

GV MANAGER

frischli

100% PFLANZLICH



- 16 **KONZEPT**
OH B BREMEN
- 22 **#spürbargrün**
NACHHALTIGKEIT VON
PRODUKTIONSSYSTEMEN
- 26 **PRAXIS**
PERSONALISIERTE ERNÄHRUNG



INTER
NORGA
2025

Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA:
Halle A1 · Stand 208

www.frischli-greenguide.de · www.frischli-foodservice.de

frischli

CLEVERE DESSERTS

Lecker, einfach und
so nachhaltig



- Überhänge verringern
- Kosten sparen & weniger Verlust
- Gute Einkaufsplanung
- Einfach auch für ungelernete Kräfte

**INTER
NORGA**
2025

Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA:
Halle A1 · Stand 208

www.frischli-greenguide.de · www.frischli-foodservice.de

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 16 **KONZEPT**
OH B BREMEN
- 22 **#spürbargrün**
NACHHALTIGKEIT VON
PRODUKTIONSSYSTEMEN
- 26 **PRAXIS**
PERSONALISIERTE ERNÄHRUNG



» SEITE 10
MANAGER
IM GESPRÄCH

GESUCHT!



WIR SUCHEN GV-MANAGER/INNEN, die ...

- ... sich tagtäglich durch besonderes Engagement hervortun.
- ... es stets schaffen, das Team weiter zu motivieren.
- ... ihren Beruf lieben.
- ... ihre Mitarbeiter und Gäste immer wieder von Neuem begeistern.
- ... ihren Betrieb – mit Weitblick – voranbringen.

**JETZT
VORSCHLAGEN!**

WIR SUCHEN GV-TEAMS, die ...

- ... motiviert sämtliche Herausforderungen meistern, die aktuell und im Alltag auf sie warten.
- ... trotz knapper Ressourcen Zeit für neue Projekte finden, die den Alltag erleichtern.
- ... sich ihren Teamzusammenhalt trotz der krisengeplagten, letzten Jahre bewahrt haben.
- ... Freude an ihrem Job haben.
- ... es lieben, ihre Gäste zu überraschen.

**JETZT
BEWERBEN!**



WIE GEHT'S?

Alle wichtigen Informationen gibt es auf www.gvmanager.de oder direkt unter:
www.blgastro.de/gvmanager/gvmdj-2025-bewerben

Bewerbungsschluss ist der 31. Mai 2025.





Claudia Kirchner
Chefredakteurin

KURSWECHSEL?

Der Startschuss für ein personelles Umsortieren an der Regierungsspitze ist gefallen: Just heute, wo ich diese Zeilen schreibe, liegen die Ergebnisse der vorgezogenen Bundestagswahl vor. Was das Ergebnis wohl für die Außer-Haus-Branche bringen wird? Vor allem für die erst im Herbst 2023 von der ehemaligen Regierung auf den Weg gebrachte Bio-Strategie 2030? Um die Nachfrage nach Bio-Produkten anzukurbeln, sollte gerade die Gemeinschaftsgastronomie als wesentlicher Hebel dienen. Und dafür wurden auch einzigartige Maßnahmen auf den Weg gebracht, die längst überfällig waren, wie eine vereinfachte Bio-Zertifizierung.

Im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zeigte man sich noch vor zwei Wochen in puncto Regierungswechsel optimistisch. Auf der ersten Bio-AHV-Fachtagung des BMEL in Nürnberg, die im Vorfeld der Biofach stattfand, gab sich Dr. Burkhard Schmied vom BMEL zuversichtlich, dass die Bio-Strategie auch von der neuen Regierung fortgeführt werde. So verwies er auf Renate Künast, die Ende der 90er-Jahre erste Bio-Bausteine gelegt habe, die trotz Zerbrechens der damaligen Regierung ebenfalls weiter Bestand hatten und noch heute haben.

Um in puncto Bio voranzukommen, hofft man im BMEL auf eine rasche Regierungsbildung. Denn manche Maßnahme, wie RIZERT-AHV, eine Richtlinie, die die Rückerstattung von Bio-Zertifizierungskosten ermöglichen soll, liegt derzeit auf Eis: Aufgrund der vorläufigen Haushaltsführung des Bundes sind aktuell keine Bewilligungen möglich.

Aber auch Branchenverbände wie der Dehoga pochen auf eine möglichst rasche Einigung an der Spitze – und einen Kurswechsel, um den seit fünf Jahren in Folge sinkenden realen Umsätzen des Gastgewerbes zu begegnen. Der Verband erinnerte CDU/CSU an die angekündigte Senkung der Mehrwertsteuer von Speisen auf einheitlich sieben Prozent – wie in deren Sofortprogramm versprochen. Man darf gespannt sein, ob ein solcher Kurs mit der SPD als hoch gehandeltem Koalitionspartner und Gegner der branchenbezogenen Mehrwertsteuersenkung realisierbar ist. Zumindest im Bürokratieabbau und der Beweislastumkehr bei Dokumentationspflichten waren sich beide Parteien vor der Wahl noch einig. Nun liegt es an ihnen zu zeigen, dass sie damit nicht nur auf Stimmenfang gegangen sind. Die Branche könnte schnelle und unkomplizierte Unterstützung auf jeden Fall dringend gebrauchen – auch beim Thema Bio.

**SCHAUEN SIE
MAL VORBEI!**



Für noch mehr
Brancheninformationen
abonnieren Sie gerne
unseren Newsletter oder
klicken Sie sich rein:

www.gymanager.de

Das Branchenportal
für die Gemeinschafts-
gastronomie

26
→



20
→



16
→



13
→



22
→



Macher & Meinung

Manager im Gespräch: Klaus Hassenpflug, Swiss Life
Lebensversicherung, Garching. 10
Nachgehakt: Einsatz von SB-Kassen 50

#spürbargrün

Fachtagung des BMEL: Bio-AHV 8
Allianz für verantwortungsvolle Esskultur: Transparente und verantwortungsvolle Esskultur in der GV 9
Studie zur nachhaltigen Speisenproduktion – Teil 2:
Tipps zur Umsetzung der Ergebnisse in die Praxis 22

Praxis & Konzepte

Spacelounge/OHB Bremen: Wie beeinflussen das minimalistisch technische, aber maximal transparente Ausgabekonzept und Essensgutscheine die Mittagspause? . . . 16
Projekt der HTW Berlin: Wie kann die Betriebsgastronomie zu einer personalisierten Ernährung beitragen? . . . 26
Gusto Bavaregio, Bruckmühl: Wie passen der regionale Bezug und ein hohes Maß an Handwerklichkeit mit einem gleichzeitig strategischem Weitblick zusammen? 41
Universitätsklinikum Freiburg: Welche Potenziale gilt es in puncto Lebensmittelwertschätzung auszuschöpfen? 54
Studierendenwerk Oldenburg: Welchen Mehrwert liefert ein Dosiersystem im Küchenalltag? 58

Wissen & Management

Personalmanagement: Was gilt es bei der Beschäftigung von Menschen mit Behinderung zu beachten? 13
KI-Tools für Köche: Welchen Mehrwert bietet ein Tool für die interaktive Wissensvermittlung? 44
Seminarkalender 46
Bezahlssysteme: Welche Vorteile und Herausforderungen bringen hybride Lösungen? 52

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen 6
Einkauf: Außer-Haus-Umsatz 2024 20
Brainfood-Frühstück: Rezeptideen im Glas. 32
Internorga: Messevorschau und ausgewählte Aussteller. . 34
Robotik: Portfolio der Circus Group 48
Fleischersatz: Produktentwicklung bei Endori. 62
Markt & Trend: Neuheiten und Klassiker 65
Bezugsquellen, Impressum 66



Zum Titel:

Was machen Küchenleiter Klaus Hassenpflug und sein Team bei Swiss Life in Garching, dass sie eine 98%-ige Essensbeteiligung erreichen?

Bild: Swiss Life

Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebs- gastronomie 2025

11. Jahresfachkonferenz
rund um Trends und
Effizienz
13./14. Mai in München
im Design Offices
München Atlas



MANAGEMENT
FORUM
STARNBERG

MITVER-
ANSTALTER:



Der Gesamtauflage dieser Ausgabe liegen Beilagen von Boyens Backservice, Ibbenbüren, und Hülshorst, Harsewinkel, bei .



Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Magazins erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.



JETZT ANMELDEN
[www.management-forum.de/
grosskueche](http://www.management-forum.de/grosskueche)

Informationen und Anmeldung:
Telefon: +49 8151 2719-0,
info@management-forum.de



BIER ZUM ESSEN

In den Mensen des Studierendenwerks in Gießen, Friedberg und Fulda feierte Ende Januar ein Fleischersatzprodukt aus Biertreiber des Start-ups Up-circld Weltpremiere. Das Produkt folgt dem Gedanken des Food-Upcycling. „Aus einem Nebenprodukt der Bierherstellung etwas wirklich Leckeres zu machen, ist für mich so etwas, wie die hohe Kunst der Nachhaltigkeit“, schwärmte Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie, den Optik, Konsistenz und Geschmack überzeugten. Zubereitet wurde das Neuprodukt u. a. in Form von Brew Bites-Chunks mit roten Linsen, Tomaten und Garam Masala. Wer und was genau steckt hinter Brew Bites? Mehr dazu online, s. QR-Code.



MARKENSCHAUFENSTER

NEU Elektrischer 1kg nutella-Dispenser



Vertrieb durch: Johann Göken H. GmbH & Co KG
D-26169 Friesoythe • www.goeken-dispenser.de

ERNÄHRUNGSTRENDS

Der Trendreport Ernährung 2025 von Nutrition Hub kanalisiert fast 200 Expertenmeinungen in die Top 10 Trends. Spitzenreiter ist die pflanzenbetonte und flexitarische Ernährung. Auf Platz 2 folgt die personalisierte Ernährung. Als drittichtigsten Trend nannten 64 % der Befragten die nachhaltige und klimafreundliche Ernährung. Auch Darmgesundheit und der Konsum fermentierter Lebensmittel spielen eine steigende Rolle. Eine blutzuckerfreundliche Ernährung wird als neue Art der Selbstoptimierung gesehen.



Relevant für die GV sind Trend Nr. 8 und 9: „Terrapy“ – Natürliche Ernährung sowie Snacking. Mehr online: www.blgastro.de/vmanager/trendreport-ernaehrung-25

BOOSTER FÜR MEHRWEG



Das gesetzlich verpflichtende, zusätzliche Angebot von Mehrwegbehältern ist nach wie vor ein Kraftakt für einzelne Unternehmen und Kommunen.

Um Blaupausen für die Umsetzung zu entwickeln, förderte die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) das Projekt „mehrweg.einfach.machen“ sowie zwei damit verbundene praxisorientierte Modellvorhaben. Welche Erfahrungen und Praxistipps liegen bis jetzt vor? www.blgastro.de/vmanager/mehrweg-einfach-machen

NEUE ZENTRALE MIT RESTAURANT

Aramark hat seine Zentrale von Neu-Isenburg nach Frankfurt/M. verlegt. In Flughafennähe bezogen die rund 200 Mitarbeiter moderne Räume im nachhaltigen Bürogebäude Flow der Europa-Center AG. Auch die neue Trainingsakademie ist dort untergebracht. Im Sommer werden ein Restaurant und Café, konzipiert von Aramark, hinzukommen. Das öffentlich zugängliche Restaurant soll durch sein Ambiente und eine verlockende Vielfalt an Food-Countern mit gesundem und schmackhaftem Essen punkten.



PERSONALIEN



Andreas Heumüller, Michael Wester

Nach 19 Jahren an der Spitze von Bartscher hat Geschäftsführer Andreas Heumüller (F.u.) Anfang Januar die Verantwortung an Michael Wester (F.o.) übergeben. Andreas Heumüller bleibt dem Unternehmen in seiner neuen Rolle als Senior Berater erhalten und wird seinen 56-jährigen Nachfolger, der zuvor mehrere Jahre Geschäftsführer eines Unternehmens in der Sanitärbranche war, auch bei wichtigen Projekten unterstützen.



Ozan Cicek, Kamil Pastuszek, Björn Fleischhauer, Alexander Frisch, Bastian Wierwille (v.l.)

Seit Ende 2024 zeichnen fünf neue Experten für die Cooking-Produkte von Hobart verantwortlich. Unter der Regie von Ozan Cicek, Vertriebsleiter Gartechnik/Head of Sales Cooking, ist das Team im gesamten deutschsprachigen Raum für Vertrieb und Beratung rund um das Cooking-Portfolio des Unternehmens tätig. Als Gebietsleiter Gartechnik sind Alexander Frisch für den Vertrieb Nord, Bastian Wierwille für den Vertrieb Süd sowie Kamil Pastuszek für den Vertrieb West und Björn Fleischhauer für den Vertrieb Ost zuständig. Sie alle bringen praktische Erfahrung als Koch bzw. Küchenchef mit.



Ralph Wannewetsch

Mit Wirkung zum 15. Januar 2025 übernahm Ralph Wannewetsch (F.) die Position des CEO bei Hofmanns, Tochtergesellschaft der Compass Group, und komplettiert damit die Geschäftsführung neben Agnessa Schmitz-Bauer (COO) und Manuel Schettler (CGO). Der neue CEO bringt Branchenkenntnis und Führungserfahrung im Airline-Catering mit.

SYMPOSIUM ERNÄHRUNG



Die Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz lädt am 3. April zum RAL Symposium Ernährung 2025 nach Düsseldorf ein. Das Motto: „Gemeinschaftsgastronomie Next Level: Impulse & Einblicke in eine nachhaltige Zukunft“.

Den Zusammenhang von Ernährung, Gesundheit und planetaren Grenzen zeigt Matthias Kurandt auf. Horst Kafurke gibt Einblick in die nachhaltigen Maßnahmen der Betriebsgastronomie bei E.ON. Auch die Nachhaltigkeitsberichterstattung und die Küche als Aushängeschild sind Themen. www.gek-ev.de

NEUES SPEISENVERTEILZENTRUM

Apleona Infra Services hat ein neues Speiserverteilzentrum in Glinde in Betrieb genommen und wickelt von dort zunächst die komplette Patientenverpflegung von zwei Kliniken im Raum Hamburg ab.



Die Kapazität der 2.000 m² großen Halle liegt bei bis zu 9.000 Mahlzeiten pro Tag. Zulieferer produzieren die Speisen per Cook & Chill, die vor Ort noch portioniert und um frische Zutaten wie Salate oder Desserts ergänzt werden. Digitalisierung und Automatisierung haben einen hohen Stellenwert, in Zukunft sollen Robotersysteme die Logistik, Tablettierung und das Spülen ergänzen.

+ + + NEWS-TICKER + + +

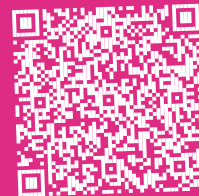
- + **Compass übernimmt Autostadt:** Nach einer sechsmonatigen intensiven Vorbereitungsphase übernimmt die Tochtergesellschaft der Compass Group, Food Affairs, die bestehende gastronomische Struktur der Autostadt in Wolfsburg zum 1. Juli.
- + **L&D expandiert in Berlin:** Im Rahmen eines Großauftrags hat L&D die gastronomische Versorgung an 15 Standorten in Berlin übernommen. Das Herzstück bildet eine zentrale Cook & Chill-Produktion, kombiniert mit optimierter Logistik und einem Vorbestellsystem.
- + **Aramark in Frankfurter Kliniken:** Seit Dezember 2024 ist Aramark für die Verpflegung im Hospital zum Heiligen Geist zuständig, Mitte Januar folgte das Krankenhaus Nordwest. In den beiden Frankfurter Kliniken übernimmt der Caterer Patientenversorgung und Mitarbeiterrestaurant, Automaten-service und Kaffeeversorgung.
- + **SV bei RTL:** Nach einem intensiven Ausschreibungsprozess hat SV Deutschland den Zuschlag für die Cateringdienstleistungen von RTL Deutschland erhalten; seit Januar 2025 für die Verpflegung am Standort Hamburg, ab Juli auch für den Standort Köln. 6.000 Mitarbeiter werden in Summe versorgt.
- + **Navitas in München:** Der Caterer Navitas Restaurations GmbH hat zum Januar die neu ausgestattete Betriebsgastronomie beim Münchener Verein inklusive dem Café „das moritz“ übernommen. Den Start versüßte kostenloser Rio Frozen Joghurt für die 300 Gäste.

INTER NORGA 14. – 18.3. 2025

Jetzt Tickets sichern!

internorga.com

WO TRENDS LAUFEN LERNEN.





Bio einfach machen!

Am 10. und 11. Februar fand im Vorfeld der Biofach auf dem Nürnberger Messegelände die erste Bio-AHV-Fachtagung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft statt.

Das Interesse an der Bio-AHV-Fachtagung, die erstmals vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) veranstaltet wurde, war so groß, dass kurzfristig sogar ein größerer Raum gebucht wurde. „Das Thema trifft den Nerv der Zeit“, resümierte entsprechend auch Silvia Bender, Staatssekretärin im BMEL. Die 170 heterogenen Fachbesucher aus u. a. Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Gemeinschaftsgastronomie bis hin zu Beratung und öffentlicher Hand erwartete ein buntes Programm, das für Stellschrauben und Hürden entlang der Bio-Wertschöpfungskette sensibilisierte.

Hürden nehmen

Der Kongress zeigte auf, dass von Seiten des

BMEL bereits vielfältige Unterstützungsangebote auf den Weg gebracht wurden: für Großküchen ist das beispielsweise die finanzielle Unterstützung bei externer Bio-Beratung, RIBE genannt, bis hin zur Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV), welche die Bio-Zertifizierung vereinfacht hat. In einem vertiefenden Workshop stellten Carola Strassner und Rainer Roehl von a'verdis jedoch fest, dass außerhalb der Bio-Blase noch viel Unkenntnis zur neuen Zertifizierung bestehe, weshalb sie mehr Schulungen von Seiten der Öko-Kontrollstellen empfahlen. Auch Rizert, eine Richtlinie, welche die Rückerstattung von Bio-Zertifizierungskosten ermöglichen soll, ist laut Dr. Karl Kempkens vom BMEL vorerst leider gestoppt. „Aufgrund der

vorläufigen Haushaltsführung des Bundes sind aktuell leider keine Bewilligungen möglich“, bedauerte er und empfahl, mit Anträgen vorerst abzuwarten. Er hoffe, dass sich nach der Wahl zeitnah eine Regierung bilde und Rizert endlich starten könne. Allerdings gab er sich zuversichtlich, dass die Bio-Strategie auch von der neuen Regierung fortgeführt werde.

Was braucht es noch, um Bio in der AHV voranzubringen? „Keinesfalls noch mehr Projekte und Leitfäden, sondern mehr mutige Unternehmer“, brachte Rainer Roehl eine Kernaussage des Kongresses auf den Punkt, der viele zustimmten. Beispiele für derartige Praktiker, die Bio einfach „machten“, lieferte der Kongress einige. Beispielsweise Denis Florschütz, Betriebsleiter von Apetito Catering im Hause Allianz Trade in Hamburg, der

aktuell das Bio-AHV-Logo in Gold trägt dank einem Bio-Anteil von 100 Prozent bei den Speisen, und 96 Prozent inklusive Getränken. Oder Manuel Pentz vom gleichnamigen Ready-Cut-Betrieb, der in enger Kooperation mit der Betriebsgastronomie von Carl Zeiss, Gusto Gourmet, das Bio-Sortiment sukzessive ausgebaut hat. Sein Fazit: „Wir suchen immer nach Argumenten, warum etwas nicht funktionieren könnte, aber wir müssen einfach mal anfangen!“

Was das Thema außerhalb

der Bio-Blase, direkt bei den Köchen befördert: Beratung und Begleitung von Profis für Profis direkt in den Küchen, so die Erfahrung von Patrick Wodni von der Kantine Zukunft, deren Team in den vergangenen fünf Jahren über 100 Küchen begleitet hat. Eine weitere Baustelle mit Potenzial sind faire Abnahmeverträge zwischen Außer-Haus-Betrieben, Handel und Erzeugern, um Angebot und Nachfrage besser abzustimmen. Fazit eines rege besuchten Workshops dazu: „Die Menge darf nicht den Preis machen, um Kleine nicht zu benachteiligen!“ Und: Viele Ausschreibungen sind kontraproduktiv zum Aufbau einer wertschöpfenden Wertschöpfungskette. Letztgenannten Punkt nahm sich auch Silvia Bender mit auf ihre To-do-Liste ins BMEL. **Claudia Kirchner**



Verantwortungsvolle Esskultur

Die Allianz für verantwortungsvolle Esskultur ist eine neue Initiative von und für Praktiker der Gemeinschaftsgastronomie, die sich gewissen nachhaltigen Zielen verschreiben und bei der Umsetzung unterstützen.



Die Allianz für verantwortungsvolle Esskultur (AVE) wurde von Dr. Marisa Hübner im Rahmen von Farm-Food-Climate, einer Mission der gemeinnützigen Organisation Project-Together, ins Leben gerufen. Nach zweijähriger Vorarbeit und gemeinsamen Workshops starteten 2025 vier Leuchttürme der Gemeinschaftsgastronomie die Initiative auch öffentlich: Ina.Kinder.Garten, Klüh Catering, die Mercedes-Benz Gastronomie und Rebonal. Das gemeinsame Ziel: eine transparente und verantwortungsvolle Esskultur, die für Mensch und Erde gut ist, in der Gemeinschaftsgastronomie umzusetzen.

Um das Ganze zu konkretisieren und auch messbar zu machen, hat die AVE ein multidimensionales Indikatorensystem mit sechs konkreten Zielen erarbeitet, die sich unter anderem an der Planetary Health Diet orientieren. Angepeilt werden 40 Prozent Bio-Anteil im Gesamteinkauf, 75 Prozent pflanzliche Lebensmittel, weniger Lebensmittelverschwendung, Fokussierung auf regionale und saisonale Produkte, faire Handelsbeziehungen und zufriedene Gäste. Diese Indikatoren sollen ein starres Rahmenwerk ersetzen und als flexible Steuerungswerkzeuge dienen.

Die Stärke der AVE soll in einer neuen Form der Kooperation liegen. Praktiker aus der Gastronomie sind eingeladen, sich über die Webseite der AVE mit dem Projektteam und weiteren Pionier-Betrieben zu vernetzen. Weitere Informationen gibt es zudem in der kommenden GVMANAGER-Ausgabe. <https://ave-gastro.org/>

Bild: AVE/Liv M. Kastrup

MILRAM
Food-Service

DER QUARK FÜR PROFIS

NEU JETZT PROBIEREN!

Deine Vorteile:

- ✓ Einfache und schnelle Zubereitung
- ✓ Drei Sorten für vielfältige Anwendungsbereiche

milram-food-service.de

Komm uns besuchen!

INTER NORGA 14.-18. März 2025
Halle A1, Stand 228



Ausbildung ist Teamsache

Von einer 98%-igen Essensbeteiligung können viele nur träumen. Was Klaus Hassenpflug und sein Team anders machen? Unter anderem haben Handwerklichkeit und Ausbildung einen hohen Stellenwert.

Er selbst hat sein Handwerk in einer „Kaderschmiede“ erlernt. „Die Lufthansa-Ausbildungsküche in Frankfurt bot eine exzellente, fundierte Ausbildung“, berichtet Klaus Hassenpflug, Küchenleiter der Betriebsgastronomie der Swiss Life Lebensversicherung in Garching. Heute ist er selbst engagierter Ausbilder und Prüfer. Was er von seinen einstigen Ausbildern abgeschaut hat, ist ihr Konzept des Mentorings, das Ende der 80er-Jahre

sehr innovativ war. Was er anders macht? „Ich bin mit meinen Azubis von Anfang an per Du, denn ich finde, für den gegenseitigen Respekt und die Wertschätzung benötigt es kein Sie“, berichtet Klaus Hassenpflug, für den die Ausbildung aber keine Chefsache, sondern Teamsache ist. Den drei Koch-Azubis steht ein topqualifiziertes und sehr engagiertes elfköpfiges Team zur Seite. Ermöglicht wird das Engagement aber auch durch die Geschäftsleitung

STECKBRIEF

Klaus Hassenpflug (3. v. l.) hat seine Kochlehre in der Ausbildungsküche der Lufthansa in Frankfurt absolviert. Nach beruflichen Stationen in der Hotellerie kehrte er zur Lufthansa bzw. LSG Sky Chefs in München zurück und war verantwortlich für die First Class- und Halal-Küche sowie die Ausbildung. Zu seinem heutigen Arbeitgeber Swiss Life Garching kam der Küchenmeister 2012 als stellvertretender Küchenleiter, 2021 übernahm er die Küchenleitung. Die Hälfte seines 14-köpfigen Teams sind Fachkräfte, zudem werden drei Köche ausgebildet. Im Durchschnitt 350 Mittagessen produziert das Team täglich, zusätzlich zum „Casino“ verantwortet es eine BaristaBar, die Konferenz- und die Veranstaltungsbewirtung bis 650 Personen. Von den anwesenden Mitarbeitern kommen 98 Prozent auch zum Essen, bis zu zehn Prozent der Gäste sind von extern.

von Swiss Life, der Aus- und Weiterbildung ein sehr wichtiges Anliegen ist. „Hinzu kommt, dass die Geschäftsleitung den Mitarbeitenden eine innovative und hochwertige Gastronomie bieten möchte – als besonderen Arbeitgeber-Benefit. Damit wird auch ermöglicht, dass wir mit dem top-qualifizierten Küchenteam die Ausbildung so engagiert gestalten können und ein nachhaltiges Mittagessen auf den Tisch bringen“, betont Klaus Hassenpflug. Mehr zu der Synergie aus Ausbildungsengagement, Handwerklichkeit und Nachhaltigkeit hat uns Klaus Hassenpflug im Interview berichtet.



Herr Hassenpflug, Sie sind langjähriger Ausbilder und Prüfer – was halten Sie von der neuen Ausbildungsordnung (AO)?

Dank des neuen Berufsbildes Fachkraft Küche und der verkürzten zweijährigen Ausbildung vereinfacht sie den Weg in die Branche. Das

Niveau ist zwar etwas geringer, doch genau das ermöglicht auch solchen Personen eine abgeschlossene Ausbildung, für die eine anspruchsvollere Kochausbildung nicht erreichbar ist. Und mehr Fachkräfte sind gut für die Gastro!

Die Neuerung bringt aber auch Herausforderungen mit: Ausbildungsbetriebe müssen fortan im Sommer immer das zweite und dritte Ausbildungsjahr zur Prüfung vorbereiten. Für die Prüfungsorganisation stellt sich die Herausforderung, dass für einen erheblich längeren Prüfungszeitraum im Sommer die entsprechende Menge an Prüfern benötigt wird.

Dass nun die anspruchsvollere GAP 1-Prüfung statt der alten Zwischenprüfung mit zur Abschlussprüfung GAP 2 zählt, finde ich gut.

Inhaltlich sollen laut AO Digitalisierung und Nachhaltigkeit, Teamfähigkeit und die Gastgeberrolle der Azubis gestärkt werden. Was sind dabei aus Ihrer Sicht die größten Herausforderungen?

Mir fällt immer wieder auf, wie wenig versiert Schulabgänger – quer durch alle Bildungs-

”
Wer gute Fachkräfte beschäftigen möchte, sollte sich der Ausbildungsthematik und dem IHK-Prüferehrenamt stellen.
 “

stufen – mit den Office-Programmen umgehen. In unserer zweiwöchigen Einführungsveranstaltung werden Azubis daher bei uns zum Digitalen Berichtsheft, Word, Excel, Outlook etc. geschult, aber es bedarf nachfolgend noch ein längeres Mentoring. Es wäre zeitgemäß, dass die neue AO und die Berufsschule diesen Part mehr stützen würden.

Zum Thema Nachhaltigkeit: Dass die vege-

tarische und vegane Ernährung Teil der freiwilligen schriftlichen Prüfung sind, geht mir persönlich nicht weit genug.

Teamfähigkeit und die Gastgeberrolle werden von unserem Küchenteam authentisch vorgelebt und sind keine Herausforderungen.

Sie haben drei Koch-Azubis im 14-köpfigen Team, sicher ein großer Zeitaufwand, oder?

Die Ausbildung ist bei uns Teamsache, jeder und jede bringt Zeit und viel Engagement ein. Sicherlich investiert man in eine gute Ausbildung mehr Zeit und Geld, als erstmal vom Azubi zurückkommt. Aber wer in seinem Betrieb gute Fachkräfte beschäftigen möchte, sollte sich unbedingt der Ausbildungsthematik und dem IHK-Prüferehrenamt stellen. Bei den von mir ausgebildeten Köchen sind die allermeisten noch in der Gastro-Branche tätig, mit vielen stehe ich in Kontakt. Gerade aus diesem Netzwerk habe ich – auch Jahre später – Top-Fachkräfte für mich gewinnen können und das ist es sicherlich wert!

Ausbildung ist bei Ihnen Teamsache, gibt es

Neu ab April

Kleine Stars, großer Genuss!

BÜRGER PROFIKÜCHE

Vegane Semmelknödel mit Kichererbsen
 61435 – Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

Neu ab April

Mini-Gnocchi mit Kürbis
 61423 – Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

VEGAN

VEGETARISCH

Entdecken Sie die kreativen Neuheiten von BÜRGER Profiküche!



Nachhaltig: 80 Prozent des Speiseplans bei Swiss Life in Garching ist rein vegetarisch-vegan, vieles davon aus regionalen Zutaten selbst hergestellt, wie das sogenannte Heimat-Sushi (I.).

denn mehrere Ausbilder im Betrieb?

Alle Mitarbeitenden haben mindestens die AEVO, zudem finden sich darunter zwei Küchenmeister, eine Konditormeisterin und drei ehrenamtliche IHK-Prüfer. Diese Performance ist mir wichtig und spiegelt das Engagement des Teams wider, junge Erwachsene zu fördern.

Wie schaffen Sie es, dass hier alle an einem Strang ziehen?

Für mich sind Empathie und Wertschätzung sehr wichtige Eigenschaften, das Team zu führen. Auch eine aktiv vorgelebte Fehlerkultur und der Austausch auf „Augenhöhe“. Und wenn durch besonderes Engagement großartige Ziele erreicht werden, schweißst dies das ganze Team zusammen.

Sehen Sie einen hohen Eigenfertigungsgrad als Voraussetzung, um auszubilden?

Durch den weitestgehenden Verzicht auf Convenience ist die Ausbildung viel anspruchsvoller. Das motiviert unsere Azubis. Sie können sich dadurch ein viel breiteres Wissen aneignen. Dies erleichtert ihnen auch die Prüfungen und ist ein stabiles berufliches Fundament.

Was machen Sie beispielsweise selbst?

Aus Knochen vom Bio-Metzger setzen wir Saucen an. Wir zerlegen Hirsche im Sinne von „Nose to Tail“, filieren ganze Fische und stellen Pizzateig mittels 36-Stunden-Gärführung her. Auch Rouladen, Falafeln, Sushi, vegane Empanadas, Kaiserschmarrn und Torten werden selbst hergestellt.

