



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

Marcus Schaut ist der neue Küchenchef

FSGG-Küche mit neuer Leitung: Marcus Schaut ist der neue Küchenchef

Die Frank Schwarz Gastro Group GmbH hat sich für das laufende Jahr einiges vorgenommen. Zum einen sollen bestehende Kundenbeziehungen vertieft und der Kundenstamm weiter ausgebaut werden. Des Weiteren möchte das Cateringunternehmen vom Duisburger Großmarkt neue Branchenfelder erobern. Um das mittelfristig und nachhaltig erreichen zu können, hat sich die FSGG Verstärkung geholt. Mit Marcus Schaut wurde ein renommierter Küchenchef engagiert. Das Jahr 2016 steht bei der FSGG auf Expansionskurs. Aufgrund der guten wirtschaftlichen Situation möchte das Cateringunternehmen nicht nur die Produktionsräume auf dem Großmarktgelände erweitern, sondern auch den Mitarbeiterstamm von derzeit 85 Beschäftigten in Küche, Service, Verwaltung, Eventmanagement und Logistik sukzessive ausbauen. „Ziel unserer Aktivitäten ist, unseren Bekanntheitsgrad weiter zu steigern“, meint FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz. „Dabei wollen wir nicht nur das Beste für unsere Kunden geben. Auch unsere Vorstellung von Qualität und Service möchten wir weiterhin kompromisslos durchsetzen.“ Mit Marcus Schaut hat die FSGG jetzt einen neuen Küchenchef, der sich der neuen beruflichen Herausforderung engagiert stellen möchte. Der 40-Jährige hat eine langjährige gastronomische Erfahrung. Der Koch, Küchenmeister und Konditor war bereits als Koch auf der „MS Europa“ unterwegs. Zuletzt war er im Casino der Zeche Zollverein für den Küchenbereich verantwortlich. „Für mich ist die FSGG ein Unternehmen mit Alleinstellungsmerkmal“, freut sich Marcus Schaut auf seine neuen Aufgaben. „Von der deftigen Erbsensuppe bis hin zur exklusiven Hummerkrabbe bietet die FSGG die gesamte Bandbreite des modernen Caterings. Das Portfolio reicht vom internationalen Messegeschäft über Eventcatering bis hin zum klassischen Partyservice sowie Kochkursen oder Menüservice.“ Ein besonders wichtiges Anliegen ist für Marcus Schaut das Thema Berufsausbildung. „Für mich ist die Ausbildung junger Menschen eine Herzensangelegenheit“, so der Vater eines sechsjährigen Sohns, der in seiner Freizeit Musik macht und sich gerne Städte anschaut. „Mit internen Schulungen zu unterschiedlichen Themen wie ‚Fisch und Krustentiere‘, ‚Hygiene‘ oder ‚Allergene und Zusatzstoffe‘ wollen wir unsere Auszubildenden für zukünftige Aufgaben in ihrem Kochberuf fit machen.“ Frank Schwarz ist froh, einen so erfahrenen Man für die Küchenleitung gefunden zu haben: „Marcus Schaut ist ein echter Glücksgriff. Neben der fachlichen Kompetenz bin ich von seiner ruhigen, bestimmenden Art sehr

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb
nach VO(EG) 2076



LECA
Leading Event
Caterer Association



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

angetan. Darüber hinaus legt er ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein,
Führungsautorität und soziale Kompetenz an den Tag, die hervorragend zu unserer
Firmenphilosophie passen.“

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb
nach VO(EG) 2076



LECA
Leading Event
Caterer Association