

FAKO-M
Getränke



EINE STARKE GRUPPE

Reichert

Getränke+mehr

DAS MAGAZIN DER GETRÄNKESPEZIALISTEN

DATEN | FAKTEN | EMOTIONEN | INNOVATIONEN

WINTER 2015/16

Seiberts Classic Bar & Liquid Kitchen

Bar des Jahres 2016 & Mixologie des Jahres 2016

Flüchtlinge beschäftigen

Tipps durch den Dschungel verschiedener Regelungen
und Vorgaben

Jack Tomato

Die neue Plattform für gebrauchte
Gastronomie-Ausstattung

AWARDS 2016

Seiberts Classic Bar & Liquid Kitchen

Bar des Jahres 2016 und Mixologe des Jahres 2016



Um das alte, stark renovierungsbedürftige Bistro so umzugestalten, wie man das Seiberts heute vorfindet, gehörte nicht nur sehr viel Vorstellungskraft und Mut, es wurden auch sehr viel Arbeit, persönlicher Einsatz und hohe Investitionen aufgebracht. Und es ist gelungen: Seit 2014 kann man hier im Stil der 20er Jahre die goldene Ära der Trinkkultur erleben.

Schon vor der Verwirklichung seines Traumes hat Volker Seibert – mit absoluter Liebe zum Detail – Möbel, Lampen und die Dekoration ausgewählt. Durch einen Mix aus englisch-französischen Möbeln, Chesterfield-Sofas und Chaiselongues, dekoriert mit frischen Blumenarrangements, entstand hier – mit seiner Handschrift – eine so gemütliche Atmosphäre, dass man sich sofort zu Hause fühlt.

Aber nicht nur in Sachen Ambiente ist Volker Seibert ein Künstler. Seine Kreationen und wie er mit Zutaten umgeht, ist weit über die Grenzen hinaus bekannt: Er gilt als Vorreiter für hausgemachte Drinks wie Walnuss-Bourbon (Fat Washing-Methode) oder der „Three Wishes“ Gin Tonic nach der Cold Drip-Methode. Aber auch ungewöhnliche Kreationen wie feinste Armagnac Marmelade mit Beefeater oder den orientalisch anmutenden Sindbad Punchbowl for Two spiegeln seine Kreativität wider. Die Barkarte umfasst 42 Seiten – hier dürfte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Die Lieblingsdrinks von Volker Seibert finden sich eher unter den Klassikern: Negroni und Wodka Lemon.

Seit nunmehr 5 Jahren arbeitet er mit seinem Team Iba B. Hohmann und Denis Schmid zu-

sammen. Nicht ohne Grund wurden die drei vom Fachmagazin FIZZZ zum Gastro Team des Jahres 2014 gekürt. Das Seiberts schaffte es unter die 10 einflussreichsten Bars in Europa, die TOP 10 Neueröffnungen und wurde von der Mixology



ausgezeichnet. In 2015 ging die Erfolgswelle weiter: Bei den Spirited Awards in den USA kommt das Seiberts in der Kategorie „Beste Cocktailbar Neueröffnung Weltweit“ unter die TOP 10. Bei den Mixology Bar Awards 2016 werden Volker Seibert gleich zwei Preise verliehen: „Bar des Jahres“ und „Mixologe des Jahres“. Bei Volker Seibert merkt man, dass das Wort Beruf von Berufung stammt. Bereits mit 17 Jahren stieg er in die Gastronomie ein. Seine Begabung erscheint einzigartig.

Die FAKO-M Gruppe war als enger Vertrauter und zuverlässiger Partner mit Thomas Meisen vom ersten Moment an dabei. „Es ist eine wichtige Beziehung und ein gutes Gefühl, einen solchen Partner an seiner Seite zu haben,“ so Volker Seibert, „egal zu welcher Uhrzeit, wenn es mal brennt, wird sofort geholfen“.

MESSETERMINE 2016

ISM

31. Januar – 03. Februar, Köln

Weltweit größte Messe für Süßwaren & Snacks

food I sensation

19. Februar, Dortmund

Die Erlebnismesse für Kochprofis

INTERGASTRA

20. – 24. Februar, Stuttgart

Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Catering, Konditorei und Café

Eingeschenkt Köln

01. März, Köln

Messe für die Trend- und Szenegastronomie

Gastro Vision

11. – 15. März, Hamburg

Der innovative Branchentreff für Visionäre und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering.

INTERNORGA

11. – 16. März, Hamburg

Europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien

GASTRONEWS

Gläserne Kasse jetzt schon Pflicht?

Merkblatt des DEHOGA gibt Antworten

Bargeldgeschäfte, wie zum Beispiel in der Gastronomie üblich, sind dem Finanzamt schon immer ein Dorn im Auge. Seit Jahren versucht man durch immer strengere Vorschriften, „Schwarzgeld“ in diesem Bereich zu verhindern. Das betrifft nun wieder die Registrierkassen.

Vorab: Niemand muss Registrierkassen verwenden. Grundsätzlich reicht die Führung eines Kassenbuches aus. Wer allerdings eine Kasse nutzt, muss darauf achten, dass diese bestimmte Voraussetzungen erfüllt. Einfach gesagt, müssen alle Buchungen sicher gespeichert werden und die Kasse eine technische Schnittstelle haben, in die der Prüfer sein Notebook einstecken kann, um alle Daten in einem bestimmten Format auslesen.

Kassen, die das noch nicht können, sind mit entsprechender Software nachzurüsten, wenn der Hersteller diese Software anbietet. Wenn nicht, dürfen diese Kassen ab 2017 nicht mehr verwendet werden. Weitere Informationen erteilt gerne der DEHOGA mit einem entsprechenden Infoblatt.

Quelle: DEHOGA