Sie wurden bayernweit für Ihre nachhaltige Küchenphilosophie ausgezeichnet. Welchen Stellenwert haben dabei vegetarisch-vegane Speisen?

Der Anteil der Fleischgerichte im Speiseplan liegt derzeit bei 20 Prozent, seit fünf Jahren ist der Mittwoch bei Swiss Life in Garching fleischfrei. Das hat auch zu einem veränderten Essverhalten der Gäste geführt: Laut Kassenbericht wählen sie zu 66 Prozent vegan-vegetarisch gegenüber 34 Prozent Fleisch oder Fisch. Unseren Pool mit rund 200 Rezepten ergänzen wir laufend um pflanzenbetonte Speisen, eigene vegetarisch-vegane Gerichte, wobei wir auf hochtechnologisierte Convenience-Produkte verzichten.

Wie sieht es mit Bio-Produkten aus?

Wir wollen einen beständig hohen Bio-Anteil im Speiseplan erreichen und die Bio-Zertifizierung angehen. Derzeit schwankt der Anteil noch, im Sommer liegt er bei 50 bis 70 Prozent, im Winter verarbeiten wir etwa 30 Prozent Bio-Ware, da wir auf Treibhausware verzichten wollen.

Sie setzen also eher auf Regionalität?

Wir haben tatsächlich einen hohen regionalen Warenanteil. Mehr als 25 Lieferanten bzw. Direktzeuger stammen aus maximal 50 Kilometern Entfernung, wobei uns der größere Teil inzwischen auch mit Bio-Ware beliefert.

Welche Aha-Erlebnisse brachte die Teilnahme am bundesweiten Nachhaltigkeitsprojekt BiTe

mit sich und was bedeutete das für die aktuelle Speiseplanung?

Wir haben viel über die Herkunft und den Anbau gelernt. Danach haben wir mit anderer Sichtweise Waren bestellt: viel mehr regional und wenn Bio, dann regional! Unser Fazit: Steht kein Herstellungsland auf der Packung, ist es eher schlecht; die „guten“ Produkte deklarieren klar Anbau und Herkunft. Nun haben wir auch Speisen mit der Alblinse, einem Slow Food Arche Passagier, und ein bayerisches Urgetreide-Risotto im Speiseplan, statt Reis oder Linsen mit schlechter Ökobilanz.

Was ist der Renner bei den Gästen?

Zu den Rennern zählt eine bunte Mischung, von Nordic Lachs, über Klassiker wie Käse-spätzle, Fleischpflanzerl und deftige Eintöpfe bis hin zu internationaler Küche wie Palak Paneer, veganer Küche wie unserem Burger mit Grillgemüse und der Sea-Wrap-Bowl. Auch das Urgetreide-Risotto und unsere veganen Heimat-Sushi mit hauptsächlich regionalen Zutaten, wie Räuchertofu und Kräuterseitlinge, zählen dazu. All das wird selbst hergestellt.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

MEHR DAZU



Wie hat Klaus Hassenpflug seine eigene Ausbildung erlebt? Wer kocht bei ihm zuhause? www.blgastro.de/gvmanager/klaus-hassenpflug-swisslife

Der Weg zur erfolgreichen Inklusion



Inklusionsbetriebe in Hotellerie und Gastronomie gelten oft als Vorzeigeprojekte in der Branche. Doch wie lässt sich die erfolgreiche Einbindung von Menschen mit Behinderungen auch in der Gemeinschaftsgastronomie realisieren – zum Nutzen aller Beteiligten?

Jeder Mensch hat das Recht auf Arbeit, unabhängig davon, ob er eine Behinderung hat oder nicht. Dieses Grundrecht ist in der UN-Behindertenrechtskonvention verankert. Dennoch sind Menschen mit Behinderungen häufig vom Arbeitsmarkt ausgeschlossen, obwohl ihnen keine Arbeitsunfähigkeit bescheinigt wurde. Gerade die facettenreiche Gastronomie bietet ideale Einsatzmöglichkeiten, um ihre Potenziale zu nutzen. Zahlreiche integrative Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie zeigen, wie gut das Zusammenspiel in inklusiven Teams funktionieren kann. Immer mehr Arbeitgeber in der Gemeinschaftsgastronomie erkennen daher die Vorteile eines vielfältigen Teams und engagieren sich für eine offene Unterneh-

menskultur. Doch es bestehen weiterhin Vorurteile und Informationsdefizite. Wie also gelingt der Weg zur erfolgreichen Inklusion? Wir haben die wichtigsten Schritte aufgeschlüsselt.

Schritt 1: Team einbinden und Inklusion zur Herzensangelegenheit machen

Damit Inklusion gelingt, sollte sie fest in der Unternehmenskultur verankert sein. Ein Arbeitsumfeld, in dem Vielfalt positiv gelebt wird, fördert die Bereitschaft der Belegschaft, Kollegen mit Einschränkungen willkommen zu heißen. Deshalb ist es wichtig, die Belegschaft frühzeitig einzubinden und transparent über inklusive Maßnahmen zu informieren. Schulungen und Workshops helfen, Berührungs-

ängste abzubauen und das Verständnis für die Fähigkeiten sowie die Bedürfnisse von Menschen mit Behinderungen zu stärken. Führungskräfte sollten regelmäßig Feedback einholen, um die Teamstimmung zu erfassen und gegebenenfalls Maßnahmen zur Stärkung der Inklusion einzuleiten. Führungskräfte haben zudem eine Vorbildfunktion: Wer Inklusion aktiv vorlebt, fördert die positive Einstellung der Mitarbeitenden. Daher ist es essenziell, auch das Führungspersonal gezielt zum Thema Inklusion zu schulen.

Schritt 2: Inklusives Recruiting etablieren

Der erste Schritt zur Inklusion beginnt bereits bei der Stellenanzeige. Neben gängigen Jobportalen

Stimme aus der Praxis

Jakob Wehner
Geschäftsführer des
Inklusionsunternehmens
Handfest, Berlin-
Charlottenburg Kreuzberg



„Als integrativer inklusiver Cateringdienstleister kochen wir seit zehn Jahren für Kitas und Grundschulen in Berlin. Aktuell beschäftigen wir 90 Mitarbeitende, darunter sind 45 Prozent Schwerbehinderte. Wir bilden für unseren Küchenbetrieb auch aus; aktuell in den Berufsfeldern Koch/Köchin, Fachkraft Küche (Beikoch) sowie sogenannte Fachpraktiker in der Küche. Letztere Qualifikation ist eine theoriereduzierte dreijährige Ausbildung, speziell für Menschen mit Einschränkungen. Der schulische Anspruch ist geringer, es gibt separate Berufsschulen mit kleineren Klassen. Ob die ausgebildeten Fachpraktiker einen ausgebildeten Koch in der GV-Küche ersetzen können? Es hängt von der Person ab. Sie muss wollen und entsprechend motiviert sein. Die wenigsten, die sich bei uns bewerben, würden eine Kochausbildung auf Anhieb schaffen. Aber alle, die bisher bei uns die Fachpraktikerausbildung absolvieren und nicht von sich aus vorzeitig beendet haben, schafften ihre Prüfung und könnten gestärkt im Anschluss eine zweijährige, zusätzliche Kochausbildung anstreben. Die Chancen stehen gut, denn ihre Persönlichkeit und individuellen Stärken haben sich entwickelt. Wir

sind oft erstaunt, welches Potenzial sich bei diesen Menschen im Laufe der Ausbildung offenbart. Für unsere Ansprüche ist ein Fachpraktiker Küche fit genug, um festgelegte Rezepturen in zwei Vier-Wochen-Speiseplänen produzieren zu können. Das klappt bei

60 bis 80 Prozent ohne weitere Unterstützung. Meiner Ansicht nach können auch ausgebildete Mitarbeiter mit Einschränkungen eine Chance in Zeiten des Fachkräftemangels sein. Denn im Grunde braucht man in vielen Küchen nur ein, zwei Küchenprofis, die das Kerngeschäft der Küche leiten und die Verantwortung für die Arbeitsprozesse tragen. Die anderen Mitarbeitenden können nach Vorgabe zuarbeiten, z. B. Convenience-Produkte verarbeiten, kleine Gerichte kochen, spülen und das Frühstücksangebot vorbereiten. Da dies bei uns gut funktioniert, sind wir bestrebt, alle langfristig im Team zu behalten. Natürlich ist die Ausbildung und Förderung von Menschen mit Einschränkung betreuungsintensiv. Doch alle Mitarbeitenden, die die Ausbildung der jungen Menschen begleiten, tun das gerne. Sie sehen sich in der sozialen Verantwortung und erkennen die Vorteile ihres Einsatzes, auch wenn es mal Rückschläge gibt und die Ausbildung ein langer Prozess ist. Dieses gemeinsame Engagement für den Nachwuchs hat unser Team zusammengeschweißt.“

sollten auch spezialisierte Plattformen wie IntegrationsVerbund.de oder myAbility.jobs genutzt werden. Zudem bieten Arbeitsagenturen und Jobcenter Unterstützung bei der Rekrutierung. Menschen mit Behinderungen können durch gezielte Formulierungen angesprochen werden, etwa: „Schwerbehinderte oder ihnen gleichgestellte Personen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.“

Eine verständlich formulierte Stellenausschreibung mit klar beschriebenen Aufgaben und ohne unnötige Anforderungen ist entscheidend. Ebenso wichtig sind Angaben zu Krite-

rien, die für Bewerber relevant sein könnten, wie die behindertengerechte Ausstattung des Arbeitsplatzes, die Option von Teilzeit oder die Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr. Der Bewerbungsprozess sollte möglichst barrierefrei gestaltet sein – von der barrierefreien Unternehmenswebsite bis zu geeigneten Räumlichkeiten für Vorstellungsgespräche. Im Gespräch sollte der Fokus auf den Stärken und Potenzialen der Bewerber liegen, nicht auf ihren Einschränkungen. Gibt es eine Schwerbehindertenvertretung, sollte sie ebenfalls zum Gespräch eingeladen werden.

Schritt 3: Externe Unterstützung einbeziehen

Zahlreiche Integrationsdienste unterstützen Menschen mit kognitiven oder geistigen Beeinträchtigungen beim Übergang in den allgemeinen Arbeitsmarkt. Unternehmen können von praxisnaher Beratung und kontinuierlicher Begleitung profitieren. Einrichtungen wie die MiA Akademie in München helfen dabei, bürokratische Hürden zu überwinden und bieten Schulungen oder Mentoring-Programme an, um alltägliche Herausforderungen zu meistern.

Eine bewährte Möglichkeit ist die Zusammenarbeit mit Lebenswerkstätten, bei der sogenannte ausgelagerte Einzelarbeitsplätze geschaffen werden. Dabei bleiben Beschäftigte formal Mitarbeitende der Werkstatt, und das Unternehmen profitiert weiterhin von den Förderleistungen der Werkstatt. Diese Modelle können jederzeit flexibel beendet werden. Besonders erfolgreich ist jedoch oft der Übergang zu einem regulären sozialversicherungspflichtigen Arbeitsverhältnis, da er häufig mit enormen persönlichen Fortschritten der betroffenen Mitarbeitenden einhergeht. Für den Erfolg ist es entscheidend, flexibel auf individuelle Bedürfnisse einzugehen – was gleichermaßen für Mitarbeiter mit und ohne Behinderungen gilt.

Schritt 4: Gesetzliche Vorgaben berücksichtigen

Unternehmen mit 20 oder mehr Beschäftigten sind gesetzlich verpflichtet, mindestens fünf Prozent ihrer Arbeitsplätze mit schwerbehinderten Menschen zu besetzen. Wird diese Quote nicht erfüllt, muss eine monatliche Ausgleichsabgabe an das zuständige Integrationsamt entrichtet werden.

Das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz (AGG) verbietet jegliche Benachteiligung von Menschen mit Behinderungen – sowohl im Einstellungsprozess als auch im Arbeitsalltag. Arbeitgeber sind verpflichtet sicherzustellen, dass schwerbehinderte Mitarbeitende ihre Fähigkeiten einsetzen und weiterentwickeln können. Außer- und innerbetriebliche Weiterbildungen müssen auch ihnen offenstehen.

Darüber hinaus haben schwerbehinderte Menschen besondere Rechte, darunter:

- die Möglichkeit, Überstunden ohne Begründung abzulehnen,

- Anspruch auf fünf zusätzliche Urlaubstage pro Jahr,
- Anspruch auf Teilzeitarbeit, sofern die Behinderung dies erfordert.

Für die Kündigung eines schwerbehinderten Menschen ist die Zustimmung des Integrationsamts erforderlich. Innerhalb der ersten sechs Monate des Arbeitsverhältnisses gilt jedoch diese Schutzregelung noch nicht.

Schritt 5: Fördermöglichkeiten nutzen

Es gibt eine Vielzahl an Förderprogrammen, die Arbeitgeber bei der Einstellung von Menschen mit Behinderungen finanziell unterstützen. Beratung und Hilfestellung bieten Integrationsämter, Inklusionsfachdienste sowie Arbeitsagenturen und Jobcenter. Wichtig ist, Fördermittel frühzeitig zu beantragen, da rückwirkend nur selten Zuschüsse gewährt werden. Einige Beispiele für Förderungen:

- Eingliederungszuschüsse von bis zu 70 Prozent des Arbeitsentgelts für maximal 24 Monate. In bestimmten Fällen kann die Förderdauer verlängert werden.

WEITERFÜHRENDE INFOS



Der Hotelverband IHA Deutschland und der HSMA Deutschland e. V. haben kürzlich den kostenlosen Ratgeber „Inklusion in der Hotellerie“ veröffentlicht. Dieser Leitfaden bietet zahlreiche Handlungsempfehlungen und Best Practices, wie Unternehmen Barrieren abbauen und Inklusion erfolgreich umsetzen können. Die Publikation steht auf den Websites www.hsma.de und www.hotellerie.de zum kostenlosen Download bereit.

Mehr zum Thema auch unter:

- Bundesagentur für Arbeit (www.arbeitsagentur.de/unternehmen/arbeitskraefte/arbeitskraefte-mit-behinderungen)
- Bundesarbeitsgemeinschaft der Integrationsämter und Hauptfürsorgestellen (BIH) (www.bih.de/integrationsaemter/kontakt)
- Sozialverband Deutschland (SoVD) e. V. (www.sovd.de/sozialberatung/beratung-behinderung-schwerbehinderung)

- Kostenübernahme für Probebeschäftigungen: Für bis zu drei Monate kann die Agentur für Arbeit die Personalkosten für befristete Probebeschäftigungen übernehmen.

- Zuschüsse für Weiterbildungsmaßnahmen: Bis zu 80 Prozent der Aus- und Weiterbildungskosten schwerbehinderter Mitarbeitender können gefördert werden, ebenso ein pauschalisierter Arbeitgeberbeitrag zur Sozialversicherung.

- Förderung barrierefreier Arbeitsplätze: Integrationsämter bieten Zuschüsse oder zinsfreie Darlehen zur Einrichtung eines barrierefreien Arbeitsplatzes an.

Zusätzlich bieten Integrationsfachdienste und Agenturen für Arbeit finanzielle Unterstützung bei der Durchführung betrieblicher Praktika für Lohnkosten als auch eventuell notwendige Anpassungen am Arbeitsplatz. Für schwerbehinderte Menschen, die dauerhaft auf Unterstützung angewiesen sind, kann eine Arbeitsassistentin gefördert werden. Dabei handelt es sich um eine Hilfsperson, die bestimmte Aufgaben übernimmt, um die Arbeitsausführung zu erleichtern. **Cornelia Liederbach**



3 JAHRE BEST OF BAKERY

FRÜHLINGS BOTEN.



backshop
BEST OF BAKERY

Jetzt entdecken.



▶ **FINDE.**



Galaktisches Mittagessen

Die neue Betriebsgastronomie des Raumfahrtunternehmens OHB in Bremen ist nicht nur optisch eine „runde“ Sache. Herausragend sind auch das minimalistisch technische, dafür maximal transparente Ausgabekonzept und der tägliche Essensgutschein für die Mitarbeiter.



Vom Schreibtisch bis zum Mars brauchen Mitarbeiter von OHB in Bremen maximal zehn Minuten. Das Produktspektrum des Raumfahrt- und Technologieunternehmens hat damit jedoch nichts zu tun. Vielmehr ist die Rede von der hauseigenen Spacelounge, der neuen Betriebsgastronomie des Unternehmens. Sie ist gestalterisch unterteilt in fünf Zonen, die nach ausgewählten Planeten und Himmelskörpern unseres Sonnensystems benannt sind. Das kulinarische Zentralgestirn, die einsehbare Hauptküche, trägt entsprechend den Namen „Sonne“ und ist gelb gefliest. Auf dem Mars können die Gäste in rötlichem Ambiente speisen. Orange-beige gestreift, wie das Vorbild Jupiter, ist der autarke Frontlinecooking-Counter gestaltet, mit Gastraum in gleichem Farbklima. Soll es nur eine Kleinigkeit sein, wie ein Salat oder ein Sandwich, dann empfiehlt es sich auf „Muttererde“ zu bleiben, wo die Vitalbar inmitten von viel Grün und Holz angesiedelt ist. Wer nicht auf Jupiter speisen möchte, kann auch auf dem Mond Platz nehmen – inmitten von Braun- bzw. Mondtönen, oder auf dem Neptun – umgeben von Grau-Blau. Das stimmige Konzept geht zurück auf das Innenarchitekturbüro Stephen Williams Associates. Es hat den ersten Grundriss der konzeptionellen Aufteilung von Reisner und Frank in eine kundenindividuelle Welt verwandelt, orientiert an

den drei OHB-Themen Weltraum, Modernität und Mehrdimensionalität. Zur „runden“ Geschichte im wahrsten Sinn des Wortes wird das Ambiente u. a. durch viele kreis- bzw. planetenförmige Elemente wie Kugelleuchten, Tische, Stuhllehnen, oder schallschluckende Deckenelemente, welche zugleich auch die gerundete Außenform der Bestandsfläche aufgreifen.

Herausforderung Bestandsfläche

„Der Bau im Bestand war eine der größten Herausforderungen des Projekts“, berichtet Mirosław Andrzej Holka, Architekt und Bauherrenvertreter von Seiten OHB. Zwar war ein Drittel der Fläche im Erdgeschoss einst mal als Betriebsgastronomie geplant gewesen, wurde dafür aber nie ausgebaut. Bislang gab es bei OHB keine eigene Betriebsgastronomie. So erwies sich ein Brand in dem Gebäudeteil im Nachhinein für die rund 1.200 Mitarbeitenden als Glück im Unglück. Denn die Geschäftsleitung nahm die Sanierung der 3.000 m² großen Bürofläche zum Anlass, endlich eine Betriebsgastronomie mit Mehrwert für das Unternehmen wie Mitarbeitende zu errichten. „Im Lauf der vergangenen Jahre hatten wir bereits dreimal einen Anlauf gestartet, aber keiner der Pläne kam zur Ausführung“, berichtet Mirosław Holka. Doch dieses Mal sollte es nicht bei den Entwürfen bleiben. CEO Marco Fuchs war es ein persönliches Anliegen, nicht

einfach eine Kantine zu schaffen. Er forcierte ein modernes Betriebsrestaurant mit offener, wertschätzender und einladender Atmosphäre, das zugleich die Möglichkeit bieten sollte, dort zu arbeiten – gemeinsam.

Tagespauschale für Mitarbeiter

Auch bezüglich des Subventionierungsmodells hatte der Vorstandsvorsitzende Marco Fuchs eine klare Vorstellung. Getrieben vom Wunsch, die OHB-Mitarbeiter wieder aus dem Homeoffice in die Firma zu locken, forcierte er das erweiterte Modell eines Tagesvouchers. Die Mitarbeitenden können täglich Speisen und Getränke im Wert von 11 Euro in der Spacelounge konsumieren. Die Subventionierung bleibt also nicht, wie bei vielen anderen Modellen, auf das klassische Mittagessen beschränkt, sondern kann auch für einen Snack an der Vitalbar oder eine Kaffeespezialität in Anspruch genommen werden. „Für den Betreiber ist ein solches Modell sehr vorteilhaft, da sich die Nachfrage entsprechend nicht rein auf die Hauptmahlzeit und in der Mischkalkulation eher hochpreisiger Gerichte konzentriert und er in Summe besser wirtschaften kann. Und für die Mitarbeitenden bedeutet das Ganze sehr große Wertschätzung“, berichtet Sebastian Herrmann, Geschäftsführender Gesellschafter von Reisner und Frank, dessen Team die Spacelounge betriebswirtschaftlich



Sonne: Sonnengelb geflieste, komplett offene Hauptküche mit One Stop-Counter.



Jupiter: Frontlinecooking ist ein separater Counter und entzerrt die Ausgabesituation.

konzeptionierte und technisch plante sowie den Betreiber ausschrieb.

Abgerechnet wird über den Mitarbeitenden-Ausweis. Reicht der Zuschuss mal nicht aus, können sich Mitarbeitende weiteres Guthaben auf ihre Karte laden oder alternativ mit EC- oder Kreditkarte zahlen.

Maximum herausholen

Das Subventionierungsmodell stellt den Betreiber Aramark aber auch vor gewisse Herausforderungen. Denn die Entscheidung pro Tagesvoucher fiel erst gegen Ende des Planungsprozesses. „Bis dato kalkulierten wir mit etwa 450 Essen täglich – worauf auch Küche und Sitzplätze ausgelegt waren. Doch angesichts des Strategiewechsels war zu vermuten, dass sich die Essensbeteiligung deutlich erhöhen würde“, berichtet Yannik Eckhardt, Teamleiter von Reisner und Frank. Folglich musste aus dem Konzept das Maximum herausgeholt werden. „Produktionstechnisch galt es, überall an die Grenze zu gehen. Und um möglichst viel Fläche als Gastraum zu erhalten, wurde auf eine platzintensive Rückgabe verzichtet und stattdessen ein Servicelevel eingeführt“, ergänzt er. Es gibt keine Tablettis, dafür befinden sich kostenloses Wasser und Besteck auf den Tischen. Die Gäste holen sich nur noch ihre Speisen, Servicepersonal räumt alles ab und bringt es direkt zur Spülküche. Diese dockt unmittelbar an die Hauptküche an, sodass das Geschirr im Rückraum nur kurze Wege zurücklegt.

„Auf der Bestandsfläche aufzubauen, hat

AUF EINEN BLICK

Spacelounge/OHB, Bremen

Inbetriebnahme: September 2023

Investitionsvolumen: 4,2 Mio. Euro

Produktionssystem: Cook & Serve, Cook & Chill

Essensteilnehmer: 500-700/Tag

Mitarbeiter am Standort: 1.200

Sitzplätze: 199 innen, 50 außen

Betreiber: Aramark

Gastronomisches Angebot:

- 11.30 bis 13.30 Uhr – Spacelounge:

täglich bis zu vier Mittagsgerichte, darunter 2 vegetarisch-vegane (Green Planet, Cosmos), 1 Fleisch-/Fischgericht (Stars), 1 Bowl (Rocketbowl), Suppe, Salat, Dessert; Ausgabe verteilt auf Hauptküche und Frontlinecooking-Counter

- 8 bis 16.30 Uhr – Vitalbar: Baristakaffeespezialitäten, belegte Backwaren, Obst- und Gemüsesnacks, Smoothies, Kuchen, Salate

Flächen: ca. 630 m² Gesamtfläche: 415 m² Gastraum und 215 m² Ausgabebereiche und Back of the House

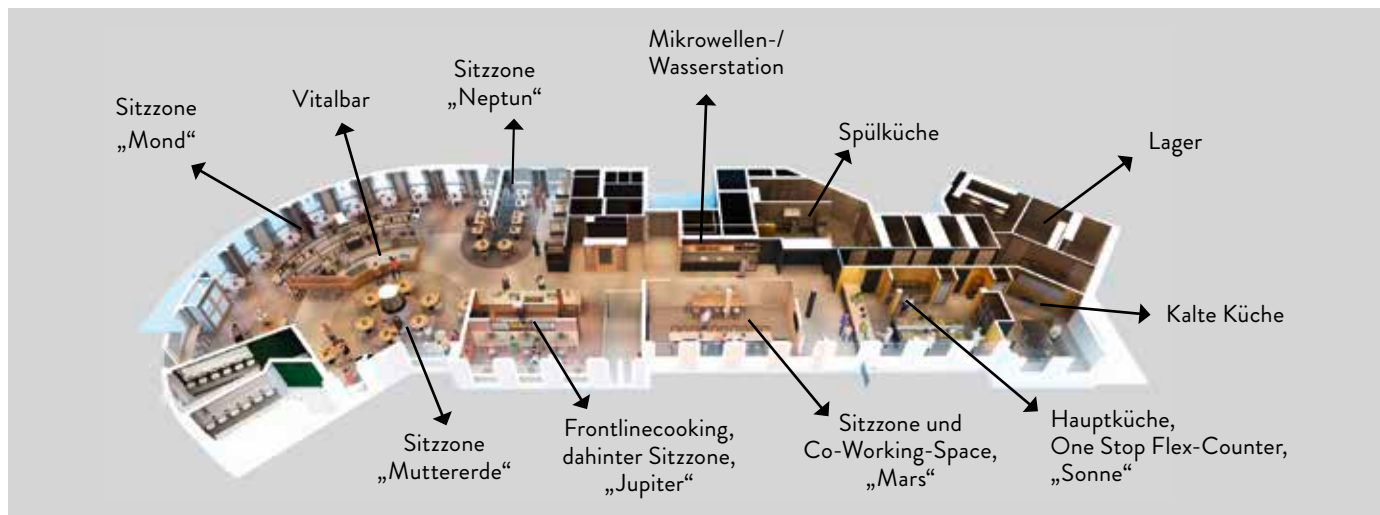
Ausgewählte Partner: Reisner und Frank (betriebswirtschaftliche Konzeption, technische Planung, Betreiberausschreibung), Architekturbüro Kaarst-Schlichtmann, Stephen Williams Associates (Innenarchitektur), Cool Compact (Kühlische, Chiller), Halton (Lüftung), Meiko (Spültechnik), Rational (Kombidämpfer, Multifunktionsgargeräte), Simonelli (Kaffeemaschine), MKN (Induktionswarmhalteplatten), Scholl (Warmhalteplatten)

sehr viel Pragmatismus erfordert“, resümiert Sebastian Herrmann. „Dank der Unterstützung des Bauherren haben aber viele Zahnräder bei der Planung direkt ineinandergegriffen, sodass von der Planung bis zur Abnahme nur ein Jahr verging – für uns und bei diesem Qualitätsanspruch und der Komplexität eine rekordverdächtige Zeit.“

Ein wesentlicher Knackpunkt war die geringe Raumhöhe. „Um hier eine Decke für die große Abluftmenge unterzubekommen, wurden Teilbereiche der Lüftungsdecke tiefer abgesetzt, damit ein größerer Querschnitt des Lüftungskanals Platz findet“, konkretisiert Yannik Eckhardt. „Immerhin konnten dafür einst mal für eine Kantine integrierte Schächte revitalisiert werden“, ergänzt Miroslaw Holka.

Keine klassische Ausgabetheke

Auch in puncto Ausgabevariante geht die Betriebsgastronomie neue Wege. So ist sie eines der ersten Objekte von Reisner und Frank, das quasi ohne klassische Speisenausgabe aufgebaut ist. Bain-Maries und Kombidämpfer zum Warmhalten entfallen ebenso wie Kühlvitrinen für Desserts oder Salate. Stattdessen wird der Ausgabecounter direkt zum Pass wie im À-la-carte-Restaurant. „Geschickt“ wird aus der warm-kalten Hauptküche, was Platz, Personal und Technik spart. Inklusive Ausgabecounter und Übergabepass misst sie 75 m². Die Hauptküche verfügt über drei Kombidämpfer, acht Induktionsherdplatten und zwei Multifunktionsgargeräte mit je zwei Tiegel.



Zusätzlich enthält sie einen Schockkühler, der die Produktion zeitlich entzerren kann, sowie zwei Warmhalteplatten mit Wärmelampen. An einer Arbeitsfläche mit Saladette wird täglich eine Bowl angerichtet, beispielsweise die Mexican Bowl mit Vollkornreis, Kidneybohnen, Mais, Paprika, Jalapeños, Avocado und Chili-Dip. Darüber hinaus entstehen in der Hauptküche zwei weitere der täglich vier Hauptspeisen. Meist eine vegetarisch-vegane Kreation wie Linsengemüse mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Austernpilzen sowie ein Fleisch-Fischgericht wie Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle mit Zucchini-Gemüse und Tomaten-Gnocchi.

„Die Anordnung der Technik ähnelt der einer Eventküche. Die Speisen werden von hinten nach vorne zur Ausgabe hin ergänzt, wie in einer Menüstraße“, erläutert Sebastian Herrmann. „Angesichts der aktuellen Essenszahlen wäre dafür mehr Abstellfläche hilfreich

– das muss der Caterer nun durch gutes Timing ausgleichen“, ergänzt er. Auch eine geschickte Speiseplanung sei unerlässlich, um Geräte-kollisionen zu vermeiden und den Workflow in der 45-minütigen Stoßzeit zu garantieren.

One Stop

Neben der Hauptküche, der Sonne, gibt es einen separaten Frontlinecooking-Counter auf dem Jupiter. Dieser ist technisch sehr reduziert ausgestattet mit Kombidämpfer und Multifunktionsgargerät, verfügt aber über eine Theke mit Warmhaltetechnik.

Beide Counter sind nach der sogenannten One Stop-Systematik aufgebaut, das heißt der Kunde erhält alle Speisen und Komponenten mit nur einem Stop. In der Hauptküche erhält der Kunde – egal an welchem Übergabeplatz – alle der drei dort angebotenen Speisen. Deshalb spricht man dort von One Stop Flex. Am Frontlinecooking-Counter hingegen gibt es

täglich in der Regel nur ein Hauptgericht, dort spricht man von One Stop Classic. Dritte im Bunde ist die Vitalbar mit einem ganztägigen Angebot an Snacks und Kaffeespezialitäten.

Und wie ist die Resonanz? Das Konzept startete annähernd durch wie eine Rakete. Bereits am ersten Tag kamen 550 Gäste, im Durchschnitt sind es aktuell 600 Essensteilnehmer, in der Spitze teils knapp unter 700 – Tendenz steigend. Die 199 Sitzplätze werden bis zu 4-mal belegt. Damit erzielte Marco Fuchs genau den Effekt, den er anvisiert hatte: Die Mitarbeitenden ziehen das Büro vermehrt dem Homeoffice vor, was dem Austausch untereinander zugutekommt. Kein Wunder, das Gesamtpaket stimmt einfach: rundes Ambiente, abwechslungsreiches Speisenangebot und wertschätzendes Subventionierungsmodell – sehr attraktiv für die hochspezialisierten Mitarbeitenden und ein deutlicher Mehrwert bei der Fachkräftesuche. **Claudia Kirchner**

14-18
März

**INTER
NORGA**
2025

**Sie haben gefragt,
wir haben die Antwort
geschaffen.**

Wir präsentieren Ihnen eine bahnbrechende Lösung, die das Regenerieren beschleunigt und gleichzeitig Ihre Investition effizienter macht. Neugierig geworden? Besuchen Sie unseren Stand auf der Internorga!



