Heft 4 April 2019 70. Jahrgang

Heftpreis 11 € (Inland) – 12 € (Ausland)

GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

www.gvmanager.de

GEMÜSEKÜCHE

Tipps & Tricks

BEST OF MARKET 2019

Die Besten der Branche

BoM 2019 – Kategorie Bestseller Nonfood:
Hotelwäsche Erwin Müller (Boris Steinhagen)

BoM 2019 – Kategorie Bestseller – Technik:
Bartscher (Markus Kosfeld, Detlev Schlünder)

BoM 2019 – Kategorie Bestseller – Food:
Edna International
(Carmela Cantatone, Sandra Stöckle)

BoM 2019 – Kategorie Klassiker:
Block Menü (Tobias Arnold)

BoM 2019 – Kategorie Individualität – Konzept:
Service-Bund (Ralph Marko, Kay Hiller)

BEST of Market 2019

Wir gratulieren den Gewinnern unserer Branchenpreise BEST of Market und NEXT of Market!

NEXT of Market 2019

BoM 2019 – Kategorie Funktionalität – Produkt:
Winterhalter (Rudi Seubert)

BoM 2019 – Kategorie Nachhaltigkeit – Produkt:
Brita Vivreau (David Cerny, Sabrina Horch)

BoM 2019 – Kategorie Handling: **Aviko**
(Thomas Müller, Margit Smeekens, Stefan Forster)

BoM 2019 – Kategorie Nachhaltigkeit – Konzept:
Hügli Nahrungsmittel (Sebastian Maiwald, Joachim Hodapp)

BoM 2019 – Kategorie Funktionalität – Konzept:
Vega (Boris Steinhagen, Monika Meyr)

BoM 2019 – Kategorie Individualität – Produkt: **Blanco Professional** (Frederikus de Leeuw, Mareike Fischer)

BoM 2019 – Kategorie Design: **Melitta Professional Coffee Solutions** (Marco Gottschalk, Martin Linnemann)

BoM 2019 – Kategorie Digitalisierung: **Sander Gruppe** (Inga Scholz, Marc Niebling)

BoM 2019 – Kategorie Prozessoptimierung – Konzept: **Rational** (Christian Frieß)

BoM 2019 – Kategorie Energieeffizienz – Produkt: **Bohner** (Marcus Michel, Claudia Bohner, Karin Bohner, Xiao Wang)

BoM 2019 – Kategorie Prozessoptimierung – Produkt: **Hobart** (Stefan Festerling, David Reinhart)

NoM 2019 – Kategorie Nonfood: **Kaya&Kato** (Hannah Wolf, Stefanie Rennicke, Dr. Stefan Rennicke)

NoM 2019 – Kategorie Food: **Bettec** (Julia Gödeke, Alexander Hautmann)

BoM 2019 – Kategorie Energieeffizienz – Konzept: **Betterspace** (Matthias Balzer)

NoM 2019 – Kategorie Nonfood: **Rieber** (Sabine Kühne, Leszek Herrmann)

NoM 2019 – Kategorie Nonfood: **Winter Fahrzeugtechnik** (Jürgen Winter)

NoM 2019 – Kategorie Food: **Frutarom Savory Solutions** (Detlef Altenkirch, Dirk Ropers)

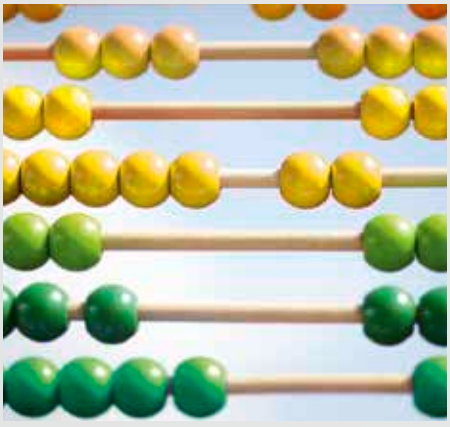
NoM 2019 – Kategorie Food: **Essento Food** (Christian Bärtsch, Andrew Fordyce)

Inhalt
April 2019

22 Ein großes saftiges Steak für ihn, und einen bunten Salat für sie. Reines Klischee oder Tatsache? Inwiefern ist eine geschlechterspezifische Ansprache der Tischgäste notwendig?

10 Im Gespräch mit Theo Thöle, seit 20 Jahren tätig im Studentenwerk Osnabrück.

32 Die österreichische Gemeinde Völs begegnet dem demographischen Wandel mit einem Dienstleistungs- und Versorgungskonzept, das passgenau auf die Bewohner zugeschnitten ist.



26 Wie nutzen GV-Manager die Ergebnisse des Nahgast-Rechners für ihre Betriebe?

Branchenblick

Kurz notiert und aktuell 6

GV-Manager des Jahres 2019 gesucht . . 7

Rebional, Herdecke:
Nachhaltig mit Herz und Verstand 9

Linde AG, Pullach:
Experten-Austausch. 13

Frank Schwarz Gastro Group/ The Butcher's Kitchen:
Zurück zu den Wurzeln. 24

Manager im Gespräch

Theo Thöle, Leiter Hochschulgastronomie, Studentenwerk Osnabrück:
Von der Basis an die Spitze 10

Nachgehakt

Eisangebot in GV-Betrieben:
Waffel oder Stiel? 14

Food

Gemüseküche:
Transformation der Röschen 16

Pflanzliche Proteine:
(K)ein Schnitzel, (k)ein Burger 20

Grillen:
Geschlechter-Teller? 22

Nachhaltigkeitsrechner:
Nachhaltigkeit rechnet sich 26

Dysphagiekost:
Ein Problem – viele Lösungen 28

Best Practice – Care

Gesundheitsdienste Völs/A:
Von der Heimküche zum Dienstleister . . . 32

Zentralküche der Evangelischen Kliniken Essen-Mitte, Essen:
Zentrale des guten Geschmacks 35

Heinrich Sengelmann Kliniken, Bargfeld-Stegen: Frische hat Priorität. 40

Technik

Speisenverteilung:
Von Kontaktwärme bis Buffetwagen. 30

Konzeptlösung:
Mehr als nur Technik 38

Automatisierung:
Individuell gefördert 42

Bodenbelag:
Alles dicht? 44

Mehrweg-Kreislauf:
Mehrweg mit System 48

Branchenpreise 2019

BEST und NEXT of Market 2019
Die Besten der Branche 50

Gewinner-Produkte und -Konzepte 52

Der Umwelt zuliebe: gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier. Der Versand erfolgt CO_2-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post. Einem Teil dieser Ausgabe liegt eine Beilage von A+K Kälte-Team GmbH, Gelsenkirchen, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

50 Wer sind die BEST bzw. NEXT of Market? Welche Produkte und Konzepte bei den Lesern bzw. der Jury punkten konnten, lesen Sie im Beitrag zu den Branchenpreisen.

42 Optimierte Prozesse und ergonomischeres Arbeiten in der Großküche: Die Lehmanns Gastronomie in Bonn setzt auf Förderbänder als technische Unterstützung.

Rubriken

Personalien 6

Jetzt mal ehrlich:
Andreas Zawada 60

Termine 62

Markt & Trend 64

Gesucht & Gefunden 66

Impressum 66

INSTITUTE OF CULINARY ART®
MEMBER

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?
Lesen Sie in unserem Heftarchiv nach:
www.gvmanager.de

Mehr aktuelle Infos, Einblicke hinter die Redaktionskulissen uvm. – folgen Sie uns auf Facebook!
www.facebook.com/GVmanager

Zum Titel:

Langeweile war gestern!
Egal, ob als Beilage oder als vollwertiges Gericht – Gemüse kann vielmehr als nur „klassisch". Wie das geht, verrät unter anderem Expertin Inga Pfannebecker.
Mehr dazu lesen Sie ab S. 16.

Foto: © Pixelbliss – stock.adobe.com

Das Magazin für den Trendmarkt

Streetfood Business ist redaktioneller Partner von:

FOODTRUCKS DEUTSCHLAND

Das erste und einzige Fachmagazin für die ganze gastronomische Bandbreite der Streetfood-Branche:

Reportagen, Interviews, Kolumnen, Anwenderberichte, Kommentare und mehr – aus der Szene, für die Szene.

Etablierte Gastro-Klassiker im Streetfood-Kontext, junge Erfolgsmodelle, kreative Neueinsteiger, moderne Crossover-Konzepte ...

Streetfood Business bietet umfassende Hilfestellung bei der Konzeption und Umsetzung, beim Start oder bei Neuausrichtung und Feintuning in Sachen Streetfood!

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Garmischer Str. 7 • 80339 München
muc@blmedien.de
www.gastroinfoportal.de

Zukunftspreis Gewinner 2019

Zu den Gewinnern des Internorga Zukunftspreises 2019 gehört in der Kategorie Trendsetter Unternehmen – Gastronomie & Hotellerie das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser; Österreichs größter Anbieter für Seniorenbetreuung. 38.000 Mahlzeiten bereiten die Mitarbeiter in 30 Frischküchen täglich zu. Das Unternehmen setzt in der Küche auf regionale und ökologische Produkte und in puncto Personal auf Integration und Inklusion. In der Kategorie Trendsetter Nahrungsmittel & Getränke setzte sich Bonduelle Deutschland mit den neuen Pépites durch. Die WMF Group überzeugte in der Kategorie Trendsetter Technik & Ausstattung mit ihrer digitalen Plattform WMF CoffeeConnect. *www.internorga.com*

Neue Mensa in Planung

Das Studierendenwerk Essen-Duisburg hat die Vorplanung für den Mensaneubau am Duisburger Campus der Universität Duisburg-Essen abgeschlossen. Laut Planung befindet sich der Speisesaal der neuen Mensa im Erdgeschoss. Große Fensterfronten sorgen für viel Licht und gewähren einen Blick ins Grüne. Die Speiseausgaben sind kreisförmig angelegt. Gekocht wird ebenfalls im EG. „Den Planern ist es gelungen, Speisesaal und Küche ohne großen Platzverlust auf einer Etage unterzubringen“, erklärt Jörg Lüken, Geschäftsführer des Studierendenwerks. „Kurze Wege von Anlieferung über die Lagerung bis zur Zubereitung sorgen für einen optimalen Betriebsablauf.“ *www.stw-edu.de/*

MARKENSCHAUFENSTER

MAMITO

Die Welt des
Frittierens jetzt entdecken.
www.mamito.de

HL LABEL
ETIKETTEN MIT SYSTEM.
Schluss mit Kleberückständen!
- wasser(auf)lösliche Etiketten
- rückstandslose Entfernung während des Spülvorganges innerhalb von nur 60 Sek.

HL-LABEL | Ottostraße 5 | 27793 Wildeshausen
Fon +49 (0) 44 31 - 7 48 44-0 | www.hl-label.de

SICOTRONIC
Energiemanagement für Großküchen
Tel. 089/ 959 397-0
www.sicotronic.de

Potenziale bei Personalmangel

Neue Führungs- und Entwicklungskonzepte zur Überwindung der aktuellen Personalkrise, Prozessoptimierung in der Gemeinschaftsverpflegung und die Technikindustrie als Systempartner – das ist nur ein Teil der Themen, die die S&F-Gruppe in ihrer aktuellen Workshopreihe zum Human Ressource Management in Zeiten des Fachkräftemangels aufgreift. Neben Vorträgen soll Zeit für eine Diskussion der Teilnehmer bleiben. Termine à sieben Stunden stehen in Augsburg (6. Juni 2019), Thüringen (19. September 2019), Dortmund (5. November 2019) sowie in Hamburg (23. Januar 2020) an. Die Veranstaltungen finden in Kooperation mit Küppersbusch, Hülshorst Feinkost und dem GVmanager statt. Der Seminarpreis liegt bei 330 Euro zzgl. ges. USt. *www.sundf-gruppe.de*

Augusta ausgezeichnet

Nach bestandenem Prüfverfahren erhielt die Küche der Augusta-Kranken-Anstalt in Bochum das Zertifikat Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie vom TÜV Rheinland. Der Standard mit 350 Prüfkriterien, entwickelt von der Hochschule Niederrhein Mönchengladbach, bildet die Richtschnur für das Auditverfahren. Die Auditoren prüften in der Küche, die der ehemalige Sternekoch Ralf Meyer vor zehn Jahren in eine Frischküche überführte, die gesamte Prozessstrecke, die die Lebensmittel vor Ort durchlaufen. Dabei standen hygienische und ernährungsphysiologische Aspekte im Fokus. *www.tuv.com*

Einen Besuch durfte die Redaktion GVmanager dem Augusta in Bochum bereits 2012 abstatten. Einen Einblick zum Konzept vor Ort gibt es hier: *www.gvmanager.de*, Ausgabe 1-2/12, S. 48ff

Personalien

Fabio Ferale, Daniel Manteufel
Zur Verstärkung der Verkaufsorganisation bei Temprite besetzt Fabio Ferale (1. F.) die Funktion als Key-Account Manager für den Care- und Catering-Markt sowie die Funktion als Export Manager. Seine vorherige Position der Gebietsleitung West wurde mit Daniel Manteufel (2. F.) neu besetzt. Er verfügt über langjährige Vertriebserfahrung und war unter anderem für Deutsche See tätig.

Meike Straub-Jensen
Die Paritätischen Sozialdienste und das Tochterunternehmen PariServe haben seit 1. April mit Meike Straub-Jensen eine neue Geschäftsführerin. Sie löst Barbara Feyer ab, die nach 33 Jahren Unternehmenszugehörigkeit in den Ruhestand ging. Meike Straub-Jensen war vor ihrem Eintritt bei den Paritätischen Sozialdiensten und bei PariServe als stellvertretende Geschäftsführerin im Musiculum Schleswig-Holstein tätig.

Björn Neumann
Seit 1. März ist Björn Neumann als Senior Sales Consultant bei Delegate Technology tätig. Er ist für den Vertrieb der Produkte im Kernmarkt der DACH-Region zuständig und wird an Markus Gruber, COO/Geschäftsführer, berichten. Vorher war er unter anderem als Sales Consultant für B2B-Lösungen in der Gemeinschaftsverpflegung tätig.

Patrick Rudolf
Seit dem 1. April übernimmt Patrick Rudolf die Leitung vom Vertrieb und Marketing bei Friesenkrone und komplettiert damit die insgesamt vierköpfige Geschäftsleitung. Er bringt langjährige Erfahrung aus dem Foodbereich mit, unter anderem als Vertriebsdirektor bei Feodora/Hachez in Bremen und als Direktor Verkauf und Key Account-Management bei der Deutschen See in Bremerhaven.

Jürgen Vogl
Die Fachabteilung Catering im Dehoga Bundesverband stellt sich mit einem neuen Vorstand auf: Zum Vorsitzenden gewählt wurde Jürgen Vogl, Geschäftsführer von Aramark. Der bisherige stellvertretende Vorsitzende folgt auf Adrienne Axler, die das Gremium seit 2017 leitete und sich aus dem aktiven Geschäft bei Sodexo Deutschland in den Ruhestand verabschiedet hat.

Fotos: Hamburg Messe & Congress/Nicolas Maack, Wörner Traxler Richter Planungsgesellschaft, privat

GV-Manager des Jahres gesucht

Foto: GVmanager

Die Suche nach den GV-Managern des Jahres geht in die nächste Runde. Potenzielle Kandidaten können sich bewerben oder vorgeschlagen werden.

Der GVmanager sucht Manager/innen der Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die sich in Form ihres Lebenswerks oder vor allem im aktuellen und vergangenen Jahr durch besondere Leistungen hervorgetan haben, aber auch durch Engagement, Persönlichkeit und Führungsstärke punkten.

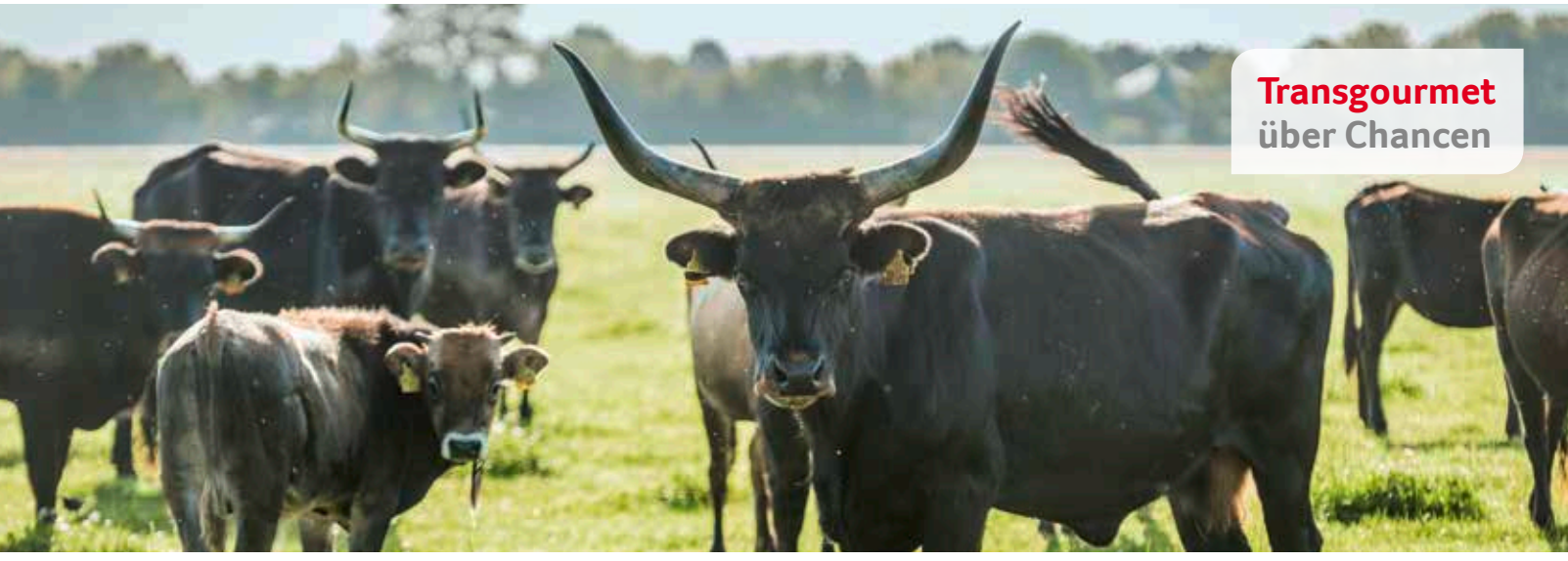
Stolz auf die Teamleistung? Bewerben!

Bescheidenheit ist zwar eine Tugend vieler GV-Manager, aber: Auf herausragende Leistungen und ein motiviertes Team – das nicht von alleine kommt – kann und sollte man ruhig stolz sein! Das sind Sie? Dann bewerben Sie sich für unsere Branchenauszeichnung! Um das Ganze zu erleichtern, haben wir dafür folgende Fragen ausgewählt:

- Was lieben Sie an Ihrem Job?
- Wie motivieren Sie Ihre Mitarbeiter?
- Was war die kreativste Idee, mit der Sie Ihren Betrieb vorangebracht haben?
- Warum sollten Sie GV-Manager des Jahres 2019 werden?

Toller Chef? Vorschlagen!

Sie haben einen Chef, Kollegen oder Kunden, der für seinen Job brennt, aber auch gut mit seinen Mitarbeitern kann? Dann schlagen Sie diesen für die Auszeichnung vor! Bewerbungsschluss ist der 30. Juni. Die Auszeichnung wird am Donnerstag, den 10. Oktober, in Fürstenfeldbruck stattfinden, im Rahmen einer großen 100-Jahr-Feier anlässlich 70 Jahren GVmanager, 10 Jahren GV-Manager des Jahres und 20 Jahren S&F-Gruppe. Weitere Infos und das Vorschlagsformular unter: *www.gastroinfoportal.de/GVM*



Zukunft braucht Herkunft.

Die wachsende Sehnsucht nach regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln hat Handel und Gastronomie völlig neue Umsatzchancen eröffnet. Chancen, die wir konsequent nutzen: Ob Vielanker Auerochse, Hasetaler Edelwaller oder Bio-Waldlandpute aus Mecklenburg mit Transgourmet Ursprung fördern wir den ökologischen Landbau, setzen uns für eine artgerechte Tierhaltung ein und unterstützen den Erhalt heimischer Kulturlandschaften. Wenn also zukünftig immer mehr Regionalität auf dem Teller landet, wird das nicht nur heimatverbundenen Genießern schmecken.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Albert-Einstein-Str. 15 • 64560 Riedstadt • kontakt@transgourmet.de • Hotline: 0800 - 1 722 722 • www.transgourmet.de

TRANSGOURMET

NEWS UND AKTUELLES

Ausgezeichneter Arbeitgeber

Zum siebten Mal in Folge hat das Nachrichtenmagazin Focus-Business in Kooperation mit der Arbeitgeber-Bewertungsplattform Kununu Deutschlands beste Arbeitgeber gekürt. Auch der Spezialist für gewerbliches Spülen Hobart gehört wieder dazu. Grundlage für die Liste sind mehr als 140.000 Beurteilungen durch die eigenen Mitarbeiter. *www.hobart.de*

Donnerstag ist Ramentag

Die Compass Group bietet seit Mitte Februar unter der Marke Eurest und dem Food-Konzept Vitalien Balance japanische Ramen an. Die Gäste können aus drei verschiedenen Variationen wählen: Sesame Chicken, Kyushu Pork und Veggie Miso. Die Ramen gibt es donnerstags in den teilnehmenden Eurest-Betriebsrestaurants – im Wechsel mit den im Mai 2018 eingeführten Vitalien Bowls. *www.compass-group.de*

Weiter auf Wachstumskurs

Der Umsatz von Rational wuchs auch im Jahr 2018 weiter um 11 Prozent oder 76 Millionen Euro auf 778 Mio. Euro. Damit erfüllt das Unternehmen die unterjährig angehobene Wachstumsprognose von 10 bis 12 Prozent. Das Ergebnis vor Zinsen und Steuern lag bei 205 Mio. Euro und die EBIT-Marge bei 26,4 Prozent. *www.rational-online.com*

Innovationen gesucht

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sucht Innovationen zur Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln. Dabei gibt es verschiedene Förderbereiche, wie die Reduktion oder der Ersatz der drei Nährstoffe ohne sensorische Verluste, innovative Technologien, um das Fettsäurepofil zu optimieren oder Technologien, die zur Wissensvermittlung und Stärkung der Ernährungskompetenz eingesetzt werden können. Projektskizzen können bis zum 12. Juni bei der BLE eingereicht werden. *www.ble.de*

Übernahme von Sanalogic

Transgourmet Deutschland übernimmt mit Wirkung zum 1. Mai 2019 den Geschäftsbetrieb von Sanalogic. 1993 gegründet steht das Unternehmen für die Entwicklung, Implementierung und Betreuung von Software-Gesamtlösungen für das IT-gestützte Verpflegungsmanagement im Care-Bereich. Der technische Fortschritt und die Automatisierung von Prozessen zum Nutzen der Kunden sollen weiterentwickelt werden. *www.transgourmet.de*

Kaffee von morgen

Die euvend & coffeena findet von 9. bis 11. Mai in Köln statt. Von der kleinen Table-Top-Kapselmaschine über innovative Automaten und neue Kaffeevollautomaten über hygienische Wasserspender bis zum komplexen Zahlungssystem und außergewöhnlichem Geschirr reicht das Portfolio der Messe. In diesem Jahr präsentieren sich 190 Aussteller aus 22 Ländern. Der Office Coffee Service (OCS), als einer der am stärksten wachsenden Märkte der Kaffeebranche, spielt eine große Rolle. Daneben wird es auch verstärkt Neuheiten im Bereich bargeldlose Bezahllösungen geben. Stärker thematisiert wird zudem der Trend zu Premium-Angeboten. Hier sind amerikanische Kaffeehausketten das Vorbild für eine höhere Qualität von Vending-Angeboten und gleichzeitig höheren Margen. Ein Konferenzprogramm rundet die Fachmesse ab. *www.euvend-coffeena.de*

Internationaler Austausch

Der Global Chef Exchange soll den kulinarischen und kulturellen Austausch unter Sodexos Top-Köchen weltweit fördern. Jährlich nutzen etwa 30 Länder dieses Programm, um neue Eindrücke zu gewinnen und Wissen weiterzugeben. Mittelpunkt des meist vier Wochen dauernden Aufenthalts im jeweiligen Gastland ist die Verbreitung regionaler Rezepte, Tipps und Tricks. Im Gegenzug erhalten teilnehmende Betriebe die Chance, mit internationalen Sodexo-Köchen zusammenzuarbeiten. Die Kandidaten kreieren vor Beginn der Tour ein mehrteiliges Menü mit einheimischen Spezialitäten und Zutaten, welches in den Gastbetrieben nachgekocht wird. *www.sodexo.de*

Ernährungssituation im Alter

Der NutritionDay, gemeinsame Aktion des Instituts für Biomedizin des Alterns an der Universität Erlangen-Nürnberg, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin, hat zum Ziel, ein möglichst vollständiges Bild der Ernährungssituation in Kliniken und Pflegeheimen abzubilden. Die Ergebnisse zur Erhebung aus 2018 und Handlungsempfehlungen werden im 14. DGE-Ernährungsbericht veröffentlicht. 2018 nahmen über 2.500 Personen aus mehr als 60 Einrichtungen teil. Mehr Infos unter: *www.gastroinfoportal.de/nutritionday*

Fotos: Sodexo, Koelnmesse/euvend & coffeena, Colourbox.de

Nachhaltig mit Herz und Verstand

Rebional wurde mit dem ZNU-Zertifikat „Nachhaltiger Wirtschaften" der Universität Witten/Herdecke ausgezeichnet. Für den Herdecker Caterer und GV-Betrieb mit Bioanspruch mehr als nur ein Gütesiegel.

Nachhaltiger Wirtschaften ist sehr komplex, und den Überblick zu behalten, ist eine Herausforderung für jedes Unternehmen. Der strenge Nachhaltigkeitsstandard des ZNU, der 44 Anforderungen beinhaltet, gab dem danach zertifizierten Unternehmen Rebional Orientierung; zusätzlich hat der GV-Betrieb eigene Nachhaltigkeitsziele definiert. „Abteilungsübergreifende Workshops haben uns tief ins Thema eintauchen lassen. Die komplette Wertschöpfungskette in Bezug auf Nachhaltigkeit anhand von Spaghetti Bolognese nachzuverfolgen, war extrem aufschlussreich. Vom Ursprung der Lebensmittel über die Verarbeitung bis hin zur Entsorgung haben wir alles betrachtet", beschreibt Carina Brentrup, Nachhaltigkeitsmanagerin bei Rebional, begeistert. Laut Rebional trägt das Engagement im gesamten sowie dem eigens gegründeten Nachhaltigkeitsteam die aufwändigen Projekte. „Wir haben uns für den ZNU-Standard entschieden, weil wir dadurch dauerhaft begleitet und auch kontrolliert werden. Die Arbeit beginnt quasi mit dem Zertifikat. Unser Zielekatalog ist auf 15 Jahre festgelegt", erklärt Oliver Kohl von der Unternehmensleitung Rebional.
Bereits umgesetzte Kriterien sind z. B. der Einsatz von Biolebensmitteln, Müllvermeidung durch Mehrwegverpackungen, kurze Transportwege, ein verbindlicher Verhaltenskodex für Geschäftspartner und eine faire Bezahlung, großzügige Sozialleistungen sowie Weiterentwicklungsmöglichkeiten für Mitarbeiter. „Es geht uns nicht nur um das Zertifikat, sondern um unsere grundsätzliche Haltung. Ressourcen müssen geschützt werden, damit die folgenden Generationen gesichert leben können. Diese Verantwortung trägt jedes Unternehmen, und wir arbeiten mit Herz und Verstand daran", fasst Oliver Kohl zusammen.

Hygieneregeln für Großküchen

Wer Speisen für andere zubereitet, trägt eine hohe Verantwortung. Deshalb haben das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) gemeinsam Hygieneregeln für Beschäftigte in Großküchen formuliert. Diese umfassen die persönliche Körperhygiene, den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln sowie die Sauberkeit im Betrieb. Das Merkblatt ist nun in einer aktualisierten Auflage erschienen und liegt in 13 Sprachen vor, darunter neben Deutsch auch Englisch, Türkisch und Russisch sowie Arabisch und Persisch. Das Merkblatt steht zum kostenfreien Download bereit: *www.gastroinfoportal.de/hygieneregeln*

Fritten mal anders

Die Compass Group bietet im Rahmen ihrer Street Cuisine die beiden neuen Kreationen Don Juan's Burger und Emma's sweet and sour Fries an, die das einmal wöchentlich angebotene Streetfood im Wechsel ergänzen. Hinter letzterem Gericht verbirgt sich eine sogenannte Poutine, bei der Pommes mit verschiedenen Toppings serviert werden. In diesem Fall steckt ein Mix aus klassischen und Süßkartoffelfritten mit gemischtem Hackfleisch, Bacon, Zwiebeln, Sour Cream und Lauchzwiebeln dahinter. *www.compass-group.de*

Fotos: Rebional, Colourbox.de, Compass Group

Von der Basis an die Spitze

Seit März 2018 leitet Theo Thöle die Hochschulgastronomie des Studentenwerks Osnabrück. Den Betrieb gestaltete der Küchenmeister zu diesem Zeitpunkt bereits seit 20 Jahren mit. Fluch oder Segen? Ein Gespräch über Aristoteles, das Koch-Einmaleins, Nachhaltigkeit, Storytelling und sonstige Schachzüge.

