**PRESSEMITTEILUNG**

# SÜSSES AUS SCHLÜCHTERN

## Engelbert Strauss präsentiert eigene Patisserie



Mittwoch, 09. Februar 2022

**Main-Kinzig/Schlüchtern – Engelbert Strauss erweitert das Konzept seiner Betriebsrestaurants um einen neuen Baustein: die High5ve Patisserie. Die süßen Kreationen sollen das Angebot für die rund 1500 Mitarbeiter in den Betriebsrestaurants ergänzen. Und auch die Kunden können sich freuen: Die leckeren Küchlein, Törtchen und Co. sind ab sofort auch am Airstream-Café vor dem Workwearstore in Biebergemünd erhältlich.**

Die Kuchen-Kreationen stammen – wie auch der Rest der Strauss-Kulinarik – aus eigener Herstellung. In insgesamt drei Betriebsrestaurants an zwei Standorten wählen die Mitarbeiter täglich aus vegetarischen, nicht-vegetarischen oder auch veganen Angeboten. Es gibt frisches Obst, Müsli, Croissants oder auch Brote mit selbstgemachten Aufstrichen. Die Backwaren kommen dabei allesamt aus der High5ve Bakery am Standort Schlüchtern. Dort zaubern Bäckermeister und Konditoren bereits seit der Eröffnung der CI Factory Ende 2019 leckeres Gebäck, mit dem alle Unternehmensstandorte beliefert werden.

### HANDWERK AUS DER BACKSTUBE

„Der Anspruch in Kantinen ist sehr viel höher als noch vor wenigen Jahren. Wir verwenden deshalb sehr viel Zeit für die Weiterentwicklung der Konzepte. Da steckt immer viel Liebe drin. Und vor allem Handwerkskunst“, sagen Uwe und Olga Kürschner. Die Gastronomen sind für das Catering bei Strauss verantwortlich und leiten die Betriebsrestaurants am Hauptsitz in Biebergemünd sowie der CI Factory im nahe gelegenen Schlüchtern. Für den neuesten Kulinarik-Baustein haben sie zwei weitere Patissiers verpflichtet. Konditormeisterin Jessica Heil, die bereits seit zwei Jahren zum Team gehört, wird seit Januar durch Konditormeister Benedikt Gieren und Konditormeister Sebastian Kraus – Patissier des Jahres 2019 und bekannt aus der RTL-Show „Master of Sweets“ – unterstützt.

### DETAILS MACHEN DEN UNTERSCHIED

„Kulinarik macht uns Spaß. Für uns bedeutet gutes Essen auch Wertschätzung – für unsere Mitarbeiter und auch für unsere Kunden. Hierfür arbeiten wir ständig an neuen Ansätzen“, sagt Henning Strauss und ergänzt: „Viele Kunden haben eine weitere Anreise zu uns. Sie freuen sich im Anschluss an den Besuch im Store zum Beispiel auf Streetfood an unserer e.s.Bar – und ab sofort dann auch auf Kaffee und Gebäck.“

Für seine Gastronomiekonzepte wurde Engelbert Strauss bereits vom Magazin FOCUS und Food & Health e.V. zu Deutschlands bester Kantine gekürt. Am Airstream-Café gehören neben leckeren Kuchen und Törtchen aus der Strauss-Bäckerei auch Waffeln, Zimtschnecken und Crêpes zum Standard-Angebot, ab dem Frühjahr auch wieder hausgemachtes Eis.

Website Engelbert Strauss