julius Berger International – Übernahme 2015. Neubau 2018.

Die Julius Berger International GmbH (JBI) ist ein als Generalplaner tätiges Ingenieurbüro aus Wiesbaden. Mit rund 260 Mitarbeitern plant und koordiniert das Unternehmen Bauprojekte in den Bereichen Hochbau, Infrastruktur und Industrieanlagen. Die JBI bietet ein außergewöhnliches Portfolio aus Beratung, Planung, baubetrieblichen Dienstleistungen, Projektsteuerung, Personalrekrutierung, Einkauf und Logistik.

Wie lief die Übernahme der Gastronomie von Julius Berger International?

Davor wurde Julius Berger International von einem anderen Catering-Unternehmen betreut. Ab Januar 2016 haben wir dann die Dienstleistung und das komplette Gastronomie-Team übernommen. Mit viel Teamgeist haben Matteo Ternullo und Daniel Kaiser alle FPS-Akteure geschult, gefordert und gefördert. Wichtig war uns hierbei die Akzeptanz eines neuen Arbeitgebers und die Etablierung einer neuzeitlichen Struktur. Mit viel Spaß an der Aufgabe konnten wir diese Ziele erreichen. Die wichtigsten Faktoren für unseren Erfolg sind unsere Mitarbeiter, Innovationsfreude und Mut.

Während der 1,5 Jahre andauernden Planungsphase haben wir gemeinsam mit unserem Kunden, Auftraggeber und Partner, der Julius Berger International, die Erwartungen und Ansprüche an ein zeitgerechtes und funktionelles Restaurant hinterfragt. Vieles wurde abgewogen, verworfen und auf Wertschöpfungen überprüft. Funktionalität, Raumgestaltung, Ökonomie und die tägliche Inszenierung der Dienstleistung Catering waren die Herausforderungen.

Das Ergebnis ist eine designorientierte FOODHALL mit Live Cooking Station sowie einem Coffee-Shop für kleine Meetings.



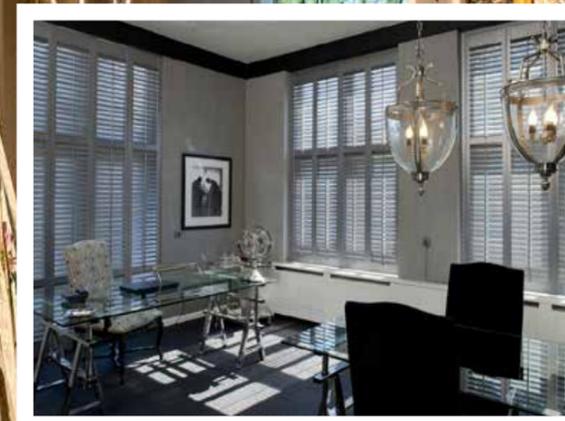
TOP 8 Akzeptanz im BERGERS 2.0

STREET FOOD | Live vom Grill | Klassisch & Lecker | Frisch aus unserem Pizzaofen | Shaking Salad | frittendog | DEINTOPF | LiveSaladBar
Coming soon: Aloha FOOD | Cookie Dough

MEISTERHAFTER RAUM AUSSTATTER:

Mathias Wehner

Die Kunst, Räume zu inszenieren und ihre Magie zu entfesseln, erfordert nicht nur Talent, sondern auch eine Schwäche für Textilien – und das Händchen, sie zu beherrschen.



Steckbrief Mathias Wehner:
Leidenschaft für schöne Stoffe
und deren perfekte Inszenierung

1966 geboren, absolviert Mathias Wehner, nach seiner Schulzeit im elterlichen Betrieb eine Ausbildung zum Raumausstatter. Nach der Lehre beginnt er direkt sein Innenarchitekturstudium mit anschließender Meister-schule, legt 1996 mit Höchstpunktzahl seine Meisterprüfung ab und übernimmt den elterlichen Betrieb mit 3 Mitarbeitern.

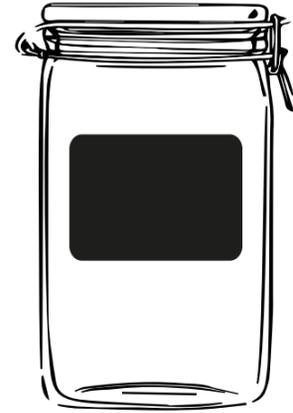
2003 wird die Bad Homburger Filiale eröffnet und das traditionsreiche Familienunternehmen fortan konsequent und erfolgreich ins neue Jahrtausend geführt. Die Innovationsfreude, das organische Wachstum und der nachhaltige Erfolg werden 2011 mit der Auszeichnung als „Einrichter des Jahres“ gewürdigt.

Aktuell beschäftigt Mathias Wehner 20 Mitarbeiter und ist weltweit im Einsatz – von den Balearen über Tirol bis an die Nordsee mit metropolen Stops in München, Düsseldorf und Berlin. Zum Leistungsumfang der Inneneinrichtungsexperten zählen sämtliche textile Verarbeitungen wie Stoffdekorationen, textile Böden (Teppiche) und eine hauseigene Polsterei, ergänzt durch innovative Produkte wie Holzjalousien und american shutters.

Mehr unter: wehner-decoration.de

ZERO WASTE: BESSER LEBEN OHNE MÜLL

Die Zero Waste Bewegung boykottiert Müll. Was sich für viele unmöglich anhört, ist eigentlich ganz leicht.