Theo Thöle hat den klassischen Aufstieg in der Hochschulgastronomie geschafft. So startete er seine Karriere beim Studentenwerk Osnabrück bereits 1992, als stv. Küchenchef der Mensa Schlossgarten. Um auf Führungsebene weitere Erfahrungen zu sammeln – etwas, das die Personalstruktur im Studentenwerk damals nicht ermöglichte – folgte ein sechsjähriger hochschulgastronomischer „Seitensprung“: Der Küchenmeister wechselte 1997 in die Betriebsgastronomie eines Industrieunternehmens und verantwortete den Aufbau der innerbetrieblichen Versorgungskette. „Ich konnte dort mehr Verantwortung übernehmen, habe meine soziale Kompetenz geschärft und bin zielstrebiger geworden. Auch in Sachen Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit war das eine sehr lehrreiche Zeit, allerdings am Ende auch ein 7-Tage-Job“, erinnert sich Theo Thöle. Folglich sah er sich sechs Jahre später erneut um und kehrte als Küchenleiter ins Studentenwerk zurück.

„Ich verbringe viel Zeit im Austausch mit Berufskollegen, um für neue und wichtige Schritte sensibilisiert zu sein.“ *Theo Thöle*

Die nächste Hierarchiestufe erklomm er 2008 als Stellvertreter von Annelen Trost. Die Leiterin der Hochschulgastronomie kannte er bereits seit 1992 und bildete mit ihr ein gutes Team. In Sachen Nachhaltigkeit verfolgten die beiden Bio-Mentoren die gleichen Ziele, z. B. die Steigerung des Bioanteils. Seit einem Jahr steht Theo Thöle nun an der Spitze der Hochschulgastronomie. Wie war der Weg dahin? Was sind seine nächsten Schachzüge? Mehr dazu im Folgenden:

Herr Thöle, vermehrt halten in der Großgastronomie Verantwortliche mit rein betriebswirtschaftlichem Hintergrund Einzug. Sie sind klassisch gelernter Koch. Spiegelt sich das in einer anderen Herangehensweise wider?

Ich habe das gastronomische Einmaleins von der Pike auf gelernt. Nach gut 20 Jahren in der Hochschulgastronomie bin ich mit der gesamten Prozesskette sehr vertraut, weiß also wovon ich spreche und kann mit dem Team fachlich diskutieren. Das ist effektiv, weil man schnell zum Punkt kommt. Es setzt Vertrauen frei und führt zu gegenseitiger Wertschätzung. Ich verfolge auch die aktuellen Trends im gastronomischen Gewerbe. Zum einen über meine beruflichen Netzwerke, zum anderen durch meine Funktion als Vorsitzender im IHK-Prüfungsausschuss. Hier komme ich regelmäßig in Kontakt mit „den jungen Kreativen“.

Darüber hinaus spielen betriebswirtschaftliche Tätigkeiten eine sehr große Rolle in der Leitung der Hochschulgastronomie. Ich verbringe einen Großteil meiner Zeit damit, Kennzahlen auszuwerten und das Personal zu leiten.

Wie sieht Ihre Personalpolitik aus?

Mein berufliches Motto orientiert sich an einem Zitat von Aristoteles: Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel gemeinsam anders setzen! Entsprechend ist es mir wichtig, die Kollegen zu fördern und an unser Unternehmen zu binden.

Generell führe ich kooperativ. Das setzt eine rege Kommunikation und soziale Kompetenzen im Team voraus. Dazu zählt für mich, transparent und kritikfähig zu sein und das geht wiederum nur mit gegenseitiger Wertschätzung. Wir können alle Fehler machen und wir können daraus lernen, wenn wir es schaffen konstruktiv darüber zu sprechen. Dass das möglich ist, sehe ich in meiner Verantwortung und grundsätzlich ist das die Aufgabe einer Führungskraft.

Ich möchte, dass meine 254 Mitarbeiter der Hochschulgastronomie begeistert zur Arbeit gehen, denn sie ermöglichen es, dass wir als Service- und Dienstleistungsunternehmen für die 32.000 Studierenden an unseren Standorten Osnabrück, Vechta und Lingen wahrgenommen werden.

Wie behalten Sie den Überblick über ein 254-köpfiges Team, wie motivieren Sie den Einzelnen?

Ich zeige Präsenz und bin regelmäßig an allen sechs Standorten. Vor Ort zu sein ist Ausdruck meiner Wertschätzung. Ich beziehe meine Führungskräfte in Entscheidungsprozesse mit ein oder anders gesagt: ohne den offenen und regelmäßigen Austausch mit meinen Profiteams wäre es schwieriger, die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Fotos: Studentenwerk Osnabrück

STUDENTENWERK OSNABRÜCK

Mehr Platz nach Sanierung

Am 1. April öffnete das Küchenteam des Studentenwerks Osnabrück die Türen der sanierten Mensa Vechta. Die Mensa erreichen die 5.100 Studierenden und 520 Beschäftigten der Universität Vechta über eine neue Lernzone. Sie bietet den Gästen und auch dem Küchenteam ein lichtdurchflutetes Ambiente im Speisesaal und im Küchenbereich. Der Speiseraum wurde auf 352 Plätze erweitert. „Die 1981 erbaute Mensa und Cafeteria konnte den gestiegenen Studierendenzahlen in Vechta nicht mehr gerecht werden“, erklärt Stefan Kobilke, Geschäftsführer des Studentenwerks, und ergänzt: „Die Universität Vechta hat nun für eine der Größe und Bedeutung des Hochschulstandorts vorbildlich sanierte und erneuerte Mensa.“ Für rund 11 Millionen Euro beauftragte der Bauherr, das Land Niedersachsen, die Sanierung durch 13 Fachplaner und 21 Unternehmen. *www.studentenwerk-osnabrueck.de*

In einer aktuellen Stellenausschreibung suchen Sie Küchenhilfen, explizit mit sehr guten Deutschkenntnissen. Wie kommt das?
Da wir die Arbeitsplatzrotation praktizieren, kommen alle Küchenhilfen auch mal in den Ausgabebereich. Hier ist es wichtig, dass sie keine sprachlichen Hürden im Kundenkontakt haben. Das heißt aber nicht, dass wir nur Deutsche einstellen. Wir fördern Mitarbeiter anderer Nationen auch sprachlich und bieten Schulungen an. Eine gute interkulturelle Präsenz in den Teams ist wichtig und bereichernd.

Sie sind, abgesehen von einem sechsjährigen externen Gastspiel, bereits seit 1992 im Studentenwerk – wie begegnen Sie möglicher Betriebsblindheit?
Ich habe viel Freude und großes Interesse daran, unsere gesamte Wertschöpfungskette stetig im Team weiterzuentwickeln – auf allen Ebenen, auch außerhalb des Studentenwerks. Ich verbringe also viel Zeit im Austausch mit Berufskollegen, um für neue und wichtige Schritte sensibilisiert zu sein, immer am Puls der Zeit zu bleiben, Trends frühzeitig aufzunehmen oder selbst welche zu setzen. Auch der tägliche Umgang mit den Studierenden und Hochschulbediensteten ist sehr wichtig. Wir möchten auch in Zukunft die Nummer 1 für unsere Gäste sein.

Wie haben Sie 1992 als Externer das Studentenwerk wahrgenommen und kennengelernt?
In der Branche hatte das Studentenwerk in Osnabrück damals, wie schon immer, einen sehr guten Ruf. Denn der Anteil an selbst produzierten, frischen Speisen ist seit jeher hoch. Zudem gilt es als Vorreiter in der Gemeinschaftsverpflegung, was die Themen Bio und Nachhaltigkeit angeht. Als ich 1992 als stellvertretender Küchenchef begann, arbeiteten wir schon mit Biokartoffeln und -reis.

Wie hat sich der Bioanteil bzw. das Thema Nachhaltigkeit generell entwickelt und wie wird das weitergeführt?
Wir produzieren täglich an allen sechs Standorten frisch in die Ausgabe hinein, um möglichst wenig Überhänge zu haben. Convenienceprodukte verwenden wir so wenig wie möglich.
Der Brutto-Bioanteil unserer Produkte liegt bei 15 Prozent; in Einzelbereichen sogar höher. So beträgt der Bioanteil bezogen auf Beilagen, wie Kartoffeln, 60 Prozent. Selbstverständlich achten wir auch auf umweltgerechtes Handeln. Mein Ziel ist es, nachhaltige Angebote weiter auszubauen, z. B. in Form von noch mehr regionalen, saisonalen, fair gehandelten und biologischen Produkten sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Fisch aus bestandsschonender Fischerei.

An insgesamt sechs Standorten, darunter die neu sanierte Mensa Vechta (l.) und die Mensa Schlossgarten (r.), in der Theo Thöle 1992 als stv. Küchenchef startete, versorgt das Studentenwerk Osnabrück Studierende und Lehrende.

Damit tragen wir einer veränderten Nachfrage Rechnung, auch wenn das finanziell eine Herausforderung ist. Denn der Studierende möchte viel, kann aber nur einen Teil davon bezahlen. Das bedeutet aber nicht, dass man direkt am Produkt sparen muss. Wir schauen stattdessen die gesamte Prozesskette an. Wo können wir optimieren und einsparen? Unsere Geschäftsführung hat auch hier über das Qualitätsmanagement, und die DIN ISO-Zertifizierung 9001 Optimierungen eingeleitet.

Wie reagieren Sie auf die veränderte Nachfrage Ihrer Klientel?

Wir stimmen unsere Angebote auf die sich verändernden Ernährungsgewohnheiten unserer Kunden ab und passen z. B. unsere Menülinien an. Wir wollen den Studierenden eine schnelle Orientierung bei der Essensauswahl ermöglichen. Die einen achten auf ihre Gesundheit, anderen ist wiederum der Genuss wichtiger und manchen ist die Herkunft und Qualität der Produkte ein großes Anliegen.

Darüber hinaus optimieren wir unser Angebot auch in Hinblick auf die Essgewohnheiten von internationalen Studierenden. Eine Küchenkollegin aus Singapur hat z. B. jüngst eine Aktionswoche mit ihren asiatischen Lieblingsrezepten gestaltet. Diese kamen so gut an, dass wir sie in den Speiseplan aufgenommen haben.

Standortbezogen gibt es zudem, je nach dortigen Studiengängen, abweichende Ernährungsvorlieben; wo z. B. Literaturwissenschaftler studieren, sind verstärkt vegan-vegetarische Speisen gefragt.

In Zukunft werden wir die Kommunikation mit den Studierenden mehr nutzen, um die Angebotspalette in unseren Mensen und Cafeterien zu optimieren.

Wie sieht diese Interaktion konkret aus?

Wir nutzen diverse analoge und digitale Mittel, um die Studierenden zu befragen: Geplant sind Sprechstunden für Studierende mit den Küchenleitungen und meinem Stellvertreter Philipp Heckmann, der Oecotrophologe ist. Des Weiteren wollen wir künftig Kochkurse für Studierende anbieten. Hier hoffen wir auf die Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachbereichen und studentischen Gruppierungen. Unsere studentischen Gäste sind heutzutage gut informiert und interessieren sich für das, was sie essen. Es reicht also nicht, die Speisen nur nach gesetzlichen Vorgaben zu kennzeichnen. Wir werden bald den Webauftritt relaunchen und unsere Kommunikationsangebote in vielen Bereichen optimieren, unter anderem durch vermehrtes Storytelling.

Was halten Sie von der CO_2-neutralen Großküche? Zukunftsmusik oder Utopie?

Wir wussten auch vor Greta Thumberg, dass wir unsere Ressourcen schonen müssen, egal ob beim Wasser-, Strom- oder CO_2-Verbrauch. Aber ich finde die Schülerin und auch die Friday-for-future-Aktionen bemerkenswert. Diese jungen Menschen sind unsere zukünftigen Kunden. Wir sind im Sinne der Generationengerechtigkeit dazu verpflichtet, an ihre Zukunft zu denken. Ob man es in einer Großküche bis zur CO_2-Neutralität schafft, vermag ich aber nicht zu beurteilen.

Das Studentenwerk Osnabrück leistet über die Einkaufsphilosophie hinaus hierfür wichtige Beiträge. So haben wir unter anderem in Kooperation mit der Universität Osnabrück eine Aktionswoche rund um Nachhaltigkeit und Regionalität durchgeführt. Unser gastronomischer Beitrag waren verschiedene Klimateller, die vom Institut für nachhaltige Ernährung auf die Klimabilanz untersucht wurden. Diese Aktion werden wir dieses Jahr wiederholen. Was viele Gäste überrascht hat, war, dass das vegetarische Menü, mit exotischen Zutaten wie Kokosmilch und Ananas, klimafreundlicher hergestellt war als das Gericht mit Fleisch aus der Region.

Stehen Sie Zuhause noch selbst am Herd?

Meine Partnerin und ich bringen jeder seine Talente mit ein. Wenn ich rechtzeitig zu Hause bin, koche ich sehr gerne, z. B. Schokoladensoufflé oder selbstgemachte Bandnudeln. Andererseits bin ich wegen meiner zwei linken Hände vom Bügeln befreit. Wie überall, ist das eine Frage von Teamarbeit.

Herr Thöle, herzlichen Dank für das Gespräch! **kir**

Fotos: Studentenwerk Osnabrück

Experten-Austausch

Regelmäßig lädt Kurt Stümpfig, Leiter Catering Services der Linde AG in Pullach, Kollegen zum Erfahrungsaustausch ein – Ende März zum Thema „À la carte geht auch in der Großküche“.

Nicht nur 30 oberbayerische Kollegen aus Gastronomie und GV, sondern auch rund zehn Praktiker aus dem Fleischerhandwerk versammelten sich Ende März zur „Expertenküche“ in der Betriebsgastronomie von Linde in Pullach. Eingeladen hatten dazu die Kooperationspartner sowie Ausstatter Rational, Vakona/Mado und Komet Maschinenfabrik. Kurt Stümpfig, Leiter Catering Services, begrüßte die Gäste in der Agora, gab einen Einblick ins Unternehmen sowie das Schaffen seines Teams und betonte: „Viele Prozesse sind bei uns anders, als üblich. Frische ist das A und O. Gute Prozesse machen souverän. Der Mix an Zubereitungsmöglichkeiten, die wir hier nutzen, erleichtert unsere Arbeit enorm. All das senkt den Stressfaktor, steigert die Qualität der Speisen und auch die Motivation meiner Mitarbeiter.“

Fotos: Theimer

Vorteile probieren

Dem folgte ein praktischer Einblick in die erste Station, die Kalte Küche, in der ein Koch am Kühltumbler ESK 220 von Vakona dessen Vorteile demonstrierte. Genutzt wird dieser etwa zum gleichmäßigen Würzen von Fleisch unter Vakuum oder zum Vorbereiten und Mischen von Semmelknödelteig. „Fleisch ist so durch und durch gewürzt. Wir sparen gut ein Drittel der Gewürze, verbrauchen mindestens ein Drittel weniger Bratfett und die Garzeit ist auch um diese Größe kürzer – mindestens“, erklärte der Gastgeber. Die Teilnehmer stellten Fragen, tauschten sich intensiv aus und folgten Kurt Stümpfig in die Free Flow-Zone. An zwei Frontcooking-Stationen warteten weitere Köche auf ihren Einsatz. Einer hatte unter anderem über drei Stunden Rinderlenden bei 60°C Niedertemperaturgaren in einem von mehreren SelfCookingCentern von Rational vorbereitet. Zahlreiche Fleischsorten standen zum Probieren bereit. An der zweiten Grillstation gab es Scheibchen von der Kalbshaxe, auf den Punkt gegartes Lachsfilet, saftige Hendl, mit Feta gefüllte Lammpflanzerl sowie ein vegetarisches Gyros auf der Basis von Süßlupinen. Als Beilagen waren Einkorn und Bulgur zu verkosten. Die Zeit verging wie im Flug und so kamen die Teilnehmer zu Peter Fischer, der die Vorteile des Sous Vide-Garens an entsprechenden Geräten erläuterte. Auch die frischen Ochsenbackerl mit Kartoffelpüree kamen gut an und hielten dem Urteil der Experten stand. Zum Schluss gewährte der Gastgeber noch weitere Einblicke, z. B. in die Spülküche und den VIP- und Konferenzbereich der Agora sowie den eindrucksvollen Alpenblick der Dachterrasse. **mth**

UBENA

Umami Tsunami

Mit Ubena Tomatenflocken reiten Sie eine Geschmacks-Welle aus konzentriert-fruchtigen Aromen, die Gerichte mediterran abrundet und das Geschmackserlebnis intensiviert.
Ubena Tomatenflocken sind schonend getrocknet, wasserlöslich und als Topping geeignet für Salate, Pizza, Pasta oder Fetakäse sowie in Saucen, Suppen oder Gulasch.

www.ubena.de

Jedes Mahl begeistern

Waffel oder Stiel?

Sobald das Thermometer zweistellige Plusgrade anzeigt, ist Eiscreme ein beliebtes Dessert oder eine süße Erfrischung für zwischendurch. Manche GV-Betriebe stellen ihr Eis selbst her. Wer setzt worauf? Wir haben nachgehakt.

Horst Manfred Kafurke, Geschäftsführer, Innogy Gastronomie, Essen:

Sie stellen Ihr Eis seit Oktober 2017 selbst her, warum?
Die Entscheidung dafür fiel kollektiv im Zuge der Konzepterstellung für unser Deli Relli10. Zunächst haben wir das selbstgemachte Eis daher auch nur für das Deli produziert, im März 2018 haben wir die Eisproduktion ausgeweitet, sodass wir seitdem auch unsere übrigen Standorte in Essen mit dem Eis beliefern. Erstmals in diesem Jahr werden auch die drei großen Dortmunder Standorte mit selbstgemachtem Eis versorgt. Vor Ort benötigt man immer eine gewisse Infrastruktur, um das Eis zu produzieren bzw. auch verkaufen zu können, daher ist das Angebot von selbstgemachtem Eis leider nicht überall umsetzbar. Zudem lohnt sich die Eisproduktion nur an großen Standorten mit über 1.000 Essen täglich.

Welche Mengen an Eis und Sorten produzieren Sie in einer Eissaison?
Generell bieten wir Eis von Ende März bis Anfang November an, wobei das Eisgeschäft natürlich sehr wetterabhängig ist. Hauptabsatzmonate sind die Sommermonate von Mai bis September. In diesen Hauptzeiten produzieren wir wöchentlich zwischen 350 und 500 Liter Eis, meist so um die zehn bis zwölf Sorten. In unserem Angebot finden sich die üblichen Klassiker, die nirgendwo fehlen dürfen. Als vegane und laktosefreie Eissorten bieten wir zudem z. B. Mango-, Himbeer- oder Erdbeersorbet sowie Melone-Thymian- und Apfel-Rosmarineis an. Zur Herstellung nutzen wir die Eismaschine Compacta 3004 von Carpigiani, die das Eis in einem Arbeitsgang pasteurisiert und friert.

Welches sind die beliebtesten Eissorten?
Zu unseren Rennern zählen eher klassische Varianten wie Buttermilch-Blaubeer, Buttermilch-Zitrone und Nutella-Banane sowie dunkle Schokolade oder Eis auf Basis von griechischem Joghurt mit karamellisierten Nüssen oder Salzkaramell. Außergewöhnliche Sorten wie Feige-Joghurt, Orange-Basilikum oder aus Bier unserer Stammbrauerei Stauder gehören ebenfalls zu den Favoriten. Unser Team, das für die Eisproduktion zuständig ist, lässt sich immer wieder etwas Neues einfallen.
Tatsächlich ist das Stauder-Eis nicht nur bei unseren normalen Gästen beliebt, das Eis mit seiner fein-herben Note lockt auch externe Gäste an. Im Speziellen denke ich dabei an den Stauder Club, eine Gruppe von Motorradfahrern aus dem nahegelegenen Gelsenkirchen, die ihre Ausflüge gerne dazu nutzt, um bei uns im Deli ein Eis zu essen. Auch die Brauerei selbst bestellt das Eis immer mal, um Gruppen die eine Besichtigung vor Ort machen, damit zu überraschen.

Wie wollen Sie Ihr Eisangebot noch weiterdenken?
Etwas, das wir künftig einführen möchten, sind 1-Liter-Pappverpackungen mit Deckel, in denen sich unsere Gäste ihr Eis auch in größeren Mengen für den Verzehr nach Hause mitnehmen können. Viele Gäste haben in den vergangenen Jahren schon Eis mitgenommen, für den Transport hatten wir aber bislang keine geeignete Verpackung. Aufgrund der Nachfrage reagieren wir aber darauf. Lediglich Kühlakkus oder -taschen müssen die Kunden dann noch mitbringen, damit das Eis, auch ohne zu schmelzen, Zuhause noch genossen werden kann.

Andreas Pfaff, Leiter des Wirtschaftsbetriebs Rotenburg, Rotenburg a.d. Fulda:

Herr Pfaff, welche Gründe waren ausschlaggebend dafür, dass Sie sich für den Bezug von Impulseis entschieden haben?
Impulseis aus dem Hause Unilever haben wir seit über 15 Jahren im Sortiment. Dabei steht hier durchaus das Marketingpotenzial im Hintergrund, welches den Absatz fördert. Denn die Marken von Unilever sind bekannt und die Produkte müssen unseren Gästen nicht erklärt werden.
Das Handling von Impulseis ist für uns bedeutend einfacher als bei Eiscreme in Wannen, und für den Verkauf muss keine Qualifikation vorliegen. Die Auswahl ist damit höher und das Sortiment kann flexibler gestaltet werden. Für uns bedeutet dies garantierten Umsatz ohne großen Aufwand. In der Summe sprechen wir von etwa 18.000 bis 20.000 Portionen im Jahr. Tendenz steigend.

In welchem Zeitraum bieten Sie das Impulseis an?
Das Eissortiment wird ganzjährig angeboten: Natürlich ist die Nachfrage in den Sommermonaten am höchsten. Konfekt und der Klassiker Magnum sind dabei besonders beliebt. Ob eher fruchtige oder schokoladige Sorten nachgefragt werden, ist unabhängig von der Jahreszeit und über das Jahr gleich.

Bleiben Sie einem Standardsortiment treu oder wechseln Sie die Sorten?
Die neuen Sorten werden immer wieder zum Saisonstart mit in unsere Standardauswahl eingebaut. Die Absatzschlager werden beibehalten, denn ein Standardsortiment gehört immer dazu.

Fotos: privat, © magdal3na – stock.adobe.com

Alois Lautner, Küchenleiter, Leonhard Kurz Stiftung, Fürth:

Sie setzen in Ihrem Betriebsrestaurant auf eine Mischung aus Impulseis und selbstgemachtem Eis – was kommt wann und warum zum Einsatz?
Schon immer haben wir Impulseis bei uns im Programm, das ganzjährig und auch über die Mittagspause hinaus verfügbar ist. Unser selbstgemachtes Eis, das wir seit etwa drei Jahren herstellen, haben wir als Ergänzung eingeführt. In der Ausgabetheke haben wir täglich etwa zehn Sorten. Uns war es dabei wichtig, dass das selbstgemachte Eis unseren qualitativen Vorstellungen entspricht. Wir haben dann zunächst im Kleinen an den ersten Eissorten getüftelt. Bis Erdbeer, Schoko und Vanille geschmacklich und qualitativ so stimmig waren, dass wir damit auch an die Gäste gegangen sind, vergingen rund vier Wochen. Seitdem hat sich ein Repertoire von 30 bis 40 Sorten entwickelt. Pro Kugel zahlen die Gäste 70 Cent, die in den Becher, ins Glas oder die Waffel portioniert wird.

Wer ist bei Ihnen im Haus zuständig für die Eisproduktion? Welche Mengen an Eis stellen Sie vor Ort her?
Eine Mitarbeiterin ist für die Speiseeisherstellung zuständig; sie wird aber von zwei Kollegen unterstützt; insbesondere in Hochzeiten. Mit dem Umbau des Betriebsrestaurants (vgl. GVmanager 3/2019) haben wir uns auch in puncto Speiseeis noch einmal bei den Herstellern umgesehen und mit NordCap ein passendes Gesamtpaket gefunden. Wir nutzen seitdem die Carpigiani-Eismaschine Labo und eine Samo-Eistruhe. Der deutschlandweit tätige Service ist schnell zur Stelle, wenn es mal ein Problem geben sollte. Ein zusätzlicher Pluspunkt der neuen Maschine: Mit dieser ist es möglich, in relativ kurzer Zeit große Mengen zu produzieren; 30 bis 40 Liter benötigen wir pro Woche. Zuvor nutzten wir eine kleine Maschine, die nur rund 1,5 Liter verarbeiten konnte. 3 bis 4 Liter Sorbet sind mit der neuen Maschine in 15 bis 20 Minuten fertig. Da die Masse dafür lediglich gemischt und gefroren werden muss, ist dies schneller als bei Eissorten, für die die Grundmasse erst erhitzt werden muss – hier kann man mit rund einer Stunde für die Zubereitung rechnen. Den Aufwand nehmen wir gerne in Kauf – für die Zufriedenheit unserer Gäste.

Welche Sorten sind die Renner bei Ihren Gästen – auch im Vergleich zum ebenfalls angebotenen Impulseis?
Klassiker wie Schoko und Vanille gehen immer, aber auch die Sorte Kokos-Ananas findet ihre Abnehmer. Probieren wir dagegen mal etwas Außergewöhnlicheres aus, wie eine Sorte aus Tomate und Basilikum, gibt es eher ein gemischtes Feedback. Wir wagen uns immer wieder gerne an Neues, auch auf Anfragen unserer Gäste – solch verrückte Sorten wie Schweinebraten wird es aber nie bei uns geben. Gern gegessen werden auch unsere Sorbets, die etwa 25 Prozent unseres Standardsortiments ausmachen. Diese laktosefreien Sorten kommen natürlich auch bei anderen Gästen an, die keine Lebensmittelunverträglichkeit haben.
Gäste, die lieber zum Impulseis greifen, wird es aber auch immer geben – wobei wir aber auch schon den einen oder anderen Impulseis-Fan vom selbstgemachten Eis überzeugen konnten. Zudem bieten wir die selbstgemachte Variante nur bis Ende der Mittagspause an, Schichtarbeiter, die noch spät am Nachmittag Lust auf ein Eis haben, gehen aber dennoch nicht leer aus – weil es das Impulseis gibt.

Thomas Gansen, Betriebsleitung Zentralküche/Bistro/Kongressmanagement, SHG-Kliniken Völklingen:

Wann ist in Ihrem GV-Betrieb Eiszeit? Wie sieht das Eisangebot aus?
Generell bin ich der Meinung, dass man das Eisangebot nicht zu früh, also ab dem ersten sonnigen Tag, starten sollte – schon allein, um die Vorfreude darauf zu steigern. Eis bieten wir in unserer Cafeteria daher etwa von Mitte bzw. Ende März bis Ende Oktober an – wobei dieser Zeitraum wetterabhängig auch verlängert werden kann. Acht, neun Sorten bieten wir ständig an, klassische Sorten wie Vanille, Schokolade und Stracciatella sind dabei genauso gefragt wie das Butterkekseis. Das Eis verkaufen wir kugelweise für den im Stadtgebiet üblichen Preis, aber wir haben auch verschiedene Eisbecher im Programm.

Sie beziehen Ihr Eis aus einem Eiscafé. Wie kam es dazu?
Der Kontakt zu dem in Völklingen ansässigen Eiscafé Via Veneto kam vor acht Jahren zustande, denn mit dem von uns zuvor angebotenen Eis waren wir nicht zufrieden – es wurde einfach nicht nachgefragt. Mit dem Wechsel hin zum handwerklich hergestellten Eis vom Italiener aus dem Ort stieg die Nachfrage.
In der Regel verbrauchen wir pro Tag sechs bis sieben Wannen Eis à 3 Kilogramm, das wir täglich auf Bestellung erhalten. Für Wochenenden bevorraten wir das Eis, sodass eine Lieferung am Sonntag nicht erfolgen muss. Auf die Einhaltung der Kühlkette, speziell im Speiseeisbereich, legen wir großen Wert. Die Mitarbeiter im Bistro werden jährlich auf die ordnungsgemäße Einhaltung der Vorgaben in der Speiseeis-VO und dem HACCP-Konzept geschult.