Außer-Haus-Umsatz 2024

Wie hat sich der Großverbraucher-Markt im letzten Jahr entwickelt? Welche Trends lassen sich ableiten? Ergebnisse dazu werden wir im GVMANAGER künftig zusammen mit der Foodservice Panel Group präsentieren.



Der Außer-Haus-Markt (AHM) hat aktuell ein Einkaufsvolumen von 19,7 Mrd. Euro. Der Großteil, Food und Non-Food im Wert von rund 14 Mrd. wird per Großhandel bezogen, also zugestellt oder vor Ort im C&C-Markt. Wie sich dieser Umsatz verteilt, das ermittelt die Foodservice Panel Group. Welchen Stellenwert haben Frischfleisch, Molkereiprodukte (Mopro) oder Obst und Gemüse? Wie schneidet Frisch- versus TK-Ware ab? Wie unterscheidet sich das Einkaufsverhalten von klassischer Gastronomie, Hotellerie und Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie? Welchen Stellenwert haben Einzelartikel wie Bio-Produkte im Education-Segment versus dem Care-Bereich? All das und vieles mehr kann die Foodservice Panel Group, vertreten in Deutschland durch Geo-Marketing, basierend auf realen Verkaufszahlen von Händlern wie Edeka Foodservice, Edeka, Selgros, Intergast,

Transgourmet, Service-Bund und Metro zusammentragen. „81 % des relevanten Marktes decken wir mit echten Marktzahlen ab und müssen nur noch marginal mit Hochrechnungen arbeiten, um die Entwicklung des Gesamtmarktes darzustellen“, erläutert Hauke Arns, Geschäftsführer von Geo-Marketing, und seit über 16 Jahren in diesem Bereich tätig.

ÜBER DAS GROSS-VERBRAUCHER-PANEL

Die Foodservice Panel Group, in Deutschland bekannt als Geo-Marketing, konzentriert sich auf den AHM (Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung) und analysiert geografisch kleinräumig alle Warenflüsse, die über den Großhandel zur Gastronomie und den Institutionen vertrieben werden – heruntergebrochen auf Warengruppen- und Einzelartikel-Ebene. Die Ergebnisse basieren auf den realen Verkaufszahlen von Händlern wie Edeka Foodservice, Edeka, Selgros, Intergast, Transgourmet, Service-Bund und Metro.

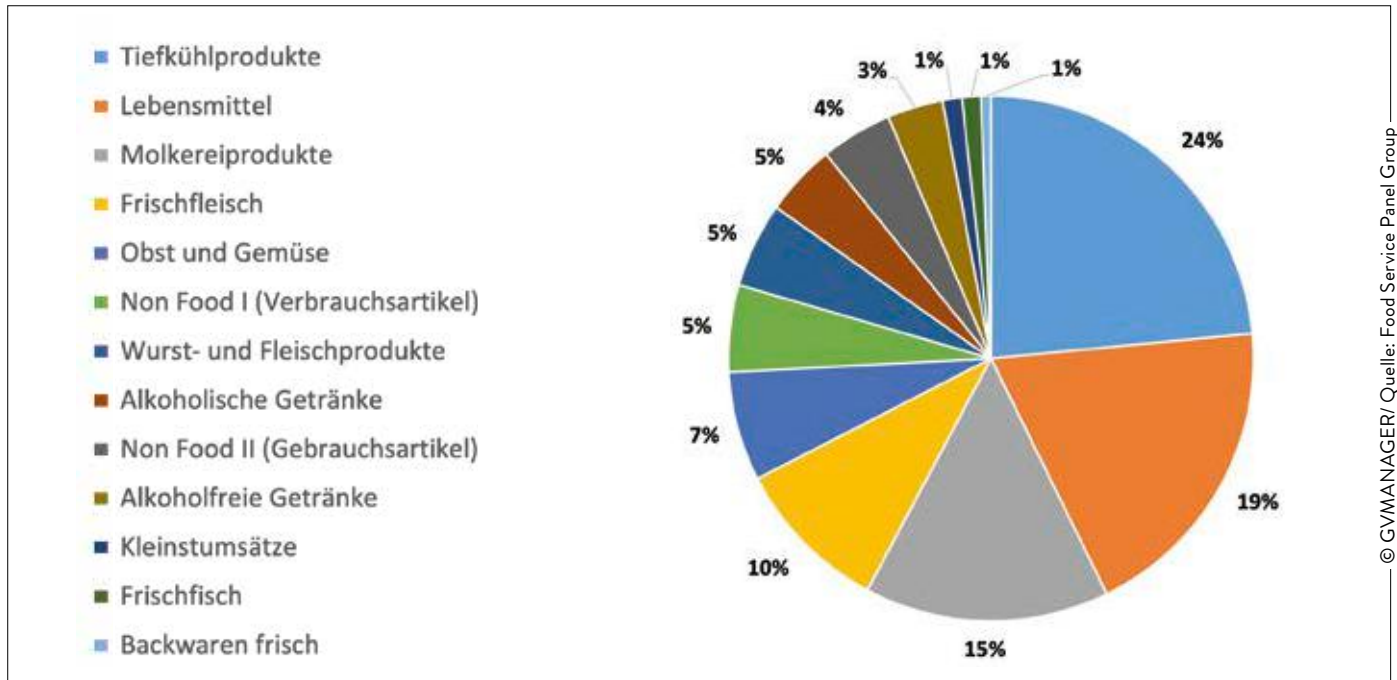
2024 vs. 2023

Das Umsatzvolumen des AHM ist von 2023 auf 2024 gestiegen um etwa 40,8 Mio. Euro von 14,02 Mrd. auf 14,06 Mrd. Euro – das sind deutlich weniger als 1%. Folglich hat der Außer-Haus-Konsum kaum zugelegt, da die marginale Zunahme auch um die Inflationsrate von durchschnittlich 3 % in 2024 zu bereinigen ist.

Convenience legt zu

„Generell ist ein Trend hin zum Convenience-Produkt zu erkennen“, erläutert Hauke Arns eines der wichtigsten Ergebnisse der Statistik, das mit dem steigenden Personalangel zu erklären ist.

Veranschaulicht wird sein Fazit durch einen Blick auf die Top 3 umsatzstärksten Warengruppen. Angeführt werden diese von Tiefkühlprodukten mit einem Anteil von 24 % am Gesamtumsatz. Zwar legten diese „nur“ um 0,26 % zu, doch angesichts des Umsatzvolumens von über 3 Mrd. Euro machte das ein



Umsatzverteilung der Warengruppen des AHM: Die umsatzstärkste Warengruppe im AHM sind „Tiefkühlprodukte“ mit einem Anteil von 24 %, gefolgt von „Lebensmitteln“ mit 19 % und „Molkereiprodukte“ mit 15 %.

Plus in beinahe zweistelliger Millionenhöhe. Prozentuale Gewinner dieses Segments sind TK-Fertiggerichte und TK-Saucen die Umsatz und Absatz zwischen 10 und 23 % steigern konnten. Absoluter Champion im TK-Segment bleiben aber TK-Torten und -Kuchen angesichts des größten Umsatz- und Absatzvolumens, die ebenfalls beide stiegen.

Dem gegenüber steht die Warengruppe frische Backwaren, umsatzmäßig die kleinste im AHM, die weiterhin deutlich schrumpft. Der

prozentuale Rückgang lag 2024 gegenüber 2023 bei fast 40 %. „Hier ist zu berücksichtigen, dass frische Backwaren nicht hauptsächlich über den Großhandel bezogen werden, sondern über andere Kanäle wie den lokalen Bäcker“, erörtert Hauke Arns.

Verlierer im TK-Segment sind sowohl umsatz- wie auch absatzmäßig TK-Burger und TK-Käse.

Fleischersatz wächst

Die zweitgrößte Warengruppe nach TK-Produkten sind „Lebensmittel“ mit einem Anteil von 19 % am Umsatzvolumen des AHM. Diese sehr heterogene Warengruppe verzeich-

nete auch den prozentual größten Umsatzgewinn im Food-Bereich mit einem Plus von 1,43 %. Größte und umsatzstärkste Untergruppe bei „Lebensmitteln“ sind die Speiseöle, deren Umsatz – dank nach enormer Teuerung wieder gesunkener Preise – um 6,4 % einbrach, während zugleich die Absatzmenge um 6,6 % stieg. Prozentualer Gewinner innerhalb der Warengruppe ist gekühlte, ungefüllte Pasta, die um 6,1 % zulegen – ein weiterer Hinweis auf den Trend hin zu Convenience.

„Es ist ein Trend hin zum Convenience-Produkt zu erkennen. Besonders TK-Kuchen und -Torten sowie gefüllte Pasta haben prozentual stark zugelegt.“

Hauke Arns, Geschäftsführer, Geo-Marketing

„Auch der hochgepriesene Bereich Fleischersatz wächst weiter, aber auf sehr kleinem Niveau“, ergänzt Hauke Arns. Das Umsatzvolumen im AHM liegt gerade mal bei rund 10 Mio. Euro.

Deutliche Verlierer der Warengruppe sind Trockenprodukte wie Suppen und Würzmittel.

Butter im Doppelplus

Auf Platz 3 der umsatzstärksten Warengruppen finden sich Mopro mit einem Anteil von 15 %. Ebenso wie die Top 2 sind diese weiter auf Wachstumskurs mit einem Umsatzplus von 1,1 %. Das gefragteste Milchprodukt ist Schnittkäse. Dieser verzeichnet mit Abstand den größten Umsatz und Absatz, beides steigend. Ins Auge fällt die deutliche Umsatzsteigerung bei Butter um 16,8 %, die durch die überproportional gestiegenen Butterpreise zu erklären sind. Nichtsdestotrotz hat dies dem Absatz keinen Abbruch getan, er konnte um 2 % zulegen. Verlierer in puncto Umsatz und Absatz ist Sauermilchkäse.

C&C versus Zustellung

Seit 2021 lassen sich Außer-Haus-Betriebe verstärkt beliefern. Mit 64,9 % konnte der Zustellgroßhandel in 2024 zwei Drittel des Umsatzes verbuchen, in 2021 waren es noch 53,7 %. Die Top-Warengruppe im Zustellgroßhandel sind dabei – wenig überraschend – die hygienisch sensiblen Tiefkühlprodukte, die noch dazu generell umsatzmäßig die größte Warengruppe sind. Im C&C-Markt entfallen nur 11 % des Umsatzes auf TK-Produkte, Spitzenreiter sind Lebensmittel generell mit 18,3 %. **Claudia Kirchner**

Speisenproduktion nachhaltig gestalten

In GVMANAGER 1-2 stellten wir die Ergebnisse einer Studie über die Nachhaltigkeit der vier Speisenproduktionssysteme vor. Was lässt sich daraus für die Praxis ableiten?



keit in der Speisenproduktion praktisch umgesetzt werden kann.

Zugrundeliegende Studie

Die im November 2024 veröffentlichte DGE-Studie untersucht, wie nachhaltig die vier gängigen Speisenproduktionssysteme – Cook & Serve, Cook & Hold, Cook & Chill und Cook & Freeze – sind. Dafür wurde ein umfassendes Bewertungsschema genutzt, das die Bereiche Gesundheit, Umwelt, Soziales und Kosten einbezieht (vgl. GVMANAGER, Ausgabe 1-2, S. 19ff.). Ziel der Studie war es, Unterschiede, Stärken und Schwächen der Systeme aufzuzeigen und Entscheider, wie Küchenleitungen, dabei zu unterstützen, nachhaltige Konzepte zu entwickeln. Die Studie zeigt, dass Cook & Serve in den Bereichen Gesundheit und Soziales besonders gut abschneidet, während Cook & Hold Vorteile bei Umwelt und Kosten bietet. Zeitlich entkoppelte Systeme wie Cook & Chill und Cook & Freeze verbrauchen mehr Energie, können aber durch den Einsatz erneuerbarer Energien ihre Treibhausgasemissionen deutlich senken. Welches System am besten passt, hängt von den Prioritäten der jeweiligen Einrichtung ab, da jedes System bei verschiedenen Kriterien seine Stärken und Schwächen hat.

Bedeutender Hebel

Nachhaltige Speisenproduktionssysteme spielen eine wichtige Rolle in der Gemeinschaftsverpflegung, besonders angesichts wachsender umweltbezogener und gesellschaftlicher Herausforderungen. Deshalb ist es entscheidend, Produktionsprozesse in z. B. Mensen und Betriebsrestaurants ressourcenschonend, gesund und umweltfreundlich, aber auch kosteneffizient zu gestalten. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hebt

Die Wahl des passenden Speisenproduktionssystems spielt eine wichtige Rolle für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie. Doch welches System passt am besten zu den Anforderungen an

Gesundheit, Umwelt, Soziales und Wirtschaft? Eine im aktuellen 15. Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) veröffentlichte Studie liefert Antworten, aus denen abgeleitet werden kann, wie Nachhaltig-

in ihren Qualitätsstandards hervor, wie wichtig eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Auswahl und Herstellung von Lebensmitteln sind. Die Gemeinschaftsverpflegung bietet die Chance, jeden Tag viele Menschen mit nachhaltigen Mahlzeiten zu erreichen und ihre Ernährungsgewohnheiten positiv zu beeinflussen. Ein nachhaltiges und attraktives Speisenangebot kann das Bewusstsein für Umwelt- und Klimaschutz stärken und gleichzeitig die Gesundheit der Gäste fördern.

Jedoch ziehen die verschiedenen Speisenproduktionssysteme Ressourcen unterschiedlicher Art nach sich und haben deshalb einen Einfluss auf den Nachhaltigkeitsgrad der Verpflegung. Um nachhaltig und zukunftsfähig zu sein, steht die Gemeinschaftsverpflegung vor der Herausforderung bestehende Speisenproduktionssysteme zu überdenken und an aktuelle Anforderungen anzupassen. Die Studie zeigt, in welchen Bereichen die verschiedenen Systeme den Anforderungen an Gesundheit, Umwelt, Soziales und Wirtschaftlichkeit am ehesten gerecht werden können.

Die Umsetzung nachhaltiger Speisenproduktionssysteme bringt viele Herausforderungen mit sich. Diese betreffen ökologische, gesundheitliche, soziale und wirtschaftliche Aspekte.

Ökologische Herausforderungen

Eine Herausforderung ist die Senkung der CO₂-Emissionen. Dies gilt vor allem für die zeitlich entkoppelten Systeme Cook & Chill und Cook & Freeze, da Prozesse wie Schockfrost und Tiefkühlagerung viel Energie verbrauchen. Die Nutzung erneuerbarer Energieträger kann jedoch die Umweltbilanz deutlich verbessern. Aber: Diese können zum Teil nur schwer in bestehende Infrastrukturen integriert werden.

Ein weiteres Thema ist die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Diese Abfälle belasten nicht nur die Umwelt, sondern kosten auch wertvolle Ressourcen.

Außerdem entsteht bei räumlich entkoppelten Systemen häufig mehr Verpackungsmüll, etwa durch Transport und Lagerung.

Gesundheitliche Herausforderungen

Aufgrund der hohen Zahl von Menschen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung versorgt werden – täglich etwa 16 Mio., wird ein gesundheitsförderliches Speisenan-

gebot hier als besonders wichtig angesehen. Vor diesem Hintergrund sind auch die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung entstanden. Die in den Standards gegebenen Empfehlungen können jedoch für eine geringere Akzeptanz der Speisen sorgen und somit mit einer geringeren Kundenzufriedenheit einhergehen.

Soziale Herausforderungen

Darüber hinaus haben die Arbeitsbedingungen in den verschiedenen Speisenproduktionssystemen Einfluss auf die soziale Nachhaltigkeit. So können z. B. bei zeitlich gekoppelten Systemen wie Cook & Hold flexible Arbeitszeiten schwieriger umgesetzt werden, was die Arbeitszufriedenheit senken kann.

Auch die hohen Erwartungen der Gäste an die Qualität und Individualität der Gerichte aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten stellen eine Herausforderung dar.

Wirtschaftliche Herausforderungen

Nachhaltige Speisenproduktionssysteme sind oft mit hohen Investitionskosten verbunden. Viele Verpflegungseinrichtungen arbeiten mit veralteter Technik. Der Wechsel zu energieeffizienten Geräten oder neuen Technologien kostet zunächst viel und es ist zum Teil schwer einschätzbar, ob und wann sich die Investitionen auszahlen. Kleinere Einrichtungen haben es besonders schwer, da ihnen oft die finanziellen Mittel fehlen.

Hinzu kommt, dass nachhaltige Zutaten wie Bio-Produkte oder regionale Waren meist teurer sind, was Preiserhöhungen der Speisen nach sich zieht, die Nachfragerückgänge bedeuten können.

All diese Herausforderungen zeigen, dass eine Umstellung auf nachhaltigere Speisenproduktionssysteme vielen Herausforderungen gegenübersteht, aber notwendig ist, wenn die Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung gesünder und nachhaltiger gestaltet werden soll. Sie erfordert Anpassungen in vielen Bereichen.

Studienergebnisse nutzen

Die Studie bietet Entscheidungsträgern Hilfestellungen, die Stärken und Schwächen des eigenen Speisenproduktionssystems (SPS) zu identifizieren. Mithilfe des „SPS-Nachhaltigkeitsindex“ können Unterschiede zwischen

Spender Looki XL

- ✓ Dosiersystem für Konfitüren mit und ohne Stücke
- ✓ Ideal für das Frühstücksbuffet von großen Verpflegungsbetrieben
- ✓ Geeignet für den 3 Kg Eimer der Linien
 - La Extra: Konfitüre mit 45% Fruchtanteil und mit Stücken
 - Prima Frutta Cremig: samtige Konfitüre mit 45% Fruchtanteil



- ✓ Auch mit Holzverkleidung mit Geschmacksaufkleber



INTERNORGA 2025
Halle A4 - Stand 318A

Um die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger zu machen, könnten Einrichtungen eine eigene Bewertungsmatrix erstellen, die Faktoren wie Kücheninfrastruktur, Wünsche der Gäste und regionale Besonderheiten berücksichtigt.

den Systemen sichtbar gemacht werden und Entscheidungsträger können diese Informationen nutzen, um ihre Entscheidungen individuell an die Prioritäten anzupassen. Die

Tabelle unten zeigt mögliche Maßnahmen zur Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Speisenproduktion.

Aufruf zur Weiterentwicklung

Die Studie zeigt, dass es kein Speisenproduktionssystem gibt, das immer die beste Wahl ist. Das passende System hängt von den speziellen Anforderungen und den Bedingungen in jeder Einrichtung ab. Um die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger zu machen, könnten Einrichtungen eine eigene Bewertungsmatrix erstellen, die Faktoren wie Kücheninfrastruktur, Wünsche der Gäste und regionale Besonderheiten berücksichtigt. Eine solche Maßnahme bietet eine Grundlage ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte gezielt zu verbessern. Die Weiterentwicklung von SPS erfordert Mut, Veränderungen anzunehmen, und Offenheit für neue, innovative Ansätze. Tatsächlich umsetzbar sind Veränderungen aber nur

dann, wenn sie sich wirtschaftlich rechnen. **Linda Chalupová/ Mareike Täger/ Silke Thiele**

Über die Studie

Die Studie „Analyse und Bewertung gängiger Speisenproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich einer nachhaltigen Produktionsweise“ wurde im 15. DGE-Ernährungsbericht auf rund 60 Seiten (ab S. 479) veröffentlicht. Gefördert wurde sie aus Mitteln des BMEL durch den Projektträger BLE. Kostenloser Download: www.dge.de

MEHR DAZU



Teil 1 in GVMANAGER 1-2 verpasst? Mehr zu den Studienergebnissen und den häufigsten Fragen dazu lesen Sie online: www.blgastro.de/gvmanager/studie-nachhaltigkeit-speisenproduktion

MASSNAHMEN ZUR GESUNDEN UND NACHHALTIGEN SPEISENPRODUKTION

Auf erneuerbare Energieträger setzen	Insbesondere bei energieintensiven Systemen wie Cook & Chill und Cook & Freeze bietet sich die Nutzung oder Umstellung auf erneuerbare Energieträger als besonders sinnvoll an. Dies betrifft nicht nur die Zentralküchen, in denen die Speisen hergestellt werden, sondern auch die Ausgabestellen. Dort werden die fertigen Speisen gelagert und regeneriert, was insgesamt mehr Energie verbraucht als bei den weniger energieintensiven Systemen Cook & Serve und Cook & Hold.
Kurze Transportwege	Bei den Systemen Cook & Hold und Cook & Chill erfordern der Warmhalteprozess bzw. die begrenzte Haltbarkeit der Speisen oft kürzere Lieferzyklen. Um CO ₂ -Emissionen zu reduzieren, sind daher besonders bei diesen beiden Systemen möglichst kurze Transportwege entscheidend. Daher sollten solche Zentralküchen als Speiselielieferanten gewählt werden, die sich in unmittelbarer Nähe zu den Ausgabestellen befinden.
Nährstoffverluste vermeiden	Die geringsten Nährstoffverluste wurden bei Cook & Serve festgestellt, gefolgt von Cook & Hold. Insbesondere bei Cook & Hold hängen die Nährstoffverluste jedoch stark von der Dauer der Warmhaltezeit ab. Kürzere Warmhaltezeiten von 30 Minuten bis maximal 2 Stunden können die Nährstoffverluste erheblich verringern. Bei der Anlieferung sollte auf möglichst kurze Anfahrtswege und eine präzise zeitliche Abstimmung geachtet werden, um die Warmhaltedauer so gering wie möglich zu halten.
Verpackungsmüll reduzieren	Die Nutzung von Mehrwegverpackungen kann dazu beitragen, Verpackungsmüll zu reduzieren. Während bei Cook & Hold und Cook & Chill bereits überwiegend Mehrwegverpackungen genutzt werden, kommen bei Cook & Freeze aufgrund längerer Lieferwege häufig Einwegverpackungen zum Einsatz.
Geringer Flächenbedarf	Nicht alle Speisenproduktionssysteme (SPS) lassen sich überall umsetzen, insbesondere begrenzte Raumkapazitäten können die Auswahl maßgeblich beeinflussen. Bei Cook & Hold wurde der geringste Flächenbedarf pro Mahlzeit festgestellt, weshalb dieses SPS insbesondere bei begrenztem Raumangebot interessant sein könnte.
Fachkräftemangel	In dieser Studie wurden die geringsten Personalkosten und damit auch der niedrigste Personalbedarf pro Mahlzeit für Cook & Chill ermittelt, gefolgt vom Cook & Hold. Angesichts des zunehmenden Mangels an Fachkräften kann dieser Aspekt eine entscheidende Rolle bei der Auswahl des passenden SPS spielen.

© GVMANAGER/ Quelle:Chalupová/Täger/Thiele

Stellschrauben: Bei energieintensiven Speisenproduktionssystemen wie Cook & Chill und Cook & Freeze kann die Nutzung erneuerbarer Energien zu einer nachhaltigeren Speisenproduktion beitragen.



HIGH
convenience

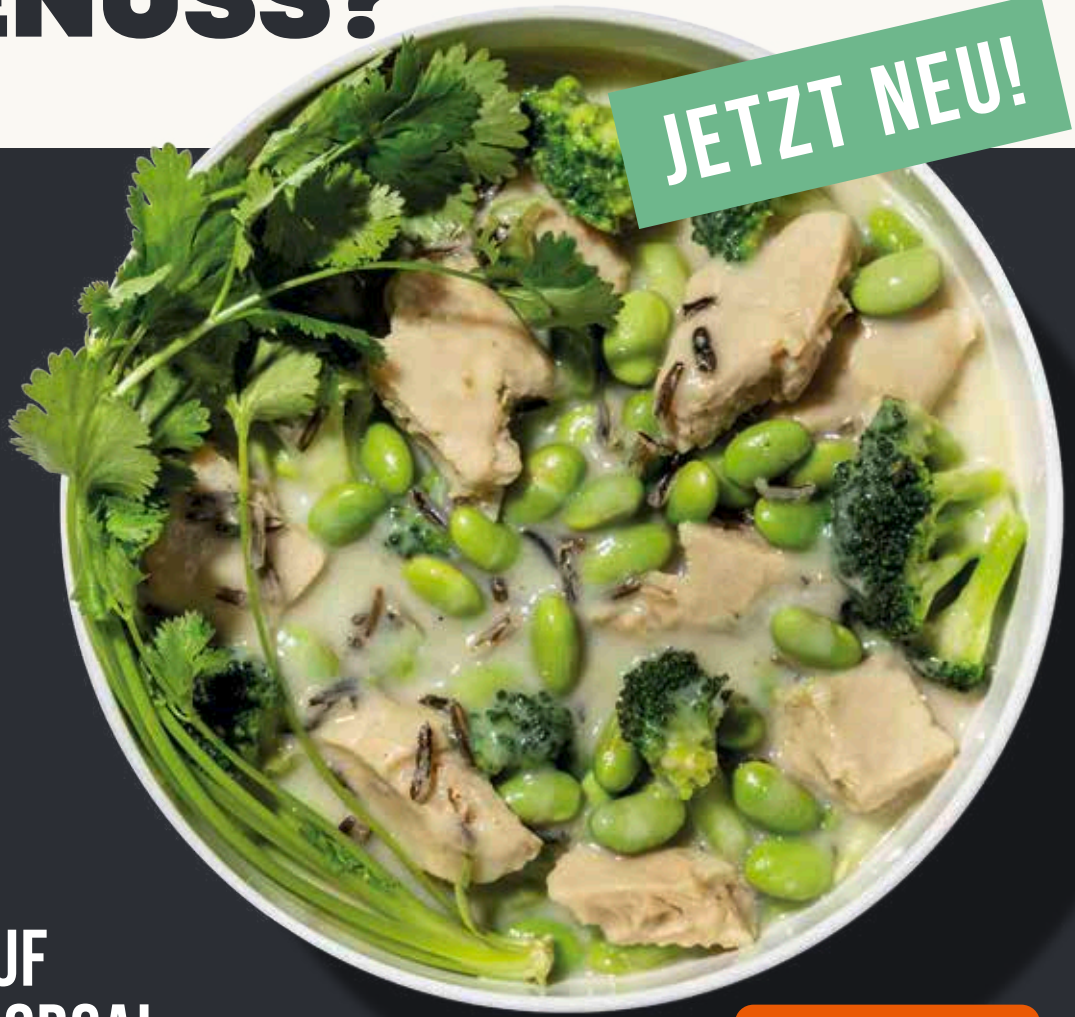


Ready to heat

BEREIT FÜR GENUSS?

JETZT NEU!

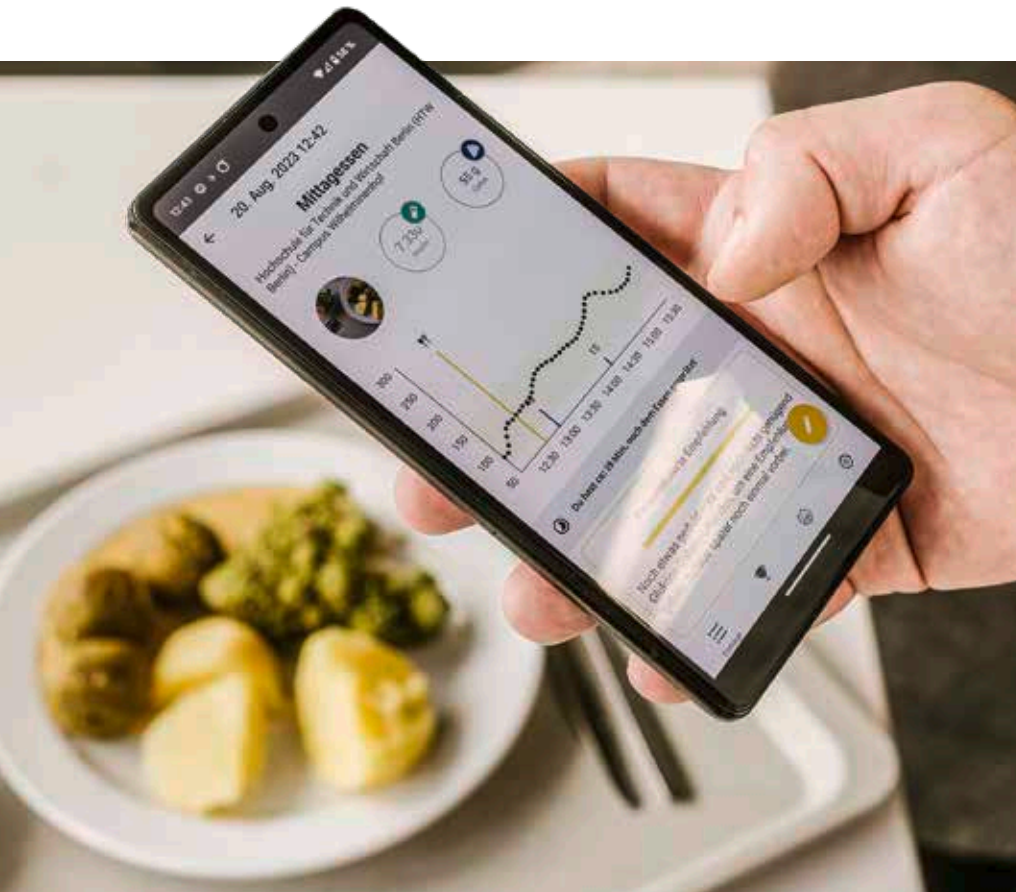
GEHE AUF
KULINARISCHE
WELTREISE MIT
DER NEUEN
TK HIGH
CONVENIENCE
RANGE



BESUCHE UNS AUF
AUF DER INTERNORGA!
HALLE A1, STAND A1.212



Personalisierter Blutzuckerspiegel



Ziel: Einen Beitrag zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement leisten – mit Vorteilen für das Unternehmen, den Mitarbeitenden und die Betriebsgastronomie. Das Projekt ist Bestandteil der Doktorarbeit von Kevin Röhl. Wissenschaftlich unterstützt wird er von Prof. Dr. Jan Wirsam, Experte für Digitalisierung, Ernährung, Gesundheit und Innovationsmanagement an der HTW Berlin. Langfristig soll dank der Studienergebnisse ein Scoringmodell für nachhaltigkeits- und gesundheitsrelevante Kennzahlen in der Betriebsgastronomie entwickelt werden.

