

Neue Produktionsküche

in Bruckmühl eröffnet



Gusto Bavaregio bietet moderne Verpflegungskonzepte für Betriebe und Heimbetreiber



Sie sorgen in Betrieben und Senioren- oder Pflegeheimen für qualitativ hochwertige, gesunde und regionale Verpflegung: das Team von Gusto Bavaregio, der neuen Produktionsküche aus Bruckmühl. FOTOS ANDREAS JACOB

SKRUFF DESIGN

ALLES GUTE GUSTO BAVAREGIO!

WWW.SKRUFF.DE

WERBEAGENTUR ROSENHEIM

CORPORATE DESIGN
WEB DESIGN
PRINT DESIGN
ONLINE MARKETING

Ihr Lieferpartner aus Bayern.

Bauer FRISCHDIENST

Viel Erfolg!

Telefon 0 80 71 90 30-0 | www.bauer-frischdienst.de

Für die Neueröffnung wünschen wir Ihnen einen guten Start und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

seebauer·business·solutions

Ihr EDV-Systemhaus in Weyarn.

SBS seebauer business solutions GmbH IT - PRINT - SERVICES
Tel: 08020 90413-0 info@sbsgmbh.com

Wir gratulieren zur Fertigstellung!

KKR

KÄLTE - KLIMATECHNIK REIF AG

KÄLTEANLAGEN • KLIMAANLAGEN
WÄRMEPUMPEN ENTFEUCHTER • BEFEUCHTER
ENERGIEBERATUNG • PLANUNG

Wir suchen Verstärkung für unser Team!

Kälte- u. Klimatechnik Reif AG | Lindenstraße | 14 83128 Halting
Telefon (0 80 55) 86 20 | service@kkr-reif.de | www.kkr-reif.de

In Bruckmühl hat eine neue Produktionsküche eröffnet: Gusto Bavaregio bietet moderne Verpflegungskonzepte für Betriebe und Heimbetreiber.

Das Gründerteam hat aufgrund langjähriger Erfahrungen am Markt festgestellt, dass es einen Bedarf an hochwertigen regionalen Verpflegungslösungen für Betriebe gibt. Um die hohen Qualitätsansprüche zu erfüllen und eine sehr gute Verpflegung zu gewährleisten, wurde das Cook-and-Chill-Verfahren als die beste und alternativlose Lösung identifiziert. Namhafte Kunden, wie zum Beispiel die Mayer & Reif Pflegeheim-Gruppe, sind von dieser Herangehensweise bereits überzeugt und begeistert.

Zuverlässigkeit und Qualität

Gusto Bavaregio steht für Qualität und Zuverlässigkeit. Beides ist wichtig für Unternehmen und Seniorenheime, die eine top Verpflegung anbieten möchten.

Beides miteinander zu verbinden, gehört zu den großen Herausforderungen für moderne Verpflegungsunternehmen. Gusto Bavaregio ist der Partner aus dem Landkreis Rosenheim, mit dem Betriebe und Seniorenheime diese Ansprüche mühelos meistern.

Der Betrieb bietet seinen Kunden die Lieferung von Menüs für eine effiziente

Geschäftsführer Rupert Schmidt



„We cook, you chill: Getreu unserem Motto können unsere Kunden sich gerade in diesen herausfordernden Zeiten auf uns verlassen. Hier spielen unser Produktionsverfahren und die ausgeklügelte Logistik ihre Vorteile aus. Sprechen Sie uns an, wir sind für Sie da.“

und gute Mittagsverpflegung an.

Schonende Garung

Als Cook-and-Chill-Anbieter und Versorger für Betriebsverpflegung betreibt Gusto Bavaregio eine der modernsten Küchen in der Region. Alle Geräte sind auf eine schonende Garung und Zubereitung ausgerichtet. Die Vitamine bleiben erhalten, die einzelnen Komponenten behalten Biss sowie ihre natürlichen Farben und sind für alle Sinne überzeugend.

Beim Cook-and-Chill-Verfahren werden Speisen nach der Zubereitung innerhalb von 90 Minuten auf unter vier Grad gekühlt, jedoch nicht tiefgefroren.

Gusto Bavaregio liefert die Speisen anschließend bei ununterbrochener Kühlkette zu den Kunden. Dort werden die Menüs weiter gekühlt und bis zum Verzehr aufbewahrt. Erst kurz vor

dem Genuss der Speisen werden diese schonend regeneriert und angerichtet. Dies ermöglicht beste Qualität und Frische.