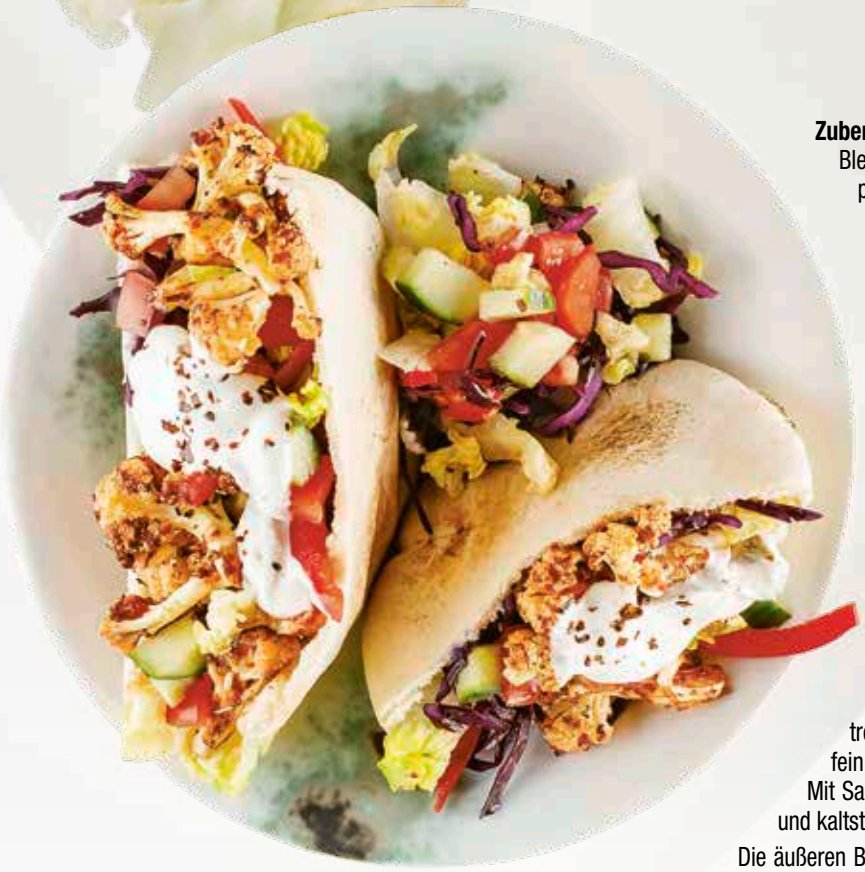
Kommen nur das Personal und Besucher der Cafeteria in den Genuss des Eises oder auch die Patienten selbst?
Etwa die Hälfte aller Cafeteriabesucher sind Mitarbeiter unseres Krankenhauses, die das Eisangebot auch gerne in Anspruch nehmen. Die übrigen Eiskäufer sind Besucher und auch externe Gäste aus umliegenden Unternehmen. Alle zahlen den gleichen Preis pro Kugel. Für (bettlägerige) Patienten besteht die Möglichkeit, sich bei der Essensbestellung zusätzlich ein Eis zu ordern. Ist dies der Fall, erhalten sie das Eis auf der Station – dafür portionieren wir das Eis in Becher, die in Styroporbehältern, gefüllt mit Trockeneis, auf die jeweilige Station gebracht werden – im Zuge des stationsweisen Verkaufs unseres Kiosksortiments. An erster Stelle steht dabei unbedingt immer die Einhaltung der Kühlkette. Daher besteht dieses Angebot an Tagen, an denen es zu heiß ist, nicht. In den zwei Jahren, in denen wir dies anbieten, kamen Bestellungen aber nur sehr selten vor. Meist bringen die Angehörigen ihren Liebsten das Eis aus unserer Cafeteria bei einem Besuch gleich selbst mit aufs Zimmer.
Übrigens haben wir auch einen Eiswagen, der für Veranstaltungen und Festivitäten in unserem Kongresszentrum genutzt wird. Vier Sorten Eis in die Tüte portioniert sind schon das eine oder andere Mal das Desserthighlight auf den dort stattfindenden Veranstaltungen gewesen.

Noch mehr Informationen zur Gestaltung des Eisangebots in GV-Betrieben finden Sie online unter:
www.gastroinfoportal.de/eisangebot-gestalten

Fotos: Fürch, Hobart, © Diana Taliun – stock.adobe.com

Transformation der Röschen

Ist es ein Steak? Ist es ein Chicken Wing? Nein, es ist Blumenkohl! Was für den einen oder anderen im ersten Moment nach langweiliger Gemüsebeilage klingt, ist aber viel mehr: denn Gemüse ist wahrlich wandelbar und kann spannend inszeniert werden.



BLUMENKOHL-DÖNER (für 10 Portionen)

Für den Blumenkohl: *5 kleine Blumenkohlköpfe (jeweils ca. 800 g), 5 Knoblauchzehen, 20 EL Olivenöl, 10 EL Tomatenmark, 7 TL Döner-Gewürzmischung, 5 EL Zitronensaft, 1 TL geräuchertes Paprikapulver*

Für den Joghurt: *20 Stängel Minze, 1,25 kg griechischer Joghurt (10 % Fett), Salz, Pfeffer, 1,5 TL gemahlener Kreuzkümmel*

Außerdem: *500 g Rotkohl, Salz, Pfeffer, 5 TL Weißweinessig, 5 EL Olivenöl, 5 Römersalatherzen, 5 rote Spitzpaprika, 2 Salatgurken, 5 Tomaten, 10 Pitabrote*

Zubereitung: Den Ofen auf 200°C vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen. Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Knoblauch schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Hälfte des Olivenöls mit Tomatenmark, Zitronensaft und der Gewürzmischung verrühren. Das übrige Öl erhitzen und den Blumenkohl unter Rühren 4–5 Min. darin anbraten. Den Knoblauch und die Öl-Tomatenmark-Mischung untermengen und weitere 1–2 Min. unter Rühren braten.

Den Blumenkohl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Auf das Blech geben und im Ofen 25–30 Min. garen, dabei zwischendurch wenden. In den letzten 5 Min. den Grill zuschalten und den Blumenkohl leicht braun rösten.

Inzwischen für den Joghurt Minze waschen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein schneiden und unter den Joghurt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel kräftig würzen und kaltstellen.

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen, waschen und den Strunk entfernen, dann in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer durchkneten, bis der Kohl weich ist. Mit Essig und Öl vermischen und durchziehen lassen.

Das Gemüse waschen, putzen und in feine Streifen schneiden bzw. Gurken und Tomaten fein würfeln.

Die aufgebackenen Pita- oder Fladenbrote bis zur Mitte mit Salat, Paprika, Gurke, Tomate und Krautsalat füllen, Blumenkohl darauf häufen und mit dem Minzjoghurt beträufeln.

Tipp: Statt mit Minzjoghurt kann man den Döner auch mit Tahinsauce servieren.

Fotos: © boonchuay1970 – stock.adobe.com, Gräfe und Unzer Verlag/Julia Schmidt und Nikolas Hagele (Juni)

Kaisergemüse – womöglich zu weich gegart, pur oder mit Sauce Hollandaise serviert – eine Beilage, die wohl jeder schon einmal auf seinem Teller hatte und die ihm in puncto Lust auf Gemüse vielleicht sogar den Garaus gemacht hat. Aber: Keine andere Lebensmittelgruppe ist so bunt, so vielfältig und so wandelbar wie Gemüse – weiß auch Inga Pfannebecker, Diplom-Oecotrophologin und Autorin von Kochbüchern wie „Vor allem Gemüse“, in dem eine Karotte z. B. das Hotdogwürstchen ersetzt oder Portobellopilze das Standardburgerbun. Daher appelliert sie an Küchenleiter und Köche, bei der Zubereitung von Gemüse zu experimentieren. „Gerade Zielgruppen, die sich weniger für Gemüse und Gemüsegerichte begeistern können, lassen sich mit neuen Kreationen und ungewöhnlichen Zubereitungsarten sicher eher überzeugen, mal etwas Neues zu probieren“, betont sie.

Gemüse mal anders

Am konkreten Beispiel von Möhren verdeutlicht sie, was alles möglich ist:

- klassisch gedünstet
- roh als Salat
- mariniert und im Ofen gebraten
- klein geraspelt als Zutat in süßen Gerichten wie Porridge oder Kuchen
- als Saft oder in Smoothies
- im Backteig knusprig ausgebacken
- gestampft als Püree
- in Spiralen als Nudelersatz
- und noch vieles mehr.

Foto: Gräfe und Unzer Verlag

Wissenschaftlich unterstützt wird die Redaktion bei dieser Rubrik vom VDOE, dem Berufs-Verband Oecotrophologie e.V., der uns Experten aus dem Gebiet der Ernährungs-, Lebensmittel- und Haushaltswissenschaften und Oecotrophologie vermittelt. Er vertritt 4.000 Mitglieder. Dieses Mal antwortete Inga Pfannebecker, Diplom-Oecotrophologin und Buchautorin – unter anderem von „Vor allem Gemüse“, erschienen im Verlag Gräfe und Unzer.

Um GV-Betriebe auf den Geschmack von kulinarischen Experimenten mit Gemüse zu bringen, hat Inga Pfannebecker im Gespräch Tipps zum Einsatz von Gemüse im Generellen und zur Transformation von Karotten, Blumenkohl und Co. im Speziellen verraten.

Frau Pfannebecker, worauf sollten Küchenleiter bei der Auswahl von Gemüse generell achten?

An erster Stelle sollten Köche darauf achten, welche Gemüse in der Region Saison haben. Denn dann ist Gemüse nicht nur besonders preiswert und aufgrund kurzer Transportwege schonend für die Umwelt, sondern es kommt auch knackfrisch, besonders nährstoffreich und aromatisch auf den Teller.

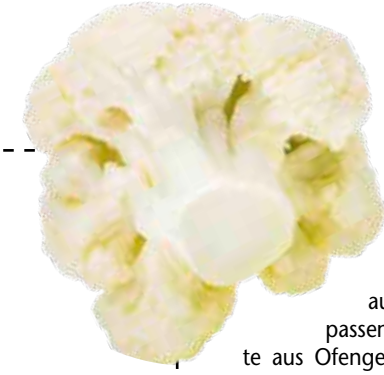
Auch ist entscheidend, was mit dem Gemüse gemacht werden soll. Für Salate eignen sich zum Teil andere Gemüsesorten als für Schmor- oder Ofengerichte, zu asiatischen Gerichten passen andere Gemüsesorten als zur klassischen Hausmannskost.

Wie begegnen Sie Personen, deren Meinung es ist, dass Gemüse(-gerichte) langweilig sind?

Langweilig und altbekannt in Béchamelsauce kennt jeder den Blumenkohl. Aber knusprig gebraten und aufregend gewürzt aus dem Ofen oder klein geraspelt und kurz gedünstet als Low Carb-„Reis“ kommt er ganz anders daher. Da ist garantiert auch für alle, die Gemüse bislang langweilig fanden, etwas Aufregendes dabei. Es muss dabei übrigens auch nicht immer um vegetarische oder gar vegane Gerichte gehen – auch als Beilage zu Fleisch oder Fisch kann Gemüse öfters mal Raffinesse vertragen, und so zur heimlichen Hauptsache auf dem Teller werden.

Gemüse lässt sich sowohl roh als auch gegart verzehren. Welche Variante sollten Küchenleiter bei der Zubereitung bevorzugen?

Am besten kommt das Gemüse mal roh, mal gegart auf den Teller, denn beides hat Vor- und Nachteile. Einige Nährstoffe wie Vitamin C oder Folsäure bleiben besonders gut erhalten, wenn das Gemüse roh verzehrt wird. Roh ist es allerdings schwerer verdaulich als gegart, was besonders bei der Verpflegung von Kindern oder älteren Menschen problematisch sein kann. Andere Nährstoffe, z. B. Lykopin, der Farbstoff aus Tomaten, oder Beta-Karotin aus Gemüsesorten wie Karotten oder Kürbis, kann



7 TIPPS ZU GEMÜSE MAL ANDERS

1. Gemüse sowohl roh als auch gegart servieren
- Jahreszeit entscheidet – junges Gemüse vs. Wintergemüse
- Nährstoffaufnahme optimieren bzw. Nährstoffe schonen
- Bekömmlichkeit für Zielgruppe bedenken

2. Gemüse mit Proteinquellen ergänzen
- **Normales Gericht:** Fleisch und Fisch
- **Vegetarisches Gericht:** Eier, Milchprodukte (Käse, Quark)
- **Veganes Gericht:** Hülsenfrüchte, Sojaprodukte (z. B. Tofu), Nüsse und Samen

3. Gemüse nicht nur zum Mittagessen servieren
- **Zum Frühstück:** Brotaufstriche und Dips, Rohkost, Smoothies und Säfte
- **Zum Abendessen:** Rohkostsalate oder Salate aus Ofengemüse
- **Für zwischendurch:** Rohkost in Rührkuchen, Waffeln oder Pfannkuchen

4. Gemüse regional und saisonal kaufen
- Umweltschonend, da kurze Transportwege
- Nährstoffschonend, da kurze bzw. keine Lagerung
- Preiswert, da saisonale Verfügbarkeit

5. Gemüse auch optisch anders anbieten
- Keine speziellen Hilfsmittel/Geräte nötig
- Sparschäler, Hobel, Reiben etc. genügen
- Salate bekommen z. B. anderen Look

6. Gemüse im Austausch nutzen
- **Statt Pasta:** Spiralen aus Zucchini, Möhren
- **Statt Reis:** Geraspelter Blumenkohl
- **Statt Burgerbuns:** Große runde Pilze, z. B. Portobello oder Champignons
- **Statt Würstchen:** Gebratene Karotten

7. Gemüse international auftischen
- Ländertypische Gemüsegerichte
- Gewürze für mehr Abwechslung

„Auch als Beilage zu Fleisch oder Fisch kann Gemüse öfters mal Raffinesse vertragen – und so zur heimlichen Hauptsache auf dem Teller werden."
Inga Pfannebecker

der Körper besonders gut aufnehmen, wenn das Gemüse gegart ist. Garen macht Gemüse außerdem bekömmlicher und, je nach Zubereitungsart, auch aromatischer.
Bei manchen Sorten kommt es auch auf die Jahreszeit an: Zarter Frühlingsspinat schmeckt super roh als Salat, der kräftigere Winterspinat eignet sich dagegen weniger für den Rohverzehr und sollte besser gegart werden.

„Oft ist es nicht das Gemüse an sich, das Gemüsemuffel nicht mögen, sondern die traditionelle Zubereitungsform."
Inga Pfannebecker

Benötigen Küchenleiter bestimmte Geräte bzw. Hilfsmittel, um Gemüse anders auf den Teller zu bringen?
Das ist nicht zwingend notwendig. Toll ist aber z. B. ein Spiralschneider, mit dem sich aus Gemüse wie Zucchini, Möhren oder Salatgurke ganz einfach nudelartige Spiralen schneiden lassen. Mit einem ganz normalen Sparschäler lässt sich Gemüse aber ebenso gut und einfach in hauchdünne lange Streifen schneiden – ebenfalls toll für einen etwas anderen Salat, aber auch als Nudelersatz, für Gemüsepfannen, als Belag für Gemüsepizza oder Ähnliches.
Zartes junges Gemüse sieht oft auch sehr ansprechend im Ganzen aus, z. B. junge Möhren. Hier ist gar keine große Arbeit erforderlich.

Ernährungsexperten raten zu drei Portionen Gemüse am Tag. Wie können Küchenleiter ihre Gäste durch ein gemüsebetontes Angebot beim Erreichen der „Zielvorgabe" unterstützen?
Gemüse lässt sich auch beim Frühstück oder Abendessen ganz einfach einbauen. Am unkompliziertesten als mundgerecht geschnittene rohe Gemüsestücke mit Dip zur Mahlzeit dazu servieren. Ebenfalls unkompliziert: Gemüse zu bunten Gemüseaufstrichen oder Dips verarbeiten und zu den Mahlzeiten reichen. Smoothies oder Säfte mit Gemüseanteil zum Frühstück sind auch eine tolle Möglichkeit, um bei dieser Mahlzeit mehr Gemüse aufzunehmen. Zum Abendbrot passen gut Rohkostsalate oder Salate aus Ofengemüse. Süßliche Gemüsesorten wie Möhre oder Pastinake und eher neutral schmeckende Sorten wie Zucchini passen klein geraspelt aber auch wunderbar in süße Gerichte wie Porridge oder Pfannkuchen. Auch Rührkuchen lassen sich mit diesen Gemüsesorten anreichern.

Wie sollte ein Gemüsegericht zusammengestellt sein, damit es die Tischgäste am Mittag auch sättigt?
Wichtig ist, dass das Eiweiß nicht zu kurz kommt. Wird das Gemüse zusammen mit Fleisch oder Fisch serviert, ist das natürlich kein Problem. Aber bei vegetarischen oder veganen Gerichten ist oft nur wenig Eiweiß enthalten. Das ist aber wichtig für eine ausgewogene Mahlzeit und einen guten, langanhaltenden Sättigungseffekt. Hier eignet sich die Kombination von Gemüse mit Eiern, Milchprodukten wie Käse oder Quark, Hülsenfrüchten, Sojaprodukten wie Tofu oder die Anreicherung mit Nüssen und Samen.

Gewinnen GV-Betriebe auch das Herz von Gemüsemuffeln, wenn sie Ihre Tipps nutzen?
Oft ist es nicht das Gemüse an sich, das Gemüsemuffel nicht mögen, sondern die traditionelle Zubereitungsform. Wer z. B. keinen gekochten Rosenkohl mag, lässt sich oft von gebratenem oder im Ofen gebackenen Rosenkohl in einem Pastagericht überzeugen. Denn der schmeckt ganz anders. Auch Kinder mögen oft manche Gemüsesorten lieber roh zum Knabbern als gekocht. Witzige Kreationen wie ein Low Carb-Hamburger mit gegrillten Riesenchampignons als Brötchenersatz machen Lust darauf, auch mal ein Gemüsegericht zu probieren.
Liebe Frau Pfannebecker, herzlichen Dank für das Gespräch! **sar**

Spargel hat wieder Hochsaison. Wer erfahren will, wie wandelbar die weißen und grünen Stangen sind, klickt dafür einfach mal ins Netz. Dort verrät Inga Pfannebecker ihre liebsten Variationen des Königsgemüses: *www.gastroinfoportal.de/gemuese-mal-anders*

Fotos: © boonchuay1970 – stock.adobe.com, Maud Fontein

NACHGEFRAGT

... bei Fabrice Renaudeau, Geschäftsführer bei Bonduelle Food Service, zu den Neuprodukten Pépites und ihrer Rolle in der Gemüseküche.

Herr Renaudeau, Sie wagen sich mit Ihren Neuprodukten, den Pépites, erstmalig in den Bereich der Trockenprodukte. Wie kam es dazu? Wollen Sie diesen Bereich in Zukunft noch stärker fokussieren?
Wir haben 120 Köche in zehn europäischen Ländern nach ihren Bedürfnissen im Hinblick auf Gemüse, Arbeitsprozesse bei der Gemüsezubereitung und ihre Küchenorganisation sowie Herausforderungen in der täglichen Praxis befragt. Im Rahmen dessen hörten wir – auch in Deutschland – immer wieder die Frage: Wie kann ich die steigende Nachfrage meiner Gäste nach Gemüse und anderen pflanzlichen Lebensmitteln mit meinen vorhandenen Möglichkeiten bedienen? Unsere Pépites sind die Antwort auf diese brennende Frage und setzen neue Akzente, damit Gemüse die Hauptrolle auf dem Teller spielt. Wir sind überzeugt, die Zukunft des Außer-Haus-Markts liegt in der Ausrichtung auf Plant Based Food. Mit unseren Neuprodukten machen wir den ersten und wichtigen Schritt, um diesen Trend aufzugreifen.

Wie lange hat die Entwicklung der Produkte gedauert?
Die gesamte Entwicklung hat von der ersten Idee bis zum finalen Produkt insgesamt mehr als zwei Jahre gedauert. Wir beobachten den Markt laufend, um Lösungen zu entwickeln, die Köche dabei unterstützen, sich mit Gemüse am Puls der Zeit zu präsentieren. Die Pépites sind einfach, wie klassische Nudeln, zuzubereiten.

Welche Zielgruppe fassen Sie für Ihre Trockenprodukte vor allem ins Auge? Eignen diese sich für alle Altersklassen?
Die Pépites bestehen aus 100 Prozent Gemüse in kleiner Form; sie sehen raffiniert aus und sättigen angenehm. Erhältlich sind sie in den drei Sorten Kichererbsen plus Mais, Erbsen plus Zucchini und rote Linsen plus Karotte und eignen sich somit gleichermaßen für alle Zielgruppen. Auch Gäste, die eher weniger auf Gemüse ansprechen, lassen sich für Pépites begeistern und profitieren so von den enthaltenen Proteinen und Ballaststoffen. Dadurch, dass man nur einen Hauch der verwendeten Zutaten schmeckt, ist das Einsatzspektrum schier grenzenlos – sowohl herzhaft als auch süß.

Herzlichen Dank für das Gespräch! **sar**

Sie wollen mit den Pépites mehr Pep in Ihre Küche bringen? Einen Einblick in die Zubereitung der Produkte und Rezeptideen finden Sie unter: *www.gastroinfoportal.de/pepites*

Fotos: Bonduelle Food Service

Saisonale Produkte rund um weißen und grünen Spargel

Sous-vide-gegarte Menükomponenten von hoher Qualität

Pürierter Spargel für den Genuss in vertrauter Form

FRISCHE MANUFAKTUR SEIT 1974

(K)ein Schnitzel, (k)ein Burger

Hanf, Erbsen oder Algen statt Fleisch? Welche Rolle pflanzliche Proteinquellen als Fleischalternative spielen, hat uns Katleen Haefele, Head of Food Services & Events bei ProVeg Deutschland, verraten.

Burger aus Erbsenproteinen, Schnitzel aus Lupinen – was heute häufig auf dem Teller landet und dabei auch in Optik und Geschmack wie Fleisch anmutet, entpuppt sich auf den zweiten Blick gerne mal als pflanzliches Protein. Um Profiköchen den Umgang mit veganen und vegetarischen Alternativen zu vereinfachen und sie für die Vorteile der pflanzlichen Küche zu sensibilisieren, bietet ProVeg Food Services Unterstützung an. Katleen Haefele von ProVeg Deutschland im Interview über die pflanzenbetonte Ernährung, pflanzliche Proteinquellen und den Stellenwert von Soja als Basis:

Frau Haefele, ist die pflanzenbetonte Ernährung im Außer-Haus-Markt ein Trend oder längst fest etabliert?
Die Nachfrage nach rein pflanzlichen Optionen wächst im Außer-Haus-Markt seit Jahren. Viele gastronomische Betriebe haben diese Entwicklung erkannt und ihr Angebot entsprechend angepasst: Pflanzliche Gerichte finden sich z. B. verstärkt in der Gemeinschaftsgastronomie wieder. Hier beobachten wir aktuell, dass insbesondere in der Betriebs- und Hochschulgastronomie bereits eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten angeboten wird und auch das Angebot veganer Speisen weiter wächst. Die Nachfrage pflanzenbetonter Gerichte in der Gemeinschaftsverpflegung ist vor allem durch den Gesundheitsaspekt motiviert. Auch die häufiger werdenden Lebensmittelskandale rücken die vielfältigen Vorteile einer pflanzlichen Ernährung immer weiter ins öffentliche Bewusstsein.

Inwiefern sind Profiköche aus der Gemeinschaftsgastronomie offen gegenüber einer pflanzenbetonten Ausrichtung von Speisen?
In den letzten zwei Jahren konnten wir unter Profiköchen eine deutlich verstärkte Offenheit gegenüber der pflanzenbetonten Küche wahrnehmen. Flexible Konzepte ermöglichen es, den verschiedenen Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden. Indem Komponenten eines Gerichts individuell zusammengestellt werden, profitieren nicht nur vegan lebende Menschen von einem größeren Angebot – auch Flexitariern wird die Möglichkeit geboten, die Fleischmenge zu reduzieren.

Welche Rolle spielen Fleischalternativen in der pflanzenbetonten Ernährung?
Hier sehen wir tendenziell Unterschiede in den verschiedenen Segmenten der Außer-Haus-Verpflegung. Während die Gemeinschaftsgastronomie den Fokus auf Wohlbefinden und Authentizität legt und rein pflanzliche Gerichte neu konzipiert, spielen in der System- und Individualgastronomie darüber hinaus auch Fleischalternativen, die vom tierischen Pendant kaum unterscheidbar sind, eine große Rolle. Durch vergleichbare Textur und Verarbeitungsmöglichkeiten kreieren sie Gerichte, die sagen: Alles geht pflanzlich – vom neuesten Foodtrend bis hin zum Lieblingsgericht aus Kindertagen.

Welches sind die häufigsten pflanzlichen Rohstoffe für Fleischalternativen?
Während Soja und Weizenprotein (Seitan) nach wie vor die gängigsten Grundlagen für Fleischalternativen darstellen, beobachten wir die rasche Weiterentwicklung alternativer Rohstoffe: Produkte aus Erbsen, Kartoffelprotein und Favabohne erreichen langsam den Mainstream-Markt. Weitere Rohstoffe sind Kichererbsen und Lupinen, aus denen mittlerweile Tofu- und Tempeh-Varianten hergestellt werden. Insgesamt lässt sich eine vielfältige Bandbreite pflanzlicher Rohstoffe für die Zubereitung von Fleischalternativen finden. Profiköche sichern damit zusätzlich Abwechslung in der Küche.

Wie schätzen Sie die Entwicklung des Marktes ein: Werden Sojaprodukte auch in Zukunft noch verstärkt nachgefragt?
Wir sehen eine langfristige Verschiebung der Rohstoffquellen – Start-ups, die wir im Rahmen

Fotos: © ricka_kinamoto – stock.adobe.com, privat

unseres ProVeg Incubator unterstützen, geben einen guten Überblick, wie die Trends von morgen aussehen. Die jungen Unternehmen arbeiten an Produkten aus Cashews, Erbsen, Hefe oder Pilzen. Soja kommt in den neuartigen Milch-, Käse- und Fleischalternativen immer seltener vor. Besonders viel Aufmerksamkeit liegt derzeit auf Hanf, z. B. als Rohstoff für Pflanzendrinks und Tofu, sowie Algen. Letztere sind vor allem für den Markt der Fischalternativen äußerst vielversprechend.

Womit hängt diese Verschiebung zusammen?
Im Vergleich zu vielen der neu aufkommenden Rohstoffquellen ist Soja ein kennzeichnungspflichtiges Allergen und ist daher nicht für alle Verbraucher die beste pflanzliche Alternative. Auch auf die Assoziation mit Regenwaldabholzung trifft man im Gespräch über Soja immer wieder – jedoch werden Sojabohnen aus Südamerika als Tierfutter oder als Energietreibstoff genutzt. Unsere Sojaprodukte stammen hingegen aus EU-Ländern wie Frankreich und Italien. Durch die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Produkten wird darüber hinaus mehr Forschung und Entwicklung auf dem Gebiet pflanzlicher Proteinalternativen betrieben, wodurch Potenzial und Einsatzmöglichkeiten neuer Rohstoffe ans Licht kommen.
Herzlichen Dank für das Gespräch! **sar**

Fotos: Colourbox.de

WELCHE VORTEILE HABEN NEUARTIGE PROTEINQUELLEN?

Hanf: Er hat ein günstiges Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren, den essenziellen, sogenannten „guten“ Fetten. Außerdem lässt er sich praktisch überall regional anbauen und zu unterschiedlichen Zwecken einsetzen – die Wiederentdeckung einer tollen Kulturpflanze.

Erbsen und Favabohnen: Sie sind reich an Proteinen, wachsen ebenfalls in unterschiedlichen Breiten und lassen sich gut zu authentischen Fleischalternativen weiterverarbeiten. Sie bieten den Vorteil, dass ein möglicher unerwünschter Nebengeschmack, der sogenannte Off-Taste, sich gut neutralisieren lässt. Erbsen zählen nicht zu den Hauptallergenen und sind daher für die Mehrzahl der Menschen gut verträglich (anders als Soja).

Algen: Aufgrund ihres „fischigen“ Eigengeschmacks eignen sie sich hervorragend für pflanzliche Fisch- und Meeresfruchtalternativen, haben ein beeindruckendes Nährstoffprofil und den Vorteil, dass sie am Anfang der Nahrungskette stehen und damit nicht in gleicher Weise mit Schwermetallen und anderen Schadstoffen aus dem Meer belastet sind wie Fisch. Zudem bestechen sie dadurch, dass sie keine Ackerflächen beanspruchen und damit nicht in Konkurrenz zu anderen Nutzpflanzen stehen.

www.buerger-profikueche.de

BÜRGER PROFIKÜCHE

Geschlechter-Teller?

Berge von Fleisch, rauchige Saucen und feurige Gewürze – Grillaktionen machen Männerträume wahr. Und die weiblichen Tischgäste? Sie brauchen als Gegenstück nicht unbedingt den Salat, sondern schlicht etwas andere Abwandlungen. Dabei ist es besonders wichtig, bei der Wahl des Speisetitels mit Emotionen zu arbeiten.

Er wählt ein saftiges Steak, sie den Salat. Reines Klischee? Die Nationale Verzehrstudie II, für die über 20.000 Bürger/-innen zwischen 14 und 80 Jahren in allen Teilen Deutschlands befragt wurden, bestätigt geschlechterspezifische Unterschiede bei der Lebensmittelwahl. Männer essen z. B. pro Woche doppelt so viel Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren wie Frauen. Diese verzehren mehr Obst und Gemüse und bevorzugen stärker eine vollwertige Ernährung. Wie sollten GV-Betriebe auf die unterschiedlichen Geschmäcker reagieren? Ist Gender-Food ein Thema? „Im Moment gehen der Gastronomie viele potenzielle Kunden verloren, da die Betriebe ihre Zielgruppe nicht konkret ansprechen oder nicht genau kennen. In der Gemeinschaftsverpflegung lassen sich mit einer direkten Ansprache der Zielgruppe Männer bzw. Frauen sowohl neue Kunden gewinnen als auch die bestehenden Kunden erhalten“, ist Andreas Stark, Business Development Manager von Homann Foodservice, überzeugt. Doch das bedeutet gar keinen großen Aufwand: „Man erstellt zunächst ein Basisgericht und wandelt dieses mit kleinen Kniffen und Nuancen entsprechend der Bedürfnisse und Vorlieben ab.“

Dem kleinen und großen Hunger gerecht werden kann man perfekt mit verschieden großen Pattys.