Begleitende App

„Unser Projekt kann dazu beitragen, die individuelle Gesundheits- und Ernährungskompetenz der Gäste und die Qualität der Betriebsgastronomie zu verbessern“, erläutert Jan Wirsam. „Nicht zuletzt lassen sich dadurch Diabetesfälle aufdecken und mögliche Langzeitfolgen vermeiden – Schätzungen zufolge leben deutschlandweit zwei Millionen Menschen mit der Krankheit, ohne es zu wissen“, ergänzt Kevin Röhl, der selbst Diabetes Typ 1 hat und sensibilisiert für das Thema ist. Um das Ernährungstracking zu erleichtern, hat er daher in einem ersten Schritt eine passende App entwickelt: „Meala“ ist ein ortsbasiertes Ernährungstagebuch, das es ermöglicht, Mahlzeiten und deren Nährwertprofile kontextbezogen zu dokumentieren. Die Besonderheit: Speisepläne und Nährwertangaben sowie auch die Portionsgrößen der Gerichte von Betriebsrestaurants können direkt in die App integriert werden. „Das steigert die Genauigkeit der Nährwertdaten erheblich gegenüber dem sonst üblichen manuellen Tracking und erlaubt valide individuelle Ernährungsanalysen“, betont Kevin Röhl, der aus Erfahrung weiß, welche gesundheitlichen Konsequenzen es für Diabetiker haben kann, wenn sie sich beim Kohlenhydratgehalt von Speisen verschätzen. Aber auch Gesunde

Wie kann die Betriebsgastronomie zu einer personalisierten Ernährung beitragen? Welchen Mehrwert liefern dabei Blutglukosemessungen? Und welchen Vorteil hat das für Unternehmen in puncto Nachhaltigkeit? Ein Projekt der HTW Berlin liefert überraschende Ergebnisse.

Hält das Vitalgericht des Tages, was der Name verspricht und ist wirklich so gut für den Körper? Wie stark steigt der Blutzucker nach dem Kantinenrenner Spaghetti Bolognese? Ist der Energydrink zwischendurch geeignet als Wachmacher? All diese Fragen und noch viele mehr lassen sich

– individuell auf den Einzelnen bezogen – mittels Blutglukose-Sensoren beantworten, eine Methode, die seit Jahren bei Menschen mit Diabetes gang und gäbe ist. An der Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) Berlin startete 2023 ein Projekt, um diese Methode auf die Betriebsgastronomie zu übertragen. Das

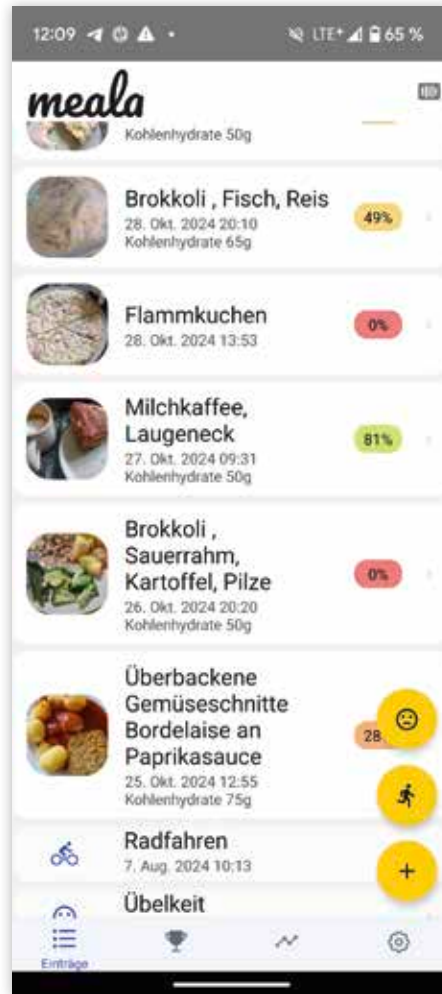
können von einem stark schwankenden Blutzuckerspiegel beeinträchtigt werden: „Die Leistungsfähigkeit kann rapide einbrechen, Migräneattacken ausgelöst werden und langfristig können starke Anstiege sogar Herz-Kreislauf-Erkrankungen fördern und die Gehirnfunktion beeinträchtigen“, erläutert Kevin Röhl.

Praxistest

Doch wie kann die App konkret in der Betriebsgastronomie eingesetzt werden? Welche Hürden sind vorab zu meistern? Bieten die Ergebnisse den theoretisch erhofften Mehrwert? Um das herauszufinden, haben Jan Wirsam und Kevin Röhl Praxispartner aus der Betriebsgastronomie gesucht. Begeistert teilgenommen haben Mitarbeitende des Schwarzwald-Baar Klinikums, der Zentrale des Caterers Primus Service und des Unternehmens Berlin. Industrial.Group. (B.I.G.), becatert von Dussmann. Ausgewertet werden konnten die Daten von 30 Teilnehmern, welche die zweiwöchige Testphase durchhielten und die Anforderungen erfüllten. So sollten diese möglichst auch vor Ort in der Betriebsgastronomie essen und aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl zwischen 30 und 50 Jahre alt sein. „Die Ergebnisse streuen zu sehr, wenn die Altersgruppen zu unterschiedlich sind. Und wir wollten sicherstellen, dass wir für die Auswertung einen großen Effekt nachweisen können“, begründet Kevin Röhl die Limitierung.

Hürde Datenschutz

Eine erste Hürde für das Projekt war der Datenschutz. „Nach Prüfung des Studienablaufs und der Zustimmung der Ethikkommission war klar: Alles läuft DSGVO-konform, und wir konnten unserem Projektpartner vertrauen“, erläutert



Digitaler Helfer: Blick auf die Oberfläche der Meala-App

Lena Stiewe aus dem Community Management der B.I.G. das Prozedere in ihrem Unternehmen. Die anonymisierten Daten wurden streng vertraulich behandelt und verschlüsselt, wozu die Teilnehmer zugestimmt haben. Die

Datenhoheit lag bei Meala und den einzelnen Teilnehmern, die Unternehmen erhielten jedoch die anonymisierten Endergebnisse.

Dabei führte die scheinbar überschaubare Zahl der 30 Teilnehmer bereits zu einer enormen Datenfülle. Alleine unter den zehn B.I.G.-Mitarbeitern wurden den Tag über während der zwei Wochen mehr als 904 Mahlzeiten getrackt. In Summe erfolgten über 111.000 Glukosemessungen und 1.860 Mahlzeiten wurden analysiert.

Aha-Effekte für die Betriebsgastronomie

Besonders spannend für die Betriebsgastronomie waren die Essen, die auch vor Ort eingenommen wurden, in der Regel Mittagessen, teils aber auch Frühstück wie bei Primus Service. Ein Aha-Effekt dabei: „Overnight Oats oder Porridge mit Obst gelten generell als sehr gesund. Bei den meisten Projektteilnehmenden hat ihr Verzehr jedoch einen sehr starken Blutzuckeranstieg und anschließenden raschen Abfall verursacht“, erläutert Agata Pelzer, Leitung Produktentwicklung bei Primus Service. Auf Empfehlung von Kevin Röhl hin hat die Küche zarte Haferflocken gegen grobe Vollkornflocken ausgetauscht, sie nicht mehr über Nacht eingeweicht und zuckerärmere Obstsorten verwendet. „So konnten wir die Glukosewerte deutlich verringern“, resümiert Agata Pelzer.

Auch die Küche des Schwarzwald-Baar Klinikums hatte ein Aha-Erlebnis: Eine Bowl, deren Nährstoffzusammensetzung auf dem Papier vorbildlich war, ließ bei einigen Teilnehmern den Blutzuckerwert nach dem Verzehr sehr schnell ansteigen. „Als Ursache dafür haben wir den Basmatireis ausgemacht. Durch die Um-

OUR PASSION. YOUR FLOW.



Die neue Generation Spültechnik
Internorga 2025 | Halle B7, Stand 208

HOBART

stellung auf Ebly als Sättigungsbeilage müsste der Effekt geringer ausfallen“, erläutert Armin Storm, Gesamtküchenleiter des Schwarzwald-Baar Klinikums, der die Rezepturänderung noch nicht praktisch validieren konnte.

Auch der Einsatz von vorgekochtem statt frisch gegartem Reis, wäre theoretisch möglich. „Dadurch entsteht resistente Stärke, welche den Blutzucker ebenfalls weniger stark steigen lässt“, berichtet Kevin Röhl aus einem Pre-Test mit Studenten. Bei Reis lag die Blutzuckerspitze dann bei 140 statt 160, bei Kartoffeln bei 166 statt 200 und vorgegarte Nudeln führten zu keiner Blutzuckerspitze. Für die Gemeinschaftsgastronomie jedoch ist gerade vorgekochter Reis ein heikles Hygienethema und nicht zwingend empfehlenswert.

Persönliche Learnings

„Auch der Zusammenhang zwischen einer üppigen und kohlenhydratreichen Mittagsmahlzeit und dem berühmten Nachmittagstief konnte bei mehreren Teilnehmenden nachgewiesen werden“, berichtet Agata Pelzer ein Ergebnis, das für viele einen persönlichen Lerneffekt hatte, ebenso wie die Erkenntnis, dass „Süßigkeiten dagegen nicht helfen“. „Nun ist unser Bewusstsein geschärft und wir können mit sehr deutlichen Erkenntnissen weiterarbeiten“, resümiert die Produktentwicklerin.

„Für manche war der Einblick in das Kantenessen besonders wertvoll, andere bekamen durch das Projekt die Bestätigung, dass sie kein



SARAH DIETRICH, SENIOR PROJEKTMANAGER FOOD SERVICES, DUSSMANN DEUTSCHLAND

Frau Dietrich, Dussmann zeichnet als Caterer für die Verpflegung bei B.I.G. verantwortlich. Welche Rückschlüsse konnten sie dank der Studienergebnisse auf Ihre Rezepturen ziehen?

Besonders spannend war die enorme Bandbreite individueller Reaktionen auf identische Gerichte. Einige Probanden zeigten stärkere Blutzuckeranstiege als erwartet, während andere überraschend moderate Reaktionen hatten – unabhängig von bekannten Faktoren wie Kohlenhydratgehalt oder glykämischer Last. Diese Erkenntnisse unterstreichen, wie komplex und individuell Stoffwechselprozesse tatsächlich sind. Insgesamt konnten wir mitnehmen, dass viele der verwendeten Rezepturen einen insgesamt moderaten Blutzuckeranstieg bewirken.

Wollen Sie künftig die Rezepturen auch hinsichtlich der Blutzuckerwirkung weiter optimieren?

Wir engagieren uns weiterhin intensiv für die Erforschung und Umsetzung personalisierter Ernährungskonzepte. Die von uns bespielten Betriebsrestaurants bieten eine ideale Plattform für wissenschaftliche Studien in diesem Bereich. Die Stichprobe ist sicherlich zu klein, um schon jetzt konkrete Aussagen zu treffen und Anpassungen vornehmen zu können. Dennoch wollen wir weitere Forschungsprojekte unterstützen und wertvolle Erkenntnisse für die Zukunft gewinnen.

Wollen Sie das Projekt auf andere Kunden ausweiten?

Viele der getesteten Rezepturen kommen bereits bei verschiedenen Kunden zum Einsatz. Uns hat vor allem interessiert, welche Blutzuckerreaktionen unsere bewährten Gerichte hervorrufen. Wie sich die Ergebnisse künftiger Studien auf unsere Rezepturenentwicklung auswirken, bleibt abzuwarten – wir blicken mit großem Interesse auf die nächsten Erkenntnisse!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

Diabetes haben und wie sie weiter präventiv auf sich achten können“, ergänzt Lena Stiewe von B.I.G. „Wir haben aber auch von tollen Lernerfahrungen gehört, z. B. wie positiv der Effekt von Sport ist.“

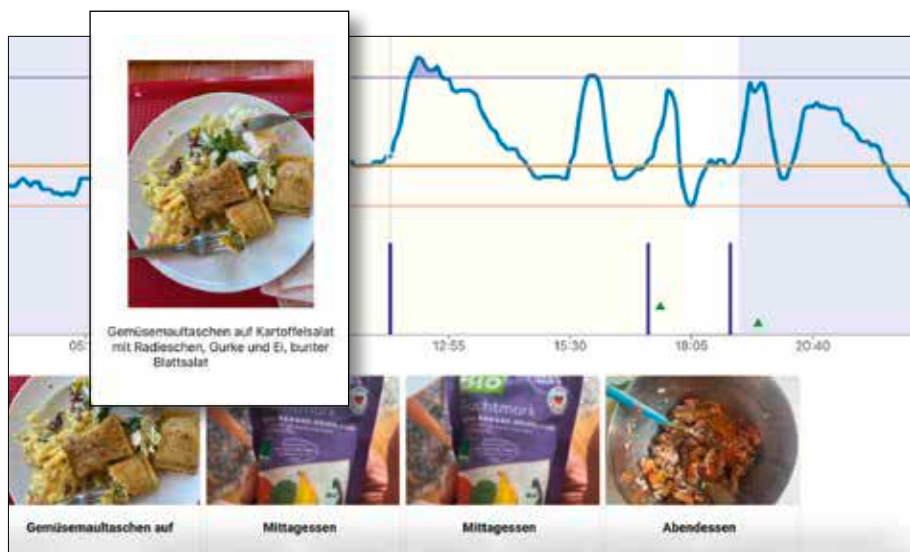
Studienfazit

Um das Gesundheitswissen der Teilnehmer abzufragen und ihr Wohlbefinden zu überwachen, enthielt die App auch regelmäßige Befragungen und Challenges. Das Fazit von Kevin Röhl nach zwei Wochen digitalem Ernährungstracking: „Signifikant war die Steigerung der Gesundheitskompetenz, insbesondere in der Fähigkeit, den Kohlenhydratgehalt von Speisen und deren Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel besser einzuschätzen. Zudem zeigte sich eine hohe Dunkelziffer von Prädiabetes. Zwar konnten wir keine Diagnosen stellen, doch die Gesundheitsdaten zeigten eine deutliche Übereinstimmung mit bestehenden epidemiologischen Kennzahlen.“

Personalisierte Ernährung

Nichtsdestotrotz zeigte sich auch, wie individuell der Stoffwechsel des Menschen ist. Dies wird besonders deutlich, wenn die Glukosekurven mehrerer Mitarbeitenden verglichen werden, welche die gleiche Mahlzeit in der Kantine gegessen haben. „Hier konnten

weiter auf Seite 31 ➔



Ernährung: Die App Meala visualisiert, welche Auswirkung Gerichte auf den eigenen Blutzuckerspiegel haben.

FUCHS

PROFESSIONAL

WIR KÖNNEN CURRY!

Live erleben auf der
Internorga im
GenussGarten
Halle A1 (Stand 129)



Probiert jetzt unsere neuen Curry-Sorten!

Klare Sache: Curry gehört in eure Küchen. Wir haben die Curry-Kompetenz und bieten euch ein optimiertes Profi-Sortiment mit neuen Sorten und neuen Rezepturen.



Einfach scannen
und Gewürze bestellen!

www.fuchs-professional.de



**ARMIN STORM,
GESAMTKÜCHENLEITER,
SCHWARZWALD-BAAR
KLINIKUM, VILLINGEN-
SCHWENNINGEN**

Herr Storm, wer hat bei Ihnen im Betrieb die Initiative zur Projektteilnahme ergriffen?

Auf die Studie aufmerksam gemacht hat uns unser Projektpartner PAN International, mit dem wir im Schwarzwald-Baar Klinikum seit 2024 das Thema gesunde bzw. klimagesunde Ernährung umsetzen. An der Initiative teilzunehmen, ging von mir aus. Ich weiß, dass wir einige Mitarbeiter haben, denen eine pflanzlich orientierte Ernährung wichtig ist. Und im Vorgespräch wurde deutlich, dass man mit der Glukose-Überwachung sein eigenes Essverhalten überprüfen kann. Von 40 Interessierten konnten letztlich leider nur neun teilnehmen, da die Studie auf eine bestimmte Altersgruppe festgelegt war. Mitgemacht haben Pflegefachkräfte ebenso wie Ärzte und Beschäftigte aus der Verwaltung.

Soll das Projekt wiederholt werden?

Auf jeden Fall! In den Gesprächen mit den Teilnehmern sowie nach dem Bekanntwerden der Ergebnisse wurde deutlich, dass die Studie noch mehr interessante Informationen liefern kann. Deshalb warten wir auf eine weitere Studie ohne Altersbegrenzung.

Allerdings müsste diese wieder begleitet werden, damit jeder weiß, wie er mit seiner Speisenplanung jonglieren kann, um Veränderungen festzustellen. Bei einer Folgestudie würden wir verstärkt darauf achten, dass die Mittagsmahlzeit auch bei uns im Mitarbeitercasino erfolgt. So könnten wir die Effekte der angebotenen Lebensmittel auf die Gesundheit besser beurteilen. Wenn wir den Speiseplan umfangreicher bewerten wollten, müsste die Studie jedoch den Zeitraum unseres Sechs-Wochen-Speiseplans abdecken.

Ist es Ziel im Betriebscasino die Rezepturen so zu optimieren, dass die Mitarbeiter leistungsfähiger werden?

Nein, leistungsfähiger zu werden, stand bei uns nicht im Vordergrund. Unser Bestreben ist es, ein nachweislich gesünderes Essen zum Wohl unserer Mitarbeiter anzubieten. Je nach Beschäftigungsgrad und Schichtarbeitszeit kommen die Mitarbeiter pro Woche auf bis zu fünf Mahlzeiten, die sie letztlich bei uns einnehmen. Doch diese sollen möglichst auch die Anforderungen an ein gesundes Essen erfüllen.

Welchen Mehrwert könnte das Ernährungstracking auch für die Patienten bieten?

Ich denke, das Ergebnis kann auch auf die Patienten repliziert werden und einige könnten längerfristig ihre Ernährung gesünder gestalten. Durch die fast lückenlose Überwachung der Blutzuckerkurve würde dies dem Patienten deutlich aufgezeigt. Das hat einen anderen Effekt, als wenn man nur über eine Informationsbroschüre erläutert bekommt, wie Ernährung sich im Körper auswirkt.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner



LENA STIEWE, COMMUNITY MANAGEMENT, BERLIN. INDUSTRIAL.GROUP. (B.I.G.)

Frau Stiewe, was hat Sie als Unternehmen bewegt, an dem Projekt teilzunehmen?

Der Kontakt zu den Initiatoren des Projekts bestand schon länger, wir sind auch grundsätzlich sehr eng verzahnt mit Forschung und Lehre in Berlin. Lust auf das Projekt

hatten wir, weil es Mitarbeitenden dabei helfen kann, direkte Rückschlüsse zu ziehen zwischen der eigenen Ernährung, der Energie und dem eigenen Wohlbefinden während des (Arbeits-)Tages.

Welche Herausforderungen galt es vorbereitend zu bewältigen?

Nur wenige – wir sind ein selbstorganisiertes Unternehmen. Jeder konnte selbst entscheiden, ob die Parameter und Umstände passen und die Bereitschaft dazu da ist, teilzunehmen. Die eigentliche Herausforderung lag anfangs in Begrenzungen wie Mindest- und Maximalalter der Teilnehmenden, denn wir sind eine sehr durchmischte Truppe, und da fielen anfangs manche raus. Letztendlich haben rund zehn Kollegen teilgenommen, eher White Collar.

Inwiefern sind die Ergebnisse an Ihren Caterer Dussmann weitergegeben worden zur Optimierung der Rezepturen?

Im Anschluss an die Studie hat es weitere Gespräche zur Optimierung mit Dussmann gegeben. Dabei ging es u. a. auch um die Ernährungspräferenzen und Bedürfnisse unserer Mitarbeitenden.

Wie lautet Ihr Fazit, welche Potenziale sehen Sie?

Wir können derartige Projekte wirklich empfehlen und können uns auch sehr gut vorstellen, noch einmal teilzunehmen. Schließlich stellen das Tracking und die anschließende Auswertung einen Hebel unter vielen dar, um achtsamer mit sich und dem eigenen Körper umzugehen.

Auch in Bezug auf Felder wie betriebliche Gesundheitsförderung und Prävention könnten solche Angebote langfristig einzahlen, wenn wir z. B. Rückschlüsse auf Wünsche und Vorlieben der Mitarbeitenden erhalten und so auch unser Kantinenangebot entsprechend verbessern könnten.

Ist es Ziel, künftig die Rezepturen so zu optimieren, dass die Mitarbeiter leistungsfähiger werden?

Bei unserer Teilnahme stand nicht im Vordergrund, die Menschen, die hier arbeiten, „leistungsfähiger“ zu machen. Vielmehr ging es uns darum, interessierten Kollegen ein Angebot zu machen, das ihnen ermöglicht, sich selbst besser kennenzulernen. Als B.I.G. verstehen wir uns als ein innovatives, aufgeschlossenes und zukunftsorientiertes Unternehmen. Wir sind immer interessiert daran, zu verstehen, wie wir sehr gute Arbeitsbedingungen ermöglichen, damit sich unsere Mitarbeitenden langfristig wohlfühlen, gesund bleiben und gerne zur Arbeit kommen.

Und im ersten Durchgang haben wir auch einfach gerne als Industriepartner bei einer interessanten Forschung unterstützt.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner



AGATA PELZER, LEITUNG PRODUKTENTWICKLUNG, PRIMUS SERVICE

Frau Pelzer, wer hat bei Primus Service die Initiative für das Projekt ergriffen und warum haben Sie teilgenommen?

Als Produktentwicklerin interessiert mich immer, welche Trends und Lösungen zu uns, unseren Kunden und Gästen passen. Die Teilnahme an der Studie war deshalb besonders

relevant für Primus, weil sie den Zeitgeist trifft und gleichzeitig wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse liefert, anhand derer wir unser Angebot besser ausbauen können. Jede und jeder von uns hat sicherlich schon einmal die Erfahrung gemacht, dass es in Sachen Ernährung nicht die eine gesunde Lösung für alle gibt. Jeder Organismus ist anders, hat andere Bedürfnisse – bedingt z. B. durch Genetik oder unseren Lebensstil. Heute stehen uns zum Glück zahlreiche digitale Hilfsmittel wie Tracking-Apps und Fitnessuhren zur Verfügung, die uns dabei helfen, unsere Ernährung zu personalisieren und sie individuell auf unsere Bedürfnisse anzupassen. Als Gemeinschaftsverpfleger sind wir uns der Verantwortung bewusst, die wir mit unserem Speisenangebot in Bezug auf die Gesundheit unserer Mitarbeitenden und Gäste haben und sehen uns vor diesem Hintergrund auch als Multiplikator. Die Studienteilnahme ist für uns auch ein Pilot gewesen, um zu prüfen, inwiefern wir die Maßnahme für unsere Kunden zugänglich machen können.

Welche Herausforderungen galt es zu bewältigen?

Um die Auswertung bestmöglich zu steuern, mussten wir sicherstellen, dass die teilnehmenden Gäste einen ähnlichen Berufsalltag haben: also die meiste Zeit vor Ort und nicht im Homeoffice sind oder auf andere Standorte verteilt. Außerdem sollte gewährleistet sein, dass die Speisenauswahl zur Mittagszeit für alle gleich ist. Unter diesen Bedingungen war unsere Zentrale der am besten geeignete Standort.

Wie soll es weitergehen?

Einige Kunden sind an der Umsetzung des Projekts in ihrem Betrieb sehr interessiert. Hier möchten wir unsere Verantwortung als Multiplikator wahrnehmen, das Bewusstsein für gesunde Ernährung fördern und zur Prävention ernährungsbedingter Krankheiten beitragen.

Wir gehen zudem davon aus, dass im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements unserer Kunden auch langfristig Interesse am Projekt besteht. Für die Nachhaltigkeitsberichterstattung könnte in Zukunft der von Meala vorgesehene Score möglicherweise relevant sein. Mit ihm kann man messen, inwiefern gewisse Rezepturen mit den Richtlinien der Planetary Health Diet übereinstimmen.

Sollen die Rezepturen weiter optimiert werden, damit die Essensteilnehmer leistungsfähiger bleiben?

Wir möchten unsere Gäste in ihrer Auswahl nicht bevormunden, indem wir ihnen lediglich Speisen anbieten, die die Leistungsfähigkeit steigern. Wichtig ist, dass wir ihnen ein Angebot machen, in dem sowohl Gesundheit als auch Genuss und Abwechslungsreichtum in den Fokus rücken. Dabei wollen wir immer transparent sein, etwa über Nährwerte und Inhaltsstoffe informieren.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

wir Unterschiede beobachten, die von einem Anstieg um 10 mg/dL bis hin zu 80 mg/dL reichen“, veranschaulicht Kevin Röhl. „Diese Variabilität unterstreicht, wie entscheidend personalisierte Ernährung für eine gesunde und nachhaltige Lebensweise ist. Durch die Erfassung individueller Daten kann die Ernährung gezielt auf die jeweiligen Bedürfnisse und Stoffwechselreaktionen angepasst werden“, resümiert Jan Wirsam, der begleitend eine individuelle Ernährungsberatung empfiehlt. Betriebsärzte und Krankenkassen können dabei eine zentrale Rolle einnehmen. „Wir arbeiten bereits an einem Forschungsantrag in Zusammenarbeit mit Krankenkassen, um personalisierte Ernährungskonzepte und Gesundheitsförderung direkt in betriebliche Strukturen zu integrieren. Ziel ist es, Mitarbeitende durch maßgeschneiderte Beratung langfristig in ihrer Gesundheit zu unterstützen.“

Doch kann eine derart personalisierte Ernährung auch in der Gemeinschaftsgastronomie gelingen? Kevin Röhl kann sich das mithilfe von Kochrobotern und Künstlicher Intelligenz sehr gut vorstellen: „Solche Innova-

tionen haben das Potenzial, die Art und Weise, wie wir Ernährung gestalten, grundlegend zu verändern“, ist er sicher.

„Ohne Zweifel gehört das Thema personalisierte Ernährung zu den bedeutendsten Trends in der Gemeinschaftsgastronomie. Gleichzeitig stehen wir hier aber noch ziemlich am Anfang“, ergänzt Christian Hamerle, Head of Global Food Service Transformation bei der Dussmann Group, die in den nächsten Jahren an Möglichkeiten zur Personalisierung im Foodservice arbeiten will.

Scoringmodell als Endziel

Langfristiges Ziel des Projekts an der HTW Berlin ist es, ein automatisiertes Scoringmodell zu entwickeln, das letzten Endes auch in den Nachhaltigkeitsbericht einfließen könnte. Das Modell vergleicht primär die Rezepturen mit den Grundsätzen der Planetary Health Diet und berechnet einen entsprechenden Nachhaltigkeits-Score. In die Bewertung fließt auch der Glykämische Index ein, der Rückschlüsse auf die potenzielle Auswirkung der Speisen auf den Blutzuckerspiegel erlaubt. „Die Nutzung

von Glukose-Sensoren ist nicht zwingend erforderlich, kann jedoch für eine präzisere Analyse einzelner Gerichte – insbesondere solcher, die als ‚vital‘ oder ‚gesund‘ ausgezeichnet sind – von großem Nutzen sein“, resümiert Jan Wirsam. Um Nachhaltigkeit ganzheitlicher abzubilden, werden aber auch weitere Faktoren berücksichtigt, wie der Wasserverbrauch, die CO₂-Bilanz der Zutaten sowie die Förderung regionaler und saisonaler Produkte.

Claudia Kirchner

„Kochroboter und KI könnten personalisierte Ernährung in der GV ermöglichen.“

Kevin Röhl

wissenschaftlicher
Mitarbeiter und Lehr-
beauftragter, HTW Berlin



Bild: HTW Berlin/Alexander Rentsch



DIE HACCP APP
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



**HACCP
TEMPERATUR
SENSOREN**

Automatische
Temperaturüberwachung
und HACCP-Checklisten
in einer App!

**INTER
NORGA**

Besuchen Sie uns:
Halle A1, Stand 201



Kostenlose Beratung & Infos unter:
www.diehaccpapp.de



Frühstück aus dem Glas

Ob herzhaft oder süß – Frühstück lässt sich z. B. für Konferenzen attraktiv in Gläsern anrichten. Die kleinen Portionen sorgen dank spannender Kombinationen für einen guten Start in den Tag.



RÜHREI IM GLAS MIT INGWER-MÖHRE UND TERIYAKILACHS

Zutaten für 10 Portionen

4 kg Eifix Schlemmer Rührei von Eipro, 500 g Möhren in 3-mm-Würfel geschnitten, 400 g Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten, 1,5 kg rohes Lachsfilet in Quader geschnitten, 200 g Sesamseed, 400 ml Teriyakisauce, 20 Shisoblätter zum Garnieren, Salz, Zucker, frisch geriebener Ingwer, Reisessig, Holzspießchen

Die Möhrenwürfelchen mit wenig Reisessig, Zucker und Salz andünsten und mit dem geriebenen Ingwer abschmecken. Das Schlemmer Rührei mit Frühlingszwiebeln und Ingwermöhre verrühren. Die Rühreimischung auf die Gläschen verteilen

und im Kombidämpfer bei 145°C und 30 % Luftfeuchte 25 bis 30 Min. garen oder bei Zubereitung im Backofen, diesen auf 150°C vorheizen, die Gläser in 90°C heißes Wasser stellen und 15 bis 20 Min. garen. Die Lachsquader mit der Teriyakisauce gleichmäßig einpinseln und auf Holzspießchen stecken. Die Teriyakispißchen mit dem Lötbrenner abflämmen und mit Sesam bestreuen. Auf dem Gläschenrand auflegen. Mit der Kresse garnieren.

Tipp: Eine aufwändige Garnitur kann man auch auf dem Gläschenrand arrangieren.

GREEN GODDESS DIP

Zutaten für 1 x 0,5-l-iSi-Whip

25 g Spinat/Bärlauch, 125 ml Vegane Sahne (z. B. Flora 31 %), 220 ml Gemüsebrühe, 100 g reife Avocado, 1 g Agar-Agar, je 25 g Schnittlauch und Petersilie

Agar-Agar in die kalte Gemüsebrühe einrühren und aufkochen. Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren.

Die gesamte Masse durch iSi-Trichter und -Sieb in einen 0,5-l-iSi-Whip füllen. Einen iSi-Professional Charger aufschrauben und 14-mal kräftig schütteln.

Mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Gebrauch nochmals kräftig schütteln.



HOMANN

Foodservice

**ALLES
VER
EDLER**
KICKS
 by
ANTONIEWICZ.


MATCHA-TOPPING

Zutaten für
 1 x 0,5-l-iSi-Whip
 300 ml Pflanzencreme
 (z. B. Violife/Rama),
 50 ml Zuckersirup,
 8 g Matcha-Pulver,
 150 ml Mandelmilch

Zutaten mit einem Stab-
 mixer pürieren.
 Die Masse durch den
 iSi-Trichter und das
 Sieb in einen 0,5-l-iSi-
 Gourmet Whip füllen.
 iSi-Professional Charger
 aufschrauben und
 10-mal kräftig schütteln.
 Topping als Matcha
 Latte servieren.