Speisen-Angebot für den ganzen Tag

Bei Bedarf berät Gusto Bavaregio seine Kunden auch bezüglich der technischen Lösungen in den Bereichen Regenerierung und Essensausgabe vor Ort. Auf Wunsch bietet der Betrieb auch Ganztages-Verpflegungskonzepte, zu denen neben dem Mittagessen beispielsweise Frühstück und Abendessen gehören. Dies ist insbesondere für Senioren- und Pflegeeinrichtungen eine ganzheitliche Lösung.

Rundum-Sorglos-Paket umgesetzt

Die ersten Kunden haben dies im Rahmen eines mehr-

wöchigen Tests bereits erfolgreich eingeführt. Dabei zeigte sich, wie problemlos und einfach dieses Rundum-Sorglos-Paket in kurzer Zeit umgesetzt werden kann.

Sicherheit für MitarbeiterInnen

Gerade in diesen unsicheren Zeiten bietet das Konzept von Gusto Bavaregio viele Vorteile für Unternehmen. Durch die Lieferung

von Speisen in die Betriebe können die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen während der Mittagspause im Betrieb bleiben.

Mittagspause in aller Ruhe genießen

Aber dies sind nicht die einzigen Vorteile, von denen die Mitarbeiter der Kunden von Gusto Bavaregio profitieren können.

Fortsetzung nächste Seite



Zubereitet im schonenden Cook-and-Chill-Verfahren mit frischen regionalen Zutaten: Schmackhaftes Essen von Gusto Bavaregio.

HOBART HÖCHSTLEISTUNGEN IN IHRER KÜCHE

Der Weltmarktführer gewerblicher Spültechnik gratuliert Gusto Bavaregio zur Neueröffnung und wünscht viel Erfolg!

www.hobart.de

CHRISTIAN ZELLNER

Meisterbetrieb
Heizung · Sanitär

Hohenofener Str. 42 · 83026 Rosenheim
Telefon 0 80 31/6 51 26 · Telefax 0 80 31/26 99 38

Johann Schweiberer

Ihr Medienberater vor Ort

» Telefon: 0 80 31 / 213-134
» Telefax: 0 80 31 / 213-119
» johann.schweiberer@ovb.net

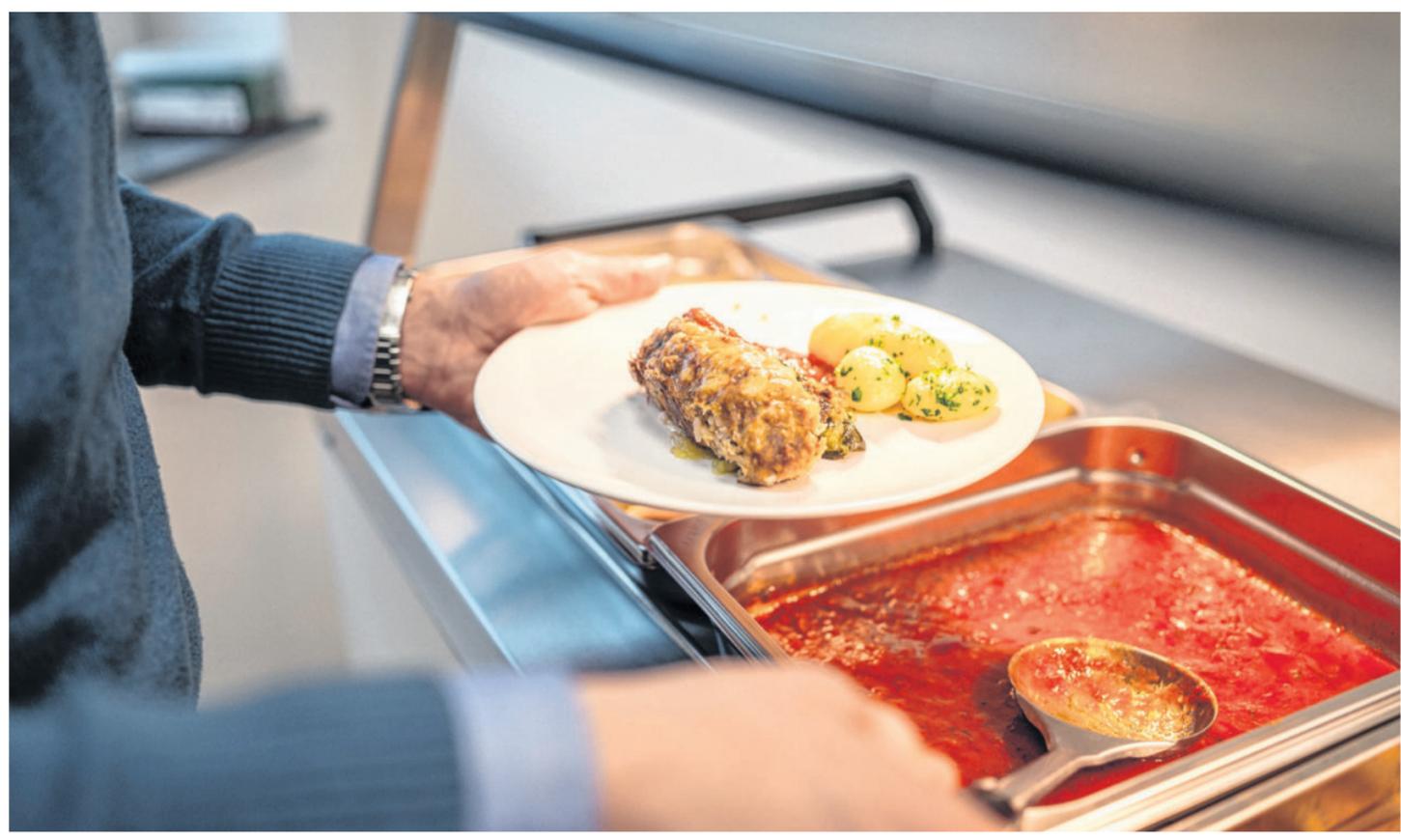
WIR WÜNSCHEN ZUR ERÖFFNUNG VIEL ERFOLG UND FREUEN UNS AUF EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT!