Scharf oder mild?

Männer stehen seiner Erfahrung nach auf rustikale Zutaten, wie Röstzwiebeln und Bacon, womit man z. B. einen Kartoffelsalat abwandeln könnte. Vor allem mögen sie es tendenziell schärfer als Frauen, bis hin zu feurig. Statt das Basisgericht richtig scharf anzubieten, könnten Betriebsrestaurants an die Ausgabe auch die neuen Streudosen von Ubena mit Chili Jalapeño und Chili Chipotle stellen. Chili Chipotle liefert ein pikant-rauchiges Aroma, das mit Gegrilltem gut harmoniert. Für Chili Jalapeño lie-

Fotos: © bit24 – stock.adobe.com, OSI Foodworks

fern grüne Schoten eine frische, grasig-subtile Schärfenote. Beide Sorten verfügen über eine leichte Schärfe und schmecken in Saucen und Vinaigrettes. Eine weitere Option sind die Risso Saucen von Vandemoortele: Rote Chilischoten verleihen der Sorte Samurai eine pikante Schärfe. Als Alternativen können die leicht würzige, mediterrane Andalouse mit gerösteten Zwiebeln, Paprika und Kräutern oder Hannibal angeboten werden. Letztere zeichnet sich durch ihre herzhafte Süße aus.

Auch Christian Berger und Manfred Klein aus dem Team Inspiration bei Frutarom Savory Solutions wissen, was Männerherzen höherschlagen lässt: Knuspriges, Würziges, Bitteres oder Herbes. Wiberg hat passend dazu unter anderem die Gewürzmischungen Spare Ribs, Exquisite Black BBQ, Harissa, Hendl-Knuspri oder Schweins-Knuspri oder die Dip-Sauce Smoked-Honey im Angebot – „alles auch wunderbar, um herrlich männliche Rubs zu kreieren", betonen die Profiköche. Die Hellmann's BBQ-Marinade von Unilever Food Solutions eignet sich z. B. für die Zubereitung von US-Beef Short Ribs. „Der rauchige Geschmack sorgt für eine optimale Würze", erklärt Thomas Gollnow, Culinary Fachberater in Deutschland. Die BBQ-Marinade mit ihrer Balance zwischen süß und deftig eignet sich nicht nur zum Marinieren von Fleisch und Fisch, sondern auch als Basis für kreative Saucen oder zum Würzen. Auch eine exotische Abwandlung ist möglich, wie das Rezept Chinese BBQ Pork mit Wildkräutersalat zeigt (vgl. Kasten).

„Das weibliche Geschlecht greift gerne zu etwas Exotischem", weiß Andreas Stark von Homann Foodservice: „Kokos und wärmende Zutaten wie Ingwer, Koriander und Zimt sind besonders attraktiv für Frauen." Damit könnte man z. B. gegrillte Geflügelstücke würzen. „Frauen bevorzugen liebliche und dezent-würzige Komponenten", ergänzt Christian Berger von Frutarom Savory Solutions und empfiehlt dafür zum Würzen folgende Gewürzmischungen und -salze von Wiberg: Karibik, Wilde Kräuter, Bergkräuter, Exquisite Forest Flair, Exquisite Nordic Flair, Exquisite Masala Aphrodite, Curry Purpur, Vanille Gourmet, Zimt, Kardamom sowie fruchtig-milde AcetoPlus-Essige.

CHINESE BBQ PORK MIT WILDKRÄUTERSALAT UND RÖSTBROT

(Für 10 Personen)

BBQ Pork: *1,5 kg Schweinefilet, 100 g Hellmann's BBQ-Marinade, 100 g Teriyakisauce, 25 g Knorr Thai Sweet Chili Jam, 25 g Knorr Asia Würzsauce Ketjap Manis*

Wildkräutersalat: *500 g Wildkräutersalat, 20 g Knorr Basis für Salatdressing Gartenkräuter – 100 % natürliche Zutaten, 120 ml Orangensaft, 40 ml Sonnenblumenöl, 40 ml Apfelessig, 5 g Knorr Professional Würzpaste Ingwer*

Röstbrot: *200 g Ciabatta, 50 g Phase Professional wie Butter*

Schweinefilet parieren und grillen. BBQ-Marinade, Teriyakisauce, Chili Jam und Ketjap Manis vermengen. Mit der Marinade das Filet immer wieder lackieren. Wildkräutersalat putzen. Die restlichen Zutaten miteinander vermengen und den Salat mit dem Dressing marinieren. Brot in Scheiben schneiden und in Phase Professional anbraten. Alles zusammen servieren.

Für jeden Appetit

Neben der Würzung spielt die Portionsgröße eine zentrale Rolle. Frauen bevorzugen generell kleinere Portionen und Komponenten in mundgerechten Stücken. Aus diesem Grund führt Block House bewusst Steaks und Hamburger in unterschiedlichen Größen. Christian Ortlepp, Geschäftsführer der Block House Fleischerei, erklärt: „In unseren Restaurants wird seit vielen Jahren unter anderem das Rumpsteak in zwei Grammaturen angeboten (Mrs. Rumpsteak mit 180 Gramm und Mr. Rumpsteak mit 250 Gramm). Unseres Erachtens nach ist das Bereitstellen unterschiedlicher Grammaturen in jedem Fall wichtig – ob für Mann oder für Frau ist dabei gar nicht entscheidend, sondern vielmehr der jeweilige Appetit."

Kerstin Böckenhoff, verantwortlich für Marketing/Öffentlichkeitsarbeit bei Vossko, gibt zu, dass es in nahezu allen Segmenten der Gemeinschaftsgastronomie eine Herausforderung ist, Portionen richtig – im Sinne von bedarfsgerecht – zu dimensionieren. Daher bietet Vossko nachfragestarke Basisartikel in unterschiedlichen Kalibrierungen, darunter Hähnchenmedaillons, -brustfilets, -schnitzel oder Putensteaks. Das kleinste Mini-Schnitzel

Foto: Unilever Food Solutions

Speisenpräsentation auf höchstem Niveau

Innovative Erfolgskonzepte auf kleinstem Raum – perfekt für den "to go" Bereich.

www.beergrill.com

wiegt 40 Gramm, die größte Hähnchenschnitte Wiener Art 250 Gramm. „Entscheidend ist, dass Köche ein Produkt flexibel in unterschiedliche Richtungen finishen können“, betont Kerstin Böckenhoff und erklärt die Philosophie von Vossko: „Wir würzen alle Artikel relativ mild. So stellen wir sicher, dass sie mit anderen Komponenten harmonieren und zu Gerichten mit völlig unterschiedlichen Geschmacksspektren verarbeitet werden können.“
Auch OSI Foodworks bietet zahlreiche Kalibrierungen. Den Topseller, den Angus-Burger, gibt es z. B. in sechs Grammaturen: 285, 198, 180, 150, 125 und 50 Gramm. Das ungewürzte Patty kann in der Küche individuell verfeinert und zubereitet werden. Auch den Favourite Burger und den klassischen Hamburger gibt es in Grammaturen von 45 bis zu 339 Gramm. Wichtiger als die Grammatur erachtet Frank Looden, Sales Director OSI Convenience Europe, aber die Zubereitung. „Mit pfiffigen Saucen, Salaten oder Buns können GV-Betriebe die Ausrichtung für den weiblichen oder männlichen Geschmack geben. Das wird gerade von der jungen Zielgruppe gern aufgenommen und kann ein Differenzierungsmerkmal sein.“

Emotionen wecken

Ob Mann, Frau oder gar „divers“ – generell ist es wichtig, Bilder im Kopf des Gasts zu erzeugen, die Gerichte emotional aufzuladen sowie hochwertig und appetitlich in Szene zu setzen. „Die Emotion im Speisetitel kann das Interesse und auch die Neugier wecken, das hilft bei der Auswahl“, empfiehlt Manfred Klein. Temperamentvoll feurig gewürzte Spare Ribs mit rauchigem Whiskey-Dip, Spicy Wedges und Chili-Ofengemüse oder mit Bergkräutern und Honig glacierte Chicken Wings mit fruchtigem Purpur-Joghurt-Dip, Bärlauch-Kartoffel-Stampf an Blattsalaten. Leicht zu erahnen, was den Mann und was eher die weiblichen Gäste anspricht, oder? „Hierzu gäbe es 1.000 Möglichkeiten – diese sollten auch mehr zum Einsatz kommen“, fordert Christian Berger. Je besser die Formulierung oder auch die Präsentation bzw. Bewerbung der Angebote, umso eher werden unentschlossene Gäste das Eine oder Andere mehr probieren, das über das Vorhaben hinaus geht. Die beiden Köche appellieren: „Betriebe müssen erkennen, dass die Kunden immer wieder positiv überrascht werden wollen und nach außergewöhnlichen Erlebnissen suchen.“ **kal**

Zurück zu den

Auf dem Duisburger Großmarkt schuf der Cateringunternehmer und Fleischermeister Frank Schwarz im Rahmen eines Umbaus The Butcher’s Kitchen – eine Metzgerei im Retro-Design. Hier finden auch exklusive Wurst- und Fleischkurse statt.

Die Großküche der Frank Schwarz Gastro Group (FSGG) wurde im Zuge der Expansion im Bereich der gesunden Schul- und Kitaverpflegung erweitert. „Mittlerweile kochen wir täglich über 1.000 frische Mittagessen. Für die Produktion brauchten wir mehr Platz“, erklärt der Geschäftsführende Gesellschafter Frank Schwarz. Zugleich wurde die über die Stadtgrenze hinaus bekannte Kochschule erweitert. Mit der Verpflichtung von Sternekoch Roger Achterath als Küchendirektor, sollen die 200 Veranstaltungen mit über 2.000 Teilnehmern ausgebaut werden. Eine weitere Herzensangelegenheit ist das Projekt The Butcher’s Kitchen. „Wir wollen Licht ins Dunkel bringen und Aufklärungsarbeit leisten“, verspricht der Fleischermeister und TV-Koch Frank Schwarz: „Fleisch hat einen besseren Ruf verdient. Dafür setzen wir uns ein. Ich bin mir sicher: Nach dem Hype

Fotos: Holger Bernert

Wurzeln

um die Köche, sind die Metzger die Rockstars von morgen."

Herkunft und Praxis

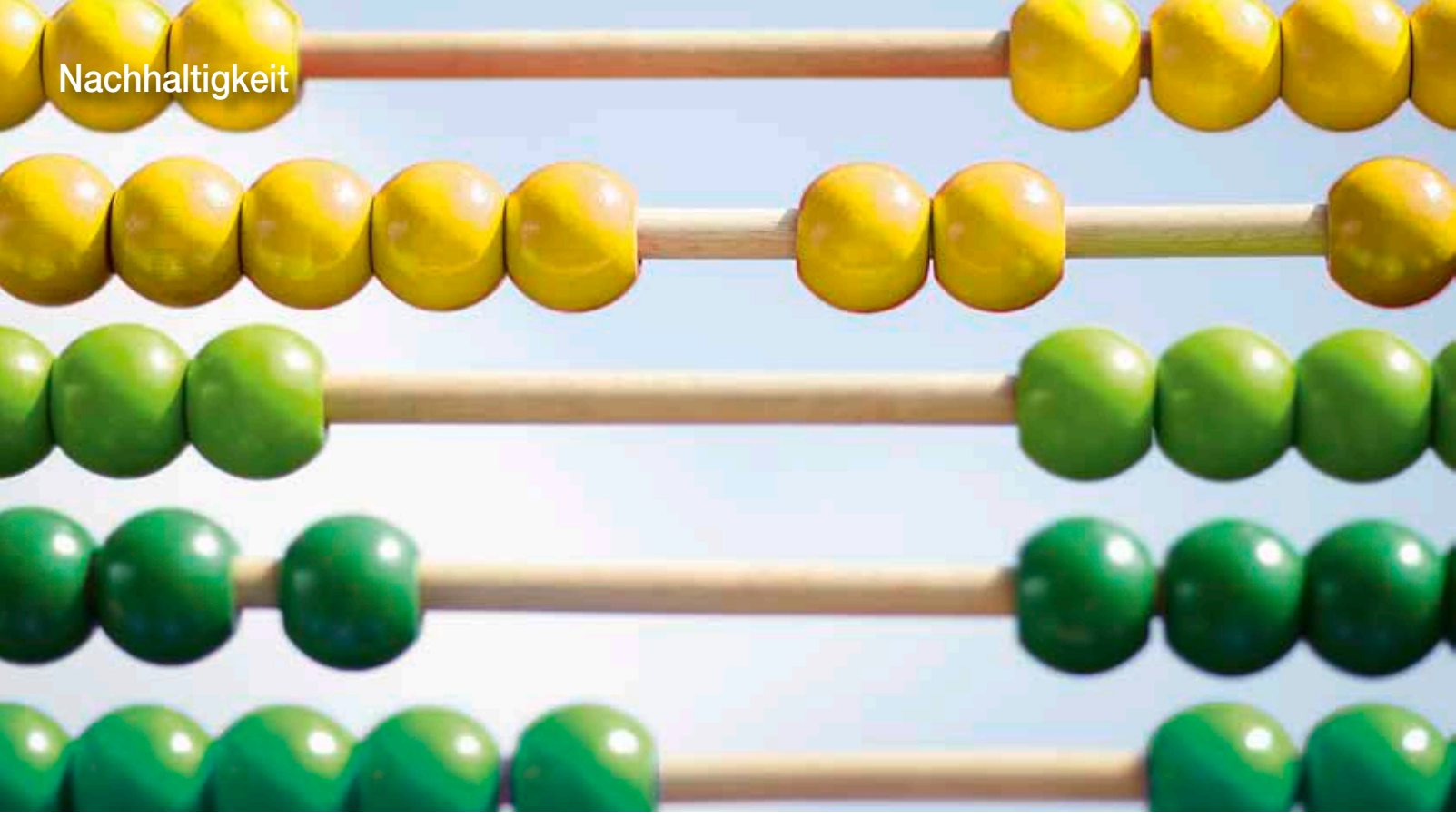
Experten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfehlen einen maßvollen Verzehr von Fleisch. So sollte ein Erwachsener nicht über 300 bis 600 Gramm Fleisch und Wurst pro Woche essen. „Das sehe ich anders", sagt Frank Schwarz, der seine Fleischerlehre vor fast 40 Jahren in einer Handwerksmetzgerei im Duisburger Stadtteil Ruhrort absolvierte. „Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung. Allerdings sollten wir bei der Auswahl von Fleisch und Wurst auf absolute Qualität achten – bei der Herkunft und bei der Verarbeitung. Leider sieht es im Alltag meist anders aus. Da werden Fleisch und Wurst zum Schleuderpreis angeboten", betont der bekennende Anhänger der Fleischeslust: „Es muss nicht unbedingt Bioqualität sein, aber eine regionale Herkunft, eine nachweisbar artgerechte Tierhaltung und eine schonende, stressfreie Schlachtung im Sinne des Tierwohls sind für mich unabdingbare Voraussetzungen."

Stressfreie Aufzucht

Natürlich kann ein bundesweit und international tätiges Cateringunternehmen wie die FSGG ihren Fleischbedarf nicht komplett von kleinen Bauernhöfen beziehen. „Wir arbeiten mit einem Landwirt am Niederrhein zusammen, der für uns einen 800 Kilogramm schweren Bullen heranzieht", berichtet Frank Schwarz. Nach drei Jahren Leben ohne Stress, dafür in der Herde auf der grünen Wiese, wird das Tier im Naturverbund-Schlachthof in Wachtendonk geschlachtet. In der konventionellen Bullenmast werden die Tiere nur zwischen 15 und 18 Monaten alt", sagt er. Nach der Schlachtung kommen die Bullenhälften in die FSGG-Großküche auf dem Duisburger Großmarkt, wo das Team des Fleischermeisters auf die Weiterverarbeitung wartet. „Wir zerlegen den Bullen komplett selbst. Das ist vor allem für unsere Kochauszubildenden eine hervorragende Möglichkeit, mitzuerleben, wo Filet, Rumpsteak oder das Bugstück überhaupt sitzen", erklärt er. Dies sei eine wichtige praktische Erfahrung im Rahmen der dreijährigen Kochausbildung. Seit jeher wird das gesamte Tier „nose to tail" – vom Ochsenbäckchen bis zum Ochsenschwanz – verarbeitet.

Auslösen, wolfen, füllen

Seine jahrzehntelange Erfahrung in der Fleischverarbeitung gibt der Genusshandwerker gerne an seine Kursteilnehmer weiter. In Wurstkursen führt er Menschen bis zu viermal im Jahr in die Kunst des Wurstmachens ein. Nach dem Auslösen und Wolfen des Fleischs entstehen dann hausgemachte Grillwürstchen, z. B. in den Geschmacksrichtungen Kräuter, Bärlauch oder orientalisch gewürzt. Neben der praktischen Arbeit lernen die Fleischer-Novizen alles rund ums Thema Fleisch und Wurstwaren. Für Teilnehmerin Bettina Neumann etwa war das Wurstmachen bisher ein Buch mit sieben Siegeln. „Ich weiß, dass eine Wurst aus Fleisch und Gewürzen besteht. Mehr wusste ich bisher nicht. Die handwerkliche Wurstherstellung ist sehr aufwändig und komplizierter als ich dachte. Aber das schmeckt man auch, wenn man das Endprodukt probiert", erklärt sie. Ihr Fazit lautet daher: „Ich werde jetzt nicht mit der Wurstproduktion in der heimischen Küche beginnen, das überlasse ich lieber Fachleuten. Aber ich weiß jetzt, was in eine gute Wurst muss, was lieber nicht drin sein sollte und worauf ich beim nächsten Einkauf unbedingt achten sollte."



Nachhaltigkeit rechnet sich

Rund ein Jahr ist der Nahgast-Rechner nun online, pro Monat berechnen damit Interessierte im Schnitt ungefähr 100 Rezepte – wir sprachen mit Prof. Dr. Petra Teitscheid und Tobias Engelmann über die (Weiter-)Entwicklung, Ergebnisse und Nutzen des Rechners.

Frau Prof. Dr. Teitscheid, Herr Engelmann, welches Ziel verfolgen Sie mit dem Nahgast-Rechner? Welche Rolle nimmt dieser als Baustein des Nahgast-Projekts ein?

Mit dem Rechner haben wir ein zuverlässiges und praxistaugliches Instrument entwickelt, mit dem Anwender die Nachhaltigkeit von Speisenangeboten umfassend bestimmen können. Ziel ist es, dass möglichst viele Menschen aus der Praxis den Rechner nutzen, um den Status ihrer Angebote zu erfahren, damit sie sich Handlungsnotwendigkeiten und -möglichkeiten bewusst machen und an die Umsetzung der Verbesserungspotenziale gehen.

Die Nachhaltigkeitsbewertung der Speisenangebote unserer Praxispartner spielte eine zentrale Rolle im Projekt. Sie diente zum einen als Grundlage für die Optimierung von Rezepturen, zum anderen wurde mit ihrer Hilfe bestimmt, welche nachhaltigen Speisen mit Interventionen am Point of Sale gefördert werden sollten; hier ging es also z. B. darum, zu untersuchen, ob durch bestimmte Nudging-Maßnahmen der Verkauf nachhaltiger Speisen gesteigert werden kann.

Prof. Dr. Petra Teitscheid Tobias Engelmann

Wie lange hat die Entwicklung des Rechners gedauert und welche Herausforderungen gab es währenddessen?

Der Rechner war nach ungefähr einem Jahr auf dem Stand, dass wir ihn für die Bewertung von Speisen einsetzen konnten. Die Entwicklung war aber nie wirklich abgeschlossen, sondern der Rechner wurde im Verlauf des Projekts anhand der Praxiserfahrungen, die wir mit ihm gemacht haben, immer weiter optimiert. In einem Nachfolgeprojekt planen wir nun, Datenlücken zu schließen und bestimmte methodische Fragen, die im Nahgast-Projekt noch etwas zu kurz gekommen sind, vertieft zu diskutieren.

Welche Dimensionen der Nachhaltigkeit fließen in die Berechnung ein?

Wir haben das etablierte 3-Säulen-Modell, bestehend aus Ökonomie, Ökologie und Soziales, um eine eigenständige Säule „Gesundheit" erweitert. Dies halten wir beim Thema Ernährung für angemessen. Allerdings sind wirtschaftliche Aspekte bisher nicht Teil der Bewertung, da Praxisakteure über die Wirtschaftlichkeit von Rezepturen i.d.R. bereits einen guten Überblick haben. Beispiele für ökologische Indikatoren sind Materialaufwand und Treibhausgasemissionen. In die gesundheitliche Bewertung gehen unter anderem Energie- und Salzgehalt einzelner Speisen ein. Die soziale Dimension nennen

Fotos: © Karin & Uwe Annas – stock.adobe.com, privat

VORHER-NACHHER-VERGLEICH: SPINATQUICHE

Spinatquiche – Ausgangsrezept

Spinatquiche – optimiertes Rezept

Soziales, Ökologie, Gesundheit

Das Ausgangsrezept wurde durch den Nahgast-Rechner als eingeschränkt empfehlenswert eingestuft, insbesondere in Bezug auf Soziales fand eine negative Bewertung statt (nicht empfehlenswert). In puncto Umwelt und Gesundheit hält sich die Bewertung die Waage.

Um die Rezeptur zu optimieren, sind bereits kleine Aspekte wesentliche Stellschrauben, z. B.:

- Verzicht auf tierische Produkte (Sahne, Milch) in der Liaison, stattdessen Einsatz von Wasser und regional verfügbaren Gerstenflocken in Bioqualität
- Verwendung von Käse und Eiern aus artgerechter Haltung, aus der Region und in Bioqualität, von fair gehandelten und Bioprodukten
- Bezug von fair gehandelten Gewürzen (Pfeffer und Muskat) in Bioqualität
- Anpassung der Portionsgröße der Hauptkomponente, dafür Ergänzung um einen Beilagensalat

Insgesamt wandelt sich das Ergebnis somit von einem eingeschränkt empfehlenswerten Gericht zu einem empfehlenswerten Gericht. Verändert wurden Faktoren, die die soziale und ökologische Ebene der Nahgast-Berechnung ins Positive rücken.

wir „Fair für Mensch und Tier“, entsprechend setzt sie sich aus einer artgerechten Tierhaltung und dem Anteil an fair gehandelten Zutaten zusammen. Fair gehandelt definieren wir derzeit sehr weit gefasst. Dies umfasst nicht nur Produkte mit Fairtrade-Label, sondern auch heimische Produkte, bei denen wir davon ausgehen, dass es zu keinen gravierenden sozialen Missständen in der Nahrungsmittelproduktion kommt.

Welche Gewichtung und warum nehmen die einzelnen Dimensionen bei der Bewertung eines Gerichts ein?

Anders als noch im Excel-basierten Tool, mit dem wir im Projekt gearbeitet haben, gibt es in der aktuellen Version des Online-Rechners kein gemitteltes Gesamtergebnis, sondern Anwender bekommen ein qualitatives Ergebnis auf Ebene der drei Dimensionen, das mit einer fünfstufigen Farbskala dargestellt wird, also z. B. Grüngelb im ökologischen Bereich, Orange in der gesundheitlichen und Rot in der Dimension „Fair für Mensch und Tier“. Da jede Dimension für sich betrachtet wird, stellt sich die Frage nach der Gewichtung von Dimensionen oder Indikatoren in der aktuellen Version nicht – wir wollen diese Diskussion im geplanten Nachfolgeprojekt aber nochmal aufgreifen.

Inwieweit verändert sich das Ergebnis eines Gerichts in Abhängigkeit von der Saison, in der es zubereitet wird?

Die Integration der Saisonalität ist ein Thema für die Weiterentwicklung des Online-Rechners. Bisher ist das Thema Saisonalität nur Teil der begleitenden Information, nicht aber der Bewertung.

Können Sie anhand von Beispielen aufzeigen, wann Gerichte nach Berechnung empfehlenswert, eingeschränkt empfehlenswert bzw. nicht empfehlenswert sind?

Die Bewertung, ob Gerichte empfehlenswert sind oder nicht, erfolgt auf der Ebene der Dimensionen. Ein Gericht ist z. B. dann ökologisch empfehlenswert, wenn die meisten Indikatoren als empfehlenswert bewertet werden, und dies ist der Fall, wenn die entsprechenden Fußabdrücke unterhalb nachhaltiger Schwellenwerte – und damit „im grünen Bereich“ – liegen. Diese Schwellenwerte haben wir aus der wissenschaftlichen Literatur abgeleitet, indem wir sie auf die einzelne Mahlzeit heruntergebrochen haben. Dabei haben wir uns an ambitionierten mittel- bis langfristigen Zielen orientiert, allerdings auch „gelbe“ Übergangsbereiche definiert, damit Indikatoren bei knapper Zielverfehlung nicht gleich in den roten Bereich rutschen. Bei den gesundheitlichen Indikatoren funktioniert das vom Prinzip her genauso, hier haben wir uns an Empfehlungen von Ernährungsgesellschaften wie der DGE gehalten. Bei den sozialen Indikatoren haben wir die nachhaltigen Schwellenwerte als Ergebnis eines Stakeholderdialogs festgesetzt.

Welche Fehler können bei der Eingabe passieren, die das Ergebnis verfälschen? Muss z. B. die Menge an Frittierfett mit angegeben werden?

Solche systematischen Fehlerquellen gibt es in der Tat, dies lässt sich leider kaum vermeiden. Generell muss der Rechner mit wachem Verstand bedient werden, damit bei 100 Gramm Pommes nicht 150 Gramm Frittierfett mitgerechnet werden.

Nach dem eigentlichen Ergebnis erhalten Nutzer Tipps zur Optimierung der Rezeptur. Welche Tipps könnten das sein?

Ein Tipp für den Indikator Treibhausgasemissionen besteht z. B. darin, dass auf klimaschädliche und -freundliche Zutaten, Transportwege und Zubereitungsarten aufmerksam gemacht wird und Hinweise auf den Austausch und die Veränderung des Anteils von Zutaten und die saisonale Anpassung von Produkten gegeben werden.

Inwieweit können bzw. sollten GV-Betriebe die Ergebnisse für die Kommunikation gegenüber ihren Gästen nutzen?

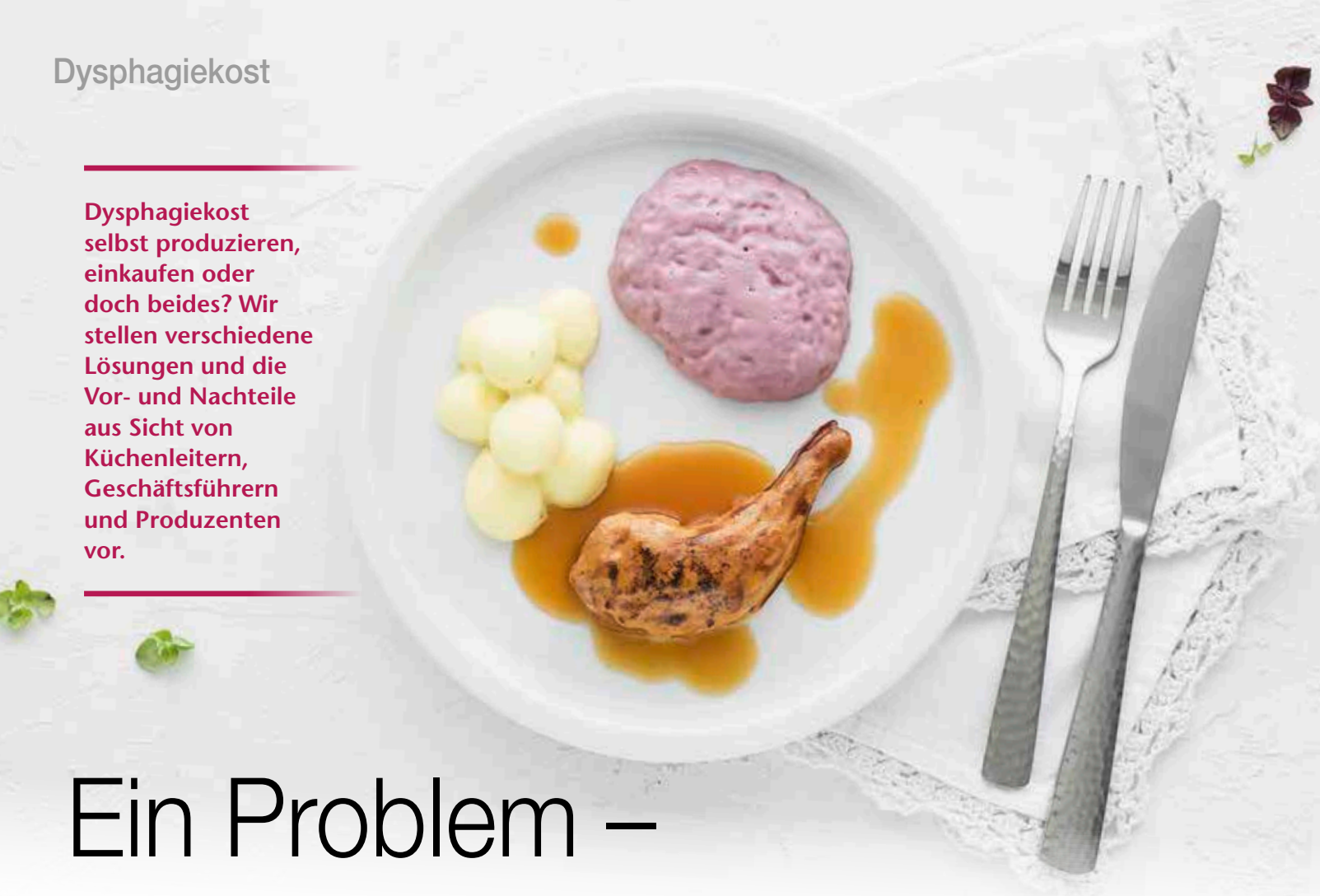
Diese Frage ist leider nicht so leicht zu beantworten, da unsere Forschungen hierzu bisher keine eindeutigen Ergebnisse gebracht haben. Wir versuchen, im geplanten Folgeprojekt mehr Klarheit darüber zu erhalten, ob und wie die GV-Betriebe solche Ergebnisse gegenüber ihren Gästen kommunizieren sollten. Interessierte können sich sehr gerne an uns wenden, wenn sie überlegen, Bewertungsergebnisse zu kommunizieren.

