

## Fibit im Juni in Fulda an der Hochschule

Die Fuldaer fibit hat sich als IT-Messe im Dreiländereck Hessen, Thüringen und Bayern etabliert. Das Besondere der fibit ist, dass es nicht allein eine Messe für ITler ist, sondern für Geschäftsführer, Projekt- und Abteilungsleiter, die Lösungen für ihre Unternehmensaufgaben anschauen und mit Technologie-, Software- und Kommunikationsunternehmen ins Gespräch kommen wollen. Auf der fibit gibt es Vorträge zur IT-Sicherheit, „Die Digitalisierungsstory 1984 bis 2030“, Datenschutz-Grundverordnung, Fördermöglichkeiten, Online-Marketing/Vertrieb und mehr. Sie findet am Freitag, 8. Juni, von 10 bis 18 Uhr in Halle 8 (Gebäude 52), Hochschule Fulda, statt. vn

WEB fibit.de

## Verband zu digitalen Prozessen

Der digitale Wandel hat Einzug in die Betriebe gehalten. Wie groß ist sein Einfluss auf die Wettbewerbsfähigkeit der Firmen? Damit beschäftigt sich die Veranstaltung „Wie Sie problemlos Ihre Geschäftsprozesse digitalisieren können“ des Bundesverbands Mittelständischer Wirtschaft (BVMW) für Unternehmer. Sie findet am Donnerstag, 24. Mai, von 17 bis 21 Uhr im 3G-Hotel in Fulda statt. Referenten sind Timo Mahr und Sascha Bischof (Orange Office), Sabine Preußer (Sage) und Patrick Jordan (Computer-LAN). Anmeldung per E-Mail. vn

MAIL ruediger.muth@bvmw.de

## Frühstück für Gründer beim Froschwirt

Das Mai-Gründerfrühstück findet am Freitag, 25. Mai, um 9 Uhr im Gasthof-Restaurant Froschwirt in Neuho-Dorfborn statt. Kämmerleiter Alfred Schiffhauer zeigt, wie die Gemeinde Neuho Existenzgründer fördert – auch mit einem Gründerpreis. Hausherr Frank Vogel berichtet vom Einstieg in den elterlichen Betrieb. Das Gründerfrühstück ist gratis. Verbindliche Anmeldungen im Internet. vn

WEB gruender-region-fd.de/gruenderfruehstueck-im-mai-2018\_5668.html

## Zuschüsse für Digitales

Mit dem Programm „Zuschuss für Digitalisierungsmaßnahmen“ erhalten kleine und mittlere Gewerbeunternehmen sowie freie Berufe in Hessen bis zu 10.000 Euro für ihr Digitalisierungsprojekt. Gefördert werden Projekte ab Sachausgaben von 4000 Euro mit bis zu 50 Prozent. Gefördert werden unter anderem die Anschaffungen von Hard- und Software zur Digitalisierung von Produkten und Prozessen, erklärt das Zeitsprung-IT-Forum. vn

WEB digitalstrategie-hessen.de/digi-zuschuss

# Frischer Wind in Gastro-Branche

NELLES überrascht Fachwelt mit Patent aus Eichenzell



Über die kreativen Erlebnisgastrologen Sven und Marie-Christine Nelles berichteten auch schon Radio- und TV-Stationen. Rechts oben das Patent, mit dem der Familienbetrieb die Präsentation von Weinflaschen revolutionieren will. Foto: THE FILMGROUP/André Drusche

Von MIRKO LUIS

**Osthessens Gastronomie-Szene brummt. Zu deren besonders kreativen Köpfen gehören Sven Nelles (48) und seine Frau Marie-Christine Nelles (33). Die Trendsetter, die beide aus gestandenen Unternehmerfamilien stammen, bringen mit ihrem gemeinsamen Familienunternehmen Nelles Gastronomie immer wieder spannenden Gastro-Projekte auf den Weg.**