Deutschland kann einpacken: Wie das Umweltbundesamt Ende Juli mitteilte, produziert kein anderes Land in Europa so viel Verpackungsmüll wie Deutschland.

Eine Tatsache, die nicht alle tatenlos hinnehmen möchten. Unter dem Motto „Zero Waste“ (zu deutsch: kein Müll) stellen sich weltweit Menschen gegen den Verpackungswahn und versuchen, komplett auf Verpackungsmüll zu verzichten.

Ganz weit gefasst bedeutet Zero Waste schlichtweg Null Müll, also völlige Müllvermeidung. Das fängt damit an, dass man beim Smoothie im Café auf den Strohalm verzichtet, sich an der Supermarktkasse keinen Kassenzettel ausdrucken lässt oder für Coffee to go einen eigenen Becher bereithält. Alles, was nicht vermieden werden kann, wird reduziert und wiederverwertet, zur Not recycelt oder kompostiert.

Den unvermeidbaren Müll – beispielsweise Verpackungen von Medikamenten – halten geschickte Zero Waster so gering wie möglich. Bei der Zero Waste Bloggerin Shia passt der Müll eines ganzen Jahres in ein einziges Einmachglas.

Der Durchschnitts-Deutsche wirft etwa 450 kg Haushaltsmüll im Jahr weg, also mehr als ein Kilo am Tag. Selbst wenn man seinen Müll trennt, kann nur ein geringer Anteil davon recycelt werden – und das unter hohem Energieaufwand. Der andere Teil wird verbrannt, die Umwelt leidet.

ZERO WASTE TIPPS



1. Sage nein zur Plastiktüte



3. Kaufe regional und saisonal auf dem Wochenmarkt



4. Einkaufen in Unverpackt-Läden



6. Keine Coffee-to-go-Becher



7. Seife statt Shampoo- & Duschgelflasche



2. Ade Plastikstrohhalm



5. Vermeide Kapsel-Kaffee



8. „Keine Werbung“ Aufkleber





DIE ZERO WASTE PIONIERIN

Seit 2008 lebt die Französin Beá Johnson mit ihrem Mann und ihren beiden Söhnen in Kalifornien müllfrei. Sie gilt als Erfinderin und Vorreiterin des Zero Waste Lifestyles und hat die Bewegung mit Hilfe ihres Blogs Zero Waste Home und ihres Buches „Glücklich leben ohne Müll. Zero Waste Home“ in der ganzen Welt bekannt gemacht. Dabei ist sie so normal, wie faszinierend. Der jährlich anfallende Müll ihrer vierköpfigen Familie

passt in ein ein Liter Einmachglas. Um das zu erreichen befolgt sie die einfachen Grundsätzen vermeiden, reduzieren, wiederverwerten, recyceln, kompostieren in genau dieser Reihenfolge.

Die Klamotten eines jeden Familienmitglieds passen in einen Handgepäck-Koffer, dabei wird nur Second-Hand gekauft und auch wirklich nur dann, wenn etwas ersetzt werden muss. Auch alle anderen Gegenstände in ihrem Haushalt werden nur dann gekauft. Kakaopulver benutzt sie als Rouge, Olivenöl zur Hautpflege, ein Gemisch aus gebrannten Mandeln als Wimperntusche – so sieht ihre Pflege und das Make Up aus.

Beá Johnson beweist, dass es möglich ist – dafür benötigt sie weder mehr Geld (im Gegenteil) noch betreibt sie großen Aufwand. Ihr Credo: Etwas zu produzieren, dass von Anfang an für die Müllkippe bestimmt ist, ist in Wahrheit ein viel größerer Aufwand. Und dieses Produkt dann auch noch zu kaufen, ist schlicht (Geld)Verschwendung.

Mehr Infos unter: zerowastehome.com



IM-

PRESSUM

HERAUSGEBER:

FPS CATERING
GmbH & Co. KG
Ferdinand-Porsche-Str. 17-19
60386 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 67 83 057 0
Fax: 069 - 67 83 057 99
home@fps-catering.de
www.fps-catering.de

VERANTWORTLICH FÜR DEN INHALT IM SINNE DES PRESSEGESETZES:

Markus Spengler
FPS CATERING
GmbH & Co. KG
Frankfurt am Main

CHEFREDAKTION:

Markus Spengler
FPS CATERING
GmbH & Co. KG
Frankfurt am Main

PROJEKTLEITUNG, KOORDINATION, REDAKTION UND GESTALTUNG:

brandcom Frankfurt GmbH
Frankfurt am Main

DRUCK:

ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstr. 4
69181 Leimen

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit Genehmigung des
Herausgebers.

BILDNACHWEIS:

Titel: Fotolia

Seite 2: Unsplash

Seite 3: Julia Sidorenkova

Seite 4: Unsplash

Seite 5-8: Broich Catering

Seite 14: Unsplash, Julia Sidorenkova

Seite 15-19: Nikita Kulikov

Seite 20-23: Tina Lotz Fotografie

Seite 26-27: Nikita Kulikov

Seite 28: Smartmockups

Seite 30: Gekko Group, Jana Kämpfer

Seite 34: iStock

Seite 36-39: Nikita Kulikov

Seite 40-41: Nikita Kulikov

Seite 42-43: Weingut Becker

Seite 44-47: envato elements,
Tina Lotz Fotografie

Seite 50: Unsplash

Seite 51-52: iStock

Seite 56: iStock

Seite 57: Unsplash

Seite 58: iStock

Seite 60-61: FPS CATERING

Seite 62-63: Wehner Decoration

Seite 64-66: Unsplash, Fotolia, iStock