Frau Teitscheid, Herr Engelmann, herzlichen Dank für das Gespräch! **sar**

Wer noch mehr zum Nahgast-Projekt erfahren möchte – unter anderem wie sich dieses von anderen Zertifikaten und Siegeln abgrenzt, landet mit einem Klick beim Interview mit Prof. Dr. Petra Teitscheid. *www.gastroinfoportal.de/nachhaltigekonzepte*

Foto: © Karin & Uwe Annas – stock.adobe.com, Grafiken: Nahgast

Dysphagiekost selbst produzieren, einkaufen oder doch beides? Wir stellen verschiedene Lösungen und die Vor- und Nachteile aus Sicht von Küchenleitern, Geschäftsführern und Produzenten vor.



Ein Problem – viele Lösungen

TIEFGEKÜHLTE SPEISENKOMPONENTEN

Helge Wittig, Betriebsleitung, Klinikservice Siegerland, Siegen:

Bisher haben wir die Patienten mit einer Mischung aus selbst pürierter Kost und zugekauften Convenienceartikeln versorgt. Durch die Zusammenlegung des Kreisklinikums Siegen und der Marien Gesellschaft Siegen erhöht sich der Bedarf auf ca. 100 Portionen pro Tag. Um den enormen Produktionsaufwand zu reduzieren, setzen wir ab Herbst vollständig auf Dysphagiekost von Sander. Wir werden einzelne Komponenten von Sander in den Bereichen Hauptkomponenten, Gemüse, Sättigungsbeilagen und Süßspeisen beziehen. Aus über 30 pürierten und in Form gebrachten Produkten sowie zusätzlichen saisonalen Produkten können wir beliebig viele Menüs kreieren – je nach Bedarf und Geschmack. So bieten wir unseren Verpflegungsteilnehmern das ganze Jahr Abwechslung und Vielfalt. Da die Dysphagieprodukte aus der Sander Frische-Manufaktur nach dem Pürieren wieder in ihre natürliche Form gebracht werden, sind die Speisen ansprechend und appetitlich auf dem Teller – eine enorme Steigerung der Speisenqualität und somit auch der Lebensqualität der betroffenen Patienten. Bei einer Verkostung vorab überzeugten sich unsere beteiligten Logopäden und Diätassistenten von der Qualität der Speisen.

MISCHKONZEPT MIT CONVENIENCEPÜREES

Bettina Rühl, Produktmanagerin, BestCon Food, Osnabrück:

Wir führen in unserem Sortiment für die feinst passierte Kost unter der Marke Findus sowohl naturbelassene Pürees als auch geformte und gewürzte Timbalinos. Die ungewürzten Fleisch-, Fisch- und Gemüsepürees sowie die ungezuckerten Fruchtpürees bieten den Vorteil, dass sie vielseitig zubereitet werden können. So können z. B. die Fleisch- oder Gemüsepürees als Basis für eine feinst passierte Suppe verwendet werden, die individuell gewürzt wird. Darüber hinaus können die Pürees mit dem Timbalbasispüree als Konsistenzgeber in eine appetitliche, schnittfeste Form gebracht werden. Auch für die Schaumkost und als Smoothies eignen sich die Pürees. Zudem können sie sehr gut an den individuellen Nährstoffbedarf der betroffenen Menschen mit Kau- und Schluckstörungen angepasst werden. Mit der Zugabe von unserem Vollkorntrunk z. B. zu Smoothies lässt sich der Ballaststoffanteil erhöhen. Unser Getreidestandard liefert Milcheiweiß, z. B. in feinst passierten Suppen.

Fotos: Sander, BestCon Food, privat

EIGENE PRODUKTION PLUS FERTIGE TRINK-/SONDENNAHRUNG

Kristine Schweins, Leitende Diätassistentin, Universitätskliniken Essen, Essen:

Wir stellen unsere täglich 30 bis 40 passierten Gerichte komplett selbst her, z. B. für onkologische Patienten mit Kopf-Hals-Tumoren. Um auf den individuellen Nährstoffbedarf der Patienten einzugehen, wird neben der oralen Nährstoffzufuhr ggfs. auch Trink- und Sondennahrung und/oder eine parenterale Ernährung eingesetzt. Wir erstellen einen Wochenspeiseplan, dessen Komponenten so zusammengestellt sind, dass auch ein Teil der diätetischen Kostformen bei Bedarf mit der passierten Kost abgedeckt werden kann. Unser diätetisch geschulter Koch Jürgen Wilhelm produziert die Gerichte an fünf Tagen pro Woche je zwei Stunden vor, friert die einzelnen Komponenten ein und portioniert sie bei Bedarf. Wir entschieden uns für die selbstgefertigten Gerichte, um die Akzeptanz, aber auch die Wahrnehmung bei der Nahrungsaufnahme zu steigern. Durch die gute Zusammenarbeit zwischen Diätberatung, Logopädie und Küche optimierten wir unser Konzept. Die Herausforderung dabei war, eine Konsistenz zu erhalten, die sich nicht nachteilig auf das Schlucken der Patienten auswirkt und diese mit Geschmack und Optik so zu kombinieren, dass ein ansprechendes und schmackhaftes Essen entsteht. Das erreichen wir mithilfe von Kaltbinder und Kartoffeln. Die Rückmeldung der Patienten zeigt, dass der Weg erfolgreich war. Als Nachteil der eigenen Herstellung von passierter Kost können lediglich die relativ hohen Anschaffungskosten für die Formen und den Tischcutter genannt werden. Wir arbeiten dabei mit Formen von Pürform, welche die Form natürlicher Lebensmittel nachempfinden und einem Blixer von Robot Coupe mit 7 Liter Fassungsvermögen.

TIEFGEKÜHLTE KOMPLETTGERICHTE

Michael Bender, Geschäftsführer, Service Dienstleistungen Diakonissen Speyer:

In all unseren acht Senioreneinrichtungen arbeiten wir mit den pürierten WinVitalis-Gerichten von Apetito, und das bereits seit fünf Jahren. Nur, wenn es eine Warmkomponente zum Abendessen gibt, pürieren wir diese manchmal in der Küche selbst – aber das ist eher selten. Je nach den Bedürfnissen der Bewohner kann die Zahl der zubereiteten Gerichte natürlich variieren. Durch den Einsatz der tiefgekühlten Komplettgerichte können wir gut portionieren, lagern und unseren Bewohnern eine hohe Vielfalt bieten. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Gerichte frei von allen künstlichen Zusätzen sind, wie Geschmacksverstärker, Würze und Hefeextrakte, Farbstoffe, künstlich/synthetisch hergestellte Aromen sowie Phosphate in Fleisch und Wurstwaren und Schmelzsalz. Außerdem sind die pürierten Gerichte bereits entsprechend der Optik der natürlichen Speisen geformt.

Fotos: Apetito, privat

SOCAMEL TECHNOLOGIES

Die passende Lösung für Ihre Speisenlogistik ... im neuen Design

Socamel Deutschland GmbH - Wittestraße 30 K - 13509 Berlin - Tel.: +49 30 43 57 25 24 - info@socamel.de

www.socamel-speisenverteilsysteme.de

iSi®
inspiring food.

Der neue Kapsel-standard!

iSi Professional Chargers:
Maximales Aufschlagvolumen. Reduzierter Wareneinsatz.

VKE: 10, 24, 50 Stück/Pck.

www.isi.com/kulinarik

NÄHRSTOFFOPTIMIERTE EIGENE PRODUKTION INKL. GETRÄNKEN

Ramin Homayouni, Gesamtleitung Verpflegungsmanagement, St. Elisabeth Gruppe, Herne:

Wir produzieren unsere Tagesration von 50 Portionen pürierter Gerichte gebündelt einmal pro Woche, an einem halben Tag, vor. Dabei arbeiten wir mit einem Robot Coupe Blixer 5 Plus sowie einem Robot Coupe Blixer 20 und für kleinste Mengen und Spezialanforderungen mit einem Pacojet. Wir pürieren damit viele Gemüsesorten wie Erbsen oder Brokkoli, aber auch Fisch und Brot stellen wir selbst her. Kombiniert mit mit einem speziellen Bindemittel von Biozoon können wir so alle vier Konsistenzstufen abbilden. Wir frieren die Kost in der natürlichen Optik entsprechenden Förmchen ein und entnehmen sie nach Bedarf. Die Standardware auf dem Markt ist zwar gut, reicht für uns aber nicht aus. Dort liegt z. B. der Gemüseanteil oft bei 30 bis 35 Prozent, wir schaffen das Doppelte. Wir können die Nährstoffe der jeweiligen Gerichte zudem anpassen, z. B. durch einen höheren Fleischanteil für verschiedene Proteingehalte. Außerdem produzieren wir angereicherte Smoothies und Joghurtdrinks. Wir haben ein halbes Jahr lang an den Rezepturen gearbeitet, bis wir mit Form, Farbe und Geschmack zufrieden waren. Im Moment beliefern wir nur ein Krankenhaus damit, eine Ausweitung ist geplant.

NACHGEFRAGT

… bei Marc Donners, Vertriebsleiter und Prokurist bei Electro Calorique, rund um das Regeneriersystem Thermokontaktwärme und den Trend zu Buffetkonzepten im Care-Bereich.

Herr Donners, bei der Regeneriertechnik setzt Electro Calorique rein auf Thermokontaktwärme, warum?

Das Thermokontaktverfahren, bei dem alle Heizplatten thermostatiert sind, arbeitet besonders schonend. Die Speisen trocknen nicht aus, es gibt keine Stärkeverklebungen oder Eiweißaustritte. Die Speisen werden optimal temperiert und behalten dadurch eine optimale Optik, so bleibt z. B. die Farbe des Gemüses erhalten. Außerdem entsteht kein Kondenswasser unter den Clochen, die Feuchtigkeit bleibt in den Speisen. Für eine optimale hygienische Qualität sorgt zudem die konsequente thermische Trennung zwischen Warm- und Kaltkomponenten.
Die Thermokontaktheiztechnik mit all ihren Vorteilen ist sehr erfolgreich und inzwischen das am häufigsten angewendete Heizsystem im Care-Markt.

Statt fertig tablettiert werden in immer mehr Care-Betrieben die Speisen direkt beim Gast portioniert. Wann eignen sich derartige Konzepte?

Besonders sinnvoll ist ein Buffetkonzept auf Stationen, auf denen „unregelmäßig" gegessen wird oder lange Verweilzeiten bestehen, z. B. auf Wöchnerinnen-Stationen, in psychologischen Bereichen und natürlich in der Altenpflege. Es schafft hier mehr Flexibilität. Die Gäste können die Komponenten wählen, auf die sie gerade Appetit haben – das erhöht die Zufriedenheit. Zusätzlich tragen auch Bewegung und soziale Kontakte am Buffetwagen nachhaltig zur Genesung bei.

Welche Lösungen haben Sie für Buffetkonzepte im Portfolio?

Unser klassischer Buffetwagen eignet sich für die Frühstücks- und Abendverpflegung mit vielen Wahlkomponenten. Er verfügt über eine großzügige Präsentationsfläche und Klappboards für Kaffee, Tee und Säfte.
Für die mobile Ausgabe von Warmspeisen, z. B. in Tischgemeinschaften, führen wir den Restiself. Der multifunktionelle Großgebinde-Regenerierwagen eignet sich für Cook & Chill-, Cook & Freeze- und Sous Vide-Produkte sowie für die Warmverteilung. Die bewährte Thermokontaktheiztechnik und eine optionale Umluftkühlung sorgen für einwandfreie Ergebnisse, die alle DIN-Vorgaben erfüllen.
Herzlichen Dank für das Gespräch! **kir**

Electro Calorique

Fotos: St. Elisabeth Gruppe,

ANZEIGE

Passierte Kost genießen

AUF BASIS FEINST PASSIERTER PÜREES UND TIMBALINOS DER MARKE FINDUS

Fünf Millionen Menschen in Deutschland sind von Kau- und Schluckstörungen betroffen[1]. Alle Speisen und Getränke müssen für sie – je nach Ausprägung der Dysphagie – individuell angepasst werden. Für die Profiküche stellt die angemessene Verpflegung dieser sensiblen Zielgruppe eine besondere Aufgabe dar. Denn die auf die Bedürfnisse angepasste Konsistenz gehört mit zu den wichtigsten Kriterien für die Ernährung bei Dysphagie[2]: Die Kost muss fein passiert und homogen sein, sie darf aber gleichzeitig auch nicht zu flüssig sein, um einen sicheren Schutz vor Aspiration und ein leichtes Schlucken zu gewährleisten.

Als Püree oder geformt

Mit den feinst passierten FINDUS Pürees und Timbalinos bietet BestCon Food eine Verpflegungsmöglichkeit bei Kau- und Schluckbeschwerden, mit der sowohl Küche als auch Pflege professionell unterstützt werden. Die naturbelassenen Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Fruchtpürees lassen sich einfach und flexibel in die gewünschte Form und Konsistenz bringen. Als Konsistenzgeber wird das FINDUS Timbalbasispüree im Verhältnis 1:1 verwendet. Mit wenigen Handgriffen erhalten die flüssigen Pürees so nach dem Garen eine leicht verzehrbare, schnittfeste Konsistenz. Die Pürees bieten darüber hinaus den Vorteil, dass sie entsprechend dem Geschmack der Tischgäste gewürzt werden können.

Neben den Pürees umfasst das Sortiment für die passierte Kost auch fertig gewürzte und geformte Timbalinos, die lediglich regeneriert werden müssen. Die mehr als 20 Sorten von Gemüse über Fleisch und Fisch bis hin zu Beilagen wie Reis oder Nudeln ermöglichen Betroffenen ein „normales Essen“ mit Messer und Gabel. Als Fingerfood eignen sich die Timbalinos auch optimal bei Demenz.

Süße Versuchung

In Care-Einrichtungen ist der Kuchen am Nachmittag ein beliebtes Highlight. Mit der neuesten Entwicklung aus dem Hause BestCon Food, dem feinst passierten Timbalino soft Kuchen, muss niemand auf sein Stück Kuchen verzichten. Erhältlich in den Varianten Zitrone und Schokolade verfügen beide Sorten neben der angepassten Konsistenz auch über einen aromatischen Geschmack nach gebackenem Kuchen.

Als TK-Produkt steht der Timbalino soft Zitronen- und Schokokuchen täglich flexibel zur Verfügung. Die vorportionierten Küchlein in Gugelhupfform à 50 Gramm sind nach dem Auftauen verzehrfertig und ermöglichen Küche und Pflege somit ein einfaches Handling bei gleichzeitiger Zeitersparnis. Den Kuchen einfach auf einem Teller abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen und anschließend servieren.

Das von BestCon Food angebotene Produktsortiment für die passierte Kost wird ergänzt durch einen mit Experten entwickelten Konsistenzstufenplan, eine Konsistenzstufenkarte für den schnellen Überblick sowie das Kochbuch „Rezepte für feine Ansprüche“.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.bestcon-food.de

BestCon food
Best of Convenience

[1] DGE-Praxiswissen, Kau- und Schluckstörungen in der Klinik, Bonn, 1. Auflage, 2018
[2] DGE-Praxiswissen, Kau- und Schluckstörungen im Alter, Bonn, 2. Aktualisierte Auflage, 2012

Von der Heimküche zum Dienstleister

Ein Vielfaches an Pflegeheimplätzen allein reicht nicht aus, um dem demographischen Wandel zu begegnen. Die österreichische Gemeinde Völs hat sich damit frühzeitig auseinandergesetzt und ein besonderes Dienstleistungs- und Versorgungskonzept, passgenau für seine Bewohner, entwickelt.

Möglichst lange Zuhause im gewohnten Umfeld leben können – das wünschen sich die Bewohner und Senioren von Völs. Zutage gefördert hat diesen Wunsch, der sich beliebig übertragen lässt, eine Umfrage der österreichischen Gemeinde. Der Anlass: In den 60er-Jahren hat der Ort, der an Innsbruck angrenzt, großen Zulauf von Familien bekommen. Im Lauf der Jahre hat sich die Bewohnerstruktur folglich mit verschoben – dem wollte die Gemeinde Rechnung tragen. Zu klären war unter anderem, wie es mit der gemeindeeigenen Seniorenpflegeeinrichtung weitergehen sollte. Konsequenz: Die Einrichtung wurde zu den Gesundheitsdiensten Völs ausgebaut, einem Universaldienstleister mit den drei Standbeinen Pflege, Haushalt und Kulinarik. In diesem Zuge kamen z. B. Apartments für Betreutes Wohnen hinzu, ebenso ein Tagespflegebereich und eine moderne Cook & Chill-Küche. Das Portfolio umfasst daneben Pflege und Betreu-

Fotos: Kirchner, Zernig

Patrick Zernig, Leiter Gastronomie, mit einem tablettierten Essen, wie es im Wohnbereich serviert wird (l.). Die Beladung der Essen auf Rädern erfolgt dank passendem Gestell schnell und rückenschonend (r. u.).

Fotos: Kirchner

ung Zuhause, Kurzzeit- und stationäre Pflege. Eine unabhängige Vor-Ort-Beratung, welches Konzept bzw. welche Bausteine für welchen Gemeindebewohner passen, ist Kernelement des Völser Modells.

Flexibler außer Haus

Für den Geschäftszweig Kulinarik ist Patrick Zernig verantwortlich. Er nahm das gastronomische Herzstück mit seinem 14-köpfigen Team Anfang 2018 in Betrieb, ein Jahr bevor das komplette Dienstleistungsportfolio an den Start ging. Das nahm etwas Druck aus dem Umstellungsprozess auf Cook & Chill. „Ob Essen auf Rädern oder Kita- und Schulessen – langfristig werden bei uns mehr Essen außer Haus gehen statt vor Ort bleiben. Aus qualitativen Gründen führte da kein Weg an Cook & Chill vorbei“, erläutert Patrick Zernig. Der Leiter Gastronomie ist seit über elf Jahren im Haus tätig und hat die Entwicklung von der kleinen Heim- zur Großküche entscheidend mitgestaltet. „Allerdings war die Umstellung wie ein kompletter Neuanfang“, ergänzt er. „Toll ist die bessere sensorische und ernährungsphysiologische Qualität von Gemüse, vor allem hinsichtlich der Kita- und Schulverpflegung, die auf Wunsch der Gemeinde nicht ausgelagert, sondern von hier kommen sollte“, berichtet Patrick Zernig. Doch auch Kompromisse waren nötig: Buchteln und Knödel z. B. mussten kleiner kalibriert werden, Pommes hat der Gastronomieleiter komplett vom Speiseplan gestrichen.

Interessanter Nebeneffekt der Umstellung: „Wir sind viel kundenorientierter geworden“, berichtet Patrick Zernig. „Die Essen auf Rädern-Kunden schätzen es, endlich dann essen zu können, wann sie wollen – und nicht kurz nachdem angeliefert wurde“, gibt er ein Beispiel. Möglich machen es kostenlos zur Verfügung gestellte Induktionsplatten. Auf diese stellen die Kunden die gelieferten Menüboxen, drücken einen Knopf und 50 Minuten später sind die Warmkomponenten schonend auf Serviertemperatur gebracht. „Gemeinsam mit der Gemeinde haben wir uns für das System Inducook von MenüMobil Food Service Systems entschieden, da es selbsterklärend und brandsicher ist. Erste Kundenerfahrungen bestätigen uns in der Wahl: Sie kommen sehr gut damit zurecht“, erläutert Patrick Zernig. Weiterer Pluspunkt: Damit lässt sich auch ein – optional warmes – Abendessen in einem zweiten thermoisolierten Kompakttablett, zeitgleich mit dem Mittagessen, ausliefern. „Die Lieferung des Abendessens ist gedacht als zusätzliche Entlastung der oft nicht vor Ort wohnenden Angehörigen oder Senioren selbst, da es den Einkaufsaufwand minimiert.“

Ausgeliefert werden die Essen auf Rädern von Ehrenamtlichen, meist noch rüstige ältere Dorfbewohner. „Dank Cook & Chill bleibt ihnen dabei genug Zeit für die eine oder andere Unterhaltung“, führt Patrick Zernig einen weiteren Vorteil an. Schnell und rückenschonend be- und entladen lassen sich die Transporter dank kleiner Transportgestelle von MenüMobil, die 32 Menüboxen fassen, und einer Ameise.

Von der Umstellung auf Cook & Chill profitieren aber auch die Kitas und die Volksschule der Gemeinde. „Früher mussten sie ihren Tagesablauf nach der Essenslieferung planen, inzwischen sind sie viel flexibler. Die Ersten

MILRAM
Food-Service

Qualität vom Marktführer:

Die Würzigen Drei!

Würziger Genuss für Profis

Authentische Rezepturen. Mit Köchen entwickelt.

- **MILRAM Kräuter-Dip**
  Einzigartige Kräutermischung
- **MILRAM Sour Cream**
  Natürlich ohne Kräuter
- **MILRAM Zaziki**
  Original griechische Rezeptur

Mehr Infos & kreative Rezepte:
www.milram-food-service.de

Die Küche serviert Bewohnern und Gästen im Café selbst und individuell portioniert.

AUF EINEN BLICK

Gesundheitsdienste Völs/A

Träger: Marktgemeinde Völs/A

Dienstleistungsportfolio: Mobile Betreuung und Pflege, Heimhilfe, Krankenpflege, Betreutes Wohnen, Kurzzeitpflege, Tagespflege inkl. Fahrdienst, stationäre Pflegeplätze ab Pflegestufe 4

Leiter Gastronomie: Patrick Zernig

Mitarbeiter Küche: 14 Köpfe (davon 2 VZ), davon 5 Köche und 1 Koch-Azubi (inkl. Spülen, Caféservice, Logistik)

Produktionssystem: Cook & Chill, 7 Tage pro Woche, 1-2 Tage im Voraus

Speisenangebot: 3 Mittagsmenüs (2 Suppen, zusätzliche Beilagen, Dessert), 1 wechselndes warmes Abendmenü und Wahl aus diversen Standardangeboten (kalte Platte, Pellkartoffeln usw.)

Essenszahlen: rund 70 Essen für die stationäre Pflegeeinrichtung, 50 Essen auf Rädern, 90 Kinder-Mittagsmenüs

Essenspreis: 6,40 € für Essen auf Rädern/externe Mittagstischgäste

AUSGEWÄHLTE AUSSTATTER

Speisenverteilsystem: MenüMobil Food Service Systems – InductLine, ProfiLine

System für Essen auf Rädern (Menüboxen, Induktionsplatten): MenüMobil Food Service Systems – ClassicLine & Inducook

Kombidämpfer: Rational

Thermik: Elro

Bestellsystem: Menuplan

Spültechnik: Meiko

essen um 11 Uhr, die letzten um 13.30 Uhr", veranschaulicht der Leiter Gastronomie. Im Gegensatz zu den 50 Essen auf Rädern, werden die 90 Kindermenüs aber gekühlt im Großgebinde ausgeliefert und per Kombidämpfer oder Geräten von Rieber vor Ort regeneriert.

Mittagsstammtisch im Café

Dritter Kundenstamm sind die Bewohner, Tagespflegekunden und externen Gäste der Senioreneinrichtung – in Summe rund 70 Mittagessen. Ausgegeben werden sie in zweierlei Form: zum einen individuell tablettiert und per Induktion regeneriert direkt in der Wohnbereichsküche oder im Zimmer. Zum anderen im öffentlichen Café des Hauses, das sich ab 11.45 Uhr stetig füllt. Die Aufzüge sind um diese Zeit im Dauerbetrieb und bringen Bewohner um Bewohner, ob im Rollstuhl, mit Rollator oder noch auf eigenen Beinen, ins Erdgeschoss. Zeitgleich präsentieren sich die Wohnbereichsküchen nahezu menschenleer. Kein Wunder: 60 Prozent der Bewohner speisen mittags im Café, angesichts eines Durchschnittsalters von 84 Jahren ein grandioser Wert. „Das funktioniert nur dank der guten Unterstützung von Seiten der Pflege und Hauswirtschaft – bietet aber sehr viel Lebensqualität – nicht nur dank der Möglichkeit, hier mittags auch ein Gläschen Bier oder Wein zu trinken", berichtet Patrick Zernig. Es gibt sogar einen Stammtisch, an dem sich einige mittags mit ehemaligen Nachbarn oder Freunden aus der Gemeinde treffen. Das Essen wird gängeweise serviert. Die Pflege hilft beim Anreichen. Gelächter vom Stammtisch erfüllt den lichten Raum. Dort stellt Küchenmitarbeiterin Isabella gerade die Hauptspeisen individuell an einem Speisenausgabewagen von MenüMobil zusammen. Menükarten geben ihr dabei Orientierung, allerdings kennt sie großteils Sonderwünsche und Appetit der Bewohner auswendig. Zeit für kleine Scherze und die persönliche Ansprache nimmt sich die fröhliche Mitarbeiterin, auch wenn das Timing eng getaktet ist.

Für die Gäste der Senioreneinrichtung selbst hat die Umstellung auf Cook & Chill kaum Relevanz, zumindest mittags. Abends können die Bewohner seitdem jedoch aus zwei Essenszeiten wählen, ebenfalls ein Ergebnis der Umfrage. „Seltsamerweise essen die meisten nun aber doch, wie immer, um 17.30 Uhr – wohl wegen der Geselligkeit", berichtet Patrick Zernig, der aber weiß, dass das Umdenken manchmal etwas länger dauert. „Wir haben bei der Anschaffung jedenfalls langfristig gedacht und einen separaten Speisenverteilwagen für die flexible Abendessenszeit eingeplant."

> ***„Von 2017 auf 2018 ist die Anzahl der Essen auf Rädern bereits um 25 Prozent gestiegen – wegen der Bevölkerungsstruktur, wohl aber auch der Qualität."*** *Patrick Zernig*

Technik mit System

Wie bei Essen auf Rädern auch, erfolgt die Regenerierung der portionierten Bewohnerspeisen auf Station auch per Induktion – und auch mit Technik aus dem Hause MenüMobil. Zum Einsatz kommen Induktionswagen mit integrierten Spulenträgerplatten aber externer Steuereinheit. „Diese Modelle eignen sich für Häuser, welche nicht die Standfläche für Andockstationen haben. Durch die teilweise Auslagerung der Technik profitieren sie dennoch von einem besseren Handling, da die Wagen selbst 25 Kilogramm leichter und etwas kleiner sind", erläutert Karl Schmidlechner, Systemberater bei MenüMobil. Wodurch punktete MenüMobil – bei den Gesundheitsdiensten mit dreierlei System- und Regeneriertechnik vertreten – generell? „MenüMobil überzeugte uns als Komplettausstatter, aufgrund der langen Erfahrung mit Induktion und nicht zuletzt aufgrund seiner Lage, das Unternehmen sitzt nur zehn Minuten entfernt von hier", resümiert Patrick Zernig.