Die jüngste Innovation könnte durch seine optische Wirkung auf den Betrachter zum Verkaufshelfer in deutschen Gaststätten und Restaurants werden, dürfte aber auch für Weinhandlungen und Weingüter interessant sein. „Schatzkammer“ heißt die neue, bereits patentierte Produktlinie. Es handelt sich hierbei um eine filigrane Flaschenpräsentationsform in Bewegung, die den Betrachter sofort in den Bann zieht und die Neugier auf das Produkt steigert. Marie-Christine Nelles und ihr Vater Jürgen Schneider buchten im März einen Stand auf der INTERNORGA in Hamburg, der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt (unter anderem Gastronomie und Hotellerie). Wie sich zeigte, schien die Branche nur auf eine solche Erfindung gewartet zu haben. Fachbesucher nahmen die Innovation made in Osthessen mit großem Interesse wahr. Während und nach der Messe reagierte der Markt mit interessierten Fragen zum Produkt. Erste „Schatzkammern“ befin-

den sich bei interessierten deutschen Kunden bereits in der Testphase.

Das Know-how für das hochwertige Wein-Paternoster stammt aus Eichenzell-Welkers. Hier entwickelt das Unternehmen eska Schneider Lager-systeme seit 1976 unter anderem Paternoster-Umlauf-lager-systeme für Bau- und Fachmärkte und die Industrie, es gehört in diesem Bereich zu den führenden Anbietern in Deutschland und Europa. Die eska-Paternoster können eine Vielzahl unterschiedlicher Güter aufnehmen und erleichtern dabei dem Bediener durch das Funktionsprinzip „Ware zum Mann“ die Arbeit.

Geführt wird das Unternehmen von Simon Geil (36) und Heiko Schneider (44), dem Bruder von Marie-Christine Nelles. Letztere gehörte bis Ende April dieses Jahres der eska Schneider-Geschäftsführung an,

## Vier Säulen des Erfolges

schied aber offiziell zum 1. Mai aus dieser aus, um sich den Herausforderungen des eigenen Start-ups zu widmen. So hat sich die gelernte Industriekauf-frau seit ihrer Hochzeit mit Ehemann Sven Nelles im Jahr 2012 auf die Bereiche Erlebnis-gastronomie und Event-Marketing spezialisiert. Überaus erfolgreich, denn Aushilfen und Saisonkräfte mitgezählt, hat die Firmengruppe Nelles Gastronomie heute bereits 40 Jobs geschaffen. Die Beschäftigten verdienen gutes Geld, erhalten Feiertags- und Wochenendschläge und werden entsprechend ihres Stundenkontos bezahlt. In einer Branche, die

stellenweise kriselt und mit Nachwuchsproblemen zu kämpfen hat, ist das längst keine Selbstverständlichkeit.

Die vier Geschäftssäulen von Nelles Gastronomie bilden die Filiale der Bäckerei pappert im Münsterfeld, die die Szene-Gastro-nomen als Franchise-Partner betreiben, das nach Tochter Emma (6) benannte Restaurant „Emmas Leibspeisen“ in Fulda-Petersberg, Nelles Catering auf Rädern in Form eines spektakulären Foodtrucks sowie ein modern aufgestelltes Catering-unternehmen.

Sven Nelles, der aus einer kreativen Gastwirtschaftsfamilie stammt, wurde das Koch-talent bereits in die Wiege gelegt. Sein Vater betrieb unter anderem eine der ersten Pizzerien und Diskotheken in Fulda. „Wir bringen Erfahrungen aus ganz unterschiedlichen Berufen ein, inspirieren uns gegenseitig, aber lassen uns trotz gemeinsamer Ziele unternehmerische Freiräume“ beschrieben der gelernte Koch und seine zuvor auf Maschinenbau spezialisierte Frau wohl einen der Gründe, warum ihr Familienbetrieb seit 2012 bislang jedes Jahr gewachsen ist. „Mein Mann hat den Vorteil, eine Kauffrau zu Hause zu haben, ich hingegen habe einen tollen Ideengeber für neue Produkte“, ergänzt Marie-Christine Nelles.

