



Die Fishgroup GmbH, Romanshorn:

Catering-Highlights dank Eigenleistung und Effizienz

Die Fishgroup GmbH in Romanshorn bietet Catering und Eventorganisation in einem – und strotzt nur so vor Kreativität. Die ausgefallenen Ideen setzt das Team meist in Eigenregie um, und zwar von A bis Z. Selbst beim Essen. Möglich gemacht wird das auch dank dem Einsatz zweier hocheffizienter Multifunktionsgeräte: Dem VarioCookingCenter und dem SelfCookingCenter der Rational Schweiz AG.

Text: Thomas Bürgisser | Fotos: Aniela Lea Schafroth und Diana Strohmeier

lieferten wir auch Ideen und Organisation dazu. Und schon war der Grundstein für die Fishgroup GmbH gelegt.» Inzwischen richtet die Fishgroup rund 120 Caterings im Jahr aus, organisiert Events für 100 bis 600, teilweise auch 10 000 Personen. Firmenfeste, Hochzeiten, öffentliche Feiern, Freilichtspiele... – den Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt.

Die Ideen für die kreative Umsetzung entstehen meist ab Ende Dezember: Denn die rund zwei Monate Ferien jährlich gibt es bei Firmengründer Cello Fisch noch immer. Davor und danach wird aber gekocht, organisiert, geschreinert, gebräut und gehämmert. «Wir haben neben verschiedenen Event-Locations wie etwa einem Gewächshaus zum Beispiel auch Marktwagen und Bauchläden, die wir selber für ein Indoor-Streetfood-Festival kreiert haben. Inklusive Gewitter

Die Gewerbehalle am Rande von Romanshorn wirkt von aussen unscheinbar. Im Innern aber ist Kreativität pur angesagt! Es ist das Domizil der Fishgroup GmbH. Das Unternehmen ist Eventorganisator, Caterer und Manufaktur in einem. «Angefangen hat alles vor zehn Jahren», erzählt der ausgebildete Koch und Firmengründer Cello Fisch: «Eigentlich wollten ich und meine damalige Partnerin einfach im Winter jeweils zwei Monate Ferien. Also übernahmen wir den Gastrobetrieb im Schwimmbad Rheineck. Die Küche dort war aber so gross, dass wir zusätzlich mit Catering begannen. Bald



CATERING



«Uns ist es wichtig, möglichst alles aus regionalen Produkten selber zu produzieren.»

Cello Fisch, Firmengründer und Geschäftsführer der Fishgroup GmbH

aus der Soundanlage. Auch eine eigene Appenzellerstube gibts, in der wir vor Ort Käsehörnli, Siedwurst, Pantli oder Mostbröckli auftischen. Oder ein alter, umgebauter VW-Bus mit Smoker-Grill und Bar.»

Generell setzen Catering-Unternehmer Cello Fisch und sein Team auf viel Eigenkreation. Nicht nur, was das Equipment anbelangt, auch in der Küche. «Uns ist es wichtig, möglichst alles aus regionalen Produkten selber zu produzieren, vom Brotteig bis zur Curry-Paste, von der BBQ-Sauce bis zum Gin.» Letztere zwei verkauft die Fishgroup sogar über den eigenen Online-Shop. So werden beispielsweise jährlich fast 1000 Flaschen Gin mit eingelegten Kräutern in verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert und verkauft, während die vier verschiedenen BBQ-Saucen in

der Manufaktur jährlich in rund 1500 Gläser abgefüllt werden.

Flexibler und effizienter

Für die Produkteentwicklung und die Rezepte verantwortlich ist Jenny Strohmeier. Die ausgebildete Kleinkindererzieherin und Sozialpädagogin steht seit einigen Jahren an Cello Fishs Seite, privat wie geschäftlich. Unterstützt wird sie im Tagesgeschäft von sechs festangestellten Mitarbeitenden und zahlreichen Freelancern. «Wir bereiten jeweils in der Küche alles vor, von den kalten Aperio-Häppchen bis zu aufwendigen Menus, die wir fast fertig produzieren und dann in Niedertemperaturgar- und Warmhaltegeräten zum Anlass bringen», erklärt Jenny Strohmeier. Bisher standen ihr dafür einzig

Die Fishgroup GmbH ist Eventagentur, Caterer und Manufaktur in einem – «bei uns erhalten die Kunden ein Gesamtpaket», sagt Geschäftsführer Cello Fisch.