Fazit

Hat sich die Umstellung auf Cook & Chill und die komplette Neuausrichtung gelohnt? „Von 2017 auf 2018 ist die Anzahl der Essen auf Rädern bereits um 25 Prozent gestiegen", berichtet Patrick Zernig. „Das liegt einerseits an der Bevölkerungsstruktur, hat wohl aber auch mit der besseren Qualität zu tun." Einen weiteren Beitrag leistet auch die individuelle Bestellmöglichkeit. Täglich gibt es drei bis fünf Menüs zur Wahl, zusätzlich die Möglichkeit, Komponenten zu tauschen und eine andere Suppe zu wählen. Hinzu kommt die altersgerechte Abstimmung des Speiseplans. „Haben wir z. B. ein Gericht mit Innereien – etwas, das Senioren lieben – auf dem Plan, setze ich spezielle Kindergerichte dagegen", erläutert Patrick Zernig, dessen Team auch mal runde Geburtstage mit Angehörigen ausrichtet, ebenso wie Veranstaltungen von Seniorenverbänden. „Das Highlight für viele Bewohner ist aber ihr Geburtstags-Wunschmenü. Für manche bedeutet das ein halbes Jahr Denkarbeit", ergänzt der Leiter Gastronomie, der sich noch sehr gut an den bisher ungewöhnlichsten Wunsch erinnert: einen ganzen gebackenen Karpfen. Geschafft hat ihn der Bewohner nicht ansatzweise, aber die Freude war riesig. „Die oft sehr verschiedenen Anforderungen unserer Kundengruppen zu erfüllen, ist eine große Herausforderung, aber auch besonderer Reiz meiner Tätigkeit. Dank der Umstellung auf Cook & Chill und passender Systeme und Logistik sind wir dafür noch besser aufgestellt", schließt Patrick Zernig. **kir**

Foto: Kirchner

Zentrale des guten Geschmacks

2017 haben die Evangelischen Kliniken Essen-Mitte ihre Küchen zentralisiert. Seitdem sichert das Küchenteam die Speisenversorgung der Patienten und Krankenhausmitarbeiter an drei Standorten – und kann sich dabei auch auf technische Unterstützung verlassen.

Eine Entfernung von 15, sechs bzw. vier Kilometern liegt zwischen dem Evangelischen Krankenhaus Essen-Werden, der Evangelischen Huyssens-Stiftung bzw. dem Evangelischen Krankenhaus Essen-Steele und der Zentralküche, betrieben von KEM's Kulinarik. Mit der Inbetriebnahme der Zentralküche wechselte der Betreiber auch das Produktionssystem – von Cook & Serve auf Cook & Chill. „Bei einer solchen Umstellung müssen die Rädchen natürlich erst lernen ineinanderzulaufen, da ganz andere Abläufe stattfinden", erklärt der Küchenkoordinator Peter Beer, der ein halbes Jahr nach Eröffnung der Zentralküche zum Team stieß. Dass die Umstellung eine gute Entscheidung war, zeigt auch die hohe Patientenzufriedenheit, die mittlerweile zu 74 Prozent bei sehr gut liegt. Das Produktionssystem trägt dazu aus seiner Sicht maßgeblich bei, da die Speisen nährstoff- und vitaminreicher seien und auch die Optik nach der Regeneration überzeugt. „Ein Brokkoli wird erst zum Zeitpunkt des Mittagessens auf den Punkt regeneriert und ist damit nicht matschig und braungräulich", nennt er ein Beispiel und ergänzt: „Den gleichen Nährwertverlust, den dieser Brokkoli nach einer dreistündigen Warmhaltezeit hätte, hat er bei der Zubereitung im Cook & Chill-Verfahren erst nach drei Tagen."
Produziert werden die Speisen heute für den kommenden Tag, werden dann in 90 Minuten auf 2°C in Chillern heruntergekühlt und erst am Morgen für den gleichen Tag portioniert, ehe sie sich auf den Weg in die einzelnen Klinikstandorte machen. „Den Kochvorgang von der Logistik abzukoppeln, entspannt den gesamten Prozess ungemein", zeigt sich der Küchenmeister und Betriebswirt überzeugt.

Ablauf entzerren

Die durch die Entkopplung gewonnene Zeit nutzt das Küchenteam, um gemeinsam die Mittagessen zu verkosten. Damit durchläuft das Küchenteam täglich einen PDCA-Zyklus. Eine einzelne Andockstation von Socamel ist dafür in der Produktionsküche untergebracht.

Das Team der Zentralküche tablettiert die Speisen, die dann in die Transportwagen Ergoserv V4 von Socamel verräumt und ausgeliefert werden.

Fotos: Hercht

AUF EINEN BLICK

Zentralküche der Evangelischen Kliniken Essen-Mitte, Essen

Betreiber: KEM's Kulinarik, 100%ige Tochter der KEM I Evangelische Kliniken Essen-Mitte

Geschäftsführer KEM's Kulinarik: Peter Maraun, Hans-Dieter Weigardt

Küchenkoordinator: Peter Beer (seit Januar 2018)

Küchenleitung: Ursula de Adelsburg Ettmayer

Zentralisierung der Küchen: Mitte 2017

Belieferte Standorte: Evangelische Huyssens-Stiftung Essen-Huttrop, Evangelisches Krankenhaus Essen-Wreden, Evangelisches Krankenhaus Essen-Steele

Produktionssystem: Cook & Chill (vorher Cook & Serve)

Essenszahlen: ca. 900 Essen pro Mahlzeit tablettiert plus ca. 550 Mittagessen in Großgebinden für drei Cafeterien (Mitarbeiter und Besucher)

Speisenversorgung: zweigleisige Produktion (konventionelle Küche und Naturheilkost), aufgeteilt in sechs Menülinien, darunter unter anderem leichte Vollkost, Vollkost, Vollwertkost, mediterrane Vollwertkost; Vier-Wochen-Speiseplan (Sommer bzw. Winter)

AUSGEWÄHLTE AUSSTATTER

Kombidämpfer: Rational

Kessel: Electrolux Professional

Geschirr: Bauscher

Besteckeinwickelmaschine: Thomas Dörr

Chiller: Cool Compact

Spülmaschinen: Hobart

Menüerfassung: Jomosoft

Speisenverteilwagen und Andockstationen: Socamel Deutschland

Wagenwaschanlage: Hobart

Food-Lieferanten (Auswahl): CF Gastro, Davert, Frischli, Hügli, Lebensbaum, Spiegelburg

„Entsprechend den Vorgaben zur Speisenregeneration für die Patienten in den Häusern, regenerieren wir hier vor Ort täglich die Mittagessen und verkosten sie", erklärt Peter Beer. „Gefällt uns die Qualität nicht, bessern wir die Speisen nach", erklärt der Küchenkoordinator. Dass eine Sauce grisselig wird oder sich trennt, weil zu viel Säure im Spiel ist, eine Zutat nicht hitzebeständig ist oder ein falsches Bindemittel zum Einsatz kommt, passiert aber nur sehr selten. Der Grund dafür: Alle Gerichte werden auf Rezeptbasis zubereitet und sind daher Cook & Chill-erprobt. Nur wenn neue Gerichte zubereitet werden, besteht laut Peter Beer ein kleines Risiko, dass die Speise nicht gleich beim ersten Mal 100%ig stimmig ist. Er stützt sich bei der Speisenproduktion auf Erfahrungswerte, die er zuvor in 14 Jahren Cook & Chill-Küche sammeln konnte.

Für ihn spielt auch die Speisenregeneration und -verteilung eine zentrale Rolle, wenn es um die Qualität der Speisen geht. Hier setzt die Zentralküche der Evangelischen Kliniken Essen-Mitte auf die Tabletttransportwagen Ergoserv V4 von Socamel, die je 24 GN-Tabletts fassen. 174 Wagen hat die Küche im Wechsel im Einsatz, um Frühstück, Mittag- und Abendessen zu den Patienten zu transportieren. Betrieben mit Heiß- bzw. Umluft stellen diese für Peter Beer „ein sehr gutes System für die Bedürfnisse und Anforderungen unserer Küche" dar.

Gut Essen in Essen

Bei der Zubereitung setzt das Küchenteam auf eine hohe Eigenfertigung. Deshalb freut er sich, ein Team aus Spezialisten um sich zu haben. Weiterbildungen sind daher von zentraler Bedeutung im Alltag der Zentralküche, um das Vorankommen aller Beteiligten zu stärken.

Bei der Speisenproduktion fährt die Küche zweigleisig – ein Team bereitet konventionelle Menüs zu, aufgeteilt in Regel- und Wahlleistung, ein zweites Team ist für die Zubereitung der optional wählbaren Naturheilkost zuständig. Diese „Aufteilung" äußert sich in der 1.300 Quadratmeter großen Küche in unterschiedlichen Posten. Während eine Mitarbeiterin für die Naturheilkost gerade Aufstriche herstellt, z. B. aus Feta und Tomate oder Petersilie, bereitet eine weitere Mitarbeiterin an der gegenüberliegenden Seite der Küche Kartoffelgratin für die konventionelle Verpflegung zu.

Die Zutaten für die beiden Bereiche lagern ebenfalls in verschiedenen Kühlhäusern. Verarbeitet werden bis zu 80 Prozent Bioprodukte, die möglichst regional und für die Naturheilkost auf jeden Fall saisonal bezogen werden. „Dass und warum wir in den Wintermonaten in der Naturheilkost keine Tomaten und Gurken verwenden, kommunizieren unsere Ordnungstherapeuten gegenüber den Essensteilnehmern und bringen diesen somit unser Verständnis gegenüber der Naturkost näher", erklärt Peter Beer. Die Ordnungstherapeuten sind in den Klinikstandorten für die Begleitung der Patienten zuständig. Dies schließt auch ein, dass sie das Bewusstsein der Patienten gegenüber der Ernährung stärken und ihnen Tipps für die Nahrungsaufnahme im Alltag geben. „Wir als KEM's Kulinarik wollen die Menschen ganzheitlich auffangen, unsere Speisen helfen, die Behandlung zu unterstützen. Denn wenn man sich gesund ernährt, ist die Belastung für den Körper geringer und dieser kann sich wiederum mehr auf die Selbstheilungsprozesse konzentrieren", erklärt er die Philosophie.

Foto: Hercht

Logistischer Aufwand

Als Patient in den Evangelischen Kliniken Essen-Mitte hat man die Wahl aus sechs Menülinien, entweder als konventionelle Kost oder Naturheilkost. Für die Menübestellung sind Servicekräfte im Einsatz, die die Auswahl i.d.R. am Vortag mittels Software von Jomosoft erfassen und die Daten an die Küche spielen. Ob Seehechtfilet mit Reis und Zucchini-Tomaten-Gemüse oder Kohlroulade mit Kartoffeln und Specksauce – während der Bandportionierung am Morgen landet jede Bestellung auf dem richtigen Tablett. „Insgesamt zweieinhalb Stunden benötigen unsere Mitarbeiter für die Rüstzeit, die Portionierung und den Abbau am Band je Mahlzeit", weiß Peter Beer. Damit schafft das Team rund sechs Tabletts pro Minute.

Anschließend warten die rund 70 Speisenverteilwagen auf die Abholung durch einen externen Dienstleister. Drei Lkws, einer für jeden Standort, transportieren diese dann in die Krankenhäuser. Damit währenddessen nichts schief geht, sind die Wagen unter anderem mit orange, gelben und grünen Hütchen für die Standorte gekennzeichnet.

An den Standorten selbst übernimmt der krankenhauseigene Hol- und Bringdienst, der der Logistik angeschlossen ist, das Andocken an die Stationen von Socamel. Nach abgeschlossenem Regenerationsprozess bzw. der Kühlung sorgen die Mitarbeiter vor Ort auch dafür, dass die Speisenverteilwagen auf den richtigen Stationen landen. Um die Speisenvergabe kümmern sich wiederum die Servicekräfte. „Allein die Logistik hat mit 60 Prozent einen großen Anteil daran, dass unsere Speisen in der von uns gewünschten Qualität auch bei unseren Tischgästen ankommen", verdeutlicht der Küchenkoordinator den Stellenwert eines organisierten Kreislaufes.

Nachdem die Tabletttransportwagen in der Wagenwaschanlage aufbereitet und dann gekühlt wurden (l.), werden diese entsprechend der Bestellungen bestückt und dann für den Transport zwischengelagert (M.), ehe sie in den Klinikstandorten zur Regeneration bzw. Kühlung angedockt werden (r.).

Fotos: Hercht

Den Lauf nehmen

Apropos Kreislauf: nach der Speisenverteilung ist vor der Speisenverteilung. Das heißt: Während die Mittagessen auf Reisen in die nahegelegenen Standorte gehen, um dort für die Essenszeit regeneriert zu werden, ist ein Teil des Küchenteams mit der Portionierung der Abendessen beschäftigt. Ein weiterer Teil reinigt in der Spülküche die Speisenverteilwagen samt Geschirr, die die Lkws vom Frühstück zur Zentralküche zurückgebracht haben.

Damit der Kreislauf so reibungslos funktioniert, hat das Team den zweieinhalbfachen Satz an Tabletttransportwagen im Einsatz – alle 174 Stück inklusive Geschirr sind aber nie gemeinsam in der Zentralküche vor Ort. Bei der Aufbereitung von Transportwagen, Besteck und Geschirr kommen drei Bandspülmaschinen von Hobart zum Einsatz: eine für Tabletts inklusive Besteck, eine für Porzellan und eine für Kunststoffabdeckungen. Zusätzlich ist eine Wagenwaschanlage von Hobart im Einsatz, in der zwei Wagen gleichzeitig in dreieinhalb Minuten für den nächsten Einsatz aufbereitet werden, sodass die Essen auch zur nächsten Mahlzeit sicher und auf den „Punkt" genau ankommen.

Der Küchenkoordinator Peter Beer schließt: „Man muss 1.000 Kleinigkeiten beachten, um die Patienten mit einem Essen zufriedenstellen zu können. Sich dabei auf die Technik verlassen zu können, ist ein zentraler Faktor für den Erfolg." **sar**

Essen auf Rädern gut verpackt!

MEHRWEG-SYSTEME AB 50,- €

*Aktionspreis zzgl. Mwst.

VARIO I
mit Kunstoffgeschirr

BRAVO
mit Kunstoffgeschirr

BASIC
mit Porzellangeschirr

PREMIUM
mit Porzellangeschirr

www.dinner-max.de
D-64409 Messel | Tel.: +49 (0) 6159 / 7178-0

DINNER MAX®

Mehr als nur Technik

Nur „Hardware" anzubieten, wie einen Bräter – darauf ruht sich Palux nicht aus. Der Hersteller von Spül- und Küchentechnik sowie Edelstahlmöbeln begleitet von der Konzeption und Planung bis zu Training und Aftersales-Service. Warum?

Torsten Hehner

Sich durch Technik allein zu differenzieren, reicht heute nicht mehr aus. Palux, Hersteller von Spül- und Küchentechnik sowie Edelstahlmöbeln, alles Made in Germany und direkt vertrieben, setzt daher auf ein besonderes Rundum-Sorglos-Paket: „Wir betreuen und begleiten ein Projekt vom ersten Gespräch an, von der Bedarfsanalyse und Planung über die Umsetzung und Abnahme bis hin zum Aftersales-Service", erläutert Torsten Hehner aus dem Vorstand von Palux das sechsstufige Dienstleistungspaket, das Bestands- wie auch Neukunden auch nur auszugsweise nutzen können. Mehr dazu im Gespräch mit Torsten Hehner.

Herr Hehner, Palux will den Kunden mehr als „nur Hardware" bieten, welche Rolle spielen dabei Trainings und Seminare?

Vor allem in Zeiten des Fachkräftemangels und des stetig wachsenden Zeitdrucks müssen Köche ihre technischen Geräte beherrschen und sich zu 100 Prozent auf sie verlassen können. Es ist unabdingbar, dass sie – und unter Umständen auch ungelerntes Personal – die Geräte selbst in Stresssituationen einfach und perfekt bedienen können. Daher zeigen erfahrene Palux-Köche der Küchencrew bei den ersten Einweisungen in ihre neue Küche ausführlich die Funktionsweise der neuen Geräte, deren Reinigung sowie Hygiene und geben Tipps zur Anwendung. So lernt das Küchenteam deren Potenzial auszuschöpfen und kann sich auf die neuen Arbeitsabläufe einstellen.

Weitere Unterstützung leisten wir in Form von Seminaren. Die Trainings schulen Küchenpersonal zu einzelnen Geräten wie Heißluftdämpfern oder Sous Vide-Kochern oder beschäftigen sich grundlegend mit dem Konzept der zeitversetzten Produktion.

„Die Technik sollte immer im Zusammenhang mit Arbeitsabläufen und gastronomischem Konzept betrachtet werden, denn sie soll sich dem Nutzer anpassen, nicht umgekehrt." *Torsten Hehner*

Angenommen ein Kunde möchte „nur" einen neuen Kombidämpfer – inwiefern ist dennoch eine Bedarfsanalyse und Betrachtung des Konzepts, also der erste Schritt Ihres Dienstleistungspakets, sinnvoll?

Auch bei der Anschaffung eines einzelnen neuen Geräts sollte der gesamte Küchenkontext berücksichtigt werden, um z. B. die geeignete Größe und optimale Ausstattung des Heißluftdämpfers auswählen zu können. Die Technik sollte immer im Zusammenhang mit den Arbeitsabläufen und dem gastronomischen Konzept betrachtet werden, denn sie soll sich dem Nutzer anpassen, nicht umgekehrt. Allein mit einem neuen Heißluftdämpfer kann ein Koch seine Küchenprozesse aber noch nicht gewinnbringend gestalten. Besonders die Vorbereitung, also das Mise en place, muss in Zeiten des Fachkräftemangels effizient geplant werden.

Wie unterstützen Sie den Koch bei einer effizienteren Vorbereitung bzw. Produktion?

Mithilfe des Palux-Konzepts der zeitversetzten Produktion analysieren wir gemeinsam mit dem Kunden seine Potenziale in der Küche. Denn den zeitversetzten Kochprozess können Köche nutzen, um in der Vor- und Zubereitung Zeit sowie Platz zu sparen. Auch die Mindesthaltbarkeit der Waren lässt sich so nachhaltig erhöhen.

Palux stellt nicht nur Spül-, Küchentechnik sowie Edelstahlmöbel her, sondern unterstützt (potenzielle) Kunden auch in Form eines sechsstufigen Dienstleistungspakets, z. B. bei der Planung und Einweisung.

Fotos: Palux

Sofern notwendig, ergänzen wir die bestehende Küchenausstattung um systemrelevante Komponenten wie einen Multifunktionsbräter zum Garen und Schockfroster zum anschließenden Herunterkühlen. Vakuumieren lassen sich die Speisen mithilfe unseres GreenVac-Vakuumiersystems direkt im GN-Behälter. Dort werden sie ohne Qualitätsverlust platzsparend gelagert, bis die Köche sie mit multifunktionalen Heißluftdämpfern wie unserem Touch 'n' Steam oder unserem Druck-Steamer vitalisieren und servierfertig machen. Wer in der Gemeinschaftsgastronomie auf leistungsfähige, moderne und intuitiv bedienbare Multifunktionsgeräte setzt und gleichzeitig seine Küchenabläufe optimiert, ist für die Zukunft gut gerüstet, auch angesichts des wachsenden Fachkräftemangels.

Die Anzahl (kleiner) Senioreneinrichtungen steigt. Welche technischen Lösungen sollten hier verstärkt zum Zuge kommen?
Kleinere Senioreneinrichtungen sollten auf einfache und kompakte Multifunktionsgeräte setzen. Unsere Touch 'n' Steam-Heißluftdämpfer der SL-Serie, die es auch als Einbaulösung gibt, erfüllen diese Ansprüche, ebenso der Druck-Steamer, der schnell und perfekt auf den Punkt gart. Passend besonders für kleinere Häuser sind auch unsere Heißluftauftau- und Regenerationsgeräte Menü Master, die Speisen in Einzel-, Mehrportions- oder Portionsmenüschalen auftauen, erwärmen und erhitzen, aber auch backen und garen können.

Wie neutral agieren Sie bei der Produktausstattung eines kompletten Küchenprojekts?
Natürlich möchten wir eine von uns geplante und umgesetzte Küche gerne auch mit Produkten aus unserem breiten Portfolio ausstatten. Schließlich bieten wir verschiedene Küchenlinien, komplette Herdanlagen und Komponenten vom kompakten Auftischgerät bis zu maßgeschneiderten Thekenmöbeln an, alles aus eigener Herstellung und Made in Germany. Selbstverständlich gehen wir aber individuell auf Kundenwünsche ein und integrieren auch Geräte anderer Hersteller.

Ihre Contract Manager steuern, koordinieren und überwachen das Projekt – Konkurrenz oder Unterstützung für den Küchen- bzw. Generalplaner und Bauleiter?
Bei unseren eigenen Projekten, die der Kunde ohne externe Fachplaner oder Bauleiter umsetzt, übernehmen unsere Contract Manager das komplette Projektmanagement und das Controlling. Bei Großprojekten, die über Generalplaner realisiert werden, sind wir hauptsächlich unterstützend tätig. Weil unsere Contract Manager über langjährige Erfahrung und breite fachliche Kenntnisse verfügen, können sie Kundenbedürfnisse rasch und exakt ermitteln. Gemeinsam mit der Bauleitung koordinieren sie bei großen Projekten die speziellen Anforderungen, Vorschriften und Standards der Gastronomie in Planung und Durchführung.

Holen Sie sich externe Unterstützung bei den einzelnen Dienstleistungen? Welche Qualifikationen bringen Ihre Mitarbeiter dafür mit?
Alle Vertriebsmitarbeiter sind gelernte Köche. Auch die Innendienst-Mitarbeiter, unter anderem Contract Manager, CAD-Küchenplaner und Sachbearbeiter, sind hochqualifiziert und besitzen jahrelange Erfahrung in der Planung professioneller Küchen. Weitere Dienstleister ziehen wir bei Bedarf z. B. für Lüftung und Kälte hinzu.
Herr Hehner, herzlichen Dank für das Gespräch! **kir**

René Karsten
Inhaber und Geschäftsführer, Helden Catering GmbH, Stockelsdorf

Foto: privat

„Ich unterstütze das DNSV, weil wir nur gemeinschaftlich die teils verlorene Wertschätzung und das gesunde Maß zu den Lebensmitteln wieder erlernen müssen und so an unsere Kinder weitergeben können."

DNSV
Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V.

Essen will gelernt sein. Im Schulalltag wird von Schulkindern ein hohes Maß an Leistungsfähigkeit gefordert. Dafür benötigen sie eine gesunde Schulverpflegung, die leider noch nicht selbstverständlich ist. Daher widmet sich der Verein Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V. der Verbesserung der Qualität in der Schulverpflegung.

Unterstützen auch Sie das DNSV mit einer Spende, Ihrem Engagement oder werden Sie Fördermitglied.

Alle Infos dazu finden Sie unter: www.schulverpflegungev.net

Frische hat Priorität

Für den Großteil der Patienten der Heinrich Sengelmann Kliniken in Bargfeld-Stegen nahe Hamburg steht täglich ein Restaurantbesuch auf dem Plan. Das Team um Jakob Debevec auf Frischküche – die Speisen werden chargenweise nachproduziert.

Startschuss für die Zubereitung der Mittagessen in der Küche der Heinrich Sengelmann Kliniken (HSK) in Bargfeld-Stegen ist um 6.30 Uhr. Dann bereitet das Küchenteam um Standortleiter Jakob Debevec den ersten Part der Mittagessen zu, die in Gebinden um 10 Uhr auf einen Teil der Stationen der HSK geliefert werden. Der zweite Startschuss in der Küche fällt gegen 9.30 Uhr. Dann bereitet das Küchenteam die Mittagessen für das Restaurant vor, die im Laufe der zweistündigen Ausgabezeit chargenweise nachproduziert werden. „In der Regel besuchen die Patienten mittags unser Restaurant. Es gehört zur Philosophie des Hauses, dass die Patienten, die teilweise mehrere Wochen, aber teils auch Jahre in der HSK verbringen, einen gewissen Ablauf und Strukturen in ihrem Alltag festigen – und dazu zählt auch der Restaurantbesuch mit gewissen Regeln“, weiß Stephan Krabs, seit sechseinhalb Jahren Koch in der von Alsterfood betriebenen Küche.

Jeder Restaurantgast hat so z. B. auch die Möglichkeit, auf Nachfrage einen Nachschlag zu seiner eigentlichen Portion zu erhalten – das gilt für Gemüse, Saucen und Sättigungsbeilagen, aber nicht für Fisch- oder Fleischkomponenten. „Aktuell nehmen diese Möglichkeit etwa zehn Prozent der Patienten wahr. Es kommt oftmals sogar vor, dass Patienten eher eine kleinere Portion haben wollen. Auf diesen Wunsch gehen unsere Mitarbeiterinnen an den Ausgabetheken gerne individuell ein“, sagt Jakob Debevec.

Foto: Hercht

Die Menge macht’s

Vorab die richtigen Mengen zu kalkulieren, ist für die Küche manches Mal gar nicht so einfach. Denn obwohl täglich die Abfrage zur Speisenwahl der Patienten für den Folgetag stattfindet, entscheidet sich der eine oder andere Gast im Restaurant nochmal um. „Es kommt schon mal vor, dass ein Gast beim Blick auf die Speisen oder durch das Geschmacksurteil eines anderen Gastes spontan doch ein anderes Gericht wählt“, beobachtet der Koch Stephan Krabs und ergänzt: „Aus der Erfahrung heraus planen wir vorab bereits mögliche Abweichungen ein.“ Sollten an einem Tag also eher unerwartet mehr Patienten z. B. das vegetarische Menü haben wollen, kommuniziert das Küchenteam gegenüber den Gästen, dass eine kurze Wartezeit von fünf bis zehn Minuten nötig ist. „Das ist für die Gäste aber gar kein Problem. Wir produzieren die Essen dann frisch – quasi à la minute“, betont der Standortleiter Jakob Debevec.

Dass durch einen spontanen Wechsel der Speisenwahl ein gewisser Überhang entsteht, ist nicht zu vermeiden – „doch die Menge an Nassmüll, die aktuell bei uns anfällt, ist eher gering“, erklärt Stephan Krabs. Dennoch startet das Küchenteam der HSK nun ein Projekt zur Erfassung aller Lebensmittelabfälle – differenziert nach Abfällen durch Überproduktion und Tellerresten. Das Ziel des Projekts ist es, die Essensmengen in Zukunft noch genauer kalkulieren zu können, dadurch die Umwelt zu schonen und noch weniger Essen als heute schon zu vergeuden.

Foto: Hercht

AUF EINEN BLICK

Küche der Heinrich Sengelmann Kliniken, Bargfeld-Stegen

Betreiber: Alsterfood

Standortleiter: Jakob Debevec (seit Januar 2018)

stv. Standortleiterin: Susanne Brocks

Produktionssystem: Frischküche

Mittagsangebot: Auswahl aus vier Menüs inkl. Dessert und Getränk (Fleischgericht, vegetarisches Gericht, Aktionsgericht – täglich wechselnd/internationale Küche, Wahlleistungsgericht) oder individuell zusammengestellter Salat vom Buffet

Kaltverpflegung: Bedarf für Frühstück und Abendessen pro Station wird dreimal die Woche von der Küche zusammengestellt und geliefert

Essenszahlen: ca. 200 Portionen für Patienten und Mitarbeiter im Restaurant plus 100 Portionen im Gebinde für Stationen

Mitarbeiterzahlen: 14-köpfiges Team, bestehend aus 3 Köchen, 1 Küchenhilfe, 3 Lageristen/Fahrer/Spüler sowie 7 Service-/Restaurantkräfte

AUSSTATTER

Kombidämpfer: Rational

Multifunktionsgeräte: Rational

Kühlzellen: Viessmann

Reinigungssystem: Ecolab

Spülmaschine: Hobart

Warenwirtschaft: SAP

Charge für Charge

So wie das Küchenteam flexibel auf zusätzliche Portionen reagiert, so agiert sie auch in der eigentlichen Speisenproduktion. Zum Einsatz kommen dabei regionale sowie saisonale Produkte – die auch teils flexibel in dem 10-Wochen-Speiseplan integriert werden, z. B. frischer Fisch oder saisonale Gemüsesorten.

„Unabhängig von den einzuhaltenden HACCP-Richtlinien, ist es uns als Verpflegungsverantwortliche hier vor Ort auch einfach wichtig, dass unsere Tischgäste ein frisches Essen erhalten, das geschmacklich und optisch überzeugt – und nicht eines, welches eine Stunde lang warmgehalten wurde“, erklärt der Standortleiter. Daher erfolgt die Produktion der Speisen chargenweise während der Ausgabezeit von 11.30 bis 13.30 Uhr – je nach Andrang und Nachfrage bereiten die Köche alle 20 bis 30 Minuten wieder die gleichen Gerichte zu. „Frische hat bei uns einfach Priorität – und bei Bedarf können wir auf diese Weise einfach viel flexibler agieren“, nennt Stephan Krabs einen großen Vorteil. Als große Hilfe bei der Zubereitung der Speisen sieht Jakob Debevec auch die vier SelfCookingCenter von Rational, ebenso wie die zwei VarioCookingCenter, die in der Küche im täglichen Einsatz sind.

Auf Anfang

Die Küche am Standort der Heinrich Sengelmann Kliniken war in die Jahre gekommen – in 2017 fand dann ein Umbau statt. „Die Küche wurde entkernt, wir haben neue Böden und Anschlüsse erhalten. Vergleicht man das Vorher-Nachher-Bild, so ist ein großer Wandel passiert“, blickt Stephan Krabs zurück. Mit dem Umbau zogen auch die je zwei Rational-Kombidämpfer mit zehn bzw. sechs Einschüben in die Küche ein, ebenso zwei VarioCookingCenter. Auch zuvor arbeitete das Küchenteam bereits mit Geräten des Herstellers. „Manches hat sich geändert, z. B. die Steuerung über das Touchdisplay – diese muss man natürlich erstmal kennenlernen, aber nach kurzer Eingewöhnung ist die Bedienung kinderleicht“, sagt der Koch.