WEIGAND

IHR FRISCHE-LOGISTIKER

Wurst & Milchprodukte, Obst & Gemüse, Snacks, Getränke u.v.m.

Alte Landstraße 12 83026 Rosenheim
Tel. 0 80 31 - 2 37 86-0 / Fax 0 80 31 - 2 37 86-24
www.ihr-frische-logistiker.de



Küchenleiter Joachim Seidel

„Höchste Qualität bei der Produktauswahl ist uns absolut wichtig! Mit unseren lokalen Partnern und Lieferanten aus der Region können wir diesem Anspruch hervorragend gerecht werden. Dabei legen wir außerdem auch Wert auf kurze Transportwege und eine möglichst geringe Abfallproduktion.“



Die Mittagspause ganz und gar genießen – zu der Zeit, die am besten in den Tagesplan passt: Das gelingt mit Verpflegung von Gusto Bavaregio.

Beste Verpflegung für Mitarbeiter von Betrieben, das Personal und die Bewohner von Senioren- und Pflegeheimen: die Produktionsküche von Gusto Bavaregio in Bruckmühl bietet hochwertige Verpflegungskonzepte – auch Ganztages-Verpflegung.

–Fortsetzung–

Durch die Bereitstellung der Speisen im eigenen Betrieb kann die Pause vollständig genutzt werden, ohne dass Zeit für die Besorgung von Essen auf der Strecke bleibt.

Zudem ist das Angebot an Speisen gerade in Industriegebieten oft spärlich und wenig abwechslungsreich. Gusto Bavaregio liefert Gerichte, die in aller Ruhe mit den Kollegen und Kolleginnen genossen werden können.

den dabei flexibel festlegen, da die Lieferung der Gerichte bereits am Vortag erfolgt. So bleiben die Mitarbeiter eines Betriebs zeitlich unabhängig und können die Pause auch spontan an das Tagesgeschäft anpassen.

Das persönliche Wohlbedenken durch eine warme, ausgewogene und abwechslungsreiche Betriebsverpflegung wirkt sich zudem positiv auf das gesamte Betriebsklima aus.

Aus der Region für die Region

Gusto Bavaregio bedient das Mangfalltal, Inntal, Chiemgau, Oberland und Berchtesgadener Land. Die Verpflegungskonzepte loh-

nen sich auch für kleinere Unternehmen und Seniorenheime. Der Betrieb nutzt dafür überwiegend Zutaten oder Produkte regionaler Lieferanten.

