

Regionalität...dafür stehen wir!

Seit der Übernahme des Campus, ist es uns sehr wichtig, mit den starken Partnern in der Region zusammen zu arbeiten.

Hierbei spielt der Bereich im Hotel oder Restaurant keine Rolle, wir fragen erst einmal in unserem unmittelbaren Umfeld nach, ob die Leistung bzw. das Produkt vorhanden ist. Kurze Wege und ein Gesicht hinter dem Unternehmen sind für uns entscheidend.

Es ist uns wichtig, dass Sie wissen, woher die Rohstoffe bzw. Produkte kommen, die wir für die Zubereitung des Essens verwenden.

Unsere Lieferanten:

Fruchthandelscompany Mönch – Bad Bocklet

- ✓ Lieferant für Obst, Gemüse, Kräuter etc.
- ✓ Fränkische Klöße werden frisch für uns gerollt
- ✓ Gemüsemischungen – gemeinsam entwickelt, für uns zusammengestellt und geschnitten
- ✓ Morgens geliefert, mittags gegessen

Metzgerei Ühle – Schweinfurt

- ✓ Fleisch- und Wurstware
- ✓ Rouladen (egal ob Rind oder Schwein), werden für uns küchenfertig gerollt
- ✓ Bratwürste werden nach unserer Rezeptur und gewünschten Grammzahl hergestellt
- ✓ Hackfleisch für Frikadellen wird küchenfertig geliefert, von uns veredelt und portioniert

Bäckerei Kemmer – Ramsthal

- ✓ Brot- und Brötchen
- ✓ Dönerbrot gemeinsam entwickelt, Produktion nur für uns
- ✓ Hamburgerbrötchen gemeinsam entwickelt, Produktion nur für uns
- ✓ Baguette für Canapés wird speziell für uns angefertigt, damit jede Scheibe gleich groß ist
- ✓ Die Bäckerei ist ein privater Handwerksbetrieb und deshalb ist Herr Kemmer offen für neue Ideen

Giebelhof – Bad Kissingen

- ✓ Frische Eier

Will Bräu (Hochstiftliches Brauhaus) – Motten

- ✓ Getränkelieferant

Bäckerei Bruno Schneider – Zeitlofs

- ✓ Brot- und Brötchenlieferant für die Mensa Bad Brückenau, die von uns bewirtschaftet wird

Metzgerei Schurich – Bad Brückenau

- ✓ Lieferant für Leberkäse für die Mensa Bad Brückenau

Groma Wehner – Bad Neustadt

- ✓ Hauptlieferant für sonstige Waren im Bereich Food oder Non Food

Speiseresteentsorgung Johannes Imhäuser – Thundorf

- ✓ Abholung von Speisereste

Bei der Anzahl an Portionen, die wir täglich benötigen, bleibt es aber auch für uns nicht aus, auf überregionale Lieferanten zurückzugreifen.

Hier ist für uns die Firma Chefs Culinaire ein zuverlässiger Partner

Daneben arbeiten wir in anderen Bereichen mit folgenden Firmen aus der Region zusammen:

- ✓ Höchemer Büro – Bad Bocklet -> Büroausstattung, Leasinggeräte
- ✓ S + H – Bad Kissingen -> Alles was mit Sanitär und Heizung zu tun hat
- ✓ Elektro Fischer – Bad Kissingen -> Alles was mit Elektro zu tun hat
- ✓ Elektro Schneider – Euerdorf -> Bei Anschaffung von Elektro Geräten jeglicher Art
- ✓ Stadtwerke Bad Kissingen
- ✓ Stadtwerke Bad Brückenau
- ✓ Schramm Solar – Nüdlingen -> Installation unserer Photovoltaikanlage, die den Strom für unser Hotel und unser Restaurant liefert -> *Wir kochen grün!*
- ✓ Schreinerei Walther – Eltingshausen -> Wenn es mal etwas zu Reparieren gibt oder wir möchten eine Idee umsetzen
- ✓ K + S Gastro Konzept – Bad Bocklet -> Ansprechpartner für Küchenausstattung, Reparatur von Großgeräten

Wir werden oft gefragt, warum wir kein BIO anbieten. Hier ein paar Punkte, die für uns im Moment dagegensprechen:

- ✓ Ware bis zu 100 % teurer als regionale Produkte
- ✓ Ware für uns nicht in ausreichender Menge und Qualität verfügbar
- ✓ BIO Produkte dürfen NICHT im selben Kühlhaus wie gleiches Produkt (nicht BIO) gelagert werden -> Bsp. Bio Apfel darf nicht neben nicht BIO Apfel lagern (unverpackt)
- ✓ BIO Produkte dürfen NICHT zur selben Zeit wie andere Produkte in denselben Produktionsräumen verarbeitet werden
- ✓ BIO Produkte teilweise aus Übersee (Stichwort CO²), da der Bedarf aus Deutschland nicht abgedeckt werden kann

Deklaration der Speisen auf dem Speiseplan -> viele Kennzeichen bedeuten nicht automatisch, dass nur Convenience Produkte verwendet werden. Hier erläutern wir Ihnen gerne ein Beispiel:

***Mit Käse überbackene Frikadelle, Bratensoße, Kartoffeln und Salat
4, 11, 14, 15, a, c, f, g, h, i, j, l***

- 4 = Antioxidation -> im Essig des Salatdressings
- 11 = Jodsalz -> wird bei uns ausschließlich verwendet
- 14 = Backtriebmittel -> im Paniermehl enthalten
- 15 = Nitritpökelsalz -> ist als Konservierungsstoff (im Käse) enthalten
- a = glutenhaltig -> im Paniermehl enthalten
- c = Eier -> zur Bindung der Hackmasse enthalten
- f = Soja -> im Paniermehl in Spuren enthalten
- g = Milch -> zum Einweichen des Brotes bzw. im Salatdressing enthalten
- h = Schalenfrüchte -> im Paniermehl in Spuren enthalten
- i = Sellerie -> im Soßenansatz wird frische Sellerie verarbeitet
- j = Senf -> wird zum Abschmecken der Hackfleischmasse verwendet
- l = Schwefeldioxid -> im Essig des Salatdressings

-> bei der Deklaration ist es uns sehr wichtig, dass wir ausführlich deklarieren.
Nur so können wir uns absichern!

Des Weiteren ist es uns ein Anliegen, dass wir saisonale Produkte in unseren Speiseplänen anbieten -> z. B. mehr Salat in den Sommermonaten und Gemüse im Winter. Bei Obst z. B. Erdbeeren im Juni, in den Sommermonaten Wassermelone, Nektarinen, Pfirsiche und im Winter Äpfel, Birnen, Orangen etc.

Sehr geehrte Damen und Herren, wir hoffen, dass wir Ihnen einen kleinen Einblick in unser Konzept vermitteln konnten. Gerne stehen wir Ihnen bei weiteren Fragen gerne zur Verfügung. Sie erreichen Herrn Rinke (Geschäftsführer) und Herrn Mischstenko (Leitung F & B) unter der Nummer 0971-722615 oder 0971-722616.

Wir danken Ihnen für die bisherige Treue und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Mit gastfreundlichem Gruß

Kerstin Mischstenko
Geschäftsführung

Dieter Rinke
Geschäftsführung

Michael Mischstenko
Mitglied d. Geschäftsführung