zwei Induktionskochfelder und ein in die Jahre gekommener Kombidämpfer zur Verfügung. Denn erst vor einigen Monaten fand die Fishgroup am jetzigen Standort ein neues Firmendomizil. «Vorher stand hier nur eine leere Halle», erklärt Cello Fisch auf einem Rundgang durch die 540 Quadratmeter grossen Betriebsräume. «Wir haben alles neu aufgebaut, Platz geschaffen für unser Equipment und in Eigenplanung eine neue, kleine Küche eingerichtet. Dabei war mir wichtig, dass die Produktionsabläufe möglichst effizient funktionieren und wir gleichzeitig flexibel bleiben, weshalb sämtliche Kücheneinrichtungen auf Rollen stehen.»

Multifunktionsgeräte gewährleisten Effizienz und Flexibilität

Optimal zu diesen Effizienz- und Flexibilitätsanforderungen passen die zwei Multifunktionsgeräte der Rational Schweiz AG, die neu in der Fishgroup-Küche im Einsatz stehen: Ein SelfCookingCenter 101 (10 x 1/1 GN) und ein VarioCookingCenter 112L (zweimal 25 Liter Kapazität) – zwei Geräte, mit denen sämtliche Bedürfnisse abgedeckt werden. Das SelfCookingCenter ist ein mit intelligenter Prozesstechnologie ausgerüsteter Combi-Dämpfer. Hochsensible Sensoren im Garraum fühlen und

erkennen jede Sekunde die aktuelle Temperatur und die Menge des Garguts. Nach der Anwahl der gewünschten Zubereitung steuert und reguliert das Gerät alles selbständig bis zum perfekten Endergebnis. Den gleichen Komfort bietet das VarioCookingCenter, das die klassischen Zubereitungsarten Kochen, Braten, Blanchieren, Druckgaren und sogar Frittieren in sich vereint. «An Fachmessen und über Berufskollegen war ich auf die Rational Schweiz AG aufmerksam geworden. Eine Live-Veranstaltung überzeugte uns dann endgültig», erinnert sich Cello Fisch. «Solche Live-Veranstaltungen finden in der ganzen Schweiz regelmässig statt», erklärt René Gisler, regionaler Verkaufsleiter der Rational Schweiz AG. Er beriet das Fishgroup-Team kompetent zur passenden Geräte-Konfiguration. Bestellt hat Cello Fisch dann die gesamte Kücheneinrichtung bei der Grossküchen-Komplettanbieterin Heer AG. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Reinach und Filialen in Tagelswangen, Wimmis und Inwil hat rund 50 Jahre Erfahrung

«Wir arbeiten mit sämtlichen Küchenausstattern zusammen. Partnerschaften, die wir sehr schätzen.»

René Gisler, regionaler Verkaufsleiter der Rational Schweiz AG

rund um Gastronomieküchen – in der Planung und Beratung, aber auch im Verkauf von optimalen Einrichtungen und Apparaten sowie bei der Ausführung und Nachbetreuung. «Ich kenne die Heer AG schon länger und habe an der ZAGG per Zufall gesehen, dass sie auch Rational-Geräte anbietet. Weil das Angebot super war, habe ich gleich alles dort bestellt und liefern lassen», betont Catering-Unternehmer Cello Fisch gegenüber GOURMET. Und Rational-Regionalverkaufsleiter René Gisler ergänzt: «Wir arbeiten mit sämtlichen Küchenausstattern zusammen. Partnerschaften, die wir sehr schätzen.»

Mehr paralleles Arbeiten

Die Geräteeinführung übernahm die Rational Schweiz AG, welche dafür schweizweit mit Profiköchen zusammenarbeitet. Jenny Strohmeier war froh um die praxisnahen Ratschläge. Nicht zuletzt, um sich auf die in den Geräten integrierte Kochintelligenz einzulassen. Sie kontrolliert sämtliche Koch- und Produktionsprozesse, lässt beim



Die Fishgroup GmbH bietet eine riesige Essens-Auswahl, praktisch alles von A bis Z in der eigenen Küche von Grund auf zubereitet.



CATERING

Eine neue, wichtige Stütze im Kochalltag: Das VarioCooking-Center 112L der Rational Schweiz AG, das auf Knopfdruck die Zubereitung von Gerichten fast selber übernimmt, inklusive Einlassen von Wasser oder Einreduzieren von Saucen.