LACHS-FRÜHLINGSQUARK

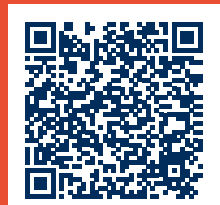
Zutaten für 10 Portionen

2 feingewürfelte Gurken, 3 EL Olivenöl, 1 EL Weißweinessig,
 Salz und Pfeffer, 400 g Milram Frühlingsquark, 300 g fein gewürfelter
 Pumpernickel, 250 g gezupfter Räucherlachs, 2 kleine rote Zwiebeln
 in feinen Ringen, Dill

Gurkenwürfel mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. In 10 Gläser
 Frühlingsquark, Pumpernickel und Gurkensalat schichten. Räucherlachs
 ebenfalls auf die Gläser verteilen. Mit Zwiebelringen und Dill garnieren.


**INTER
 NORGA**
 2025

 BESUCHEN
 SIE UNS!
 HALLE A1,
 STAND 431

**Kicks entdecken
 & gewinnen!**

www.homann-foodservice.de



Wo Trends laufen lernen

Vom 14. bis 18. März 2025 bietet die Internorga in Hamburg der Außer-Haus-Branche ein Zusammenspiel aus Inspiration, Innovation und Networking. Mit dabei: Ein neues Kampagnen-Visual präsentiert Trends in ihrer gesamten Vielfalt.

Die Hamburger Messe wird dank der Internorga vom 14. bis 18. März 2025 Treffpunkt für die Außer-Haus-Branche. Besucher können sich in dieser Zeit Inspirationen für ihren Alltag holen, sich über bewährte Klassiker informieren und Trends entdecken. „Mit unserem neuen Kampagnen-Look spielen wir humorvoll und mit einem Augenzwinkern mit dem Begriff ‚Trends‘. Wir zeigen, mit welcher Frische und Kreativität sich alle Beteiligten auf der Internorga engagieren und die Teilnahme zu einem erfolgreichen und einzigartigen Erlebnis machen“, erklärt der Director Internorga Matthias Balz.

Mit der zukunftsweisenden Ausrichtung ist die Leitmesse internationaler Hotspot für Innovation, Networking und Inspiration im Außer-Haus-Markt. „Wie die Branche selbst sind wir dynamisch und am Puls der Zeit. Daher gehen wir mit inspirierenden Formaten voran und haben dabei stets die Bedürfnisse unserer Zielgruppen im Blick“, erklärt Matthias Balz. Das umfassende Rahmenprogramm mit

spannenden Branchenwettbewerben und zahlreichen Plattformen für Networking bringt marktführende Unternehmen, Newcomer und Top-Entscheider der Branche zusammen. „Der persönliche Austausch zu neuen Produkten und den wichtigsten Themen, die die Fachwelt bewegen, spannende Events auf der Messe und Hamburg als Gastro-Hotspot schaffen einen unvergleichlichen Mehrwert für alle Teilnehmenden“, ergänzt der Director Internorga.

Impulse für den Küchenalltag

Die Herausforderungen der Zukunft schon heute lösen – diesen Ansatz verfolgen auch die Aussteller. Der Ausstellungsbereich „Küchentechnik und -ausstattung“ in den Hallen B6 und B7 sticht dabei hervor und ist bekannt für zahlreiche Produkt-Premieren, die die Branche revolutionieren können. Nationale und internationale Aussteller liefern hier sowohl neue Inspirationen als auch Problemlösungen, die dabei helfen, Profiküchen ideal aufzustellen. Automatisierung, Energieeffizienz, Ressour-

conschonung, Hygiene und Sicherheit sind 2025 besonders relevante Themen, die die Gastronomie bewegen. „Die Internorga ist das Netzwerktreffen der gesamten Branche. Besonders beeindruckt mich das sehr starke, vielfältige Rahmenprogramm. Wer wissen will, was angesagt ist und wohin der Trend geht, muss auf die Internorga“, betont Rudi Seubert, Geschäftsführer von Winterhalter Deutschland, der mit seinem Unternehmen schon viele Jahre auf der internationalen Leitmesse präsent ist. Smarte Küchenlösungen mit vernetzten Geräten nehmen bei vielen Ausstellern eine Schlüsselrolle ein. Rational zeigt beispielsweise, wie durch Cloud-Lösungen und IoT-Plattformen Küchenprozesse automatisiert und der Energieverbrauch optimiert werden kann. Diese Technologien helfen, den Fachkräftemangel zu adressieren und entlasten das Personal. Unternehmen wie MKN und Meiko setzen angesichts steigender Energiekosten auf energieeffiziente Technologien. Sie stellen Geräte mit integrierten, optimierten



Bild: Hamburg Messe und Congress/Rene Ziegler

Wärmerückgewinnungssystemen und Wassertechniken vor, die Gastronomiebetrieben helfen, ihre CO₂-Bilanz zu verbessern und nachhaltiger zu wirtschaften. Um ergonomisch gesunde und nachhaltige Arbeitsplätze geht es am Stand von Meiko: „Wenn ein einfacher Knopfdruck ausreicht, integrieren wir diese Lösung in unsere Technik, um den Spülbereich zu einem Ort sozialer Nachhaltigkeit zu machen“, so Michael Mayer, Geschäftsführer der Meiko Deutschland GmbH.

Ebenso sind automatisierte, selbstreinigende Systeme und Technologien zur Über-

wachung der Hygienestandards unerlässlich. Diese Themen stehen z. B. bei Hobart im Fokus. Im Frühjahr präsentiert das Unternehmen auf der Messe Lösungen, die die Reinigung von Geräten automatisieren und auch die Sicherheit in der Küche erhöhen.

Ein weiterer Trend, der den Außer-Haus-Markt aktuell prägt, sind nachhaltige Verpackungen und To-go-Lösungen. Mehr dazu erleben Fachbesucher im Trendbereich Packaging & Delivery (B2.OG und B3.OG).

Ein Höhepunkt der Internorga 2025: Der Nachwuchskochwettbewerb Next Chef Award

zieht erstmals in den Ausstellungsbereich „Küchentechnik und -ausstattung“.

Essen der Zukunft

Im neuen Trendbereich Future Food sowie in der Newcomers Area (beides zu finden in B3.OG bzw. B4.OG) ist die Zukunft der Branche hautnah zu verkosten. Zu finden sind Vorreiter in den Segmenten alternative Proteine, pflanzenbasierte Produkte, Fleischerersatz, Foodtech, Fermentation und vieles mehr, darunter u. a. BettaF!sh, Mondarella, Verdino Green Foods und Vly.

INTER NORGA

Wann: 14. bis 18. März 2025, 10 bis 18 Uhr

Wo: Hamburg Messe und Congress

Ausstellungsbereiche:

- Digitale Anwendungen: A2 und A3
- Küchentechnik und -ausstattung: B6 und B7
- Nahrungsmittel und Getränke: A1, A3, A4 und B1.OG
- Packaging+Delivery: B2.OG und B3.OG
- Restaurant- und Hotelausstattung: B1.EG bis B4.EG
- Start-ups und Drinks: B3.OG und B4.OG

Ticketpreise:

79 € (Dauerticket), 49 € (Tagesticket),

24 € (Tagesticket Fachschüler)

Weitere Infos: www.internorga.com

INTER NORGA

14. – 18.03.2025

WIR SIND DABEI! HALLE A1 STAND 522

AUF DEN
INHALT
KOMMT ES AN

 **Hanna**
GEFLÜGEL-GENUSS PUR

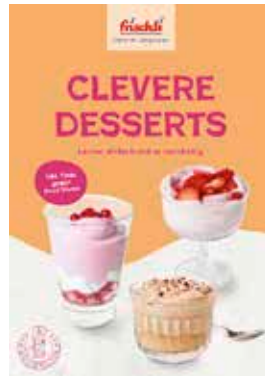




WENIGER IST MEHR

Unter diesem Motto haben die Hähnchen-Experten von Hanna-Feinkost einiges im Gepäck. Neben Neuheiten in der Burger-Line und im Snack-Sortiment steht die Optimierung der Rezepturen im Fokus. Alle Zutaten wurden auf den Prüfstand gestellt unter dem Aspekt, worauf man verzichten könne, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen. So wurden u. a. unnötige Zuckerstoffe oder Gewürzextrakte gestrichen. Denn Qualität heiße auch, bewusst auf alles zu verzichten, was nicht ins Produkt gehört.

Halle A1, Stand 522



DESSERTKOMPETENZ

Neben neuen Produkten wie dem Gastro frischli Quark Birne ist das moderne Konzept „Clevere Desserts“ ein Herzstück des Messeauftritts von Frischli, das u. a. auf die Reduzierung von Food Waste einzahlt und Wareneinsatzkosten gering hält. Am Plant-based-Counter können Interessierte die neue Hafer-Vanillasauce verkosten, deren Rezeptur bis zum Messestart optimiert wurde. Zum anderen erhalten sie hier praktische Inspiration mit einem neuen Dip-Konzept rund um Hafer Natur und die fruchtigen Joghurtalternativen.

Halle A1, Stand 208



NACHHALTIG GEZAPFT

Grapos stellt neue Getrnkesysteme vor, die mit Nachhaltigkeit punkten, indem sie u. a. eine Energieersparnis von bis zu 40 % bei Getrnkelagerung und Ausschank ermöglichen. Computergesteuerte und miteinander vernetzte Zapfsysteme auch für den Self-Service-Bereich treffen bei dem sterreichischen Getränkehersteller auf kleine Geräte für das Büro oder die Kaffeeküche. Bei den unterschiedlichen Produktlinien von zertifiziertem Bio-Saft bis zur klassischen oder veganen Cola ist für alle Geschmäcker etwas dabei. **Halle A1, Stand 518**



BIO-EI DABEI

Eipro stellt das neue Produkt „Bio-Rührei TK“ auf der Hamburger Messe vor. Es ergänzt das bestehende Bio-Sortiment und richtet sich an ausgewiesene Bio-Verwender wie Schul- oder Kita-Caterer, Mensen und die Betriebsgastronomie. Mit der Kompetenz für sichere und trendgerechte Convenience-Produkte trägt das Unternehmen den Anforderungen an eine gesunde und nachhaltige Ernährung im Außer-Haus-Markt Rechnung. Das Eipro-Team stellt zudem Inspirationen rund ums Ei vor. **Halle A4, Stand 320**



VIELSEITIGE INSPIRATIONEN

Von klassisch bis pflanzlich, von herzhaft bis s: Milram Food-Service präsentiert auf der Internorga 2025 vielseitige Inspirationen. Im Mittelpunkt stehen Neuprodukte aus unterschiedlichen Bereichen: die drei würzigen Quarkspezialitten FrühlingsQuark, PaprikaQuark und Sour Cream, drei neue Fruchtjoghurtsorten sowie ein neuer fettarmer Joghurt. Wie die Produkte in der Anwendung funktionieren, können die Besucher live am Milram-Stand erleben. Auch die Plant-based-Produkte stehen dort im Fokus. **Halle A1, Stand 228**



DIGITAL DOKUMENTIERT

Automatische Temperaturüberwachung und HACCP-Checklisten in einer App – das bietet die HACCP App. Die benutzerfreundliche Lösung gewährleistet nicht nur die Einhaltung der HACCP-Richtlinien, sondern trägt auch aktiv dazu bei, dass gastronomische Betriebe ihre Prozesse optimieren und die Lebensmittelsicherheit in ihrem Betrieb erhöhen können. Ergänzend zur App sind auch Sensoren zur automatischen Temperaturdokumentation erhältlich, deren Installation und Wartung lediglich einen minimalen Aufwand erfordert. **Halle A1, Stand 201**



FRUCHTIG ODER KNUSPRIG?

Farbenfrohe Torten und cremig-knusprige Sahneschnitten bringt Erlenbacher mit auf die Messe. Die „Prachtstücke“ Mango Cake, Cherry Cake und Blueberry Cake sind cremig-fruchtig und vielschichtig. Wer mag, kann die Torten individuell veredeln. Für noch mehr Abwechslung sorgen acht neue Sahneschnitten im Dreiecksformat. Zartschmelzend oder knusprig-kross? Die Crisp- und Crunch-Ecken vereinen verschiedene Texturen. **Halle A1, Stand 217**



FRISCH GEWÜRZT

Fuchs Professional präsentiert sich mit neuer Würz-Power: Ein frischer neuer Markenauftritt, ein modernisiertes Logo, eine neue Marken-Website sowie spannende neue Produkte im neuen Design stärken die Profimarke der Fuchs Gruppe. Verlässliche Qualitäten und einige Neuheiten im Portfolio wie Curry, mit denen Profiköche das Beste aus jedem Gericht machen können, hat das Unternehmen dabei.

Halle A1, Stand 129

VIELFÄLTIGE NEUZUGÄNGE



Der Messestand von Nestlé Professional wartet gleich mit mehreren herzhaften Neuheiten auf. Die Bandbreite reicht dabei von sechs neuen Tomatensaucen, die sich in Geschmack, Intensität und Textur unterscheiden und sich für Pasta, Pizza und mehr eignen, bis hin zu den neuen mediterranen Tomaten-

Mozzarella-Karees von Garden Gourmet und pflanzlichem Fisch. Süßer Neuzugang: die Kitkat Crunchy Sauce mit Keksstückchen für kreative Desserts. **Halle A1, Stand 110**

Bilder: Erlenbacher Backwaren, Fuchs Professional, Nestlé Professional

menuMOBIL®

FOOD SERVICE SYSTEMS

PERFEKTE SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

Ihr TÄGLICHES MENÜ unterwegs zu Ihnen.

Das kompakte **Transportsystem** sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. **Hygienisch. Appetitlich. Ökonomisch.**

MenüMobil · ClassicLine

- 1 Classic
- 2 Universal
- 3 EcoClassic
- 4 Inducook



A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661
office@menu-mobil.com • www.menu-mobil.com

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE



NEUER SPENDER

Hof Göken erweitert sein Dispenser-Konzept um einen Spender für essbare Waffelschalen, die entnommen werden können, ohne weitere zu berühren. Passend zum bewährten Konfitüren- und Nuss-Nougat-Dispenser sorgt das neue Modell für eine hygienische und nachhaltige Präsentation. Damit eignet sich der Spender für Buffet-Stationen, die Wert auf Sauberkeit und frische Lebensmittel legen. Ein weiteres Messe-Highlight ist der „Dispenser 2.0“ mit neuer Pistazien-Creme und Bio-Konfitüren. **Halle B1.0G, Stand 412**



PRODUKTE ERLEBBAR MACHEN

Mank Designed Paper Products präsentiert auf der Messe seinen Katalog Inspiration 2025. Ein Highlight ist dabei das neue luftig-leichte Motiv Nala. „Produkte erlebbar machen“ ist das Ziel des Unternehmens. Mit den Figuren „Nadeem und Lona“ (Love Nature) sind zwei Botschafter entstanden, die auf unterhaltsame Weise Einblicke in die ökologische Nachhaltigkeit der Produkte geben. Mank Servietten bestehen aus biologisch abbaubaren Komponenten, weshalb sie das „OK compost“-Logo tragen dürfen. **Halle B4.EG, Stand 424**



VOLLER GESCHMACK, FRISCHE FARBE

Die Konfitürenlinie Cremig von Menz&Gasser mit 45 % Fruchtanteil ist aus hochwertigen Früchten hergestellt, die nach der IQF-Methode verarbeitet werden – schnellgefroren, um den Geschmack und Farbe zu bewahren. Durch das kalte Sieben bleiben weder Stückchen noch Kerne zurück, was eine cremige Textur garantiert. Erhältlich in praktischen 3-kg-Eimern und ideal für den Einsatz mit dem Looki XL-Spender. **Halle A4, Stand 318A**

**ENERGIEEFFIZIENT
ZUVERLÄSSIG
FLEXIBEL**

decker Spültechnik
www.decker-spueltechnik.de
07356 - 93 58 0

INTERNORGA: Halle B7, Stand 514

Stierlen
SEIT 1889

INTERNORGA Halle: B5 / Stand: 516



EXAKT DOSIERT

Mit den vielseitigen Unifiller-Systemen bietet Boyens Backservice flexible Lösungen, die passgenau auf die Anforderungen und Betriebsgrößen von Großküchen abgestimmt sind und von Saucen über Suppen bis hin zu stückigen Massen verschiedene Produkte dosieren. Ein besonderes Highlight ist die ELF 400, die mit ihrer kompakten Bauweise und millimetergenauen Dosiergenauigkeit speziell für den Einsatz an Speisenverteilländern entwickelt wurde. **Halle B6, Stand 216**

Bilder: Hof Göken, Mank, Menz&Gasser, Boyens Backservice



MASSGESCHNEIDERT

Intelligente Kochsysteme, maßgeschneiderte Dienstleistungen und digitale Lösungen rückt Rational in den Fokus. Beim Showprogramm zeigen die Köche etwa die Funktionen des intelligenten Kombidämpfers iCombi Pro und des iVario Pro, der viele herkömmliche Küchengeräte ersetzt und schnelleres und energiesparendes Kochen, Braten und Frittieren in einem Gerät ermöglicht. Auch das digitale Küchen-Management Connected-Cooking kommt während der Show live zum Einsatz. **Halle B6, Stand 502**



COOLE WANNE

Mit an Bord für eine attraktive Speisenpräsentation aus dem Hause Hupfer: die bekannten Vertreter Therma Dry und die Kalt-Warm-Platte sowie eine neue Kühlwanne für SB-Bereiche. Sie hält Speisen länger frisch, spart Food Waste und Energie. Der Clou: ein laminarer Luftschleier. Die fortschrittliche Technik sorgt für eine gleichmäßige Kühlung und bewahrt die Speisenqualität. Als natürliches Kältemittel für die steckerfertige Variante kommt Propan (R290) zum Einsatz. **Halle B6, Stand 428**



AUTOMATISIERT

Das Automatisierungsmodul M-iFlow IPB von Meiko wirkt Personalmangel entgegen. Im Bereich des Spülmaschineneinlaufs sinkt der Personalbedarf: Eine Person am Maschineneinlauf sortiert Teller und Schalen in das Modul, darüber hinaus werden die Speisereste automatisch entnommen. Außerdem zu sehen sind Maschinen mit einem großen Fassungsvermögen: Die Topf- und Utensilienspülmaschine M-iClean PF-S benötigt nur etwa 1 m² Stellfläche in der Spülküche, bietet aber viel Platz für Spülgut. **Halle B6, Stand 431**

Bilder: Rational, Hupfer, Meiko

Unsere
Prachtstücke



**JETZT
PROBIEREN:**
INTERNORGA
Halle A1,
Stand 217



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

**TORTEN
IM SCHICHT-
WECHSEL**

**JETZT WIRD ES BUNT.
PROBIEREN SIE
DIE ABSOLUTE VIELFALT!**



KI FÜRS SPÜLEN

Dank einer Neuentwicklung von Hobart prägt und verändert Künstliche Intelligenz nun auch das Spülen in der Profiküche. Die Neuheit mit KI-unterstützender Technik sorgt für einen automatisierten, reibungslosen Spülprozess und senkt Betriebskosten. Am Messestand können sich Besucher zudem über die neue Generation der Untertischspülmaschinen, das integrierte Feature Besteck Premium sowie über den Kombidämpfer Chef's Combi informieren. **Halle B7, Stand 208**



SMARTE NEUENTWICKLUNG

Kurz nach Messestart zeigt Welbilt die nach eigenen Angaben smarteste und kleinste Convothem-Neuentwicklung. Das revolutionäre Gerät soll neue Maßstäbe in Bezug auf Leistung, Größe und Benutzerfreundlichkeit setzen. Außerdem bringt Convothem das Multifunktionskochsystem Flexx Pro mit, das u. a. in Sachen Platz- und Energieersparnis sowie Vielseitigkeit punktet. Darüber hinaus präsentiert Welbilt das smarte FitKitchen-Konzept, das auf dem „Cook Chill & Finish“-Verfahren basiert. **Halle B7, Stand 212**



SAUBERE SACHE

Winterhalter wird seine neueste Spültechnik auf der Internorga präsentieren, auch die Korbtransportspülmaschine für die Reinigung unterschiedlicher Spülgüter wird in Hamburg zu sehen sein. Folgende Schwerpunktthemen warten auf die Besucher des Spültechnikherstellers vom Bodensee: die Internorga-Sonderaktion Polierfreies Kombipaket, das Sorglospaket Winterhalter Kundendienst und der neue digitale Service Easy Access. **Halle B7, Stand 413**



ÜBERARBEITETES DUO

Auf der Internorga feiert das zweiteilige, Cook-Chill geeignete BSmart Class-e System von Stierlen Premiere. Die Bauform der Andockstation und des Shuttles in zwei Höhen wurde komplett überarbeitet, sodass das Duo kompakter, leichter, kleiner und robuster daherkommt. Aber auch die „Intelligenz“ wurde weiterentwickelt: Steuerung und Überwachung erfolgen via App per mobilem Endgerät oder über die Wagen-Bedienoberfläche. Als Kältemittel kommt R290 zum Einsatz.

Halle B6, Stand 516



KI KASSIERT

Der KI-Self-Checkout von VisioLab eliminiert Warteschlangen in der Mensa und im Betriebsrestaurant. Der Gast platziert einfach Speisen und Getränke unter dem VisioLab iPad und die KI erkennt alles im Bruchteil einer Sekunde. Es kann direkt kontaktlos, per Karte oder QR-Code gezahlt werden. Wartezeiten werden reduziert, sodass mehr Zeit für die eigentlichen Mittagspause bleibt. Weitere Vorteile: Das Personal wird entlastet, die Kundenzufriedenheit und der Umsatz gesteigert.

Halle A2, Stand 206



HYGIENE-DOSIS

Dr. Weigert erweitert sein Neomatik Smart Pouch-System um den konzentrierten Allzweckreiniger Neodisher Pouch flex. Leichte Bedienbarkeit, eine kompakte Bauweise und eine wirtschaftliche Dosierung sind auch Merkmale des neuen Spülmaschinen-Dosiersystems Weigomatic Liquid Smart, das mit verschiedenen Eco-Label-Reinigern und Klarspüler arbeitet. Das neue Datenmanagement-System WeigoControl sorgt dafür, dass die Daten aller relevanten Spülprozesse aufgezeichnet und die Prozesse optimiert werden können. **Halle B7, Stand 107**

Küche mit bayerischer DNA



Die Zentralküche Gusto Bavaregio lebt Regionalität, wo nur möglich. Zugleich beweist das noch junge Unternehmen in puncto Digitalisierung, Energieeffizienz und Erweiterung strategischen Weitblick. Auch Handwerklichkeit spielt eine große Rolle in der Cook & Chill-Küche, die sogar Pudding selbst herstellt.

Bilder: Kirchner, Gusto Bavaregio

Gutes aus der bayerischen Region aufzutischen – das war und ist Anspruch der vier Gründer von „GUSTO BAVAREGIO“ – allesamt „stolze Bayern“, wie der geschäftsführende Gesellschafter Rupert Schmidt augenzwinkernd betont. Dank der landwirtschaftlich gesegneten Lage in Bruckmühl, südlich von München, ist die regionale

Zutatenbeschaffung – im Umkreis von etwa 100 Kilometern – auch keine allzu große Herausforderung. Die Renner auf dem Speiseplan der Cook & Chill-Zentralküche, die schwerpunktmäßig Senioreneinrichtungen und Betriebe beliefert, sind entsprechend bayerische Klassiker wie Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Milzwurst oder Gulasch. Dabei werden

Gulasch wie auch sämtliche Saucen komplett selbst angesetzt, ebenso Suppen und Dressings. Selbst Milchreis und Pudding werden im Rückkühlkessel selbst produziert, Kartoffelpüree frisch gestampft. Eine Konditorin backt täglich frischen Rührkuchen, abgewandelt mit Obst und Gewürzen je nach Saison. Angesichts der hohen Fertigungstiefe, aber

auch um dem Fachkräftemangel zu begegnen, bildet Gusto Bavaregio auch aus. Derzeit ergänzt eine Koch-Auszubildende das 15-köpfige Küchenteam. „Damit sie auch Einblick ins À-la-carte-Geschäft bekommt, kooperieren wir mit dem hiesigen Hotel Aschbacher Hof, übrigens auch mein ehemaliger Lehrbetrieb“, ergänzt Rupert Schmidt.

Zu viert gegründet

Historisch verwurzelt ist die Zentralküche in der Seniorenverpflegung. Mitgründer sind drei Gesellschafter der Mayer-Reif-Gruppe, einem Betreiber von Pflegeheimen im Chiemgau. „Als Pflegeprofis waren sie auf der Suche nach einem Verpflegungsprofi, um diese Aufgabe professionell aus der Gruppe herauszulösen, nichtsdestotrotz aber weiterhin die gewünschte hohe Qualität gewährleisten zu können“, berichtet Rupert Schmidt, wie es 2020 zur Gründung von Gusto Bavaregio im Quartett zusammen mit ihm kam.

Energieeffizienz

Angesiedelt ist die Zentralküche, die komplett neu gebaut wurde, im Untergeschoss des Wohn- und Pflegeheims Blumenwinkl, das wiederum von Alois und Florian Reif, zwei der Mitgesellschafter, betrieben wird. Bei der Auswahl der Geräte hat Rupert Schmidt großes Augenmerk auf die Energieeffizienz gelegt, da auch Nachhaltigkeit großes Anliegen des Cateringunternehmens ist, das zu 100 Prozent Ökostrom zukaft und komplett im Mehrweggebäude ausliefert. „Unsere moderne Gartechnik von MKN arbeitet so effizient, dass sie auch kaum noch Wärme in den Raum abstrahlt. Die Crux: Das wurde bei der Pla-

nung nicht berücksichtigt, weshalb die Köche im ersten Winter direkt gefroren haben und nachträglich eine Heizung installiert werden musste“, erläutert der geschäftsführende Gesellschafter. Nichtsdestotrotz übersteigt allein der Anschlusswert der Gartechnik mit 325 kW die maximale Spitzenlast der Küche. Diese ist aufgrund der Integration ins Heim und des Hausanschlusses auf 300 kW limitiert. Entsprechend führte kein Weg an einer Energieoptimierungsanlage vorbei.

Stromspitzen und Brandschutz

„Das hat natürlich auch einen wirtschaftlichen Mehrwert, denn jedes kW Spitzenlast, das ich

„Unsere Gartechnik arbeitet so effizient, dass die Köche im ersten Winter direkt gefroren haben und nachträglich eine Heizung installiert werden musste.“

Rupert Schmidt
geschäftsführender
Gesellschafter,
Gusto Bavaregio



vielleicht an einer Handvoll Tage im Jahr mal brauche, wird mir für das ganze Jahr in Rechnung gestellt“, berichtet Rupert Schmidt. „Das macht bei 100 kW schnell mal 2.600 Euro, die ich lieber in mein Team und eine schöne Feier investiere, als in eine theoretische Bereitstellungsgebühr“, rechnet er vor. Derzeit reguliert die Anlage ausschließlich die Gargeräte und gibt für diese 85 kW Spitzenlast frei. „Einerseits kann ich damit morgens, wenn gewohnheitsmäßig alles aufgedreht wird, unnötige Stromspitzen unterbinden. Andererseits bringt uns das montags, wenn wir den produktionsfreien Sonntag aufholen müssen, teils an die Grenzen“, erläutert Rupert Schmidt, der sich schrittweise an eine höhere Spitzenlast herantasten möchte, andererseits aber auch seine Köche für eine bessere Geräteauslastung sensibilisiert. Angesichts von Essenszahlen, die an der Kapazitätsgrenze von 1.000 kratzen, ist das ein Spagat.

Einen weiteren Mehrwert liefert die Energieoptimierungsanlage in puncto Brandschutz, enorm wichtig angesichts der etwa 100 Senioren, die oberhalb der Küche wohnen. „Sobald der Feueralarm ausgelöst wird, pegelt die Anlage alle angeschlossenen Gargeräte auf 0 kW“, erklärt Rupert Schmidt. Das soll verhindern, dass sich ein potenzieller Brandherd vergrößert oder ein weiterer entsteht, weil beispielsweise die Köche vor Schreck vergessen, das Gerät auszuschalten, bevor sie ins Freie flüchten.

Regionale Zulieferer

Die Energieoptimierungsanlage stammt von Sicotronic, einem Münchner Unternehmen, und damit ebenfalls aus der Region. „Wir schauen nicht nur bei den Lebensmitteln auf Regionalität, sondern auch bei Non-Food-Artikeln“, ergänzt Rupert Schmidt einen Baustein der Unternehmensphilosophie. „Wenn wir etwas beschaffen, schauen wir uns folglich immer erst lokal, dann regional, dann national und zuletzt international um.“ So stammen auch der Anbieter des Warenwirtschaftssystems, ROPit, und das Zeiterfassungstool Crewmeister aus dem Münchner Raum, das neue Essensbestellsystem von Sizzly, das digitale Hygienemanagement der Rieber CheckCloud und die Spültechnik von Hobart, kommen aus dem benachbarten Baden-Württemberg, die Gargeräte sind deutsche Qualitätsprodukte.

Digitalisierung willkommen

Digitalisierung sieht Rupert Schmidt als willkommene Unterstützung zur Automatisierung wiederkehrender manueller Prozesse, wie beim Temperatur- und Hygienemanagement. Allerdings steht er einigem auch kritisch gegenüber: „Einen USB-Stick an ein Gerät anzuschließen, um Daten auszulesen, hat für mich nichts mit moderner Digitalisierung zu tun. Und auch die Benutzeroberflächen vieler Tools müssen noch deutlich intuitiver werden, vor allem der Zugang zu den Hauptfunktionalitäten“, appelliert er. Auch bis die Spülmaschine endlich mit dem Hygienemanagement „kommuniziert“, erforderte es individuelle Gespräche mit dem Hersteller. Aktuell führt er mit seinem Team ein professionelles Essenbestellsystem ein. „Bislang erfolgte das noch old school per Fax und Excel-Tabelle, womit eine Verwaltungskraft umgerechnet einen Tag pro Woche beschäftigt war – bei hoher Gefahr von Übertragungsfehlern.“ Doch das neue digitale Tool,

AUF EINEN BLICK

Gusto Bavaregio, Bruckmühl

Gf. Gesellschafter: Rupert Schmidt

Produktionssystem: Cook & Chill

Mitarbeiter: 16-köpfiges Küchenteam (davon 1 Azubi), 3 Verwaltung

Essenszahlen: ca. 900 Mittagessen für 25 Kunden (Seniorenheime, Betriebsgastro); für Senioren auch Kuchen und warmes Abendessen bei Bedarf

Ausgewählte Ausstatter: Cool Compact (Chiller), Dr. Weigert (Reinigungsmittel), Hobart (Spültechnik), MKN (Thermik), Rational (Kombidämpfer), Rieber (Thermoporte, GN-Behälter), ROPit (Essensbestellung), Sicotronic (Energieoptimierung)

das seinem Team die Arbeit erleichtert und mehr Transparenz in die Bestellung bringt, erfordert viel Aufklärungs- und Überzeugungsarbeit beim Kunden. „Der Mensch ist eben ein Gewohnheitstier“, weiß Rupert Schmidt, der das Ganze langfristig zum Kommunikationstool ausbauen möchte: So könnten dort Speisepläne, Schulungen oder Produktinfos hinterlegt werden.

