

IMPRESSIONEN

Rund ums Essen



Petra Eberwein verteilt Schutzkleidung.



Blick in den Topf - Was kocht da?



Mmh ... so entsteht ein feiner Sommersalat.



Hier isst auch das Auge mit.



Diese Damen lassen es sich schmecken.



Nachschöpfen ist erlaubt.



Auch kleine Besucher waren dabei.

Delikat geniessen

Der Geschäftsführer der Menü Service AG über das Geschäft mit dem Essen

NENDELN - Delikat essen oder Delikatessen, das ist das Motto der Ospelt AG, die eine Metzgerei und einen Party- und Menü-Service betreibt. Herbert Prassel hat die Betriebsleitung für den Menü- und Party Service in Nendeln inne.

• Tamara Frommelt

«Unser Unternehmen wurde 1990 durch Albert Ospelt gegründet und ist aus dem Bereich Metzgerei entstanden», sagt Herbert Prassel über die Menü-Service AG, die sich, wie der Name schon sagt, um Betriebsverpflegung kümmert. «Die Menü-Service AG führt acht verschiedene Personalrestaurants in Eigenregie. Darunter befinden sich zum Beispiel jene der Ivoclar, der Swarovski, VP Bank, der Presta und der Landesbank. Auch Mensen von Schulen wie das Gymnasium und das Schulzentrum Unterland gehören dazu. 16 weitere Personalrestaurants werden täglich mit Menüs beliefert. Dank modernstem Arbeitsraum, Zubereitung nach dem «Cook & Chill»-Verfahren und internem Qualitätsmanagement können wir die verschiedenen Bedürfnissen, und Essensverhalten unserer Kunden sehr gut abdecken. Unser grosses Dienstleistungsangebot, wie zum Beispiel Bereitstellung des qualifizierten und freundlichen Personals, Frischeproduktion vor Ort, sämtliche administrativen Arbeiten, Bestellwesen, eigene Zahlensysteme mit Kostenstellenabrechnung und unsere Professionalität verleihen uns einen gewissen Vorsprung auf unsere Konkurrenz. In Verbund mit einer Frischeproduktion in den verschiedenen Personalrestaurants wollen wir eine gesunde, qualitativ gute und ausgewogene Ernährung anbieten. Dies bedarf oft künstlerischer Fähigkeiten», lacht Herbert Prassel. Die Menü Service AG produziert täg-



Herbert Prassel (Geschäftsleitung) und Petra Eberwein (Bereichsleiterin Gemeinschaftsverpflegung).

lich 1600 Menüs. Der andere Betriebszweig, den Herbert Prassel mit der Unterstützung seines Kaderpersonals betreut, ist der Party-Service. Hier, so könnte man fast meinen, ist nichts unmöglich. «Wir machen alles», sagt Prassel, «vom Salatbuffet für 20 Personen über Messen, Hochzeiten, Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern usw. bis zu Galaveranstaltungen bis zu 3000 Gästen. Als Generalunternehmen kümmern wir uns um alles rund um die Veranstaltung, das anlassgerechte Zelt, die gewünschte Musik, die bezaubernde Dekoration, ausserlesene Köstlichkeiten aus Küche und Keller, Mobiliar, Geschirr, Organisationspläne und das freundliche Personal.»

Herbert Prassel, der für den gesamten Betriebsablauf, Qualitätssicherung, Budgetierung und das strategische und operative Management zuständig ist, freut sich auf jede neue Herausforderung bei den

verschiedenen Party-Service-Veranstaltungen. Sehr oft betreuen Albert Ospelt und Herbert Prassel ihre Kunden auf diversen Anlässen persönlich. «Dies sind wir unserer Kundschaft schuldig», sagt Herbert Prassel.

immenses Wachstum

Herbert Prassel arbeitet seit elf Jahren bei der Menü Service AG. Davor war er, nach Abschluss der Hotelfachschule, in verschiedenen Gastronomietypen in Führungspositionen und in der Hilcona (Party Service) tätig. «Ich habe in den letzten zehn Jahren ein immenses Wachstum miterleben dürfen. Es ist eine grosse Herausforderung, dies zu bewältigen und das Umfeld richtig zu gestalten. Das war und ist eine sehr intensive Zeit», berichtet Prassel, der vor 26 Jahren nach Liechtenstein gekommen ist und sich zum eidgenössisch diplomierten Betriebsleiter ausbilden liess,

