

Thema: Club Catering

Autor: k.A.

## Gourmet Group

### Kunst und Kulinarik im KHM

Seit Anfang April zeigt die Gourmet Group mit der Marke CLUB.catering im Kunsthistorischen Museum einmal mehr, dass traditionelle Werte und moderne Cateringkonzepte einander nicht ausschließen, sondern – ganz im Gegenteil – zu perfekten Symbiosen miteinander verschmelzen. Mit CLUB.catering steht dem Kunsthistorischen Museum der moderne, kompetente und leistungsstarke Eventcateringspezialist der Gourmet Group zur Seite.



**Änderungen in der Bewirtung kunstbessener Gäste. Seit April ist CLUB.catering Gastgeber im KHM.**

„Auf der Suche nach maßgeschneiderten gastronomischen Erlebnis- und Genusskonzepten findet das Kunsthistorische Museum, mit den einzigartigen Räumlichkeiten, in uns den rich-

tigen Partner. Wir stehen nicht nur für hochwertige Speisen, erlesene Zutaten und entspannende Momente im angenehmen Ambiente, sondern auch für persönliche Beratung und Betreuung. Kompetenz und Erfahrung sind Vorteile, die wir gerne an das Kunsthistorische Museum weitergeben“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer von Gourmet Group.

„Wir freuen uns, die Gäste in den einzigartigen Räumlichkeiten der Kuppelhalle im Kunsthistorischen Museum mit vielen neuen Ideen verwöhnen zu dürfen und Kunst gepaart mit Genuss erlebbar zu machen. Wir verwöhnen unsere Gäste mit Gourmetabenden jeden Donnerstag und dem beliebten Brunch am Sonntag“, berichtet Herbert Fuchs weiter.

Der bisherige Gastgeber im KHM, Gerstner Catering, konzentriert sich in Zukunft verstärkt auf das „Kunst & Genuss“-Abendbuffet, das jeden Donnerstag im Leopold Museum aufgetischt wird. Auch hier wird Kulinarik mit einem Besuch der Sammlung Leopold kombiniert. Neu ist dagegen der Kunstbrunch, der in der Gerstner Beletage des Palais Todescos jeden Sonntag von 11.00 bis 15.00 Uhr zu Walzerklängen von Johann Strauß kredenzt wird.

## SV Österreich

### 2,8 Millionen Euro Umsatzplus

Rund drei Millionen Hauptmahlzeiten servierte SV Österreich vergangenes Jahr in den von ihr betreuten Personalrestaurants, Senioren- und Pflegeheimen. „2010 war für die SV Group in Österreich in vielerlei Hinsicht ein sehr erfolgreiches Jahr. Wir konnten zusätzliche Kunden und Standorte lukrieren und den Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um 13,6 Prozent steigern. Um diese Entwicklung voranzutreiben, sind wir bestrebt, unsere bestehenden Kunden mit der gewohnten SV-Qualität und innovativen Ideen weiterhin zu begeistern und gleichzeitig neue Kunden zu gewinnen“, erklärt Stefan Zanini, Geschäftsführer der SV Group in Österreich.

Zu den Neukunden der SV Group in Österreich zählt seit November 2010 das Mitarbeiterrestaurant „canteen“ im neu erbauten Bürocenter Rivergate in Wien. Rund 50.000 Quadratmeter Bürofläche umschließen das SV-Restaurant im Erdgeschoss des Gebäudes, das für seine Architektur bereits mehrfach prämiert wurde. Mit dem Wiener MGC Mode- und Textilgroßhandelscenter St. Marx und dem Techno-Z in Salzburg, einem Areal das über 90 Unternehmen umfasst, konnte die SV Group in Österreich zwei weitere wichtige Businesskunden dazu-

gewinnen. Im Geschäftsbereich Care werden seit Beginn des letzten Jahres die SeneCura-Pflegeheime Achenkirch, Eben am Achensee und Pöfing-Brunn vom Team der SV Group in Ös-



**Stefan Zanini, Geschäftsführer der SV Group in Österreich.**

terreich bekocht. Zusätzlich betreut die Cateringspezialistin zwei weitere Standorte des Arbeiter-Samariter-Bundes in Obendorfer und Stubenberg. Eine Vielzahl von Produktinnovationen und die erfolgreiche Umweltzertifizierung nach ISO 14001 im Dezember des letzten Jahres runden die Erfolgsbilanz der Cateringspezialistin ab.

## Convotherm

### Auszeichnung für Mini-Combi

Seit Markteinführung im April 2009 überzeugt der sogenannte OFS 6.10 mini 2in1 durch sein einzigartiges Bedien- und Raumkonzept. Er ist der einzige Combi-Dämpfer, bei welchem zwei separate Garräume von nur einer Bedienung aus gesteuert werden. Bei Bedarf können so zwei unterschiedliche Garverfahren (z. B. Gemüse dämpfen und Fleisch braten) zur gleichen Zeit ausgeführt werden. Für diese Weltneuheit wurde Convo-

therm nun in den USA mit dem „Kitchen Innovations Award“ 2011 der „National Restaurant Association“ ausgezeichnet. Neben dem genialen Bedienkonzept wurde bei der Auszeichnung das Raumkonzept positiv bewertet. So gehört er mit einer Breite von nur 51,5 Zentimetern zu den schmalsten Combi-Dämpfern weltweit.

Bei einer Kapazität von bis zu zwölf 1/1 GN-Behältern (je sechs



pro Garraum) wird dabei trotz seiner geringen Abmessungen immer für ausreichend Nachschub gesorgt. Um die Bedienung für den Anwender einfach und übersichtlich zu gestalten, wird der „mini“ mit der haus-eigenen easyTOUCH-Bedienoberfläche ausgestattet. Ein Klarsicht-Touchbildschirm führt hierbei selbsterklärend durch alle benötigten Funktionen und Anwendungen.