Auf Expansionskurs

Das zweite längerfristige Projekt, das er bereits vier Jahre nach Inbetriebnahme der Zentralküche angeht, ist die potenzielle Erweiterung bzw. der Bau einer weiteren Küche. Denn die Mitarbeiterverpflegung in kleineren Unternehmen hat sich als wachsender Geschäftszweig etabliert. „Lebensqualität hat an Bedeutung gewonnen, weshalb sich viele Familien hier im Voralpenland ansiedeln. Doch damit die Fachkräfte nicht nach München zum Arbeiten pendeln, müssen lokale Unternehmen mit den Standards großer Konzerne mithalten – und da gehört eine attraktive Mitarbeiterverpflegung dazu“, begründet Rupert Schmidt. Der Vorteil von Gusto Bavaregio: „Wir bedienen ab einer Mindestbestellung von ca. 30 Essen pro Liefertag – je nach Entfernung – eine Größenordnung, die Contract Caterer in der Regel nicht abbilden.“

Separate Speisepläne

Um dieser Klientel entsprechend abwechslungsreich zu begegnen, gilt für die Betriebsverpflegung ein erweitertes Speisenangebot. Es basiert auf dem Care-Speiseplan, der täglich eine Suppe, einen Beilagensalat und zwei Menüs enthält, davon ein laktosefreies. Ergänzt wird ein vegetarisches Gericht sowie ein Salatteller mit täglich wechselnden Toppings. Einmal wöchentlich gibt es als Aktionsgericht eine Bowl, z. B. mit Dattel-Curry-Falafeln, Couscous, Salat und Joghurt-Minzdip. Auch mit gebratenen Chinanudeln oder Quinoa-Grünkohlstrudel mit Rote-Bete-Meerrettich-Dip beweist das Küchenteam seine Kompetenz jenseits der traditionell bayerischen Wurzeln. Nichtsdestotrotz soll die Zielgruppe beschränkt bleiben. „Kita- und Schulverpflegung haben wir von Anfang an ausgeklammert. Dafür bräuchte es einen eigenen Speiseplan, was die Komplexität unnötig erhöht hätte“, begründet Rupert Schmidt, der die Branche aber beobachtet. „Vielleicht ändern wir diese Strategie irgendwann.“ Dazu müsste sich aber auch die aktuelle Ausschreibungskultur und die Vertragsmodalitäten, die sehr an Knebelverträge erinnern, ändern. Doch solange die Nachfrage unter der bereits bedienten Zielgruppe noch wachse, gibt es laut Rupert Schmidt keinen Anlass, die Strategie zu ändern. „Unsere Kunden sind meist ebenfalls Mittelständler und man ist auf Augenhöhe unterwegs – so macht die Zusammenarbeit Spaß“, resümiert er, der nichtsdestotrotz weiter an den Prozessen der Zentralküche feilt. „In puncto Standardisierung ist sicher noch Luft nach oben“, schließt der geschäftsführende Gesellschafter, der dafür mit seinem ehemaligen Arbeitgeber Burger King einen guten Lehrmeister hatte.

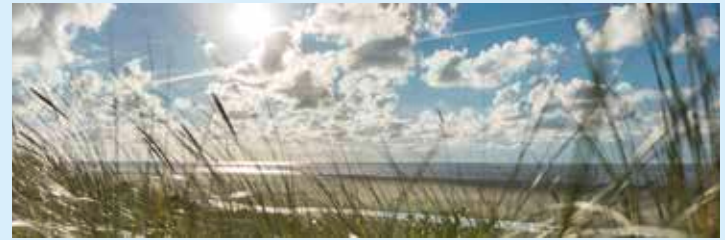
Claudia Kirchner

MEHR DAZU



Gusto Bavaregio **bildet Köche aus** – wie das in der Zentralküche gelingt? Und was bedeuten Essenszahlen zwischen 15 und 120 pro Kunde für die **Kommissionierung**? Mehr dazu unter:

www.blgastro.de/gvmanager/gusto-bavaregio



Stellv. Küchenleitung/ Koch/ Fachkraft im Gastgewerbe (w/m/d)

für unsere Mutter-Kind-Vorsorgeeinrichtung Dünenklinik auf Spiekeroog gesucht

Die evangelische MutterKindKlinik Spiekeroog Dünenklinik ist eine Vorsorgeeinrichtung für Mütter und Kinder (5-12 Jahre). Unser Haus ist ausgelegt für 38 Mütter und 60 Kinder. Für den Bereich Verpflegung suchen wir eine*n Koch/Beikoch/ Fachkraft im Gastgewerbe ab 01.05.2025.

Sie tragen vertretungsweise die Verantwortung

für den Küchenablauf und Wareneinkauf in Abwesenheit des Küchenchefs:

- Sie sichern den reibungslosen Ablauf der Produktion.
- Sie bereiten die Speisen zu und
- tragen die Verantwortung für die ordnungsgemäße, vollständige und qualitativ einwandfreie Annahme der angelieferten Waren.

Sie übernehmen

- Tätigkeiten in den einzelnen Arbeitsbereichen.
- Sie sind beteiligt an der Überwachung, Einhaltung und Dokumentation der Vorschriften zur Lagerhaltung, Verwendung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie der HACCP-Richtlinien in Vertretung.

Sie bringen mit

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin,
- wünschenswert wären Erfahrungen im diätetischen Kochen;
- ein optimales Zeitmanagement sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein,
- gute Kenntnisse im Umgang mit MS- Office,
- Aufgeschlossenheit für vegetarische/vegane Speisen,
- Motivation, sich mit Ernährungsfragen auseinanderzusetzen.

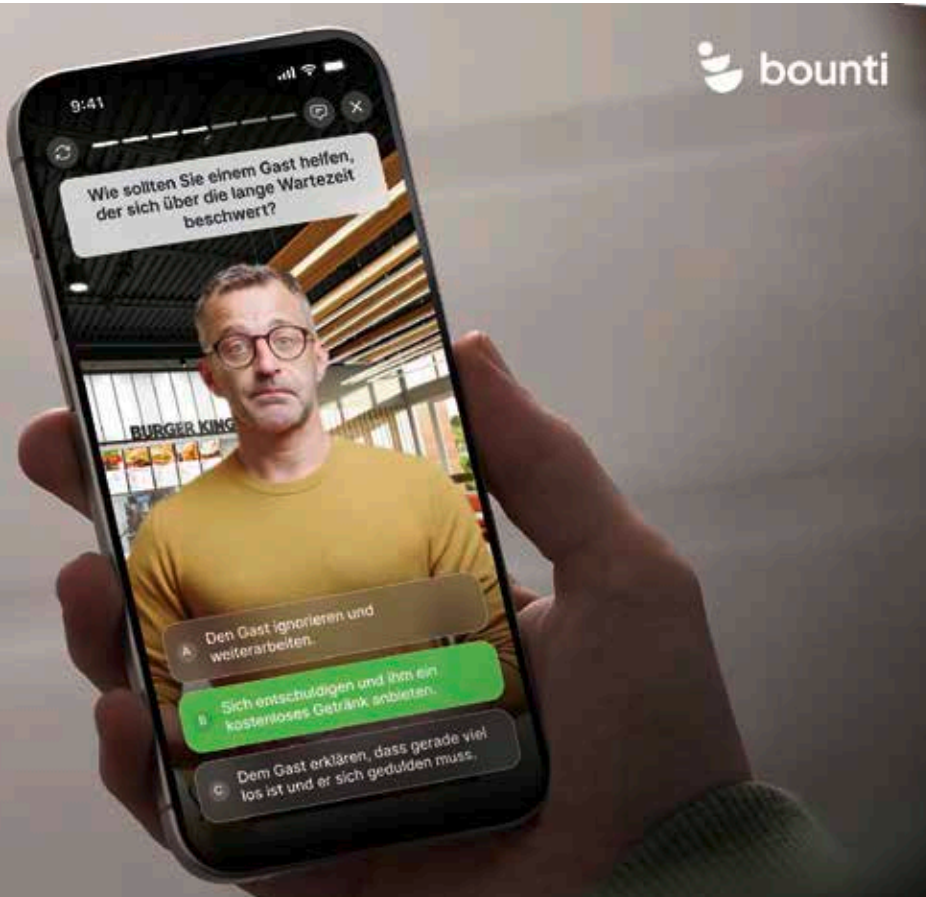
Wir bieten

- eine abwechslungsreiche Aufgabe und Tätigkeit in einem tollen Team,
- eine gut strukturierte Arbeitssituation,
- eine gute Unterkunft in unserem Mitarbeitendenwohnhaus,
- eine angemessene Vergütung nach BAT-KF,
- Einzahlungen in die Betriebsrente der KZVK.

Wenn Sie kommunikativ, kinderfreundlich, kundenorientiert, verantwortungsbewusst sowie belastbar sind, gerne im Team arbeiten und ein gepflegtes Erscheinungsbild haben, dann bewerben Sie sich mit einer Kurzbewerbung mit Lebenslauf bei der Einrichtungsleitung Frau Herberich:
Email: herberich@duenenklinik.de, Tel.: 04976917111

Weitere telefonische Auskünfte bei unserem Küchenchef, Herrn Reynen unter 04976917152.





KI-Tools für Köche

Künstliche Intelligenz revolutioniert die Arbeitswelt – auch in der Gastronomie. In einer neuen Serie stellt Digitalisierungsexperte Markus Wessel ausgewählte, praxiserprobte Lösungen vor, die den Arbeitsalltag deutlich erleichtern. In Teil 1 geht es um interaktive Schulungen.

Wer kennt das nicht? Die jährliche Hygieneschulung steht an, nach langem Hin und Her findet das Team einen Termin, trotzdem sind zwei Mitarbeiter im Urlaub und einer ist krank. Es

braucht also eine Nachschulung – etwas, das mich zu meiner Zeit als Führungskraft in der Gastronomie immer genervt hat.

Die digitale Transformation schafft Abhilfe und kann aus alt neu machen: Statt zeitauf-

wändiger Präsenzs Schulungen können Verantwortliche einfach bestehende, betriebs-spezifische Unterlagen – ob Word, PDF oder PowerPoint – in ein KI-Tool namens Bounti hochladen. Innerhalb von Sekunden entsteht daraus ein maßgeschneiderter, digitaler Kurs.

Bounti – für KI-gestützte Wissensvermittlung

Die Plattform verwandelt vorhandene Materialien automatisch in interaktive Schulungen. Copy, Paste, fertig. Mitarbeiter können diese flexibel auf dem Smartphone absolvieren – etwa auf dem Heimweg in der Bahn. Besonders praktisch: Die KI erstellt individuelle Schulungen und gestaltet diese spielerisch und kurzweilig. Der Spaß für den Anwender und die Einfachheit stehen eindeutig im Fokus.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten:

- Onboarding neuer Mitarbeiter
- Gesetzlich vorgeschriebene Schulungen (HACCP, Arbeitssicherheit)
- Einblicke für Bewerber vor dem Probearbeiten
- Standardisierte Prozessschulungen

Innovative Funktionen:

- KI-generierte Video-Avatare per Texteingabe – keine Videoaufnahmen mehr nötig
- Digitale Audits zur Qualitätssicherung
- Push-Benachrichtigungen an die Mitarbeiter für wichtige News
- Management-Dashboard mit Echtzeit-Überblick über Schulungsstatus
- Automatisierte Abschlussprüfungen mit Zertifikat
- Digitale Dokumentenverwaltung für Gefahrstoffverzeichnisse und Betriebsanweisungen
- Automatische Terminerinnerungen für wiederkehrende Schulungen

Praxiserprobte Erfolge:

- 69 Prozent reduzierter Schulungsaufwand
- 24 Prozent Steigerung bei Zusatzverkäufen – Serviceschulungen
- Übersetzung in 135+ Sprachen
- Integration mit bestehenden Systemen wie e2n oder Gastronomatic

Expertenfazit

Bounti (www.bounti.co/de) zeigt exemplarisch, wie KI praktische Mehrwerte für gastronomische Betriebe schafft. Die Plattform automatisiert zeitraubende Prozesse und ermöglicht effizientes, ortsunabhängiges Lernen – ein wichtiger Schritt zur Digitalisierung der Branche.

Markus Wessel

Nachgefragt bei

... **Markus Wessel**
Inhaber, Küchenherde



Herr Wessel, ihre ersten bewussten Erfahrungen mit KI machen die meisten wohl mit ChatGPT. Wie funktioniert diese KI konkret?

ChatGPT gehört zu den sogenannten Large Language Models (LLM). Diese hochkomplexen Systeme greifen auf gigantische Textdatenmengen zu. Um die Funktionsweise zu verstehen, eignet sich ein Bild: Stellen Sie sich 10.000 Lkw vor, jeweils vollgepackt mit Büchern. Und diese Bücher werden in eine Art Trainingslager gebracht – ein Rechenzentrum mit leistungsstarken Servern. Dort analysiert das LLM über Wochen hinweg die Inhalte, um Muster zu erkennen und Zusammenhänge zu lernen. Nach Abschluss dieses Prozesses werden die wesentlichen Erkenntnisse komprimiert und würden – dem Bild gemäß – in nur noch 150 Lkw passen. Es ist, als ob man ein Buch liest, sich die wichtigsten Punkte merkt und diese wiedergibt. Wie bei einem guten Koch, der aus einem Berg von Zutaten eine perfekte Essenz macht – so macht die KI aus diesem Berg von Informationen eine Art Super-Gehirn, das all dieses Wissen intelligent nutzen kann.

Wie können Gastro-Betriebe ChatGPT nutzen?

Ich kenne einige, die das für Social Media nutzen. So kann die KI, basierend auf einem Grundlagenbriefing, automatisierte Inhalte erstellen, die spezifisch auf die Zielgruppen der unterschiedlichen Plattformen abgestimmt sind. Beispielsweise kann man den Infolyer eines Lieferanten und die Wochenpeisekarte hinterlegen, und dann Posts dazu generieren.

Neben ChatGPT gibt es noch weitere Large Language Models. Wie unterscheiden sich diese?

Relativ bekannt sind noch Claude, Gemini und Perplexity. Die führenden KI-Sprachmodelle unterscheiden sich deutlich in ihren Stärken: ChatGPT (OpenAI) überzeugt durch breite Anwendungsmöglichkeiten, Integrationen und GPT-4's Leistungsfähigkeit. Claude (Anthropic) brilliert bei Analysen, Dokumentenerstellung und ethischen Fragestellungen. Gemini (Google) punktet mit visuellen Fähigkeiten und Mehrsprachigkeit, während Perplexity durch Echtzeit-Internetsuche und Quellenangaben besonders für aktuelle Recherchen geeignet ist. Die Weiterentwicklung schreitet kontinuierlich voran. Um zum Beispiel der Lkw voll mit Büchern zurückzukommen: Jedes dieser LLMs hat jeweils andere Bücher „gelesen“. Ganz neu von OpenAI ist der „Operator“. Der OpenAI Operator ist ein Tool, das die Kommunikation zwischen verschiedenen KI-Assistenten und Funktionen automatisiert. Der Operator ist dazu in der Lage, nachdem man ihm eine Aufgabe gegeben hat, den PC zu bedienen. Er steuert quasi die Maus und die Tastatur. Diese Version ist allerdings erst in Amerika verfügbar.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

Professionelle Spüllösungen und
Speisereste-Management

m
MEIKO
The clean solution

SAUBER GENIESSEN UND SINNVOLL VERWERTEN

**INTER
NORGA**
2025

Besuchen Sie uns vom
14. – 18.03.2025 in Hamburg
Halle B6 | Stand 431



www.meiko.com



ERNÄHRUNG

EGV: Lebensmittelallergene – erkennen, vermeiden und sicher zubereiten. Lebensmittelallergien betreffen immer mehr Menschen und ein fundiertes Wissen darüber ist für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten oder kochen, unerlässlich. In dem Workshop lernen die Teilnehmer alles, was sie wissen müssen, um Allergene sicher zu erkennen, zu kennzeichnen oder zu vermeiden.
Niedersachsen: 2.4.25

VKD: Essensausgabe perfekt inszenieren. Mit dem erweiterten Wissen dieses Seminars soll es den Teilnehmern leichter fallen, die Essensausgabe und den Self-Service-Bereich attraktiver zu gestalten, z. B. in Form von Frontcooking. Mitarbeiter werden unterstützt, noch souveräner gegenüber Gästen aufzutreten.
Bad Überkingen: 4.4.25

Chefs Value: Gut und nachhaltig essen im Alter. Nachhaltigkeit wird auch in Senioreneinrichtungen immer wichtiger. Die Speiserestevermeidung spielt dabei eine zentrale Rolle. Wie gelingt diese? Wie gilt es Personal und Gäste miteinzubeziehen? Welchen Beitrag kann ein angepasster Speiseplan leisten?
Weeze: 13.5.25

Windmann: Super- und Brainfood. Das Training, das mit ProVeg gestaltet wurde, bietet Inspiration und konkrete Ansätze für die Küche in Schulen und Kitas. Abwechslungsreiche pflanzenbasierte Gerichte, die bei Kindern gut ankommen, sind ebenso Thema wie Kostenoptimierung und ein effizienter Wareneinsatz.
Bielefeld: 3.4.25

VKD: Zeitgemäße Küche – Sous-Vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik. Wie eine zeitgemäße Küche mit optimaler Vorbereitung und Hygiene dank Vakuumiertechnik gelingt, zeigt dieser Workshop auf. Inhalte sind u. a. Aromatisieren, Marinieren und Reinigen von Schalentieren.
Krefeld: 7.4.25

Transgourmet: Dir geht's, wie du isst. Welchen Einfluss hat die Zusammensetzung des Mikrobioms im Darm auf den Körper und welche Rolle spielt dabei die Ernährung? Wie können die Tischgäste von einem gesunden Mikrobiom profitieren? Diesen Fragen gehen die Teilnehmer auf den Grund.
Riedstadt: 13.5.25

DHA
DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Wir begleiten Dich auf Deinem Weg.

ENTWICKE DEIN POTENZIAL!
Berufsbegleitende Weiterbildungen –
Hotel | Gastro | Küche | Wein

dha-akademie.de

SEHR EMPFEHLENSWERT
★★★★★
Exzellenter Anbieter 2025
Fernstudium Direkt 4,9

TOP FERNSCHULE
Award 2025
FernstudiumCheck.de

FOCUS
TOP ANBIETER FÜR WEITERBILDUNG 2025
DGB Deutsche Gewerkschaft für Berufsbildung

QR Code

MANAGEMENT

Transgourmet: Fachkräftemangel meistern. Wie lässt sich durch effektives Mise en Place und gezielten Einsatz von Convenience-Produkten die Effizienz steigern und gleichzeitig die Qualität beibehalten? Innovative Ansätze und praktische Tipps unterstützen dabei, den Küchenalltag zu optimieren und besondere Geschmackserlebnisse für die Gäste zu schaffen.
Bayreuth: 19.3.25

Schwalenstöcker & Gantz: Kunden und Gäste zu Fans machen. Wer wissen möchte, wie er seine Kunden und Gäste nicht nur zufriedenstellen, sondern zu begeisterten Fans machen kann, erhält in diesem Workshop praxisnahe Tipps. Teilnehmer lernen maßgebende Unterschiede zwischen einem zufriedenen Kunden und einem echten Fan kennen und erfahren, wie die Kommunikation, exklusive Angebote und effektives Fan-Marketing den Erfolg steigern können.
Korbach: 24.3.25

EGV: Make or Buy. Größeren Deckungsbeitrag bzw. „höhere Wertschöpfung“ durch den richtigen Einsatz von vorgefertigten Produkten erzielen? Ziel ist es, nach dem Workshop die Herstellungskosten von selbst produzierten Produkten in der Küche zu berechnen und mit denen der Fremdproduktion vergleichen zu können.
NRW: 8.4.25

VKD: Nachhaltige Betriebsführung in der GV. Nach dem Seminar ist den Teilnehmern klar, dass Nachhaltigkeit eine große Chance bietet, das Betriebsergebnis zu verbessern und das Image aufzuwerten. Sie betrachten einen Betrieb aus verschiedenen Blickwinkeln und durchschauen, wie sie durch effektive Anpassungen Abläufe effizienter gestalten und Potenziale besser nutzen können.
Bad Überkingen: 12.5.25

EGV: Führungsgrundlagen. In diesem Seminar erhalten die Teilnehmer Informationen zu einer innovativen Führung, welche die Planung, Steuerung und Kontrolle von Aktivitäten umfasst, um bestimmte Ziele zu erreichen. Ebenso lernen die Teilnehmer, wie sie ihre Mitarbeiter motivieren, Konflikte konstruktiv lösen und ihr Team erfolgreich führen.
NRW: 13.5.25

Chefs Value: Restlos glücklich. Wie können GV-Betriebe unnötigen Speiseresten und somit der Entsorgung von Lebensmitteln entgegenwirken, bei gleichzeitig gutem Service und Kostenersparnis? Was sind Stellschrauben, um nachhaltig und wirtschaftlich zu arbeiten? Das Seminar liefert Ideen und Ansätze, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren und den Betrieb nachhaltig zu optimieren.
Online: 13.–14.5.25

Schwalenstöcker & Gantz: Social Media & Digitalisierung 2.0 – Aufbau-Workshop. Aufbau-Workshop zur Erweiterung digitaler Kompetenzen, der sich inhaltlich u. a. mit der Bedeutung und Trends von Social Media für die Branche, Entwicklung von Social Media-Strategien, Content-Planung und Nutzung von z. B. Instagram und LinkedIn beschäftigt, ebenso wie mit ChatGPT für Speisekarten und die Gästekommunikation sowie Fotografieren für Social Media.
Korbach: 19.5.25

SEMINARANBIETER

Chefs Value Campus: campus@chefsvalue.de

EGV: seminare@egv-group.de

Schwalenstöcker & Gantz: www.schwali.servicebund.de/events

Transgourmet Akademie: akademie@transgourmet.de

Verband der Köche: koeche@vkd.com

Windmann Food Service/Insider-Coaching:
<https://insider-coaching.de/>

Intelligenter Kassen Check-out durch optische Speisenerkennung



**INTER
NORGA**

14. – 18.03.2025
INTERNORGA.com
Halle A2 · Stand 229

KI Self Check-out

- Schenken Sie Ihren Gästen mehr Zeit – sekundenschnelle KI-Bildererkennung bei der Bezahlung
- MAXXapp: Bargeldlose Bezahlung und Aufwertung von Guthaben
- Vorbestellen, präzise produzieren, nachhaltig genießen – zur Reduzierung von FoodWaste



Der Anfang einer Revolution

Könnte der Kochroboter CA-1 die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie neu definieren? Um den Foodservice effizienter zu machen, setzt die Circus Group auf KI und Automatisierung. Der Rollout ist dieses Jahr in Deutschland geplant, Peking steht bereits Schlange.

Geht es nach Carsten Wille, dann ist der CA-1 erst der Anfang. Der Anfang einer Revolution in der Gastronomie durch Künstliche Intelligenz und Automatisierung. „Langfristig sehe ich vollständig autonome Systeme, die nicht nur Gerichte zubereiten, sondern auch Einkauf, Transport, Bestückung und Reinigung selbstständig erledigen“, so die Vision des Gründers und CCO der Circus Group.

Zwei Meilensteine

Doch erstmal zurück zum richtigen Anfang, dem der Circus Group. Gestartet 2021 als Betreiber von Mikro-Küchen-Hubs, folgte im Sommer 2023 ein wesentlicher Meilenstein: die Übernahme von Aitme, einem Start-up, das sich rühmen darf, den ersten Kochroboter dieser Art marktfähig gemacht zu haben. Die Circus Group nutzte die Chance, damit das Portfolio in puncto Automatisierung zu erweitern und setzte wenig später einen zweiten Meilenstein: den Börsengang.

Fokus Robotik und KI

Der heutige CA-1 hat mit dem einstigen Modell – außer der Hülle – laut Carsten Wille nicht mehr viel gemein. „Wir haben das Modell bewusst erstmal vom Markt genommen und vor allem software-seitig überarbeitet. Im Kern arbeitet nun unser Betriebssystem Circus AI, das auf KI basiert.“ Denn neben dem operativen Kerngeschäft, Circus Robotics, ist eine zweite große Säule des Unternehmens KI-gestützte Software. Entsprechend will das Unternehmen als Vorreiter für Physical-AI-Anwendungen vorangehen, vor allem im Foodservice.

Die beiden Gründer bringen dabei ihre Erfahrung aus dem Technologie-, Software- und Food-Bereich mit ein. So ist CEO Nikolas Bullwinkel auch Co-Founder von Flink, dem deutschen Marktführer für Lebensmittellieferungen mit über 12.000 Mitarbeitern. CCO Carsten Wille ist Gründer und ehemaliger CEO von Etepetete, einem E-Commerce-Unternehmen für Lebensmittelabonnements, das den

europäischen Markt seit über zehn Jahren dominiert. Für ihre Vision, die Zukunft der Autonomie und die Zusammenarbeit zwischen Mensch und KI neu zu definieren, haben die Gründer inzwischen über 100 weitere Mitarbeiter begeistert. Im Beirat finden sich zudem u. a. der langjährige Compass Group-Manager Jürgen Thamm als Profi für die Gemeinschaftsgastronomie oder Dr. Maria Danning, ehemalige Leiterin der Abteilung Technologie und Innovation am Institut für Robotik und Maschinelle Intelligenz der Technischen Universität München (TUM) als Robotik-Koryphäe.

Rollout in 2025

Vor Start der Serienfertigung wurde der CA-1 ausführlich getestet. Im neuen Münchner Showroom steht die aktuelle, vierte Generation. Auch die Kulinarik wurde mittels Ghost Kitchen und Lieferservice geprüft.

Der Rollout in Europa ist noch in 2025 geplant, global wird 2026/27 angepeilt, wobei alleine über 5.000 Kochroboter nach China gehen sollen. So sollen schrittweise in 92 Pekinger Bildungseinrichtungen 5.400 CA-1 Food-Roboter eingeführt werden, um den Schülern und Lehrern in Summe über zehn Millionen Mahlzeiten täglich frisch zuzubereiten – bisher ist die Verpflegung dort ein großes Manko. Dass China als Lösung auf deutsche Technik zurückgreift, zeigt, dass es auf diesem Gebiet global kaum Mitbewerber gibt, abgesehen vom deutschen Mitbieter Goodbytz.

Große Nachfrage

Zu den ersten Kunden in Deutschland zählen der Flughafen Berlin und ein großes soziales Unternehmen aus dem Pflegebereich, das mithilfe des CA-1 seine Mitarbeiterverpflegung verbessern will. „Die Herausforderung dort ist die Schichtarbeit und ein daran angepasstes vernünftiges Verpflegungsangebot, das über eine Snacksalami oder einen Schokoriegel hinausgeht – das betrifft genauso die Automobilbranche oder große Industriebetriebe.“ Die Gründer tüfteln aber auch im Rahmen einer Development Partnerschaft mit Strabag an einer Verpflegungslösung für Baustellen.

„Wir können mit deutlich geringeren Initialkosten sowie laufenden personellen Kosten im Vergleich zu einer klassischen gewerblichen Küche ein qualitativ hochwertiges, frisches und vielfältiges Speisenangebot auf die Teller bringen – nahezu vollautomatisch. Und das wird stark nachgefragt“, berichtet Carsten Wille, der den Knackpunkt darin sieht, bestehende Prozesse zu durchleuchten und zu verbessern bzw. zu automatisieren. Der CA-1 benötigt 6,7 m² Stellfläche, Starkstrom, Frisch- und Abwasser, 36 Zutaten und täglich eine Stunde personelle Rüst- und Reinigungszeit – fertig. Im Ergebnis liefert er 60 bis 120 Essen pro Stunde, vom Frühstück über den Salat bis hin zu Mittagessen und Dessert. Eine Untertischspülmaschine von Winterhalter ist ebenso integriert wie eine Abluftlösung.

Problemlöser

„Für uns ist es wichtig, nicht reine Technologie zu entwickeln, sondern echte Probleme zu lösen. Der Fokus liegt darauf, Prozesse effizienter zu gestalten und gleichzeitig den kulinarischen Standard zu erhöhen.“ Und in puncto Effizienz bringe die KI noch viel Potenzial mit. „Besonders spannend sehe ich die Integration von Sprachsteuerung und Agenten-KI, die es ermöglichen, intuitiv mit Maschinen zu interagieren“, gibt Carsten Wille abschließend einen kleinen Ausblick. **Claudia Kirchner**

Nachgefragt bei

... **Carsten Wille**
CCO,
Circus Group



Herr Wille, was ist das Erfolgsrezept von Circus?

Der Erfolg eines Unternehmens steht und fällt mit der Struktur dahinter. Daher haben wir darauf einen ersten Fokus gelegt. Das beginnt bei einer soliden Finanzierung, die schließlich in der Börsennotierung der Unternehmensaktien mündete. Aber auch die Mitarbeiterakquise ist wichtig. Derzeit besteht unser Team aus rund 90 Mitarbeitern aus 26 Nationen.

Produktionsseitig haben wir einen der größten globalen Service Manufacturer als Partner gewonnen. Dieser setzt am Markt etablierte Komponenten zusammen und wir kümmern uns darum, das Ganze mit Hilfe von KI zu orchestrieren. Denn strategisch befassen wir uns sehr stark mit KI und deren Potenzialen.

Und welche Potenziale sind das?

Ich glaube, wir sind nicht mehr so weit entfernt vom Replikator aus Star Trek, dem man sagt, ich hätte gerne Spaghetti Bolognese und er beamt einem das Ergebnis. Denn auch den CA-1 kann man schon in einem AI-Use-Case sprachsteuern – und 20 bis 300 Sekunden später hält man das Ergebnis in den Händen. Worum es geht: ein Erlebnis für den Kunden zu generieren, beispielsweise durch Interaktion mit der Maschine.

Weitere Potenziale sehe ich beispielsweise in den Prozessen, die dem CA-1 vorgelagert sind: Zur Bestückung braucht man aktuell noch einen Operator, vielleicht macht das in Zukunft aber auch ein Roboter? Und wird die Ware in Zukunft eventuell von vollautonomen Fahr- und Transportsystemen angeliefert?

Kochroboter folgen dem Prinzip der automatisierten Systemgastronomie – können Sie das am CA-1 veranschaulichen?