«um den Anforderungen gerecht zu werden.» An seiner Tätigkeit gefällt Prassel die Vielfältigkeit, den Kontakt mit den Kunden und die Freude, ihnen eine Freude bereiten zu können. «Ich pflege einen freundschaftlichen Kontakt zu ihnen.» Wie sieht Herbert Prassel die Zukunft der Branche? «Regional sind wir sowohl in der Betriebsverpflegung als auch im Party-Service-Bereich die Marktleader. Dank den beiden Betriebszweigen können wir wirtschaftlich eher schlechtere Zeiten besser kompensieren, das heisst Umsatzzuwachs bei wirtschaftlich guten Zeiten im Party-Service und umgekehrt im Menü Service. Diverse Pläne für neue Gastronomietypen, eine Ausbreitung in die Ostschweiz und ein eventuelles Auslandengagement werden uns mittel- und langfristig ein weiteres Wachstum beschern. Der Zukunft sehen wir zuversichtlich und mit viel Optimismus entgegen.

Kulinarischer Rundgang

Rund 20 Personen liessen sich durch die Menü Service AG führen

NENDELN - Die erste Station der Sommeraktion des Liechtensteiner Volksblatt war Nendeln. Dort befinden sich die Menü Service AG und der Ospelt Party Service. Unsere Leser bekamen gestern nicht nur einen interessanten Einblick in die Firma, sondern auch einen feinen Brunch.

• Tamara Frommelt

Herbert Prassel von der Geschäftsleitung und Petra Eberwein, Bereichsleiterin der Gemeinschaftsverpflegung, begrüssen die interessierten Besucher mit einem Glas Saft an der grossen Tafel. Sie steht in einem Raum für Probenentwürfe, der mit einem schönen Wandbild dekoriert aus. Nach einer kurzen Einführung zur Geschichte und Tätigkeit der Firma, scherzt Prassel, dass später eine Gruppe kochen und eine abwaschen könne. Die Besucher lachen. Als erstes zeigen Prassel und Eberwein den von ihnen so genannten «Software-Bereich». «Wir können circa 3000 Personen mit fünf bis sechs Gängen bedienen», erzählt Prassel. «Wahnsinn», staunt eine Besucherin. Rund 250 000 Geschirteile werden hier gelagert, alles sorgfältig in Kisten verräumt und gestapelt. Eine andere Besucherin will wissen, ob

man auch in die Schweiz liefern. «Unser Hauptengagement liegt in Liechtenstein, zu 20 Prozent fahren wir aber auch ins Ausland, maximal 200 Kilometer», antwortet Prassel.

Kittel und Tellerberge

Bald stellt sich auch die Frage nach Pannen. «Einmal haben wir die Salatsauce vergessen», erzählt Prassel. Die Besucher lachen: «Und was haben Sie dann gemacht?» Und so geht es weiter. In einem anderen Lagerraum befinden sich grössere Sachen wie Stühle, Bänke, Öfen und andere Küchengeräte. Eine Frau bemerkt, dass «auf der Generalversammlung der Landesbank immer alles so perfekt» ablaufe. «Bis 6 Uhr morgens müssen wir wieder draussen sein», sagt Prassel. Erneut Staunen darüber, wie fix die Mitarbeiter sein müssen.

In der Produktion werden die Besucher «neu eingekleidet». Mit weissen Kitteln und Überzügen für die Schuhe geht es von der aus hygienischen Gründen getrennten An- und Auslieferung zur Abwaschanlage. Prassel: «Ich lade Sie gerne einmal ein, hier nach einer Grossveranstaltung mitzuhelfen.» Doch die Vorstellung von Tellerbergen lässt alle dankend ablehnen. Als



Zum Wohl: Der lehrreiche Rundgang machte die Besucher durstig.

nächstes darf ein Blick in den Kühlraum geworfen werden. «Oh, ist das kalt. Schnell wieder raus hier.» Lange verweilt dort keiner.

Fisch und Caramelköpfl

Für die Hausfrauen unter den Besuchern ist der «Kombi-Steamer» interessant: «Das sieht aber gut aus.» Mit Hilfe dieses Gerätes können die Köche Fisch und Caramelköpfl gleichzeitig garen, ohne dass

sie geschmacklich verändert werden. «Normalerweise sind acht Köche, drei Abwascherinnen und drei Fahrer hier», erklärt Eberwein. «Ab Oktober beginnen schon die ersten Weihnachtsfeiern, dann ist es nicht mehr so ruhig.»

Bald ist der Rundgang vorbei, das feine Buffet mit kalter Platte und warmen Speisen lockt. «Es war sehr interessant», sind sich die Besucher einig.