Kurze Wege, wenig Abfall

Die Verpflegungslösung setzt auf kurze Transportwege, einen energieeffizienten Küchenbetrieb, eine Essensverteilung mit einem geringen Abfallaufkommen – alles im Sinne der Nachhaltigkeit. Der Betrieb bietet au-

ßerdem seinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sichere Arbeitsplätze und familienfreundliche Arbeitszeiten.

Reibungslose Logistik

Um eine reibungslose Logistik und eine ununterbrochene Kühlkette zu gewährleisten hat Gusto Bavaregio einen kompetenten Partner an seiner Seite: die Firma „Weigand – Ihr Frische-Logistik“. Dieser Partnerschaft auf Augenhöhe gilt ein herzlicher Dank. Auch bei all den anderen Lieferanten, Handwerkern und

Dienstleistern, die bewusst aus der Region stammen, möchte sich der gesamte Betrieb bedanken.

Ebenso gilt den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie den Kunden ein großer Dank für ihr Engagement und den gelungenen Start.

Das Team der Gusto Bavaregio GmbH wünscht an dieser Stelle frohe Weihnachten, besinnliche Feiertage und einen guten Start in ein gesundes neues Jahr. Mehr Informationen auch unter www.gusto-bavaregio.de.



Gusto Bavaregio verwendet frische, regionale Zutaten und arbeitet mit schonenden Koch- und Backverfahren.

Lieferung bereits am Vortag

Die Uhrzeit für die Mittagspause können die Kun-

Stellv. Küchenleiter Thomas Böhm



„Wir möchten für all unsere Gäste ein leckeres Essen zaubern und unterscheiden hierbei nicht zwischen Betrieben und Seniorenheimen. Wir alle wünschen uns doch, dass auch unsere eigenen Eltern und Großeltern mit schmackhaftem Essen versorgt sind. Darauf sind wir sehr stolz.“



Essen, das schmeckt: Die Mahlzeiten werden schonend zubereitet, auf unter vier Grad gekühlt und dann zum Kunden geliefert. Dabei wird auf eine ununterbrochene Kühlkette geachtet. Vor Ort kann das Essen zum benötigten Zeitpunkt regeneriert und auf den Tisch gebracht werden.

FOTOS ANDREAS JACOB

Die Raiffeisenbank Griesstätt-Halving eG

wünscht alles Gute und viel Erfolg für die Zukunft!



Wir haben die neue Küche für die Gusto Bavaregio GmbH geliefert. Wir danken für das Vertrauen und wünschen viel Erfolg!



www.draga.de
verkauf@draga.de
0861 987850

www.mkn.com
kle@mkn.de
0171 2256678

GUSTO BAVAREGIO

we cook. you chill.

Wir bedanken uns bei all unseren Kunden, Mitarbeitern und Partnern, wünschen ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr!

GUSTO BAVAREGIO GMBH
Blumenstraße 2 | 83052 Bruckmühl
T. 08062 90 828-95
info@gusto-bavaregio.de

www.gusto-bavaregio.de

Blumenwinkl

Wohn- und Pflegeheim Bruckmühl

Seniorenrecht Wohnen in Bruckmühl

Selbständig und unabhängig bleiben, dabei sicher und umsorgt sein bis ins hohe Alter.

Senioren Service-Reif

SeniorenService Reif GmbH – Blumenstraße 2
83052 Bruckmühl – info@seniorenservice-reif.de

Telefon 08062/903-0 – www.seniorenservice-reif.de

Glückwünsche.

Wir gratulieren zur Eröffnung und wünschen viel Erfolg!

Ihr Spezialist für gewerbliche Versicherungen, betriebliche Krankenversicherung und Altersvorsorge.

Geschäftsstelle
Werner Obermeier

Kreuzstraße 32 · 83093 Bad Endorf · Tel. 08053 79549-0
info@obermeier.vkb.de · www.obermeier.vkb.de

Über 50 Jahre in Bad Endorf

VERSICHERUNGS KAMMER BAYERN
Ein Stück Sicherheit.

Finanzgruppe

Desinfektionsmittel von DR. WEIGERT

für die Hände & für Oberflächen
Dosierspender & Tuchspendersystem

100% Hygiene-Sicherheit

Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

www.drweigert.de

Bierbichler

Service-Bund, food service, jederzeit, an jedem Ort.

Ihr regionaler Lieferpartner für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung & Einzelhandel

Hofmühlstr. 1-7
83071 Stephanskirchen

Telefon: 08031/ 721-21
bestellung@bierbichler.bayern
www.bierbichler.de