Wir haben 250 Hauptzutaten definiert, mit denen der CA-1 arbeiten kann. Beispielsweise dürfen Stückchen eine gewisse Größe nicht überschreiten, damit sie durch die Fördertechnik passen. Daraus ergeben sich Millionen von Variationsmöglichkeiten – von Frühstück bis hin zu Desserts. Diese Zutaten listen wir bei verschiedenen Großhändlern unter unserem Namen. Der Kunde oder Betreiber wählt sich aus dem Portfolio seine 36 Grundzutaten und bestimmt damit das Angebotspektrum.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

MEHR DAZU



Welche Rolle spielt Deutschland bei der Entwicklung des Roboters? Wie ist das Bezahlmodell des CA-1? www.blgastro.de/gvmanager/kochroboter-circus

SELBER ABKASSIEREN – ODER NICHT?

Selbstbedienung schließt in GV-Betrieben mittlerweile oftmals den Kassiervorgang mit ein. Wir haben bei GV-Verantwortlichen nachgehakt, warum SB-Kassen bei Ihnen bereits bzw. (noch) nicht im Einsatz sind.



ULRICH OPATZ, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Mannheim



THEO THÖLE, Leitung Hochschulgastronomie, Studentenwerk Osnabrück:



CHRISTIAN WIESER, Leitung Gastronomie & Services, InfraServ Gendorf:

ULRICH OPATZ, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Mannheim:

Herr Opatz, kommen in Ihren Betrieben bereits SB-Kassen zum Einsatz?

Derzeit haben wir noch keine Self-Checkout-Kassen in den Einrichtungen der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Mannheim im Einsatz. Zusammen mit den involvierten Abteilungen IT und Rechnungswesen, haben wir uns 2024 aber bereits zwei Systeme in verschiedenen Studentenwerken im Betrieb angeschaut und Vor- und Nachteile diskutiert, zum einen Visiolab im Studentenwerk Osnabrück und Visioncheckout im Studierendenwerk Karlsruhe.

Für das Herbst-/Wintersemester 2025 planen wir in der Mensa am Schloss, an den zwei Menükassen jeweils beide Systeme zu testen.

Wo sehen Sie den größten Mehrwert von SB-Kassen?

Für mich ist ganz klar die Geschwindigkeit des Kassiervorgangs ein Vor-

teil; bei den beiden Menükassen ist nur jeweils der Menüteller, ggf. ein Getränk oder Dessert auf dem Tablett. Hier kann die KI-Kamera das gefüllte Tablett schnell erfassen und bestimmen, was sich darauf befindet.

Von angeschlossenen Waagen oder EC-, Apple Pay- oder Google Pay-Readern an den Kassen halte ich bis dato aber noch nicht so viel. Wir konnten beobachten, dass jede Zusatzfunktion/Aktion den Kassiervorgang drastisch verlängert. Daher werden wir an den Self-Checkout-Kassen nur unsere Ecum-Karte als Zahlungsmittel einsetzen. Der große Vor-

„Wir konnten beobachten, dass jede Zusatzfunktion/Aktion – wie angeschlossene Waagen oder das Zahlen per EC-Karte – den Kassiervorgang drastisch verlängert.“

Ulrich Opatz

teil: 100 Prozent der Studierenden haben eine Ecum-Karte, diese ist autoloaddfähig – heißt: Die Karte muss nicht im Vorfeld aufgeladen werden, wenn Autoload hinterlegt ist. Den Autoloaddvorgang würde die Self-Checkout-Kasse durchführen.

Vielen Dank für das Gespräch!

THEO THÖLE, Leitung Hochschulgastronomie, Studentenwerk Osnabrück:

Herr Thöle, sind in Ihren Betrieben SB-Kassen im Einsatz oder setzen Sie auf die klassische Variante?

Zum Sommersemester 2022 haben wir die ersten SB-Kassen von dem Osnabrücker Start-up Visiolab in unseren Mensen eingeführt. Damit können wir den bestehenden Fachkräftemangel abfedern, denn je nach Anordnung und Standort kann eine Kassenkraft zwei bis vier Visiolab-Kassensysteme betreuen. Weitere Vorteile für uns sind zudem

die leichte Bedienbarkeit, die schnelle und zeitgemäße Kundenabwicklung sowie eine sehr hohe Zuverlässigkeit.

Aktuell haben wir in den Mensen parallel aber auch noch ein paar klassische Kassen im Einsatz. Der Grund dafür: Für unser Mensa-to-go-Pfandsystem und die Abwicklung von Gästegruppen auf Rechnung benötigen wir noch ein paar Bedienkassen, arbeiten aber auch hier an einer Gesamtlösung.

Wie aufwändig ist der Betrieb von SB-Kassen? Braucht es dennoch einen Mitarbeiter zur Überwachung und ggf. Fehlerbehebung?

Es ist sehr wichtig alle Kollegen in den gesamten Einführungsprozess mit einzubeziehen und entsprechend zu schulen, um „Anwendungsgänge“ zu nehmen. Da wir dies von Anfang an getan haben, wurden die SB-Kassen auch vom Team – ebenso wie von den Mensagästen – gut angenommen. Mittlerweile beträgt das tägliche Onboarding durch das Küchenteam etwa zehn bis 15 Minuten. Eine Kassenkraft betreut bis zu vier Kassensysteme und steht gerade neuen Studierenden mit Rat und Tat unterstützend zur Seite.

Für technische Probleme ist ein reibungsloser Support wichtig, der in unserem Fall durch Visiolab immer gewährleistet ist.

Wie häufig kommt es vor, dass Produkte von Gästen ggf. nicht bezahlt werden?

Durch das visuelle Ampelsystem der Visiolab-Kassen ist erkennbar, ob der Kassiervorgang regulär abgeschlossen wurde, bzw. dass alle Produkte bezahlt wurden.

Eine gute Kundenführung, die unterstützende Betreuung der Kassiererinnen sowie das tägliche, vollständige Onboarding sind dabei hilfreich.

Vielen Dank für das Gespräch!

CHRISTIAN WIESER, Leitung Gastronomie & Services, InfraServ Gendorf:

Herr Wieser, setzen Sie in Ihrem Betrieb bereits auf SB-Kassen?

Aktuell befinden wir uns in der Anbieterauswahl und wollen nach Möglichkeit noch in diesem Jahr Kassen für die Selbstbedienung einführen, um dadurch die klassischen Bedienkassen zu ersetzen. Wir betrachten hier zwei Systeme, zum einen die Erkennung per RFID-Chip, zum anderen die Erkennung per Kamera.

Was sind die Gründe für den Wunsch einer Umstellung des Kassiervorgangs?

Der sicherere und schnellere Bezahlvorgang, der mit dem Selbstbedienungskassen einhergeht, sind wesentliche Gründe für die Umstellung unserer Kassen. Ebenfalls zu nennen, sind hier die freierwerdenden Kapazitäten, da dann weniger Personal im Kassenbereich benötigt wird, die wir dann andersweitig wertschöpfend einsetzen können.

Vielen Dank für das Gespräch! Sarah Hercht

HUPFER

we make work flow

DIE EFFIZIENZ-MACHER

GEMEINSAM ZU MEHR EFFIZIENZ

Expertenwissen live erleben auf der Internorga 2025 – täglich 5 Fachvorträge an unserem **Stand B6.428**.

1 VON 100 TAGESTICKETS SICHERN!

Jetzt per Mail an marketing@hupfer.com

www.hupfer.com

Pro Person nur 1 Tagesticket. Nur solange der Vorrat reicht.

Vormarsch hybrider Bezahlssysteme

Bargeldloses Bezahlen ist in der Gemeinschaftsgastronomie seit Langem etabliert – vor allem über geschlossene Systeme mit RFID-Karten. Welche Vorteile und Herausforderungen bringen hybride Lösungen?



Während in der Vergangenheit primär geschlossene Bezahlssysteme, auch Closed-Loop genannt, genutzt wurden, ermöglichen moderne POS-Lösungen eine Kombination der Zahlungssysteme. In der Gemeinschaftsgastronomie löst die kontaktlose Bezahlung per Smartphone als Closed-Loop-System die klassische RFID-Karte ab. Mitarbeiter und externe Gäste können per Smartphone mit Apple Pay, Google Pay, Kreditkarte oder Girocard kontaktlos bezahlen. „Diese Open-Loop-Ansätze reduzieren den Verwaltungsaufwand für Betreiber und bieten Gästen und Betreibern der Betriebsgastronomie mehr Flexibilität“, erläutert Andreas Essing, Sales Director bei Gantner DigiRest.

Die App-basierten Zahlungssysteme bieten Gästen weitere Mehrwerte, wie die Aufwertung von Guthaben. „Dies hat zur Folge, dass in den nächsten Jahren die klassischen Aufwerter aus den Betriebsrestaurants verschwinden. Die Investition in teure Hardware wird sich damit drastisch reduzieren“, ist sich Andreas Essing sicher, der die Branche der Gemeinschaftsgastronomie und IT seit über 30 Jahren begleitet. Eine Bezahl-App biete darüber hinaus viele nützliche Funktionen, die bereits heute die Prozesse mittels Vorbestellungen beschleunigen und personalisierte Informationen zur Nachhaltigkeit und Gesundheit bieten.

SB-Kassen alternativlos

Auch aus dem Handel bekannte Lösungen wie Self-Checkout & KI-gestützte Kassen

Nachgefragt bei

”
Auch eine Abrechnung wie in modernen Smart Stores ist für die Gemeinschaftsgastro denkbar.
“

... **Andreas Essing**
Sales Director,
Gantner DigiRest



Herr Essing, Contidata, der Spezialist im Bereich bargeldloses Bezahlen, ist seit 2020 Teil von Gantner und firmiert seit September 2024 unter Gantner DigiRest. Was bedeutet das für die Kunden?

Die bisherigen Ansprechpartner sowie unsere Unternehmensdaten bleiben unverändert, sodass die gewohnte Zusammenarbeit nahtlos fortgeführt wird. Zugleich profitieren unsere Kunden von erweitertem Know-how und zusätzlichen Ressourcen, die uns ermöglichen, noch innovativere und effizientere Lösungen anzubieten, die zudem höchsten internationalen Standards entsprechen.

kommen vermehrt in die Branche, vorrangig in der Hochschulgastronomie. KI-Self-Checkout-Kassen, die per Bilderkennung die Waren auf dem Tablett scannen, ermöglichen in hochfrequentierten Bereichen einen einfachen und schnellen Bezahlprozess. Generell wird die Umstellung auf SB-Kassen durch den Personalmangel befeuert.

„Insgesamt beobachten wir eine klare Entwicklung hin zu offenen, digitalen Bezahlösungen, die sich nahtlos in bestehende IT-Infrastrukturen integrieren lassen und für mehr Effizienz sowie Kundenzufriedenheit sorgen“, resümiert Andreas Essing.

Als derzeit beste Lösung für die Branche sieht er eine Mischung aus etablierten RFID-/Chipkarten, ergänzt um mobile NFC-Zahlungen – beispielsweise für externe Gäste, da sie schnelle und unkomplizierte Transaktionen ermöglichen. Biometrische Systeme wie Gesichtserkennung könnten den Prozess noch weiter vereinfachen und beschleunigen.

Herausforderung Datenschutz

Eine große Herausforderung bei der Implementierung moderner Lösungen ist der Datenschutz. Gerade wenn biometrische Verfahren wie Gesichtserkennung oder digitale Mitarbeiterausweise genutzt werden, sind strenge Vorgaben einzuhalten. Persönliche Zahlungsdaten müssen sicher gespeichert und verarbeitet werden. Hier spielt die DSGVO eine große Rolle. „Gleichzeitig sollte das System so gestaltet sein, dass es auch anonymes Bezahlen per Guthabekarte oder andere datenschutzfreundliche Alternativen ermöglicht“, betont Andreas Essing. Kassensysteme die als SaaS- oder Cloud-Lösung angeboten werden, sollten den Serverstandort in der EU haben. Gantner DigiRest, wozu seit 2020 Contidata zählt, haben ihre Server in Deutschland stehen.

Technik und Akzeptanz

Ein weiteres Thema ist die technische Infrastruktur. Viele moderne Bezahlssysteme sind

KI-basierte Kamerakassen sind schon fast alltäglich. Was ist, in die ferne Zukunft gedacht, noch möglich?

Technologien wie Gesichtserkennung oder automatisierte Erfassungssysteme könnten das heutige Bezahlen mit Karte oder Smartphone ergänzen – oder sogar ersetzen.

Auf derartige Technologien haben wir jetzt bereits Zugriff. So ist Gantner DigiRest Teil der Salto Wecosystem. Diese hat eine eigene Lösung zur Gesichtserkennung vorgestellt, die ursprünglich für Sicherheitsanwendungen entwickelt wurde, aber dank ihrer hochpräzisen Algorithmen zur Erkennung der Gesichtszüge auch für die Integration in unser Zahlungssystem genutzt werden kann.

Auch eine Abrechnung wie in modernen Smart Stores ist denkbar: Kunden nehmen sich Speisen und Getränke, Kameras und Sensoren erkennen automatisch, was entnommen wurde – ein Kassen-Scan entfällt. Die Abrechnung erfolgt direkt über ein verknüpftes Konto beim Verlassen.

Sind auch personalisierte Angebote, wie wir sie aus Webshops kennen, in der Betriebsgastronomie denkbar?

Technisch denkbar sind Innovationen wie eine dynamische Preisgestaltung: Wer regelmäßig gesund isst oder nachhaltige Gerichte wählt, könnte automatisch Rabatte erhalten oder über ein Bonus-system profitieren.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

auf eine stabile Internetverbindung angewiesen. Damit der Betrieb nicht bei einem Internetausfall stockt, sollten Offline-Funktionen sichergestellt werden.

Neben der Technik spielt auch die Akzeptanz bei den Nutzern eine große Rolle. Gäste und Mitarbeiter müssen sich an das neue System gewöhnen, weshalb eine einfache Bedienung und klare Kommunikation entscheidend sind. Schulungen für die Mitarbeiter der gastronomischen Anwenderbetriebe sowie eine Testphase mit Feedback-Möglichkeiten können helfen, eventuelle Hürden von Anwenderseite frühzeitig zu erkennen und anzupassen.

„Die Einführung eines bargeldlosen Bezahl-systems erfordert eine durchdachte Planung, insbesondere in den Bereichen Datenschutz, Netzwerkinfrastruktur, Nutzerakzeptanz und Kostenmanagement“, resümiert Andreas Essing Herausforderungen, die frühzeitig zu berücksichtigen seien. **Claudia Kirchner**

Weniger in die Tonne



Das Team der Zentralküche des Universitätsklinikums Freiburg hat seine Lebensmittelabfälle unter die Lupe genommen. Das Ergebnis: eine Reduktion der vermeidbaren Abfälle und Potenziale, die es gilt, weiter auszuschöpfen.

Ende 2022 hat die Gastronomie am Klinikum detaillierte Analysen der Lebensmittelabfälle in der Zentralküche am Universitätsklinikum Freiburg in die Wege geleitet – initiiert von Joachim Tschocke, Leiter der Wirtschaftsbetriebe. Federführend verantwortlich für die Messungen war Jochen de Rossi, Produktionsleiter in der Zentralküche, der 2018 schon einmal Messungen in Eigenregie vorgenommen hatte. „2022 haben wir die Abfallmessungen dann mit Unterstützung von Green Guides durchgeführt“, erklärt er und ergänzt: „Wir haben bei den vorherigen Messungen

Streichfette, Marmeladen und Co. auch gesammelt und gewogen. Allerdings haben wir diese in der Statistik als ungeöffnete Lebensmittel zusammen mit anderen Komponenten aufgeführt. Die Spezialisten von Green Guides sind durch eine Komponentenmessung sehr in

die Tiefe gegangen und haben diese Produkte in ihrer detaillierten Auswertung separiert – etwas, das sehr zeitintensiv war.“

Doch genau diese Detailverliebtheit der Green Guides hat für einen Aha-Effekt bei Jochen de Rossi und seinen Kollegen gesorgt.

„Wenn man viel Reis auf den Teller gibt, aber nur wenig Sauce, kann man sich vorstellen, dass der trockene Reis letztlich als Tellerrest zurück in die Küche kommt.“

Jochen de Rossi, Produktionsleiter,
Zentralküche des Universitätsklinikums Freiburg

Dass insbesondere so viele Streichfette – auch wenn in Einzelportionen verpackt – nach Frühstück und Abendessen zurück in die Küche kommen, sei ihm und seinem Team gar nicht bewusst gewesen. Betriebsblindheit, die zu unnötigen Abfällen führt, wie er einräumt.

Auf Grundlage der entstandenen Abfälle wurden

Maßnahmen ergriffen, die seitdem dazu beitragen, die Lebensmittelverschwendung Stück für Stück zu verringern. „Fünf Prozent des Gesamtvolumens an Abfällen der Zentralküche konnten wir dank der Zusammenarbeit mit Green Guides bereits reduzieren“, bezieht Jochen de Rossi. Mehr sei natürlich erstrebenswert und erklärtes Ziel; das Team wolle sich stetig weiter verbessern. „Vor allem in großen Einrichtungen mit vielen Schnittstellen und Bereichen benötigt es Zeit, um alle Prozesse optimal aufeinander abzustimmen. Die Erfahrung zeigt, dass eine Reduktion von bis zu 30 Prozent möglich ist, doch das erfordert schrittweises Vorgehen und die konsequente Weiterentwicklung aller Beteiligten“, weiß Torsten von Borstel von Green Guides aus Erfahrung. Potenziale sieht Jochen de Rossi beispielsweise noch bei den Punkten Überproduktion und Überschreitung des MHD.

„Vor allem in großen Einrichtungen mit vielen Schnittstellen und Bereichen benötigt es Zeit, um alle Prozesse optimal aufeinander abzustimmen. Die Erfahrung zeigt, dass eine Reduktion von bis zu 30 Prozent möglich ist.“

Torsten von Borstel, Geschäftsführer, Green Guides

Größter Erfolg – Mittagessen

Die größte Abfallmenge entsteht bei der Patientenverpflegung des Universitätsklinikums Freiburg – gemessen am Gewicht – insbesondere zur Mittagszeit. Eine sehr wesentliche Maßnahme, die zur Reduktion ergriffen wurde: Die Tagessuppe kommt nicht mehr pauschal für jeden Patienten auf das Tablett; auch auf dem Speiseplan ist diese in Schriftform nicht mehr zu finden.

Stattdessen bestellen die Menüassistentinnen die Suppe auf aktive Nachfrage der Patienten. „Somit bestellen nur die

Patienten aktiv Suppe, die sie auch wirklich essen wollen“, erklärt Jochen de Rossi und ergänzt: „Dadurch kochen wir mittlerweile nur noch die Hälfte der Suppenmenge wie vor der Messung.“ Ein ergänzender positiver Nebeneffekt: Die Zeit zum Portionieren der Suppe verringert sich und auch weniger Geschirteile müssen gespült werden,

was letztlich auch einen positiven Einfluss auf die Ressource Personal hat. Aktuell befindet sich das Team um Jochen de Rossi zudem dabei, sämtliche Rezepte zu überarbeiten und so anzupassen, dass künftig zusätzliche unnötige Abfälle vermieden werden können. Der Aufwand, der dahintersteckt, ist aufgrund der Rezeptmenge immens.

So wurden bereits teilweise Komponenten ausgetauscht, Gewichte verändert, der Kellerplan wurde angepasst und das Verhältnis Stärkebeilagen zu Sauce wurde nachjustiert. „Wenn man viel Reis auf den Teller gibt, aber



**BLOCK
MENU**

Frische Küche

**Besuchen Sie
uns auf der
Internorga 2025**

Vom 14. bis 18. März 2025

#spürbargrün



So wird der Außer-Haus-Markt noch nachhaltiger!

Nutzen Sie unsere Checklisten, um
Ihren Betrieb noch konsequenter
nachhaltig auszurichten.

Thematisch gegliedert finden Sie hier
Tipps für die Bereiche:

✓ **Unternehmensführung/Management:**

u. a. Nachhaltigkeit im
Unternehmensprofil,
Mitarbeitergesundheit

✓ **Beschaffung/Einkauf:**

u. a. Regionalität,
Bio-Ware,
Importprodukte

✓ **Speisenangebot:**

u. a. moderater Fleischanteil,
reduziertes Angebot

✓ **Herstellung/Speisenproduktion:**

u. a. Bedienverhalten,
intelligente Leistungsoptimierung

✓ **Gästekommunikation:**

u. a. Ernährungsaufklärung,
Maßnahmen gegen
Lebensmittelverschwendung

Alle Checklisten stehen auf

www.gvmanager.de zum Download zur

Verfügung. In der Rubrik **#spürbargrün** finden

Sie zudem weitere Tipps
rund um Nachhaltigkeit im
Außer-Haus-Markt.



nur wenig Sauce, kann man sich vorstellen, dass der trockene Reis letztlich als Tellerrest zurück in die Küche kommt“, wirft Jochen de Rossi ein.

Casino auf dem Prüfstand

Als nächster Step steht gemeinsam mit den Green Guides eine Abfallmessung im Mitarbeitercasino an. „Ich gehe davon aus, dass dort vor allem die Überproduktion – aufgrund schwankender Essenszahlen – das größte Volumen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen generiert“, äußert Jochen de Rossi eine Vermutung. Denn die Mitarbeiter des Klinikums kämen eben nur ins Casino, wenn sie hungrig sind. „Die geschöpfte Portion des Mittagessens schaffen sie in der Regel dann auch. Tellerreste entstehen im Casino nur sehr selten“, weiß der Produktionsleiter.

Eine der Maßnahmen, die das Küchenteam hier zeitnah umsetzen will, ist die Verringerung des Speisenangebots zum Ende der Ausgabezeit. Um hier den Klinikmitarbeitern, die erst spät zum Mittagessen kommen, dennoch eine Auswahl – attraktiv präsentiert – anzubieten, werden künftig einfach die Behältergrößen zum Serviceende hin angepasst.

Einfluss nehmen

„Es war schon eine Herausforderung im täglichen Alltag, die Abfälle immer zu dokumentieren und festzuhalten“, blickt Stephanie Müller, Nachhaltigkeitsbeauftragte für die Gastronomie des Universitätsklinikums Freiburg, zurück. „Das darf man nicht vergessen, weil der Betrieb ja auch weiterlaufen muss“, erklärt sie den Grund, warum es wichtig ist, die Mitarbeiter bei einem solchen Projekt von Anfang an mitzunehmen. Der Austausch mit den Küchenmitarbeitern sei demnach wichtig gewesen – jeder konnte seine Ideen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung einbringen.

Workshops mit allen Parteien, sprich Küchenmitarbeitern sowie Menüassistentinnen, fanden ebenfalls mehrmals statt. Dabei haben die Green Guides den einzelnen Personen auch die aus den Messungen abgeleiteten Maßnahmen vorgestellt, um dafür zu sensibilisieren.

„In einem Krankenhaus wird es immer die Situation geben, dass ein Patient auf-

grund seiner Erkrankung eine Mahlzeit mal nicht zu sich nehmen kann, und das ist nicht immer vorzusehen“, weiß der Produktionsleiter aus seiner Erfahrung in der Zentralküche. „Nicht auf alles können wir Einfluss nehmen. Wir legen unseren Fokus deshalb genau auf die Punkte, die wir beeinflussen können: so nah wie möglich an den tatsächlichen Essenszahlen dran zu sein und Überproduktion zu vermeiden.“

Künftig will das Team auch das Infotainment, also die Bildschirme an den Betten der Patienten, nutzen, um einen Nudging-Aufruf zu machen: Ziel ist, dass die Patienten nur so viel bestellen, wie sie tatsächlich brauchen. „Wir wollen in puncto Lebensmittelwertschätzung alle zusammen an einem Strang ziehen – und dazu gehören ein Stück weit auch die Patienten“, schließt der Produktionsleiter.

Sarah Hercht

AUF EINEN BLICK

Zentralküche des Universitätsklinikums Freiburg, Freiburg im Breisgau

Leiter Gastronomie: Joachim Tschocke

Produktionsleitung Zentralküche:

Jochen de Rossi

Produktionssystem: überwiegend Cook & Serve und Cook & Chill (für Patienten), Cook & Serve bzw. Hold (für Mitarbeiter)

Verpflegungsphilosophie: bei der Zusammenstellung der Speisen wird auf Regionalität, Ausgewogenheit, jahreszeitliche Gegebenheiten und Vielfältigkeit geachtet – unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse und Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards; Beitrag zum Wohlbefinden und der Genesung

Menüauswahl: Vollkost, Angepasste Vollkost, Vegetarisches Menü (nach Absprache: vegan), DGE-zertifizierte Menülinie, Sonderkostformen; Zugangssessen: vegetarisches Menü/angepasste Vollkost

Essensbestellung: erfolgt über Menüassistentinnen am Vortag zw. 8 und 12.30 Uhr, Storno muss bis 10 Uhr erfolgen, da dann die Patientendatei zur Portionierung gedruckt wird

Essenszahl: 1.400 Frühstücke und Abendessen pro Tag, 1.600 Mittagessen (Anzahl Betten: 1.500)

Anzahl Mitarbeiter: (fest angestellt), davon ca. 50 Fachkräfte, 10 Köche; ca. 80 Aushilfen



GRAPOS.COM

Grapös® SOFT DRINKS

PERFEKTION IM OFFENAUSSCHANK

DIE ZEITGEMÄSSE ART GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN

OFFENE
GETRÄNKE

BIO

VEGAN

CLASSIC

FREE

Pure



INTER NORGA

14.-18. MÄRZ

HAMBURG 2025

HALLE A1
STAND A1-518



Der ökologische Fußabdruck
aller Grapös Getränke
ist um 90% kleiner als der
konventioneller Portionsflaschen.

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)



Grapös® SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com

Maschinell statt manuell

Ob Mehl mahlen oder Tofu panieren – in der Mensa Uhlhornsweg, betrieben vom Studierendenwerk Oldenburg, wird vieles noch selbst gemacht – v. a. für die stark gefragte vegetarisch-vegane Küche. Maschinelle Unterstützung entlastet das Team dabei.



Wer zur Mittagszeit die Mensa am Uhlhornsweg in Oldenburg betritt, findet eine zeitgemäße Speisenauswahl vor, die stark von pflanzlichen Gerichten und Komponenten geprägt ist. „Der Anteil an veganen Speisen liegt aktuell etwa bei 50 Prozent“, berichtet Marc Pargmann, der seit 2016 die Position als Mensaleiter im Studierendenwerk Oldenburg innehat. Das habe mehrere Gründe. Zum einen liege es an der jungen interessierten Zielgruppe, die während der Corona-Pandemie noch mehr ihre Ernährung hinterfragt hat, zum anderen auch daran, dass das Studierendenwerk Oldenburg im vergangenen Jahr vegetarisch-vegane Gerichte vergünstigt angeboten hat. Möglich gemacht hat das eine Förderung des Landes Niedersachsen: „Gäste, die sich für das Niedersachsen-Menü entschieden haben, erhielten dieses dank der Förderung um einen Euro vergünstigt“, berichtet Marc Pargmann. Maßgabe der Geschäftsführung des Studierendenwerks war dafür, dass die geförderten Gerichte vegetarisch oder vegan sein sollten. „Das hat die Nachfrage in diesem Zeitraum und darüber hinaus nochmals gesteigert“, freut sich der Mensaleiter.

Inspiration für die vegane Küche holt sich das Team um Marc Pargmann auf verschiedenen Wegen, sei es durch Kollegen, durch Bücher, im Internet oder auch durch Restaurantbesuche. Nicht alles sei in dem großen Maßstab umsetzbar. „Man muss bedenken, dass es viele Lebensmittel, die wir für die vegane Zubereitung von Gerichten benötigen, noch nicht in solch großen Gebinden gibt, wie wir sie für die Menge an Essen benötigen“, berichtet Marc Pargmann. Wer schon mal etliche 200-ml-Packungen an pflanzlichen Alternativen geöffnet hat, um eine entsprechende Menge zu erhalten, wisse, wovon er spricht: „Das ist dann schon mit einem gewissen Aufwand und einer etwas größeren Verpackungsmenge verbunden.“

Deshalb entwickelt das Küchenteam gemeinsam kreative Ideen im Rahmen des Machbaren; die veganen Menüs in einer Woche lesen sich dann beispielsweise wie folgt: von Süßkartoffel-Curry am Montag über Sauerkrautgemüse am Dienstag und Albondigas in pikanter Tomatensalsa am Mittwoch bis hin zu Tofu im Sesammantel am Donnerstag und Linsenpuffer mit hausgemachtem Kartoffelsalat zum Abschluss der Woche am Freitag.

Gemüsebetont handwerklich

Der Rückblick auf die vegane Menülinie zeigt: Das Küchenteam setzt bei der pflanzlichen Küche vorwiegend auf eine gemüsebetonte Küche – und wenig Convenience-Produkte. „Für die Albondigas haben auf vegane Hackbällchen von Beyond Meat verwendet. Das kommt allerdings selten vor“, berichtet Marc Pargmann. „Stattdessen bereiten wir vieles selbst von Grund auf zu.“ Das fängt z. B. damit an, dass das Küchenteam den Tofu mit Sesam ummantelt, ehe dieser gebraten wird, und geht so weit, dass Getreide vor Ort in der Konditorei des Studierendenwerks selbst gemahlen wird. „Für die Linsenpuffer mahlen wir das Getreide, das hinzugefügt wird, z. B. selbst“, nennt der Mensaleiter ein Beispiel. Dafür wird Bio-Weizen mit der Getreidemühle in der hauseigenen Konditorei zu Schrot und Mehl gemahlen.

Der höhere Aufwand, Puffer und Co. selbst zu produzieren, ist fester Bestandteil der Verpflegungsphilosophie – ebenso wie der möglichst regionale und saisonale Bezug von Lebensmitteln. Insbesondere in puncto Gemüse stammen viele Produkte aus der unmittelbaren Umgebung. „Aber natürlich gibt es dabei Grenzen, nicht jedes Gemüse oder Obst, wächst hier – daher sind die Grenzen manches Mal auch Niedersachsen oder Deutschland“, führt Marc Pargmann auf. „Ist zu einem Zeitpunkt Schnittlauch z. B. nur aus anderen europäischen Ländern verfügbar, verzichten wir lieber auf die frische Variante, greifen zu einem alternativen frischen Kraut aus der Region oder weichen auf tiefgekühlten Schnittlauch aus.“

Marc Pargmann
Leiter Mensa
Uhlhornsweg,
Studierendenwerk
Oldenburg



punkt Schnittlauch z. B. nur aus anderen europäischen Ländern verfügbar, verzichten wir lieber auf die frische Variante, greifen zu einem alternativen frischen Kraut aus der Region oder weichen auf tiefgekühlten Schnittlauch aus“, erklärt er das Vorgehen.

Schlanker Speiseplan

Erst vor Kurzem hat das Küchenteam den Speiseplan etwas umgestellt und diesen dabei im Umfang reduziert, sodass für das Team aus 29 Vollzeit- und 22 Halbtagskräften noch mehr Zeit für die handwerkliche Zubereitung bleibt. „Durch die Reduktion des Speiseangebots können wir noch einmal mehr auf die Qualität der Gerichte achten und diese weiter steigern“, betont Marc Pargmann.

