



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

Markus Dworaczek ist neuer Küchenchef

Großmarkt Duisburg
Auf der Höhe 10
47059 Duisburg

FSGG-Mitarbeiter im Porträt

Er liebt den Möhreintopf mit Hackfleisch seiner Mutter genauso wie die feine Küche. Als echter Küchen-Allrounder kennt sich Markus Dworaczek zwischen all den Töpfen und Tellern bestens aus. Der 42-Jährige liebt die kalte Küche. Seit dem 1. September ist der gebürtige Gelsenkirchener und Wahl-Duisburger Küchenchef der Frank Schwarz Gastro Group auf dem Duisburger Großmarkt. Sein Handwerk gelernt hat Markus Dworaczek im Maritim Hotel seiner Heimatstadt. Anschließend begannen seine Lehr- und Wanderjahre, die ihn auf die Nordseeinsel Sylt und bis in die USA brachten. Wieder in heimischen Gefilden, heuerte er im Deutschen Binnenschiffahrtsmuseum in Duisburg-Ruhrort an. Dort war er die letzten sechs Jahre Pächter des Restaurants „Schiffchen“. Jetzt wurde es mal wieder höchste Zeit für eine berufliche Veränderung. „Die Leitung unserer Großküche muss in den Händen eines erfahrenen Praktikers liegen“, weiß FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz. „Deshalb habe ich mich ganz bewusst für Markus Dworaczek entschieden, den ich bereits seit vielen Jahren kenne und schätze. Seine fachliche Kompetenz als kenntnisreicher Koch ist für die Stelle als Küchenchef genauso wichtig wie soziale Kompetenz und Führungsstärke im Umgang mit Mitarbeitern und Kunden sowie ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein und wirtschaftlichem Denken. Unser neuer Küchenchef passt hervorragend in unser Team vom Duisburger Großmarkt.“ Der nur einen Einwurf vom Schalcker Parkstadion geborene Koch liebt die Avantgarde Küche. „Hier kann ich die eigentlichen Texturen der Lebensmittel komplett verändern. Aus einem flüssigen Aperol wird eine Kugel, die im Mund zerplatzt und ihr unvergleichliches Aroma versprüht.“ Ebenfalls zu seinen kulinarischen Steckenpferden gehört das sogenannte „Food Pairing“. „Dabei werden Dinge zusammengebracht, die eigentlich nicht zusammengehören wie beispielsweise Forelle mit Espresso.“ In seiner neuen Aufgabe als FSGG-Küchenchef ist Markus Dworaczek nicht nur Vorgesetzter und Ansprechpartner von 23 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. „Die eigentliche Herausforderung in so einem großen Cateringunternehmen ist, die straffen Strukturen aufrechtzuerhalten. Dies geschieht in enger Absprache mit der Geschäftsführung. Nur so können wir den hohen Qualitätsanspruch der FSGG bewahren.“ Des Weiteren liegt dem Vater einer sechsjährigen Tochter die Berufsausbildung junger Menschen sehr am Herzen. Derzeit werden in der Küche drei angehende Köche ausgebildet. „Zu meinen Pflichten als Ausbilder gehört es, die jungen Leute fit für ihren Beruf zu machen. Und das macht sehr viel Spaß.“

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

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