Egal, ob Gedämpftes, Gebratenes, Fisch oder Fleisch – das Team aus drei Köchen und einer Küchenhilfe nutzt die Kombidämpfer von Rational im Küchenalltag sehr ausgiebig. Einen guten Grund gibt es dafür, den der Standortleiter Jakob Debevec ausführt: „Im Endeffekt schieben wir die zu garenden Produkte hinein und können uns dann einer anderen Aufgabe widmen. Wir können einfach blind darauf vertrauen, dass die Speisen zum Ende der Garzeit perfekt auf den Teller kommen – und das tun sie.“

Auch die kurzen Wege in der Küche und die perfekte Organisation des Arbeitsplatzes tragen dazu bei, dass die Mengen auch in stressigen Zeiten und mit dem hohen Anspruch an Frische für das Team handelbar sind. „Wir wollen unseren Anteil an Frischwaren von aktuell 60 Prozent noch weiter steigern und dann z. B. auch Smoothies selbstmachen oder häufiger Kuchen selbstbacken. Ich habe keine Bedenken, dass wir das nicht noch zusätzlich schaffen können“, zieht Jakob Debevec von Alsterfood sein Fazit mit Blick in die Zukunft und ergänzt: „Das Zusammenspiel in unserem Team funktioniert gut – aber ja, da muss man schon Gas geben.“ **sar**

ELECTRO CALORIQUE

25 JAHRE

ELECTRO Calorique
Speisenverteilsysteme GmbH

Friedrich der Große 52c · D-44628 Herne
Tel +49 2323 14755-0 · info@electro-calorique.de

www.electro-calorique.de

Individuell gefördert

Förderbänder in der Großküche kennt man bisher nur direkt gekoppelt mit der Spülmaschine. Bei Lehmanns Gastronomie in Bonn ersetzen sie auch Transportwege. Die Vorteile: optimierte Prozesse, ergonomischeres Arbeiten und langfristig zufriedenere und gesündere Mitarbeiter.

Zwischen Transporter und Spülmaschine sind es eigentlich nur wenige Meter. Bei den rund 10.000 Essen, welche die Großküche der Lehmanns Gastronomie in Bonn extern ausliefert, summiert sich jedoch die Anzahl an Blancotherm Speisentransportbehältern, welche die Fahrer zum Spülen zurückbringen, ganz zu schweigen von den enthaltenen dreckigen GN-Behältern. Um den Prozess zu optimieren, haben Günther und Stefan Lehmann für diese Wegstrecke ein Förderband anfertigen lassen. Am Anlieferpunkt werden die Boxen geleert, die restlichen Speisereste entsorgt und Etiketten entfernt. Danach geht es für die Gastronorm-Behälter auf das Förderband.

Die Automatisierung löst mehrere Probleme. „Unsere Mitarbeiter im unreinen Bereich der Spülküche konnten wir so deutlich körperlich entlasten. Sie müssen nicht mehr Hin- und Herlaufen und die unangenehme, teils auch anstrengende Schlepperei der vielen Behälter entfällt“, resümiert Günther Lehmann zufrieden. „Hinzu kommt, dass wir unsere Meiko-Spülmaschine so konstanter bestücken können. So können Einsatzzeiten und Betriebskosten, wie Reinigungsmittel, eingespart werden“, ergänzt Stefan Lehmann.

Statt die Spülkräfte die von den Fahrern retournierten GN-Behälter schleppen zu lassen, setzt Lehmanns Gastronomie auf ein individuell konstruiertes Förderband zur Entlastung der Mitarbeiter.

Fotos: Lehmanns Gastronomie

Ein zweites flexibles Förderband steht – sehr ungewöhnlich – mitten im Produktionsbereich. Auf vier Metern überbrückt es den Weg zum Kühlbecken. Klappbare Seiten reduzieren die nötige Abstellfläche nach Betriebsende auf die Hälfte. „Auch dieses Förderband dient der Optimierung der Prozesse, aber viel wichtiger für uns ist hier die Steigerung der Qualität“, erläutert Günther Lehmann die Hintergründe. „Das gegarte und portionierte Produkt wird so auf schnellstem Weg dem Chill-Vorgang zugeführt.“

Individuell entwickelt

Den Projektpartner fanden Günther und Stefan Lehmann nicht in branchenüblichen Kreisen, sondern per Zufall in ihrer Nachbarschaft. Die Produkte von Sfb Fördertechnik sind eher in der Pharma- und Automobil-, aber auch der Lebensmittelindustrie zu finden. „Unsere Stärke ist die Problemlösung in Verbindung mit Wegstrecken, die überbrückt werden müssen“, erläutert Nicolle Kaus. „Ob durch Heben, um die Kurve fahren, Kippen oder Sammeln – wir finden fast immer eine gute Lösung, die die internen Prozesse erleichtert und beschleunigt. Wir lieben und leben Innovation und haben auch schon eine E-Bike-Waschanlage zur Serienreife gebracht.“ Um zur Lösung für die Großküche zu finden, brauchte es nur wenige Wochen. Das Ergebnis besteht aus FDA-tauglichen Materialien und ist mit weiteren konstruktiven Details auf die hygienischen Anforderungen im Lebensmittelbereich abgestimmt. „Die Förderbänder haben keine geraden Flächen, auf denen sich etwas sammeln könnte. Alles ist abgerundet und fließt gegebenenfalls auf den Boden“, erläutert Nicolle Kaus. Die Reinigung ist durch Abspritzen mit einem Wasserschlauch möglich, auch in Verbindung mit Reinigungsmitteln.

In Mitarbeiter investiert

In Summe waren die individuellen Anfertigungen inklusive Steuertechnik den Geschäftsführern eine Investition von 40.000 Euro wert. „Die Zeitersparnis ist täglich merkbar. Doch abgesehen davon ist es mindestens genauso wichtig, an das Wohl seiner Mitarbeiter zu denken“, begründet Günther Lehmann und ergänzt: „Die Großküche ist nach wie vor ein Knochenjob. Das müssen wir alle ändern, damit wir überhaupt Menschen finden, die diesen Job machen möchten und um natürlich die Gesundheit der Mitarbeiter zu schützen. Da haben auch wir noch Handlungsbedarf.“ **kir**

Foto: Lehmanns Gastronomie

NACHGEFRAGT

… bei Günther Lehmann, Geschäftsführer, Lehmanns Gastronomie in Bonn, zum Thema Automatisierung und Ergonomie in Großküchen.

Herr Lehmann, Sie suchen nach weiteren Lösungen zur Automatisierung – in welche Richtung soll es gehen?

Aktuell beschäftigen wir uns mit Pumpensystemen. Da gibt es leider noch nicht genau das, was wir suchen. Die Lösungen sind entweder zu klein oder zu groß. Wir würden gerne alle in einem Kochkessel hergestellten Speisen über eine Pumpe portionieren – also von der Sauce über Eintöpfe bis zum groben Gulasch. Das ist mit ein- und derselben Pumpe nicht so einfach. In den nächsten Wochen wollen wir mit dem gleichen Unternehmen, das unsere individuellen Förderbänder gebaut hat, Sfb Fördertechnik, derartige Pumpen entwickeln.

Wie sehen Sie den Stellenwert von Ergonomie in Großküchen?

Ergonomie ist meiner Meinung nach in der GV bis jetzt komplett zu kurz gekommen – sowohl in der Küchenplanung als auch der Ausbildung. Es gibt viele Standardmaße und traditionelle Geräte und Größen. Ergonomie bedeutet Flexibilität und Anpassungsmöglichkeit. Das gibt es kaum in der Großküche. Selbst bei GV-Equipment gibt es noch viel Handlungsbedarf, ein Beispiel: große, gefüllte Essens-Transportboxen: diese rund 50 Kilogramm schweren Behälter zu heben ist kaum möglich. Jeden Morgen bekommen wir sechs Tonnen Lebensmittel geliefert, die unsere Lagermitarbeiter bewegen müssen. Das hat nicht viel mit Ergonomie zu tun. Um unserer Fürsorgepflicht als guter Arbeitgeber nachzukommen, haben wir regelmäßig eine Physiotherapeutin im Haus, die sich um die Mitarbeiter kümmert.

Was halten Sie von Robotern in der Großküche?

Alles, was unseren Mitarbeitern in der Großküche Arbeit abnehmen kann, finde ich gut. Wenn auch noch die Qualität verbessert werden kann, wäre das natürlich perfekt. Bei der Menge an hochwertigen Speisen, die wir jeden Tag zubereiten, sind wir für jede Hilfe dankbar. Ich würde also Robotertechnik sofort einsetzen. Das würde bei uns auch keine Arbeitsplätze kosten, da wir jeden Mitarbeiter brauchen, um jeden Tag Top-Leistungen bringen zu können.

Herzlichen Dank für das Gespräch! **kir**

OPTIMIERUNGSPOTENZIAL?

Haben auch Sie ein ungelöstes Problem oder eine Idee zur Verbesserung verfügbaren GV-Equipments? Was brauchen Sie, um Ihre Prozesse zu optimieren? Schreiben Sie uns unter: muc@blmedien.de, Stichwort GV-Produktentwicklung. Wir kümmern uns!

Alles dicht?

Etwa acht von zehn Sanierungsprojekten bestehender Großküchen sind auf undichte Böden und entsprechende Gebäudeschäden zurückzuführen. Worauf ist bereits im Voraus zu achten? Bernd Helfer, VdF-Fachplaner und Inhaber des Ing.-Büros Helfer.Plan, hat Antworten für uns.

Herr Helfer, warum läuft bei der Planung und dem Aufbau von Küchenböden so vieles schief?
Der Küchenboden an sich ist bereits ein hochbelastetes Bauteil. Hier wirken Mechanik, Temperatur, Feuchtigkeit und chemische Belastungen ein, gleichzeitig muss es absolut dicht sein.
Hinzu kommt, dass am Bodenaufbau in der Regel mehrere Gewerke und damit Personen und Unternehmen beteiligt sind, sowohl in der Planung als auch in der Ausführung. Das führt oft zu Abstimmungsproblemen.
Weiterhin versuchen Bauherren und Investoren angesichts der im Projektverlauf oft steigenden Kosten Einsparungen zu erreichen, welche dann auch zu Lasten der Qualität der Baustoffe und ausführenden Unternehmen führt. Daher ist die Ausführung engmaschig zu überwachen – insbesondere da auch das Handwerk Probleme hat, gute Mitarbeiter zu finden.

Der Verband der Fachplaner hat Mitte 2018 die Richtlinie VdF-070 „Fußboden in der Großküche" herausgegeben. Warum und inwiefern ergänzt diese die Abdichtungsnorm DIN 18534?
Die Norm gibt vor, dass Leitungen oder Einbauteile, wie Rinnen, in den Küchenboden verlegt werden müssen, aber nicht wie. Das „Wie" haben wir in der Richtlinie ergänzt.

Können Sie veranschaulichen, warum derartige Durchdringungen des Bodenbelags oft zu Undichtigkeiten führen?
Besonders bei schwimmenden Konstruktionen können Bewegungen des Bodenaufbaus zu Abrissen der Abdichtung an diesen Durchbrüchen führen. Thermisch belastete Rinnen, z. B. an Auslaufhähnen von Kesseln, dehnen sich durch das abfließende heiße Wasser oft mehrmals täglich aus und ziehen sich wieder zusammen. Solche Bewegungen – oft im Millimeter-Bereich – führen bei schlechter Ausführung zu Schäden an der Abdichtung.

In Ihrer Richtlinie haben Sie besonderes Augenmerk auf die Abdichtung von Kühlzellen gelegt, inwiefern?
Unter der Kühlzelle – sofern diese mit einem Boden aus Kühlzellenpaneelen ausgeführt ist – befindet sich ein nicht überwachbarer Hohlraum. Sickert etwas aus der Kühlzelle dort hinein, kann es sich in den kompletten Bodenaufbau der restlichen Küche verbreiten. Der Hintergrund: Kühlzellen sind i.d.R. nicht 100%ig dicht ausgeführt – ausgenommen

Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF)

Die Planer – Experten für das System Gastronomie & Küche: Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze in den Blick: Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle, gastronomische Lösungen. Mit Fullservice und passgenauen Lösungen überall dort, wo außer Haus eine hochwertige Speisenversorgung gewünscht ist: für die Eigenregie oder im Catering, für Betriebsrestaurants, Altenheime, Krankenhäuser, Schulen, Mensen, Hotels, Kitas, Stadien oder im Airline-Catering. Im Fokus stehen die Faktoren Wirtschaftlichkeit, eine hohe Produkt- und Servicequalität der Küche, die Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung der Senkung von Personal- und Betriebskosten sowie eine hohe Energieeffizienz.

Voraussetzung für eine Ordentliche Mitgliedschaft im VdF ist eine mindestens fünfjährige Berufstätigkeit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis. *www.vdfnet.de*

Fotos: Helfer.Plan, Barit

Durchdringungen des Bodenbelags, sei es für Leitungen oder Einbauteile wie Rinnen, sind bei mangelhafter Ausführung eine große Gefahrenquelle für Undichtigkeiten.

vereinzelte Modelle mit komplett verschweißtem Edelstahlboden – müssen das aber auch nicht sein. Nichtsdestotrotz muss eine Kühlzelle regelmäßig gereinigt werden, und da kann auch mal etwas passieren. Hinzu kommt, dass sich im Hinterlüftungsraum der Kühlzelle auch Kondensat bilden kann. Um auszuschließen, dass sich mögliche Undichtigkeiten vom Bereich der Kühlzelle ausbreiten, haben wir in der VdF-Richtlinie festgehalten, dass der Bereich der Zellen zu anderen Flächen hin separat abgedichtet sein muss. So schließen wir aus, dass etwas in den Verbundaufbau des Küchenbodens gelangt – auch wenn das wohl nur sehr wenige Fälle ausmachen wird. Prinzipiell ist in den Zellen ein konventioneller Estrich mit darunterliegender Dämmung einem Paneelboden vorzuziehen.
Weitere Details unserer Richtlinie regeln den Anschluss der Bodenabdichtung an die Kühlzellen.

In den Türschwellen von Kühlzellen wird auch oft noch Holz verbaut, ebenfalls ein Problem?
Ja, definitiv. Nach der DIN 18534 dürfen in Räumen mit der Beanspruchungsklasse W3-I keine feuchtigkeitsempfindlichen Materialien verbaut werden. Zwar ist die Kühlzelle nicht unbedingt in W3-I einzuordnen, allerdings grenzen besonders Tageskühlzellen oft direkt an die warme Küche an.

Der Bodenaufbau ist ebenfalls ein wichtiges Kriterium. Was gilt es zu beachten?
Hier ist ein Verbundaufbau, in welchem der Estrich direkt auf der Rohbetondecke aufgebracht ist, die sicherste Lösung. So werden Bewegungen im Bodenaufbau ausgeschlossen und die Durchdringungen und Einbauten sind meist mit einfacheren Details einzubinden.
Weiterhin sollte ein horizontaler Leitungsverzug im Bodenaufbau möglichst vermieden werden.

Das Untendrunter ist folglich sehr wichtig, wie sieht es denn mit dem Bodenbelag aus: Fliese oder besser Epoxydharz?
Mit beiden Systemen lässt sich ein guter Boden herstellen, beide haben ihre Vor- und Nachteile. In größeren Küchen setzen sich die Reaktionsharzbeläge jedoch immer mehr durch.

Was halten Sie von sich anschließenden Wandverkleidungen?
Die klassische Abdichtung mit darüberliegender Fliese ist immer noch das bewährte System, Verkleidungen noch eher die Seltenheit. Auch hier ist selbstverständlich, auf eine korrekte Abdichtung zu achten und Durchdringungen wie Wasserleitungen, Eckventile, etc. sind in diesem Fall oft die Schwachstelle.

Kann man als Küchenleiter prüfen bzw. erkennen, ob der Boden undicht geworden ist?
Meist wird ein undichter Boden erst erkannt, wenn es im darunterliegenden Geschoss Feuchteschäden oder Tropfstellen gibt. Dabei ist die Undichtigkeit oft schon viel früher ein Problem, da mit Keimen und Sporenbildnern im Boden ein hygienischer Betrieb der Küche eigentlich nicht mehr möglich ist. Präventiv und zerstörungsfrei kann man so etwas aber leider nicht erkennen.
Das Einzige, was Küchenleiter tun können, ist tatsächlich auf einen ordentlichen Bodenaufbau, hochwertige Baustoffe und eine gute Ausführung zu achten. Wartungsfugen, so denn welche im Objekt vorhanden sind, sind zudem regelmäßig zu warten.
Herr Helfer, ganz herzlichen Dank für das Gespräch! **kir**

Foto: Helfer.Plan

Bleib locker!
Nach dem Essen sind es Stammgäste.

Mit dem SelfCookingCenter® und dem VarioCookingCenter® werden aus Skeptikern neue Stammgäste. Dank der intelligenten Technologie sparst Du Ressourcen und servierst eine herausragende Speisenqualität – und das zu einem angemessenen Preis.

Mehr unter:
de.catering2019.com

RATIONAL

Frisch gezapft

Grapos punktet mit zertifizierter Nachhaltigkeit und perfekter Logistik.

Die Herausforderungen für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung sind vielfältig: vom großen Ansturm ungeduldiger Gäste zu den Stoßzeiten bei wenig Personal über den Wunsch der Gäste nach hoher Qualität zu niedrigem Preis bis hin zu einem nachhaltigen Angebot. Um diesen Anforderungen gerecht werden zu können, bietet das österreichische Unternehmen Grapos für den Getränkeausschank mit dem „Take 2 Work-Konzept" daher eine nachhaltige Lösung inklusive perfekter Logistik.
Während viele Unternehmen in ihren Betriebscasinos auf den nachhaltigen Offenausschank setzen, werden als Mitnahmeartikel immer noch Kunststoffflaschen im Kühlregal angeboten. Das liegt nicht mehr im Trend, werden doch die Konsumenten immer sensibler gegenüber Mikroplastik.

Große Getränkevielfalt

Das Take 2 Work-Konzept ermöglicht das Zapfen der Getränke in jedes Gebinde, also auch in die persönliche Mehrwegflasche der Tischgäste – oder in eine Flasche mit dem Logo des Betriebes. Eine präzise Portionierung mit Anbindung an das Abrechnungssystem ist mindestens so schnell und bedarf kaum mehr Aufwand als die Entnahme eines Getränks aus einem Flaschenkühlschrank. Zudem ist der ökologische Fußabdruck um 90 Prozent kleiner als der einer vergleichbaren Portionsflasche.
Mit mehr als 150 Postmix-Sirupen und Konzentraten – auch in zertifizierter Bioqualität – bietet Grapos eine große Getränkeauswahl für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Besonders beliebt sind die Getränke der Brooklyn Homemade Style-Produktlinie. Die zehn Sorten sind vegan, allergenfrei und jede Geschmacksrichtung kann als stilles oder prickelndes Getränk gezapft werden. Die Brooklyn-Schankgeräte verfügen außerdem über ein ansprechendes Design, sind einfach auf Knopfdruck zu bedienen und haben eine integrierte Reinigungsfunktion. Ein Blickfang sind Behälter für Kräuter und Obstscheiben zur Selbstentnahme.

50 Jahre Erfahrung

Seit mehr als 50 Jahren hat sich Grapos auf den Offenausschank mit der Postmix-Technologie spezialisiert. Auch die passenden Zapfgeräte in unterschiedlichen Ausführungen und Dimensionen werden bei Grapos entwickelt

Foto: © Drobot Dean – stock.adobe.com

und gebaut. Getränke und Technik sind aufeinander abgestimmt, der regelmäßige Service wird bei der Getränkelieferung durch regionale Grapos-Profis durchgeführt.
Alle Getränke werden als Sirup in handlichen, stapelbaren und ungekühlt lagerbaren Bag-in-Boxen geliefert. Das sind Plastiksäcke, die mit einem Anschlussstück für die Schankanlage versehen und von stabilen Kartons umhüllt sind – sowohl die Kunststoffbeutel als auch die Kartons sind zu 100 Prozent recyclebar.
Der Sirup wird direkt in der Schankanlage mit Wasser versetzt; für sprudelnde Getränke kommt noch CO_2 hinzu. Eine 10-Kilogramm-Bag-in-Box entspricht zwölf Getränkekisten mit den üblichen 200-Milliliter-Flaschen. „Perfekte Logistik ist in der Gemeinschaftsverpflegung extrem wichtig und die garantieren wir unseren Großkunden in ganz Europa", betont Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg. „Mit unseren Bag-in-Boxen ist das Lager immer aufgeräumt und übersichtlich. Kühlräume für die Getränkelagerung und Lagerkapazität für Leergebinde werden nicht mehr benötigt. Allein dadurch können unsere Kunden ihre Energiekosten senken."

Ökologischer Fußabdruck

Es fallen 90 Prozent weniger CO_2-Belastungen an als bei konventionellen Portionsflaschen, wie sie im Außer-Haus-Markt immer noch üblich sind. Der ökologische Fußabdruck aller Grapos-Getränke ist damit um 90 Prozent kleiner als jener vergleichbarer Getränke in Portionsflaschen. Bestätigt wird dies durch eine Studie der Technischen Universität Graz. Für den Nachhaltigkeitsbericht erhalten Unternehmen jedes Jahr ein Zertifikat, das ausweist, wie viel CO_2 durch das Take 2 Work-Konzept eingespart werden konnte.

Mehr Informationen gibt es unter: www.grapos.com

Studierende in der Mensa der TU Graz zapfen ihre Getränke selbst.

Take 2 Work-Konzept

- Design indviduell maßgeschneidert
- Systemtechnik für hohe Anforderungen
- Kombinierbar mit Abrechnungssystemen
- Einfache Bedienung
- Integrierte Reinigungsfunktion
- Refill-fähig
- Exakte Portionierung
- Geringer Lagerbedarf
- Kein Kühlaufwand
- Perfekte Logistik
- Sirupe sind vegan
- Biosorten erhältlich
- Sirupe sind allergenfrei

Mehrweg mit System

Mehrwegbecher sind umweltfreundlich, für den Nutzer aber auch unbequem. Mehrwegkonzepte mit System können Handling und Akzeptanz fördern – und das Potenzial der Automatisierung aufzeigen.

Mehrwegbecher sind in Studierendenwerken längst etabliert. Einen Grund nennt Marie Obermeier, Bereichsleiterin Marketing & PR bei Ornamin: „Die Rückgabe in ‚geschlossenen Systemen' wie es Universitäten sind, funktioniert sehr gut." Der Student holt sich vor der Vorlesung einen Kaffee und bringt den Becher danach wieder zurück. Doch sobald der geleerte Becher über weitere Distanzen transportiert werden muss, lässt die Akzeptanz nach. „Bei flächenmäßig größer angelegten Stadtprojekten funktioniert die Rückgabe nur, wenn es genügend teilnehmende Unternehmen und damit auch Rückgabestellen gibt", ergänzt Marie Obermeier. Luxemburg beweist, dass sogar

landesweite Mehrwegprojekte eine Lösung sein könnten und eine hohe Akzeptanz bringen (s. auch GVmanager 6-7/2018, S. 40, *www.gvmanager.de*).

Wie Mehrweglösungen sstematisch angegangen werden können, zeigt bei uns bisher Recup. Über 2.300 Unternehmen setzen in Deutschland darauf. Eines davon ist Rebional, das die Mehrwegbecher in zahlreichen Betriebsgastronomien in Deutschland anbietet. Gegen eine Anbindungs- und Systemgebühr „leiht" der Recup-Partner die Becher und bekommt den Betrag schließlich beim Kauf vom Kunden zurück. Der leere Becher kommt ins Pfandsystem zurück: „In den von Rebional betriebenen Cafeterien werden die Becher ungespült an der Kasse zurückgegeben", erläutert Daniela Kirsch, Dipl.-

Fotos: Recup, Ornamin

Oecotrophologin und Junior-Netzwerkoordinatorin bei Rebional. Dort wird er in der Spülmaschine gereinigt und dann erneut mit Kaffee oder anderen Heißgetränken befüllt.

Nachhaltige Systemalternative

Die Recup-Partner sind nicht dazu verpflichtet, defekte, beschädigte oder sehr stark verschmutzte Mehrwegbecher zurückzunehmen. „Solange das Recup-Logo zu erkennen ist, nehmen wir auch kaputte Becher zurück. Das ist bisher noch nicht vorgekommen, da die Becher sehr robust sind“, berichtet Daniela Kirsch. Das Pfandsystem ermöglicht es, Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein auch beim Kaffeetrinken to go umzusetzen. Neben der aktiven Müllvermeidung bietet das System so die Möglichkeit, die Anzahl und Kosten für Einwegprodukte zu reduzieren. Die Becher können etwa 1.000 Mal gespült und genutzt werden und ersetzten damit eine große Menge an Einwegbechern. „Sie sind ungefähr ab der 15. Nutzung nachhaltiger als Einwegbecher“, ergänzt Fabian Eckert, einer der beiden Geschäftsführer von Recup. Die Reinigung ist in dieser Umweltbilanz bereits berücksichtigt.

Problem Leichtgewicht beim Spülen

Die Reinigung übernimmt jeder Betrieb selbst – und steht damit vor so manchem Problem. Die leichten Pfandbecher unterscheiden sich oft deutlich vom restlichen Geschirr. Bei gleicher Spülfunktion kann es vorkommen, dass die Becher vom zu hohen Druck in der Spülmaschine herumgewirbelt werden. Das kann dazu führen, dass Becher sich umdrehen, mit Spülwasser volllaufen oder durch eine Kippstellung nicht mehr ausreichend gespült werden. Dieser Problematik hat sich Winterhalter angenomme: Die UC-Serie des Herstellers verfügt über eine Wasserdruckregulierung. Der Küchenmitarbeiter kann bei einer Spülladung mit Recup-Bechern mit wenig Aufwand den Druck so weit reduzieren, dass die Becher alle in ihrer Position bleiben, aber dennoch nach Vorschrift gereinigt werden. Der geringere Druck wird dann z. B. durch eine längere Laufzeit ausgeglichen. Auch den Verschmutzungsgrad kann der Mitarbeiter einstellen und damit bestimmen, wie viel Chemikalien für die Reinigung wirklich nötig sind. Zudem sind die Deckel durch ein Korbsystem geschützt.

Automatisierte Rückgabe?

Die Rückgabe erfolgt beim Personal; ein Küchenmitarbeiter sortiert die Becher und stellt die Spülmaschine an, räumt sie wieder aus und ein anderer bereitet neuen Kaffee im Mehrwegbecher zu – ein Prozess, der auch einfacher geht. Oder nicht? Beim Spülen bedarf es der manuellen Eingabe von Druck und Verschmutzungsgrad, um die Becher zu reinigen. Bei der Rückgabe überprüft Recup derzeit Möglichkeiten für die Zukunft. Denn eine Herausforderung in der GV sind z. B. die begrenzten Öffnungszeiten. Außerhalb der Öffnungszeiten bestehen für Kunden keine Optionen, die Becher zurückzugeben. „Für diesen Bedarf sucht Recup derzeit nach einer geeigneten Automatenlösung und testet in Kooperation mit der Deutschen Bahn eine externe Spüllogisik“, verrät Florian Pachaly, einer der beiden Geschäftsführer von Recup.

Auch Ornamin stuft eine automatisierte Rückgabe als sinnvoll ein und ist deshalb mit Automatenherstellern im Gespräch. „Gerade Mehrweglösungen aus Kunststoff würden sich gut eignen, da sie bruchstabil und leicht sind“, beschreibt Marie Obermeier. Weiter gedacht wären Rückgabesysteme, die mit RFID-Technologie unterstützt werden, um die Rückgabe sicher und effizient zu gestalten.

Derzeit gibt es auch bei Recup noch keine Lösung, trotzdem arbeitet das Unternehmen weiter an Rücknahmelösungen, um Partnern ein möglichst einfaches Handling zu ermöglichen. Denn bisher arbeiten Partner wie Rebional unter anderem bei der Rückgabe mit Personal. „Aber wir glauben, den Prozess zu automatisieren, könnte gut funktionieren“, überlegt Daniela Kirsch. **sin**

ANZEIGE

Entwicklung bedeutet Mehrwert

Wohlfühlambiente und eine ausgewogene Vielfalt an Speisen sind in der modernen Gemeinschaftsverpflegung gefragter denn je! Das Unternehmen NordCap, Anbieter und Berater in Sachen gewerblicher Kühl-, Koch- und Spültechnik, hat dies erkannt und erweitert unter diesem Aspekt seine Unternehmensstrategie. Geschäftsführer Christian Zöger ist sich sicher: „Es ist wichtig, dass wir unsere Technik nicht mehr als Einzelprodukte betrachten, sondern in Verbindung mit unserem Partnernetzwerk ganzheitliche Lösungen schaffen, die einen echten Mehrwert bieten. Das setzt voraus, die Komplexität der Foodbranche und letztlich natürlich auch den Gast zu verstehen!“

Mit seiner 4-Säulen-Strategie positioniert sich NordCap zunehmend als starker Partner der Gemeinschaftsgastronomie:

Katalogprogramm

Die erste Säule steht für ein breites und tiefes Produktportfolio an Standardgeräten, die durch eigene Lagerflächen von über 8.000 m² kurzfristig verfügbar sind.