Die zwei Geräte ergänzen sich optimal.»

**Jenny Strohmeier, Produkteentwicklung
und Rezepte der Fishgroup GmbH**



Die ideale Ergänzung: Das SelfCookingCenter 101 von Rational Schweiz AG. «Früher musste ich die Focaccias am Tag der Verwendung von Grund auf frisch zubereiten. Im SelfCookingCenter funktioniert das Fertigbacken nun so gut, dass ich viel besser vorbereiten kann», betont Jenny Strohmeier.



Bestellt hat Cello Fisch die gesamte Kücheneinrichtung beim Komplettanbieter Heer AG, die fachliche Einweisung übernehmen dann René Gisler von Rational Schweiz AG und sein Team.



VarioCookingCenter etwa selber Wasser ein, hebt die Pasta aus dem Wasser, meldet sich, wenn das Fleisch gewendet werden muss, usw., usw. «Das braucht zu Beginn etwas Vertrauen. Aber es kann wirklich nichts mehr anbrennen. Was übrigens auch die Reinigung einfacher macht», versichert René Gisler von der Rational Schweiz AG.

Inzwischen ist das VarioCookingCenter bei der Fishgroup GmbH sogar regelmässig am Niedertemperaturgaren über Nacht und erledigt auch tagüber oft selbständig seine Arbeit. Entsprechend spart Jenny Strohmeier nicht nur wegen des Tiegelbodens Zeit, der sich in nur 2,5 Minuten auf 200 Grad erhitzt und die Temperatur anschliessend konstant hält. «Wir können auch viel mehr Arbeitsabläufe parallel ausführen. Die BBQ-Saucen etwa produzierten wir früher im grossen Kessel auf dem Herd, unter ständigem Rühren. Heute gebe ich die Tomaten in die Kipper, Honig und weitere Zutaten dazu, und lasse alles vier Stunden selbständig reduzieren.» Im danebenstehenden SelfCookingCenter kann

Jenny Strohmeier dann die in Gläser abgefüllten Saucen mit dem entsprechenden Programm gleich konservieren. «Allgemein ergänzen sich die zwei Geräte optimal. So nutze ich das SelfCooking-Center zum Backen und Regenerieren, zum Beispiel der Focaccias. Gleichzeitig bereite ich darin aber auch Risotto oder andere Gerichte zu.»

Wie gross die Effizienzsteigerung ist, lässt sich aber schwer abschätzen: «Klar ist aber, dass wir in der gleichen Zeit ein breiteres Angebot bewältigen können: Während etwas kocht, können wir nebenan Fingerfood oder die Mise-en-Place für das nächste Gericht vorbereiten. Und das breite Angebot ist ein entscheidender Punkt im Catering.»

Besonders freut Jenny Strohmeier, dass sie ihre eigenen Rezepte auch selbst in die Küchengeräte von Rational einprogrammieren kann. Das Abrufen der Zubereitung per Knopfdruck gewährleistet die immer gleichbleibend hohe Qualität, egal wer das Gerät bedient. «Ganz alle Funktionen nutze ich sie aber wohl noch nicht aus», meint Jenny Strohmeier. «Deshalb empfehlen wir, nach der ersten Eingewöhnungszeit nochmals für zusätzliche Tipps und Kniffs zu uns in die Benutzerschulung (Academy) zu kommen», betont René Gisler von der Rational Schweiz AG. Genau dieser Termin steht beim Fishgroup-Team nun an. «Wir sind gespannt, was diese Wunderküchengeräte sonst noch alles können!»



Im SelfCookingCenter wird auch Risotto zubereitet: Alle Zutaten rein, Zubereitung anwählen – fertig.



Fühlen sich hervorragend beraten und betreut von René Gisler, regionaler Verkaufsberater Rational Schweiz AG (rechts im Bild). Von links: Diana Strohmeier, Cello Fisch und Jenny Strohmeier der Fishgroup GmbH.



Mehr zum Thema

Fishgroup GmbH

Cello Fisch
Industriestrasse 6
8590 Romanshorn
Tel. 079 697 86 18
info@fishgroup.ch
www.fishgroup.ch

Rational Schweiz AG

René Gisler
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Tel. 071 727 90 92
info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch