

Food-Design aus dem Meisterfachbetrieb Geydan-Gnamm



Buffet-Varianten

Klaus Geydan eröffnete mit seiner Frau Lucie 1968 in den Räumen der ehemalige Metzgerei Bühler in Neu-Ulm sein Fachgeschäft. Von Anfang an waren höchste Qualität und ein sicherer Blick für die Wünsche des Kunden Maßgabe im Hause Geydan - auch heute gilt dies unverändert weiter. Mit Erfolg: Tochter Petra und ihr Mann Ralf Gnamm leiten neben der Metzgerei mit mittlerweile zwei Filialen am Ulmer Hauptbahnhof und im Blautal-Center und der Zunftstube auch einen florierenden Catering- und Partyservice.

Seit 1. Januar 1994 liegt die Geschäftsführung in den Händen von Petra und Ralf Gnamm. Vom Gespür ihres Vaters geprägt lag die Ausweitung des Fest-Services nahe: Geydan-Gnamm entwickelte einen Catering- und Partyservice, der sich vor allem im Bereich Fingerfood einen hervorragenden Namen gemacht hat: Kleinigkeiten kreativ serviert - vor allem Unternehmen schätzen Angebot und Service des Geydan-Gnamm-Teams.

Der Erfolg hat ein festes Fundament: Ein hoher Qualitätsanspruch! Der zeigt sich in allen Bereichen des Unternehmens und wird vom Führungs-Duo vorgelebt.

95 Mitarbeiter ziehen mit. Sei es bei der Auswahl der Waren, bei der Pflege und dem Ausbau des Angebots oder dem freundlichen Umgang mit Gästen und Kunden - überall wird der Ehrgeiz spürbar, das Besondere zu bieten. Kompliziert sei das gar nicht mal, wie Petra Gnamm beschreibt: "Mit dem guten Geschmack ist es eigentlich ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste!"

Alle Tiere, die in der Metzgerei verarbeitet werden, kommen aus einem Umkreis von maximal 40 Kilometern, die Metzger kennen die Bauern und wie sie ihre Tiere halten meist persönlich. Vorgefertigtes hat im Hause Geydan-Gnamm nichts zu suchen. Gemüse und Obst kommen täglich frisch, die Kartoffeln bringt der Kartoffelbauer noch höchstpersönlich in Neu-Ulm vorbei. Drei Mitarbeiterinnen sind



Ein motiviertes Team macht's möglich: Geydan-Gnamm wurde zum 2ten mal in Folge zur Top-1 Metzgerei in der Region gewählt.



Im persönlichen Gespräch werden die Kundenwünsche erörtert.



Ralf Gnamm achtet ständig auf die Qualität der Produkte



Petra Gnamm achtet auch beim Kunden sehr genau darauf, dass alles in Ordnung ist.

täglich allein in der Salatküche damit beschäftigt, das frisch angelieferte Gemüse zu putzen und für die Köche vorzubereiten.

An der Entwicklung neuer Speisen oder Fingerfood-Kreationen denkt Petra Gnamm eigentlich ständig: "Ich habe immer einen Notizblock in der Nähe, denn Ideen und Anregungen habe und bekomme ich täglich." Und regelmäßig wird getestet: Dann sammeln sich die Mitarbeiter in der Küche und los geht's. Die Kriterien sind vielfältig. Die Optik muss stimmen, schmecken muss es selbstverständlich - aber auch noch nach ein bis zwei Stunden. Mittlerweile kann

der Kunde sein Fingerfood-Büffet aus mehr als 90 leckeren Snack-Varianten zusammenstellen, und ständig kommt etwas neues hinzu - "Food Design" aus dem Meister-Fachbetrieb.

Ein weiterer Vorteil für Geydan-Gnamm: Sie produzieren zeitnah, können also frischeste Ware ans Büffet stellen. Und das immer freundlich, umsorgend und dennoch unaufdringlich.

Dieser Qualitätsanspruch zieht sich durch alle Bereiche im Hause Geydan-Gnamm. So verwundert es nicht, das an manchen Tagen, die

Kundenschlange in der Metzgerei in der Neu-Ulmer Ludwigstraße bis auf die Straße hinausreicht. "Es soll schmecken wie selbst gemacht, ohne dass der Kunde daheim den Aufwand dafür hat", beschreibt Ralf Gnamm seinen Anspruch. Das wird angenommen - und ausgezeichnet:

Der Ulmer Restaurantführer kürte Geydan-Gnamm zum zweiten Mal in Folge zur Top-1-Metzgerei in der Region. "Das macht uns stolz", sagt Petra Gnamm, "und bestätigt uns auf unserem Weg." ◆

Leckere Snacks aus dem Hause Geydan-Gnamm



Hähnchenbrustfilet France



Entenbrustfilet rose gebraten



Brotspiesse gemischt



Kressehappen



Lachsfrischkäse



VK-Baggi Putenschinken