Dadurch, dass in der Mensa generell Komponentenwahl besteht – sprich die Hauptkomponente und die Beilagen einzeln gewählt und individuell zusammengestellt werden können – ist für jeden Geschmack etwas Passendes dabei. Ergänzt wird die Auswahl um ein tägliches Pastagericht sowie ein veganes Gericht, das in den meisten Fällen gleich als fertig an-



VICTORINOX

BEREIT FÜR NEUE MASSSTÄBE

Unser Fibrox Kochmesser. Professionelle Schärfe. Dual Grip. Erhältlich in HACCP-Farben. Setzt neue Massstäbe – für müheloses Schneiden.



FROM THE MAKERS OF THE
ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

Besuchen Sie uns auf der **INTERNORGA**,
Halle B7, Stand B7.416, Messe Hamburg



gerichtetes Menü angeboten wird. Das steigere zusätzlich die Attraktivität für das rein pflanzliche Angebot.

Sicherlich gäbe es den einen oder anderen, für den das Speisenangebot an einem Tag nicht die gewünschte Auswahl bietet, weiß der Mensaleiter. Feedback bekommen sein Team und er häufig über die sogenannte „Meckerrolle“ in der Mensa, wobei die Gäste, die sich vegan ernähren, sich seiner Erfahrung nach häufiger zurückmelden – das aber sowohl bei negativer Kritik als auch mit positiven Stimmen.

Desserts in Dosen

Den größten Gästeansturm in der Mensa verzeichnet das Team etwa eine halbe Stunde nach Öffnung, zur Mittagszeit ab 12 Uhr. Um zu diesem Zeitpunkt alles parat zu haben, kommen täglich alle Mitarbeiter zum Arbeitsbeginn um kurz vor 7 Uhr zur gemeinsamen Besprechung zusammen. Dann wird der Arbeitstag besprochen, inklusive Besonderheiten. Je nach Speisenangebot des Tages wird anschließend ein Teil der Gerichte für die spätere Regeneration zubereitet, manche auch nur vorbereitet für das spätere Finish à la minute.

Vorbereitet werden für die Ausgabe zur Mittagszeit auch die 1.000 Dessertportionen, die das herzhaftes Angebot ergänzen. Wirft man einen Blick in die Küche, so ist hier im Oktober 2024 ein Schritt in die Zukunft gemacht worden. Mit der druckluftbetrie-

benen ELF Station in Kombination mit einer Table Top 500 von Boyens Backservice hat ein Gerät in die Küche Einzug gehalten, das den Küchenmitarbeitern Arbeit abnimmt und diese so unterstützt und entlastet. Denn bis zu diesem Zeitpunkt sind die Desserts für die Mensa noch ganz klassisch von Hand in kleine

AUF EINEN BLICK

Mensa Uhlhornsweg, Oldenburg

Betreiber: Studierendenwerk Oldenburg

Mensaleiter: Marc Pargmann (seit 2016)

Verpflegungsphilosophie: hohes Maß an Eigenfertigung, möglichst regional, saisonal und Bio, 10-Wochen-Speiseplanrhythmus

Speisenangebot: täglich Auswahl aus Pastagericht, Eintopf, veganem Menü oder Classic-Linie (Fleisch/Fisch/Eintopf oder vegetarisch); Komponentenwahl möglich, ein bis zwei Desserts

Essenspreis: 1,50 (Eintopf) bis 2,20 Euro (Pasta-Gericht), Mitarbeiter des Studierendenwerks zahlen 1,90 Euro mehr, Gäste des Studierendenwerks 2 Euro mehr

Durchschnittsbono: 3,64 Euro

Essenszahl: 4.000 bis 4.500 Essen pro Tag, 2.500 Essen pro Tag in der vorlesungsfreien Zeit

Mitarbeiterzahl: 29 Vollzeitkräfte, davon neun Köche, 22 Halbtagskräfte, vier Auszubildende

Schälchen und Gläschen abgefüllt worden. „Die Kombination aus ELF und Table Top 500 ermöglicht maximale Flexibilität in der Küche und die für die Anlage benötigte Druckluft ist als Tisch direkt mit im Einsatz“, erklärt Jörg Sager, Gebietsverkaufsleiter Nord bei Boyens Backservice. „Die Möglichkeiten einer Erweiterung im Einsatzbereich sind vielfältig – ob Nachspeisen, Erbsensuppe, ein schönes Chili sin Carne oder selbst gekochte Konfitüre – all das ist umsetzbar, egal ob die Massen stückig sind oder nicht, das Gerät macht die Abfüllung ganz einfach“, ergänzt er.

Portion für Portion

Portion für Portion dosiert nun die ELF Station dank Betätigung per Fußpedal immer die gleiche, vordefinierte Menge an Dessert – seien es Cremes, Joghurt oder Puddinge – in Schalen. „Anfänglich war natürlich erstmal Skepsis vorhanden, diese ist aber schnell gewichen“, weiß Marc Pargmann. Denn die Arbeitserleichterung sei für die Mitarbeiter unmittelbar spürbar gewesen. „Der Unterschied, ob man bis zu 1.300 Dessertportionen händisch abfüllt oder automatisch dank des Dosiersystems, machte sich bei den Mitarbeitern schnell bemerkbar. Es ist eine enorme körperliche Entlastung und zudem ist das Gerät exakt in der Menge, was wiederum die Kalkulation erleichtert“, nennt er die für ihn und sein Team wichtigsten Vorteile. Auch die Reinigung des Geräts sei einfach – wenn auch wichtig sei, dass man dabei strukturiert vorgeht.

In Aktion hatte Marc Pargmann das Dosiersystem vorab bereits in anderen Großküchen gesehen und daraufhin die Gelegenheit eines Messebesuchs genutzt, um mit Boyens Backservice ins Gespräch zu kommen. Anschließend erfolgte eine Einführung ins Gerät in der eigenen Küche. Jörg Sager bezog dabei den Speiseplan des Studierendenwerks mit ein, um anhand dessen Möglichkeiten, aber auch Grenzen aufzuzeigen.

Was mit dem Dosiersystem noch alles möglich ist, wollen Marc Pargmann und sein Team in der vorlesungsfreien Zeit in Erfahrung bringen. „Dafür blieb in den ersten Monaten bislang weniger Zeit“, räumt der Mensaleiter ein, der sich nun, wo es etwas ruhiger in der Küche ist, darauf freut, das Dosier-System auf Herz und Nieren zu testen: „Sicherlich gibt es weitere Potenziale, die es zu entdecken und nutzen gilt.“

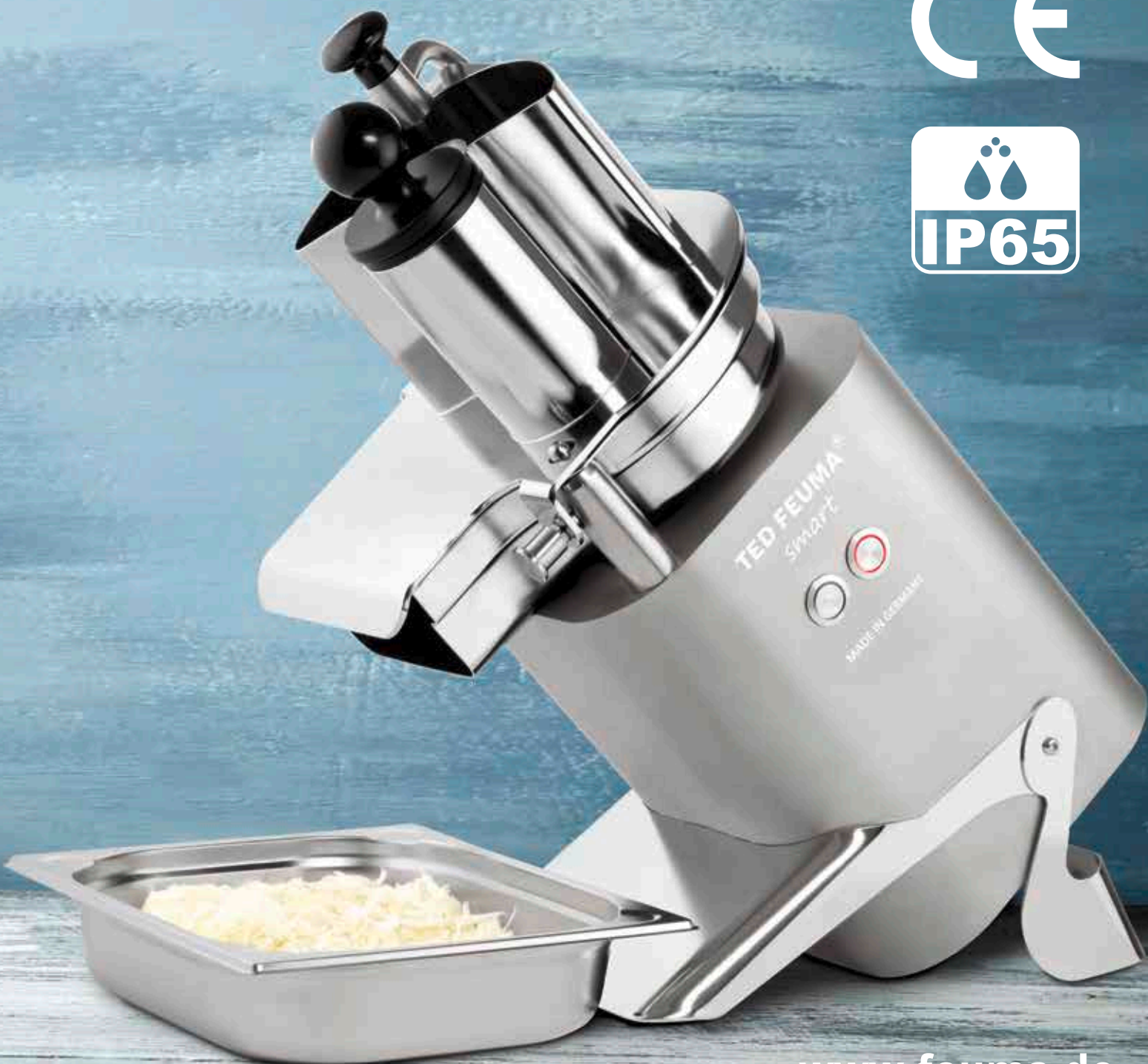
Sarah Hercht

Gemüseschneider

TED *smart* in Edelstahl

passt in jede Küche

MADE IN GERMANY



www.feuma.de

Wie tickt die GV?

Das Start-up Endori hat sich auf dem Markt der Fleischalternativen etabliert und nimmt nun mit einer hauseigenen Foodservice-Sparte die Gastronomie ins Visier. GVMANAGER war exklusiv bei einer Expertenrunde im Headquarter im fränkischen Stegaurach dabei.



„Wer die jüngere Generation bewirtet, kommt an der veganen Küche nicht vorbei.“ Was es dazu braucht: heimische Produkte von Profis für Profis, leicht zuzubereiten, flexibel portionierbar, tiefkühlbar, zu 100 Prozent vegan. Mehr als 100 Vertragslandwirte in Deutschland bauen dafür auf einer Fläche von etwa 1.400 Fußballfeldern gelbe Erbsen für Endori an, Tendenz steigend.

Das Portfolio ist mit gerade einmal 20 Produkten noch ziemlich überschaubar, bekommt aber aktuell massive Verstärkung durch die Rügenwalder Mühle – was den Foodservice-Einstieg längst nicht zum Selbstläufer macht. „Es ist für uns alle, sowohl Endori als auch Rügenwalder, ein neues Feld, auf dem wir noch viel Feedback von Branchenexperten brauchen“, gibt sich Ute Petersen in der handverlesenen Runde demütig. Das erklärte Ziel lautet: alternative Profiküchen-Lösungen für alle gängigen Kochprozesse, unkompliziert, abwechslungsreich und kalkulationssicher, dazu noch mit einem geringeren Garverlust als Fleisch gesegnet.

Auf den Cent kalkulieren

So weit, so schön, aber die Gäste sprechen in Stegaurach auch sofort Tacheles, wo sie der Schuh drückt. Und das sind quasi immer dieselben Probleme. „Egal, ob ich konventionell oder vegan koche, ich muss natürlich mein Budget einhalten“, nennt Oliver Held, Head Chef Employee Restaurants & Catering bei der Merck Group in Darmstadt, ein zentrales Problem. In seiner Großküche, die täglich über 2.000 Mitarbeiter versorgt, werde rasiermesserscharf „auf den Cent“ kalkuliert.

Und nicht nur das. Auch ganz praktische Aspekte spielen im Küchenalltag eine Rolle. Etwa, ob die vegane Currywurst als ganze Wurst oder geschnitten serviert werden soll. Oder welche Gebindegröße am besten für den Küchenbetrieb geeignet ist. 500 Gramm?

Da für, dass sich Endori gerade erst einmal zehn Jahre auf dem Markt der Fleischalternativen tummelt, hat es das Start-up aus dem Frankenland weit gebracht. Bekannt, nicht aus der Fernsehwerbung, sondern durch Mundpropaganda und Social Media. Bei Pfeifer & Langen im Schoß eines familiär geführten, erfolgreichen Lebensmittelkonzerns gelandet. Neuerdings Seite an Seite im Konzern-Boot mit der Rügenwalder Mühle. Das Endori-Völkchen könnte durchaus einmal durchschnaufen und die Füße hochlegen. Könnte.

Aber: Weit gefehlt! Neue Produkte sind längst in der Pipeline, neue Ziele formuliert und neue Märkte im Visier. Nachdem die Fleischersatzprodukte mittlerweile landauf

landab in den Supermärkten gelistet und erhältlich sind, haben die Franken nun die Gastronomie ins Visier genommen. Endori Foodservice heißt die hausinterne Abteilung, die Köchen und Betreibern von Großküchen und Restaurants die hausgemachten Fleischalternativen auf Erbsenbasis schmackhaft machen soll. Mit welchen Pfunden sie dabei wuchert? Hereinspaziert zu einem Besuch von zwei Handvoll Küchenleitern aus der heimischen Gemeinschaftsgastronomie im Headquarter in Stegaurach!

Verstärkung durch Rügenwalder

Ute Petersen, Business Development Managerin bei Endori, macht den Besuchern vom Start weg klar, wohin für sie die Reise geht:

Sind Fleischersatzprodukte bereits angekommen im Arbeitsalltag von Großküchen und Mensen? Die Antworten von drei Teilnehmern der GV-Expertenrunde bei Endori.

Nachgefragt bei

... Oliver Held

Head Chef Employee
Restaurants & Catering,
Site Management,
Gastronomy Services,
Merck Darmstadt



... Ramon Meyer

Stv. Abteilungsleiter
Hochschulgastronomie
und Leitung Einkauf,
Studierendenwerk
Vorderpfalz



... Christian Schröter

Produktentwicklung und
Veranstaltungsmanagement,
Studentenwerk Magdeburg



Welche Rolle spielen vegane bzw. vegetarische Gerichte in Ihrem Betrieb?

Oliver Held (OH): Wir haben eine feste vegetarische/vegane Menülinie, da diese Ernährung eine immer größere Rolle spielt.

Ramon Meyer (RM): Pflanzenbasierte Gerichte spielen in unserem Betrieb schon seit über zwei Jahren eine große Rolle, da wir damals die vegetarische Menülinie in eine vegane Menülinie umgewandelt haben. In Landau erreichen wir in Zahlen bis zu 65 Prozent an pflanzlichen Gerichten von 1.000 Essen.

Christian Schröter (CS): 50 Prozent aller angebotenen Speisen in den Mensen sind vegan oder vegetarisch. Die Nachfrage seitens der Studierenden ist sehr hoch. Die Nachfrage nach veganen Gerichten ist dabei höher als bei vegetarischen Gerichten. Fleisch- und Fischgerichte sind immer weiter rückläufig.

Wie sehen Sie die Entwicklung in Zukunft und wie verändert das Ihren Arbeitsalltag schon jetzt?

OH: Vegetarisch-vegane Gerichte werden immer beliebter. Es muss ein Umdenken in einigen Küchen geschehen, Fleisch und Fisch werden zur Beilage. Wir bei Merck sind heute schon sehr gut aufgestellt.

RM: Pflanzenbasierte Ernährung wird uns in Zukunft noch stärker begleiten als jetzt. Im Arbeitsalltag beeinflusst es insofern, dass wir konventionelle Gerichte neu denken müssen, um die Rezepturen dementsprechend auszurichten. Nicht jedes pflanzliche Ersatzprodukt reagiert so wie die konventionellen Produkte. Das erfordert von uns, sich durch Ausprobieren und Testen weiterzuentwickeln.

CS: Die Nachhaltigkeit der Speisen rückt immer mehr in den Mittelpunkt. Speisen mit niedrigem CO₂-Fußabdruck und gleichzeitig höherer Regionalität werden dem Konsumenten immer wichtiger. Dies ist mit veganen und vegetarischen Gerichten deutlich besser umzusetzen als mit Fleisch- und Fischgerichten. Die Nachfrage nach vegan-vegetarischem Essen steigt weiter, was ein noch besseres und größeres Angebot diesbezüglich notwendig macht. Regionale Beschaffungswege müssen aufgebaut werden. Tools, die die CO₂-Bilanzierung abbilden, müssen integriert werden.

Wenn Fleisch angeboten wird, dann kein Schweinefleisch mehr, da es nicht mehr nachgefragt wird; nur noch Geflügel, Wild, Lamm, Fisch oder Rind. Immer größer wird die Nachfrage nach deklarationsfreiem, allergenfreiem, veganem Essen. Daher müssen allergenfreie Zutaten für vegane Speisen gefunden werden.



winterhalter®



www.winterhalter.de/energiesparend

ENERGIESPAREND SPÜLEN

Moderne Spültechnik schont die Umwelt und spart bei jedem Spülgang bares Geld. Winterhalter zeigt, welche technischen Features Betriebskosten reduzieren, wann sich die Anschaffung einer neuen Spülmaschine lohnt und wie mit einfach umzusetzenden Maßnahmen die Energiekosten in der Spülküche gesenkt werden können.

1,5 Kilo? Fünf oder gar zehn Kilogramm? Alles Neuland für die Foodservice-Novizen von Endori und Rügenwalder.

Der zweite Problemkomplex hat mit der Corona-Pandemie zu tun, in deren Verlauf sich abertausende Protagonisten aus der Gastronomie verabschiedet haben. Mitarbeiter, die fehlen. Mitarbeiter, die nach dem Ende der Pandemie aber auch nicht mehr zurückkommen. „Wir bei Transgourmet bemerken gerade einen neuen Nachfrage-Boom für hochconveniente Produkte“, sagt Marketa Schellenberg, beim Verband der Köche Deutschlands Vizepräsidentin Ost und Produktmanagerin bei Transgourmet. Einspruch von „stolzen“ Küchenprofis kommt nicht. Anstattdessen einhelliges Nicken. Vor allem für einfache Hilfsarbeiten in den Küchen fehle das Personal; deshalb sind Fertiggerichte wieder en vogue.

GenZ ist fleisch-phobisch

Ein Trend, den auch die online zugeschaltete Sabrina Reifig vom Endori-Marketing bestä-

„Wir bei Transgourmet bemerken gerade einen neuen Nachfrage-Boom für hochconveniente Produkte.“

Marketa Schellenberg
Produktmanagerin,
Transgourmet



tigt. Immerhin habe der Gesamtmarkt 2023 wieder Prä-Corona-Niveau erreicht, aber das Umsatzwachstum sei „stark inflationsgetrieben“ gewesen. Auch sie kennt den Ernährungstrend: „Je jünger, desto pflanzlicher“. Die GenZ der Zwölf- bis 27-Jährigen erachtet sie im Vergleich zur Babyboomer-Generation sogar als „regelrecht fleisch-phobisch“. Entsprechend, so die Marketing Expertin, stellen

GV-Betriebe ihre Angebote und Speisekarten um. Selbst Kampagnen wie der Veganuary blieben längst nicht mehr auf den eigentlichen Aktionsmonat beschränkt. Ein Trend, der den Produzenten von Fleischalternativen laut Prognosen bis 2029 ein Wachstum um satte 31 Prozent bescheren soll.

Wenn es so kommt, ist Endori gerüstet. Die Produktion in Stegaurach hat räumlich und maschinell betrachtet noch reichlich Luft nach oben. Der Maschinenpark unterscheidet sich kaum von den Tönnies und Vions dieser Welt, getreu der Devise: Den Maschinen ist es egal, womit sie „gefüttert“ werden.

Dass dabei aber längst Alternativprodukte herauskommen, die es mit den „Originalen“ locker aufnehmen können, belegt eine Verkostung in der Laborküche vor Ort. Vor allem zwei neue Produkte, nämlich vegane Chicken Sticks und veganes Beef, haben es der Expertenrunde angetan. Könnte gut möglich sein, dass der Foodservice von Endori auf neuem Terrain einen Einstand nach Maß feiert.

Christian Blümel

Bild: Transgourmet

90 Jahre ELRO

Wir stellen uns neu auf – Sie profitieren

ANZEIGE



ELRO auf der Internorga: Halle B7, Stand 206

- Neue Vertriebsstrukturen und gestraffte Vertriebswege für Deutschland und Österreich.
- Ausbau unseres Werkskundendienstes unter Einbindung qualifizierter Fachhandels- und Servicepartner.
- Gezielte Unterstützung von Fachplanern durch Seminare und Inhouse-Schulungen.
- Neue Webseite mit Portal zum Abrufen von Planungsdaten und 3D-Produkt-Modellen.
- Innovative Produkte und bewährte Produkt-Klassiker, zum Beispiel:

- ▶ MetaTherm – das multifunktionale Kochsystem mit dem patentierten ELRO High-speed- und Druckgar-Verfahren
- ▶ VacuTherm – der flexible ELRO Hochleistungskessel
- ▶ MixaTherm – der innovative ELRO Rührwerkskessel mit Rückkühlung

90 Jahre ELRO: Kommen Sie an unseren Messestand – Informieren Sie sich und feiern Sie mit uns!



**INTER
NORGA**

Kontakt:

ELRO Großküchen GmbH ▲ Industriering Ost 31 ▲ 47906 Kempen, Deutschland ▲ Tel.: +49 (0)2152 205 59-91 ▲ verkauf@elro-d.de

E L R O

IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT



KNUSPRIG-ZART

Danish Crown Professional, ehemals Tulip Professional, kommt mit neuem Markenauftritt, aber bewährter Fleischqualität daher. Das Sortiment rund um Bacon, Toppings, Tender Pork und Slow Cooked-Spezialitäten wird zudem erweitert um den Crispy Chicken Burger. Das würzig-pikante Patty besteht aus zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken, die mit einer knusprigen Panade aus Flakes ummantelt sind. Das vorgegarte Produkt ist in zwei Grammaturen erhältlich: 90 bzw. 120 Gramm.

www.danishcrownprofessional.com



HERZHAFT TOMATIG

Beim neuen Tomato Franz von Baker & Baker treffen knusprig-zarter Blätterteig und eine herzhaft-fruchtige Tomaten-Gemüsefüllung mit über 20 Prozent Tomatenanteil aufeinander. Verfeinert mit italienischen Kräutern, sorgt das herzhaftes Gebäck für ein mediterranes Geschmackserlebnis. Aufgrund seiner Größe eignet sich das Neuprodukt als Snack oder kleine Mahlzeit, beispielsweise in Kombination mit einem frischen Salat. Die Rezeptur des Produktes ist clean label und es eignet sich für eine vegane Ernährungsweise.

www.baker-baker.de



VEGANE MINIS

Mit den veganen Mini-Semmelknödeln mit Kichererbsen, die ab April erhältlich sind, setzt Bürger Profiküche auf die Trends zu pflanzenbetonten, abwechslungsreichen und optisch ansprechenden Gerichten. Die Kombination aus knusprigem Semmelknödel und fein abgestimmten Gewürzen eignet sich als Highlight in Bowls, als Topping für Salate oder als Beilage zu Currys und Eintöpfen. Ebenfalls neu sind die Mini-Gnocchi mit Kürbis, deren fein abgestimmte Rezeptur aus Kürbis und Karotte für eine angenehme Süße und eine weiche Konsistenz sorgt.

www.buerger-profikueche.de

MEDITERRANER GENUSS

Das Toskanische Brötchen von Backshop Tiefkühl punktet mit einer röschen Kruste und luftigem Innenleben. Hergestellt aus Weizenmehl und Weizengrieß, bringt es mit 80 Gramm Stückgewicht mediterranen Genuss auf den Teller. Besonders beliebt als Grundlage für Paninis oder als Teil des Frühstücksangebots fügt es sich dank seiner rustikalen Optik und hochwertigen Zutaten ideal in anspruchsvolle gastronomische Konzepte ein. Für ein optimales Backergebnis einfach tiefgekühlt mit etwas Dampf zehn bis zwölf Minuten aufbacken.

www.backshop-tk.de

FLAVOR-PAIRING

Um tiefer in die Welt des Flavour-Parings eintauchen zu können, stellt Homann Foodservice in Kooperation mit Heiko Antoniewicz ein kostenloses E-Book bereit. Dieses beinhaltet u. a. eine Auflistung von Aromagruppen, Anregungen für spannende Geschmackskombinationen sowie detaillierte Ausführungen über das Zusammenspiel des visuellen und geschmacklichen Sinns. Mithilfe der neun Salatdressings von Homann Foodservice kreiert der Spitzenkoch acht raffinierte Rezepte wie einen Blaubeersmoothie mit Kaffee und Caesar Dressing.

www.homann-foodservice.de

PERFEKTE BASIS

Reduced ist ein innovatives FoodTech-Unternehmen aus Kopenhagen, das hochwertige, Bio-Würzmittel aus wiederverwendeten Zutaten herstellt. Ihre fermentierten Konzentrate in den Sorten Gemüse, Pilz, Huhn und Strandkrabbe sind frei von Zusatzstoffen, künstlichen Aromen und Gluten und bestehen zu 100 % aus natürlichen Zutaten. Sie eignen sich optimal als Basis für Suppen und Saucen (Mischverhältnis 1:15). Für einen intensiven Geschmack können sie auch pur verwendet werden. Erhältlich sind sie bei Bos Food.

www.bosfood.de



Bilder: Danish Crown Professional, Baker & Baker, Bürger Profiküche, Backshop Tiefkühl, Homann Foodservice, Bos Food/Reduced

BIO-PRODUKTE



**EPOS
BIOPARTNER SÜD**

Gewerbestraße 12
D - 85652 Piening/Landsham
Fon 089-90 90 19-0 **Echt Bio für Köche**
Fax 089-90 90 19-99 www.epos-biopartner-süd.de



FELDERZEUGNISSE

**Natürlich
BIO-Tiefkühlkost**

- bis zu 500 Produkte
- auch vegetarische & vegane Vielfalt
- bundesweite Lieferung

Telefon: 06257/93 40 44
www.felderzeugnisse.de

FAIRBIO

nabuko
Bio Großverbraucher-Service
Von-Estorf-Str. 26-30 • 29525 Uelzen
Tel.: 0581/976180
Fax: 0581/9761818
www.nabuko-biogvs.de
Obst, Gemüse (frisch, ready-cut, TK),
Vollsortiment für Großverbraucher der
AHV



SOCIAL PRODUCT
GEMEINSAM LAUT, STARK

**FÜR
GEMEINNÜTZIGE
ORGANISATIONEN**

NGO EMPOWERMENT
+ NACHHALTIGE PRODUKTE

www.socialproduct.de



**SOS-KINDERDORF
STIFTUNG**

**WERDEN SIE
CHANCENSTIFTER!**

Mit der Stiftung einer Immobilie können Sie Kinder und Jugendliche nachhaltig fördern. Unterstützen Sie junge Menschen und werden Sie Teil der SOS-Stiftungsfamilie!

Mehr Infos unter www.sos-kinderdorf-stiftung.de



BIO-PRODUKTE



Bio-Grosshandel

Ihr starker Partner für die Gastronomie



www.oekoring.com | www.bioregional.com

SOBO Naturkost
Max-Planck-Str. 35 • 50858 Köln
Tel.: 02234/964860
www.sobo-naturkost.de
Sojaerzeugnisse, Fertigmischungen,
Biogelatine, Nachtisch

**KOCH- UND
BRATTECHNIK**



59329 Wadersloh
Lange Straße 63-67
Tel. 02520 89-0
info@berief.de

TISCHWÄSCHE



www.mank.de



DESIGNED PAPER PRODUCTS

IMPRESSUM



**76. Jahrgang vereint mit
GROSSVERBRAUCHER/GV-Frische-Magazin**



Offizielles Organ des Verbandes der Küchenleitung

Redaktioneller Partner von:



Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Verlagsniederlassung München,
Postadresse: Postf. 21 03 46, D-80673 München
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.gvmanager.de, www.blmedien.de
E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:

Sebastian Lindner
Bernd Moeser

(089) 370 60-215
-200
-270

Basak Aktas (stv. Leitung)

Chefredakteurin und verantwortlich (i.S.d.P.):

Claudia Kirchner

-155

stv. Chefredakteurin:

Sarah Hercht

-125

Mediaberatung:

Sebastian Lindner (Leitung)
Concetta Herion
Rocco Mischok
Bernd Moeser
Kilian Roth

-215
-240
-220
-200
-246

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 63 vom 1.1.2025

Anzeigendisposition:

Felix Hesse

-261

Layout:

Michael Kohler
Liane Rosch
Rita Wildenauer

-258
-254

Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de)
Roland Ertl (ertl@blmedien.de)

-270
-271

Bezugspreis: Erscheint monatlich (10 Ausgaben/Jahr).

Abonnementpreise: Deutschland jährlich 115 €, Ausland jährlich 132 €

Einzelheftpreise: Deutschland 13,50 €, Ausland 15 €

Jahrespreis im Koppelabonnement mit Schulverpflegung: 118 €

Alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.

Der Abopreis für Verbandsangehörige des VKK, des DNSV, des VdF und des VDOE ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Bestellungen direkt an den Verlag. Kündigungsfrist: Schriftlich vier Wochen vor Ablauf des Bezugsjahres.

Druck: RADIN PRINT doo, Zagreb, Gospodarska 9, 10431 Sveta Nedelja, Kroatien

Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlags erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft

mbH & Co. KG, 40724 Hilden:
Harry Lietzenmayer, Björn Hansen, Stephan Toth

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 0940-8762

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



VKK-Branchenpartner

Die Arbeit des  wird von den Firmen des Förderkreises in dankenswerter Weise unterstützt.



Weitere
Infos unter:
www.vkk-ev.de



Danish Crown
PROFESSIONAL

IHR PARTNER FÜR HOCHWERTIGEN FLEISCHGENUSS



Innovative
Profilösungen



Fleischprodukte in
Premiumqualität



Neuer
Markenauftritt



HIER LIVE ERLEBEN!

**INTER
NORGA**

Halle A1 Stand 216