Vertrieben werden die neuen Produkte, an deren Entwicklung Jürgen Schneider maßgeblichen Anteil hat, durch die SBE GmbH, die Besitzgesellschaft von eska Schneider. „Vorteil auf Messen wie zum Beispiel der INTERNORGA ist, sich auf Erfahrungen im eigenen Gastronomiebetrieb stützen und Interessenten somit authentisches Feedback geben zu können“, begründet die Jungunternehmerin ihren Optimismus für die



Archaisches Outdoor-Cooking mit Stil: OFYR-Grills erobern derzeit auch in Osthessen die Herzen von Grillfans im Sturm. Foto: Johannes Ruppel

Vermarktung von Ideen aus ihrem kreativen „Familien-Labor“. Auch wenn ihre Zeit in der Doppelrolle als Unternehmerin und Mutter knapp bemessen ist, engagiert sie sich für gesellschaftlich relevante Themen.

So widmet sich Marie-Christine Nelles als Vorsitzende des Arbeitskreises Schule-Wirtschaft der Interessengemeinschaft Industriepark Rhön insbesondere dem Thema Ausbildung. Derzeit bereitet sie die im Oktober stattfindende Ausbildungsmesse in Eichenzell vor.

Nelles Gastronomie hat allein im vergangenen Jahr rund 130 Events als Caterer betreut – von der Hochzeit über Firmen-jubiläumsfeiern bis hin zu Großveranstaltungen mit mehreren tausend Besuchern – wie beispielsweise das Sommerfest eines großen Online-Händlers – ist dabei alles vertreten. Vereinzelt erweist sich hierbei die Zusammenarbeit mit anderen renommierten Gastro-Unternehmen wie Zuspänn à la carte, Volker Elm (Kostbar-Fulda) oder Andreas Rau (Fuldaer Haus) als gute Rezeptur, um Osthessens Kulinarik-Paradies bundesweit bekannt zu machen. Per Empfehlung eines Darstellers, der beim Fuldaer Musical „Die Päpstin“ mitwirkte, bekochten die Fuldaer Caterer die Gäste bei einem Sommerfest des Disneys-Musicals „Aladdin“ in Hamburg. „Sobald es möglich ist, mit frischen Zutaten live vor Ort zu kochen, sind die Gäste schnell begeistert“, beschreibt Sven Nelles den neuen Trend. Die „Geiz ist geil“-Mentalität rücke immer mehr in den Hintergrund, gänzlich verschwinden, pro-

phezeit er, werde sie jedoch nicht. Gefragt seien dagegen Fingerfood und kleinere Gerichte, wobei kein Gastronom an Regionalität vorbeikomme. Bis auf US-Beef-Varianten bezieht Nelles Fleisch und Wurst zu einem Großteil von der Fleischerei Gies, Geflügel und Eier kommen von Geflügel Petersen aus Michelsrombach, Obst und Gemüse von Frucht Hartmann aus Fulda und Backwaren von papperts. „Die Menschen sehnen sich nach ehrlichen Produkten, geben hierfür auch den ein oder anderen Euro mehr aus“, sagt Nelles.

Beim Live-Grillen geht es um Puristik und Röstaromen. Megatrend hierbei sei nahezu archaisches Outdoor-Cooking mit kegelförmigen Feuerschalen, die aus den Niederlanden stammen und unter dem Namen OFYR-Grill nach dem amerikanischen jetzt auch den deutschen Markt stürmen, berichtet Erlebnisgastrolog Sven Nelles, der mittlerweile sogar offizieller Vertriebspartner des Herstellers ist. Die robusten Schalen haben einen breiten und flachen Rand, welcher zugleich als Brat- und Grillfläche dient. Das direkt am Rathausplatz befindliche Petersberger Restaurant „Emmas Leibspeisen“, zugleich Event-Location, hat dieses Jahr bereits vier OFYR-Abende in den Terminkalender aufgenommen. Dort, wo es sonst Pfannkuchen in allen Varianten und traditionelle Speisen aus Omas Kochtopf wie Krauttopf, gebratene Leberwurst oder Sauerbraten gibt, kommt der von Marketingfachleuten als „soziales Grillen“ bezeichnete Trend außergewöhnlich gut an.

WEB nelles-catering.de



Zieht überall, wo er auftaucht, die Blicke auf sich: der Nelles-Foodtruck. Foto: Johannes Ruppel