Sonderbau

Der Sonderbau beschreibt Geräte, die auf spezielle Wünsche hin produziert werden – Individualität und Flexibilität stehen im Fokus.

Konzeptberatung

Aus durchdachten Gerätekombinationen, dem Sonderbau oder dem Katalogprogramm entstehen bedarfsgerechte Konzeptlösungen.

Service

Eine interne Serviceabteilung und das deutschlandweite Netzwerk aus Servicepartnern gewährleisten kurze Informationswege und schnelle Hilfe. Zudem bietet das Unternehmen unter dem Motto „Von Profis für Profis“ mit der NordCap School ein umfangreiches Seminarprogramm für Anwender, Fachhändler, Planer sowie Techniker an.

In der Praxis ergänzen sich die vier Säulen gegenseitig und schaffen so einen einzigartigen Mehrwert!

www.nordcap.de

NordCap KÜHLEN KOCHEN SPÜLEN

Fotos: Fotografie Jan Meier

Die **Besten** der Branche

Wenn Hamburg zur Internorga ruft, ist die Preisverleihung der BEST of Market und NEXT of Market nicht weit. Als fest etablierter Termin hat das Event auch in diesem Jahr am Vorabend der Leitmesse stattgefunden.

Rund 140 Produkte gingen 2019 um die Auszeichnungen BEST of Market und NEXT of Market ins Rennen. Der BEST of Market wurde dabei von den Fachmagazinen *first class*, GVmanager, 24 STUNDEN GASTLICHKEIT und street FOOD business im Auftrag ihrer Leser bereits zum neunten Mal, basierend auf einer großen Online-Befragung, verliehen. Zum dritten Mal vergeben wurde auch der NEXT of Market, ein Preis für zukunftsweisende Produkte und Konzepte, der auf dem Urteil einer Fachjury basiert. Er ergänzt die Preisverleihung seit 2017 mit der Intention, „neu am Markt befindliche, zukunftsweisende Lösungen zu ehren, die dazu beitragen, dass sich gastronomische Betriebe erfolgreich für Morgen aufstellen können", erklärt Claudia Kirchner, Chefredakteurin des GVmanager.

„Aufgrund der großen Anzahl spannender und innovativer Produkte und Konzepte haben wir uns in diesem Jahr dazu entschieden, mehr NEXT of Market als bisher zu küren", berichtet Michael Teodorescu, Chefredakteur der 24 STUNDEN GASTLICHKEIT. Den Titel NEXT of Market 2019 dürfen je drei Preisträger in den Bereichen Food und Nonfood tragen. Wer sich fragt, welche Produkte und Konzepte die Leser bzw. die Jury überzeugen konnten, erfährt dies im Folgenden.

Fotos: Aktas, Fürch

Die Gewinner der Branchenpreise 2019

Gewinner BEST of Market

Kategorie Bestseller – Nonfood
Hotelwäsche Erwin Müller: Tischwäsche Laurin

Kategorie Bestseller – Technik
Bartscher: Hi-Light-Lift-Salamander Premium

Kategorie Bestseller – Food
Edna International: Burgerbrötchen FF-OMG

Kategorie Klassiker
Block Menü: Hirschsauerbraten

Kategorie Design
Melitta Professional Coffee Solutions: Melitta Cafina XT6

Kategorie Digitalisierung
Sander Gruppe: Sander Webshop

Kategorie Energieeffizienz – Produkt
Bohner: Hochleistungs-Grillplatten

Kategorie Energieeffizienz – Konzept
Betterspace: Raumsteuerung iQ Roomcontrol

Kategorie Funktionalität – Produkt
Winterhalter Deutschland: Untertischspülmaschine UC 2018

Kategorie Funktionalität – Konzept
Vega: Buffet-System Portland

Kategorie Handling
Aviko: SuperCrunch Fresh Pommes

Kategorie Individualität – Produkt
Blanco Professional: Speisenausgabe-System Basic Line

Kategorie Individualität – Konzept
Service-Bund: Rodeo Steakhouse-Konzept

Kategorie Nachhaltigkeit – Produkt
Brita Vivreau: Sodamaster

Kategorie Nachhaltigkeit – Konzept
Hügli Nahrungsmittel: Gastronormschalen-Konzept

Kategorie Prozessoptimierung – Produkt
Hobart: Untertisch-Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Kategorie Prozessoptimierung – Konzept
Rational: Kombination aus SelfCookingCenter und VarioCookingCenter

Gewinner NEXT of Market

Kategorie Food
Bettec: Colourfood Professional

Essento Food: Essento Burger

Frutarom Savory Solutions: Exquisite Azteken Gold

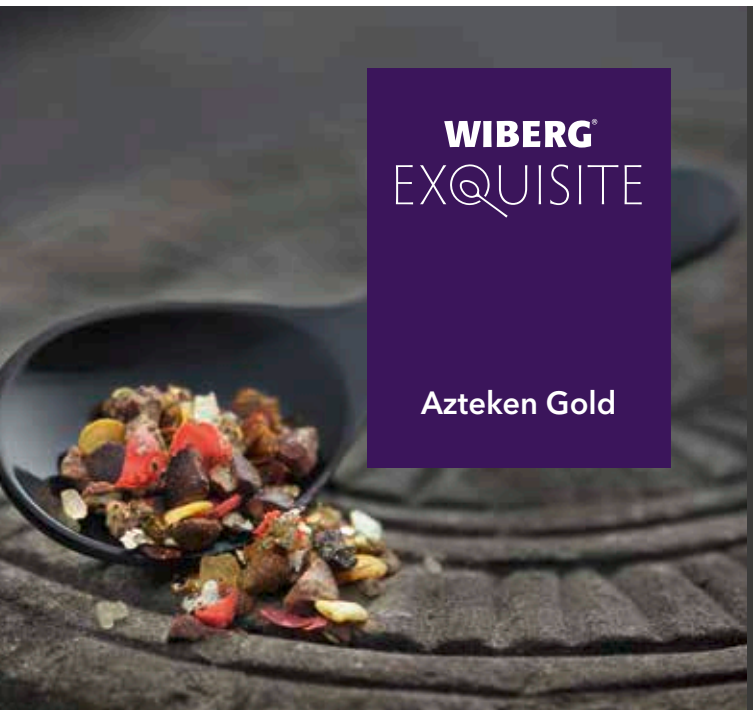
Kategorie Nonfood
Kaya&Kato: Kollektion Clean Ocean

Rieber: Cateringkonzept aus K-Pot, Thermoplates und Check HACCP

Winter Fahrzeugtechnik: Elektrisch und autark betriebenes Kühlsystem

„Winter Fahrzeugtechnik hat frühzeitig die gestiegene Nachfrage nach emissionsfreien Nutzfahrzeugen erkannt und trägt als traditionsreicher und erfahrener Aufbauhersteller mit seinen modernen Transportlösungen nachhaltig zu einem stärkeren Umweltbewusstsein bei. Die Preisverleihung in festlichem Rahmen ist eine Würdigung unserer Innovation zur Umsetzung der Elektromobilität im Kühlfahrzeug. Die Auszeichnung NEXT of Market beweist uns, dass es sich lohnt, schon heute an morgen zu denken. Vielen Dank dafür."

Jürgen Winter, Geschäftsführer, Winter Fahrzeugtechnik



DANKE!

Mit der Auszeichnung des „Next of Market" für unser EXQUISITE Azteken Gold möchten wir vor allem unseren Kunden Danke sagen – für die Treue, die Anerkennung und die stetige Nachfrage!

www.wiberg.eu

BEST of Market 2019

Kategorie Klassiker

Block Menü: Hirschsauerbraten

Die saftig geschmorten Scheiben aus der Hirschkeule in Bratensauce mit winterlichen Aromaten und Cranberries bieten als gluten- und laktosefreie Tiefkühlkost ein verlässliches Produkt für den Koch. Durch die genaue Portionierung im Beutel ist das Handling einfach.

Kategorie Design

Melitta Professional Coffee Solutions: Melitta Cafina XT6

Mit ihren kompakten Abmessungen integriert sich die Melitta Cafina XT6 problemlos an jedem Standort. Tageslicht-LEDs beleuchten den kompletten Tassenraum und rücken die Kaffee-, Milch- und Kakaospezialitäten in den Vordergrund.

Kategorie Digitalisierung

Sander Gruppe: Sander Webshop

Herzstück des Webshops sind die Speisekarten- und Buffetkonfiguratoren. Mit nur wenigen Klicks können komplexe Speisekarten oder umfangreiche Buffets aufgesetzt, kalkuliert und die entsprechenden Produkte aus der Sander Frische-Manufaktur bestellt werden.

„Den Anwendern ganzheitliche Lösungskonzepte zu bieten, ist uns ein großes Anliegen, daher freuen wir uns sehr, den Preis NEXT of Market für unser Catering-Lösungskonzept, bestehend aus dem multifunktionalen Auftischgerät K-Pot, Thermoplates und Check HACCP, verliehen bekommen zu haben. Herzlichen Dank an alle."

Sabine Kühne, Leitung Marketing, Rieber

Fotos: Block Menü, Melitta Professional Coffee Solutions, Sander

CLEVER VERPACKT - IM HÜGLI GNS-SYSTEM

2019 BEST of Market Nachhaltigkeit – Konzept first class 24 GVmanager street FOOD

Qualität optimal verpackt

- Feuchtigkeitsresistent
- Idealer Lichtschutz
- Patentiertes Deckelsystem
- Optimale Platzausnutzung durch eckige GNS

Nachhaltig und wirtschaftlich

- Hitzebeständig bis +80 °C (feuchte Hitze)
- Kältebeständig bis -20 °C
- Bain-Marie-fest
- Mikrowellentauglich
- Leicht auswaschbar und spülmaschinenfest
- Stapelbar

Praxistauglich

- Nach Gebrauch beliebig weiterverwendbar
- Lange Lebensdauer
- Erspart Verpackungsmüll
- Erspart Einkauf teurer GNS oder Vorratsbehältnisse

Hügli

Wir sagen Danke!

Unser Gastronormschalen-Konzept hat den **BEST of Market-Preis 2019** gewonnen.

Hügli Nahrungsmittel GmbH
Güttinger Straße 23
78315 Radolfzell

Phone +49 7732 807-0
Fax +49 7732 807-200
huegli@huegli.de

huegli.com

BEST of Market 2019

Kategorie Bestseller – Nonfood

Hotelwäsche Erwin Müller: Tischwäsche Laurin

Die Tischläufer und Servietten im Vintage-Look, erhältlich in sechs Varianten, bestehen aus garngefärbtem Leinen und zeichnen sich durch eine hohe Farbechtheit aus. Langfaserige Leinenfäden machen die Serviette weich, saugfähig und fusselfrei.

Kategorie Bestseller – Technik

Bartscher: Hi-Light-Lift-Salamander Premium

Eine Aufheizzeit von ca. fünf Sekunden und eine automatische Einschaltfunktion dank Tellersensor führen beim Hi-Light-Lift-Salamander Premium zu einer Energieeinsparung von bis zu 65 Prozent gegenüber herkömmlichen Modellen. Durch die reduzierte Abwärme entsteht ein angenehmeres Raumklima.

Kategorie Bestseller – Food

Edna International: Burgerbrötchen FF-OMG

Der bereits gebackene Tigerbun aus Weizenhefeteig ist innen soft und außen knusprig. Dank Sandwichschnitt lässt dieser sich schnell und einfach bedarfsgerecht zubereiten. Zudem ist eine lange Frischhaltung möglich. Das Produkt ist vegan, kommt ohne Zuckerzusatz aus und eignet sich für verschiedenste Burgerkreationen.

Fotos: Hotelwäsche Erwin Müller, Bartscher, Edna

Herzlichen Dank für
Ihre Wahl auf Platz 1!

VEGA
Immer eine Idee mehr

Immer eine Idee mehr: Das Buffet-System PORTLAND ist ein wahrer Kombinationskünstler im angesagten Vintage-Style. Die große Vielfalt lässt keinen Wunsch offen. Genial einfach und super stylisch.

www.vega-direct.com

Hotelwäsche
Erwin Müller
AMBIENTE SPÜREN

TEXTILIEN FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE & CATERING

Wir machen aus einem Aufenthalt eine Erinnerung.

WWW.HOTELWAESCHE.DE

Kategorie Nachhaltigkeit – Konzept

Hügli Nahrungsmittel: Gastronormschalen-Konzept

Das Behältersystem der Gastronorm nutzt das Unternehmen als Verpackung für seine Produkte. Vorteil des Gastronormschalen-Konzepts ist, dass die Behälter nach Verbrauchen des Produkts zum Lagern weiterverwendet werden können. Sie sind sowohl für das Gefrierfach als auch die Bain-Marie geeignet, da sie bis 80°C hitzebeständig sowie bis -20°C kältebeständig sind. Zudem sind sie mikrowellentauglich, leicht auswaschbar, spülmaschinenfest und stapelbar.

„Wir sind sehr stolz und dankbar den Preis BEST of Market in diesem Jahr zum fünften Mal in Folge erhalten zu haben. Herzlichen Dank an unser tolles Team und an die Leser der B&L Medien."

Claudia Bohner, Geschäftsführerin, Bohner

„Mit ihrem klaren Auftritt und dem modularen Aufbau schafft die Speisenausgabe Basic Line große Freiheiten, für jeden Zweck und jedes Ambiente. Dass die Branchen-experten das auch so bewerten, freut uns sehr und spornt uns enorm an. Herzlichen Dank an die Teilnehmer der Umfrage!"

Frederikus de Leeuw, Market Director, Geschäftseinheit Catering, Blanco Professional

Brita Vivreau: Sodamaster

Der leitungsgebundene Wasserspender Sodamaster mit wiederverwendbaren Flaschen nutzt die hauseigene Trinkwasserversorgung und sorgt für eine stets frische Flüssigkeitszufuhr. Allein durch die Vermeidung von Plastikflaschen kann ein Unternehmen mit 100 Mitarbeitern mehr als 500 Kilogramm Abfall jährlich einsparen (Annahme: 1 Liter Wasser pro Mitarbeiter pro (Werk-)Tag).

Kategorie Nachhaltigkeit – Produkt

Fotos: Hügli, Brita Vivreau

Kategorie Energieeffizienz – Produkt

Bohner: Hochleistungs-Grillplatten

Die spezielle Oberfläche der Hochleistungs-Grillplatten verfügt über eine effiziente Wärmespeichertechnik, die je nach Einsatzbereich bis zu 80 Prozent Energie einspart. Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen lassen sich ohne Geschmacksübertragung grillen.

Kategorie Energieeffizienz – Konzept

Betterspace: Raumsteuerung iQ Roomcontrol

Die intelligente Raumsteuerung, speziell für Hotels, reguliert personalunabhängig automatisch Heizung, Klimaanlage und mehr. Durch die Anbindung an die Hotelsoftware stellt sie sicher, dass nur belegte Zimmer beheizt werden.

Kategorie Funktionalität – Produkt

Winterhalter Deutschland: Untertischspülmaschine UC 2018

Die Spülmaschine UC 2018 erleichtert den Küchenalltag: Das intuitive Touchdisplay lässt sich auch mit Handschuhen bedienen, die Wasserdruckregulierung passt sich den Anforderungen an und das neue Spülfeld benötigt weniger Wasser als das Vorgängermodell.

Kategorie Funktionalität – Konzept

Vega: Buffet-System Portland

Das Grundmodul des Buffet-Systems Portland ist ein Palettenregal aus pulverbeschichtetem Stahl, kombinierbar mit Basisschalen, Buffetboxen und Präsentationsplatten in verschiedenen Größen aus Melamin oder Edelstahl. Vielfältige und flexible Aufbauten sind somit möglich.

Fotos: Bohner, Betterspace, Winterhalter, Vega

EDNA
info@edna.de
www.edna.de
EDNA International GmbH · Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen-Wollbach

GEBÜHRENFREI
www.EDNA.de
TEL 0 800/722 722 4
FAX 0 800/722 722 5

BEST of Market 2019

Kategorie Handling

Aviko: SuperCrunch Fresh Pommes

Vorgebacken in Sonnenblumenöl und leicht gesalzen, ist das Handling der Pommes einfach. In nur drei Minuten zubereitet, bleiben diese unter der Wärmelampe 60 Minuten lang knusprig. Wird auf Nachsalzen verzichtet, bleibt das Produkt besonders kross.

Kategorie Prozessoptimierung – Konzept

Rational: Kombination aus SelfCookingCenter und VarioCookingCenter

Ob Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Kochen, Schmoren, Simmern, Braten, Backen, Gratinieren, Grillen, Frittieren oder Druckgaren – die multifunktionalen Geräte decken zusammen bei geringem Platzbedarf nahezu alle Zubereitungstechniken ab und sind dabei auch noch besonders energieeffizient.

Kategorie Prozessoptimierung – Produkt

Hobart: Untertisch-Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Besonderheit der Untertisch-Gläser- und Geschirrspülmaschinen ist die Trocknung Top-Dry. Dabei wird die feuchte Luft nach Ende des Spülvorgangs umgewandelt und als heiße Trocknungsluft zurück in die Waschkammer geleitet. So kann sich die Feuchtigkeit nicht mehr auf dem Spülgut niederschlagen.

„Als Hersteller freut es uns besonders, eine Auszeichnung verliehen zu bekommen, die durch unsere Kunden vergeben wird. Wir sehen dies als eine Bestätigung für unsere tägliche Arbeit und möchten uns für das Vertrauen bei den Lesern ganz herzlich bedanken."

Christian Frieß, Direktor Marketing-Kommunikation Deutschland, Österreich, Schweiz, Rational

Fotos: Aviko, Hobart, Rational

Großküchen-Geräte

Bartscher seit 1876

BEST of Market 2019

Für die erneute "BEST of Market" Auszeichnung bedanken wir uns bei allen Lesern ganz herzlich.

✓ Solide Qualität
✓ Guter Service
✓ Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

Bartscher - Das Vollsortiment

GARTECHNIK | KÜHLTECHNIK | SPÜLTECHNIK | KLEINGERÄTE

www.bartscher.com

Kategorie Individualität – Produkt

Blanco Professional: Speisenausgabe-System Basic Line

Vier Ausstattungsvarianten mit modularem Aufbau geben dem Anwender die Möglichkeit, das Produkt nach individuellen Anforderungen zu gestalten. Der klare Auftritt und die ausgereifte Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und jedes Investitionsbudget.

„Unsere Kunden aus der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung sind von dem cleveren Verpackungskonzept der Gastronormschale begeistert. Die Schalen, in denen wir unsere Produkte verpacken, sind nachhaltig und wiederverwendbar, damit lässt sich alles sauber und ordentlich lagern. Eine echte Erleichterung für den Küchenalltag."

Lena Hügel, Leiterin Marketing, Hügli

Service-Bund: Rodeo Steakhouse-Konzept

Passend zur Fleischmarke Rodeo Ranch Quality gibt es das Rodeo Steakhouse-Konzept. Dieses ermöglicht Kunden, die Bestandteile dessen in die eigene Speisekarte einzubinden, eine separate Steak-Karte zusammenzustellen oder ein gesamtes Steakhouse-Konzept mit z. B. Werbemitteln umzusetzen.

„Pünktlich zur diesjährigen Internorga haben wir mit dem Sortiment Colourfood Professional unser Einjähriges gefeiert und freuen uns daher umso mehr, dass unser Einsatz in den letzten zwölf Monaten mit dem NEXT of Market 2019 gekrönt worden ist. Eine tolle Auszeichnung, die uns bestätigt, dass wir mit unseren innovativen Farben, hergestellt aus Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen, voll im Trend liegen und die Bedürfnisse unserer Anwenderkunden optimal bedienen können. Färben ohne Zusatzstoffe und ohne E-Nummern ermöglicht tolle Produkte und das absolut natürlich."

Alexander Hautmann, Geschäftsführer, Bettec

Kategorie Individualität – Konzept

Fotos: Blanco Professional, Service-Bund

111 JAHRE Melitta®

2019 BEST of Market

DANKE FÜR IHR VERTRAUEN!

Melitta®

Melitta Professional Coffee Solutions
www.melitta-professional.de
Jetzt Newsletter abonnieren!

® Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe.

Kaya&Kato: Kollektion Clean Ocean

Müllvermeidung bzw. -reduktion ist der Ausgangspunkt der Kollektion Clean Ocean. Für die neuen Mischgewebe aus Polyester und Biogewebe verwendet das Unternehmen ausschließlich recyceltes Polyester und Plastikmüll aus dem Meer. In einer Latzschürze sind z. B. sechs PET-Flaschen verarbeitet.

Winter Fahrzeugtechnik: Elektrisch und autark betriebenes Kühlsystem

Mithilfe moderner Batterietechnik unterstützt Winter dabei, Elektromobilität auch im Kühlfahrzeugbereich umzusetzen. Das autark betriebene, emissionsfreie Kühlsystem wirkt sich nicht auf die Fahrzeugleistung oder die Reichweite aus und ermöglicht Fahrtkühlung als auch kombinierte Fahrt-Standkühlung.

Kategorie Nonfood

Rieber: Cateringkonzept aus K-Pot, Thermoplates und Check HACCP

Eine umfassende Lösung für das mobile Catering bietet das Dreigestirn von Rieber: Das Regenerieren, Warm-halten und Braten an Orten ohne Kücheninfrastruktur ermöglicht der K-Pot. Für die Lagerung, den Transport und die Zubereitung in einem dienen zudem die passenden Thermoplates. In Verbindung mit dem digitalen Dokumentationssystem Check HACCP gelingt eine unkomplizierte, sichere und transparente Temperaturerfassung für die HACCP-Dokumentation.

Fotos: Winter Fahrzeugtechnik, Kaya&Kato, Rieber

winterhalter®

Die neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie

MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.

2019 BEST of Market

Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen. **www.winterhalter.de/uc**

Kategorie Food

Bettec: Colourfood Professional

Die Lebensmittelfarben von Bettec werden zu 100 Prozent aus Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen hergestellt; sie kommen ohne E-Nummern aus. Die natürlichen Rohstoffe werden ausschließlich mittels physikalischer Verfahren sowie unter Verwendung von Wasser eingesetzt. Die veganen Farben lassen sich in Desserts, Cremes und Co. homogen verarbeiten.

Essento Food: Essento Burger

Im Essento Burger werden essbare Insekten aus Europa verarbeitet. Die Insekten, die aus streng kontrollierten Zuchten stammen, enthalten Proteine, ungesättigte Fettsäuren und diverse Vitamine und Mineralstoffe.

Frutarom Savory Solutions: Exquisite Azteken Gold

Das Exquisite Azteken Gold ist eine Gewürzzubereitung mit echtem Blattgold. Sie verbindet den Geschmack von gerösteten Kakaobohnen und Pfeffer und wird um eine angenehme Chilischärfe sowie Nuancen von Vanille und Kardamom ergänzt.

Fotos: Bettec, Frutarom Savory Solutions, Essento Food

BLOCK MENÜ®
Frische Küche

2019 BEST of Market

Herzlichen Dank!

Wir danken den Lesern der first class, 24 Stunden Gastlichkeit, GVmanager und streetFOOD business für die **Auszeichnung „BEST of Market 2019“** in der Kategorie Klassiker.

Block Menü GmbH | Ernst-Litfaß-Str. 1 | 19246 Zarrentin | Tel.: +49 (0) 38851 92-100 | Fax: -144 | info@block-menue.de | www.block-menue.de

Jetzt mal ehrlich!

... Andreas Zawada

Tim Raue wechselte im Rahmen der Vox-Sendung Kitchen Impossible für einen Tag seinen Arbeitsplatz und kochte in der Zentralküche der Berliner Stadtreinigung (BSR). Wir sprachen mit Andreas Zawada, Küchenleiter der BSR, über den Besuch des Zwei-Sterne-Kochs.

Herr Zawada, wie empfanden Sie und Ihr Team den Besuch von Tim Raue in Ihrer Küche?
Der Besuch von Tim Raue in unserer Küche war schon etwas ganz Besonderes – natürlich auch wegen des TV-Formats Kitchen Impossible, das ja sehr viele Leute kennen. Ich finde es klasse, dass wir bei der Sendung mitmachen konnten. Im Vorfeld habe ich mir allerdings ein paar Gedanken gemacht, wie wir als Betriebsgastronomie der BSR da wohl hineinpassen und wie das Zusammentreffen mit einem Zwei-Sterne-Koch wie Tim Raue sein wird. Dass ich als Küchenleiter einer normalen Betriebsgastronomie mal für jemanden wie Tim Raue kochen würde, hätte ich nicht gedacht. Doch meine anfänglichen Bedenken, Leute wie er könnten vielleicht etwas distanziert sein, trafen überhaupt nicht zu. Das hat mich angenehm überrascht. Tim Raue ist ein total netter und freundlicher Mensch – sowohl vor als auch hinter der Kamera. Wir haben uns auch in den Drehpausen sehr kollegial ausgetauscht.

Haben Sie sich im Vorfeld zur Sendung viele Gedanken darüber gemacht, welche Gerichte Sie von Tim Raue nachkochen lassen wollen?
Natürlich habe ich ganz schön überlegt und im Vorfeld auch ein paar Dinge ausprobiert – z. B. den Popcorn-Milchreis. Das Drei-Gänge-Menü sollte bodenständig sein, nicht zu abgehoben, aber eben auch nicht unspektakulär – einfach stimmig zu unserer Betriebsgastronomie. Aber so einen „ganz normalen" Milchreis? Da war mir klar: Das bekommt ein Zwei-Sterne-Koch locker hin. Deshalb der Extrakick und Twist mit dem Popcorn. Übrigens ist der Popcorn-Milchreis seitdem sehr beliebt: Erst heute haben ein paar Gäste danach gefragt und angemerkt, dass wir genug kochen sollen, damit sie auch etwas davon für zuhause mitnehmen können.

Wie hat sich Tim Raue geschlagen?
Mit einem insgesamt guten Ergebnis habe ich gerechnet, immerhin ist Tim Raue ein Zwei-Sterne-Koch. Und er hat es auch wirklich gut gemacht – aber beim Popcorn-Milchreis gab es noch etwas Luft nach oben. Das Asiahühnchen und die Auberginenröllchen fand ich sehr lecker. Die Pinienkerne für die Füllung der Antipastiröllchen werde ich übrigens in Zukunft auch vorher anrösten – so wie er es gemacht hat. Wahrscheinlich wäre es für Tim Raue eine noch größere Herausforderung gewesen, wenn er für eine Menüzubereitung à 450 Portionen hätte sorgen müssen, wie wir sie am Standort Ringbahnstraße täglich benötigen. Da ist das „Stresslevel" schon ein ganz anderes, vor allem zur Stoßzeit. So waren es lediglich die Portionen für die Jury, die er kochen musste.

STECKBRIEF

Alter: 53 Jahre

Position: Küchenleiter in der Zentralküche der Berliner Stadtreinigung (seit 1997)

Werdegang: 1-jähriges Volontariat als Page, anschließend 3-jährige Kochausbildung im Hotel Excelsior in Berlin; 1 Jahr Kochanstellung im Hilton in München; dann „Wanderjahre" in Berliner Spitzengastronomie; Koch bei BSR (seit 1991)

Produktionssystem: Cook & Chill; für Beilagen und Kurzgebratenes sind Beschäftigte der Betriebsgastronomie an den jeweiligen Standorten verantwortlich

Essenzahlen: 400 bis 450 Mittagessen pro Tag am Hauptstandort (interne/externe Gäste), 5.500 bis 6.500 Essen pro Woche inkl. weiterer 9 Standorte

Mitarbeiterzahl: etwa 20 in der Zentralküche (inkl. Logistik)

Liebe Leser!
Wollen auch Sie uns mal „die Meinung sagen"? Melden Sie sich bei uns: (089) 370 60-155 muc@blmedien.de

Würden Sie sich wieder für das Mitwirken an dem TV-Format entscheiden?
Anfangs war ich ziemlich aufgeregt, schließlich hat man ja nicht jeden Tag ein Fernsehteam in seiner Küche. Wir sind in unserer Betriebsgastronomie aber gut aufgestellt – vor allem habe ich ein tolles Team, das mich im Vorfeld und während der Dreharbeiten prima unterstützt und mir den Rücken freigehalten hat. Ohne mein Team wäre die Teilnahme nicht möglich gewesen. Trotz der anfänglichen Aufregung war die Erfahrung also durchweg positiv. Kitchen Impossible hat mir gezeigt: Auch wenn Tim Raue ganz anders kocht als wir in unserer Betriebsgastronomie, so kochen wir doch alle – sprichwörtlich – nur mit Wasser.

Welchen Ruf hat die Gemeinschaftsverpflegung in Ihren Augen aktuell?
In unserem Fall hat die Gemeinschaftsverpflegung einen guten Ruf – das zeigen z. B. die Rückmeldungen unserer Gäste. Aber auch allgemein ist ein Wandel erkennbar: Das merkt man allein schon daran, dass heute i.d.R. von Betriebsgastronomie statt von Kantine gesprochen wird. Der Stellenwert dieser ist einfach viel höher als noch vor einigen Jahren, was

Foto: BSR

Kulinarischer Kampf

Bei der Vox-TV-Sendung Kitchen Impossible treten Tim Mälzer und seine Kollegen in einen außergewöhnlichen Koch-Wettstreit. Die besondere Herausforderung dabei: Eine schwarze Box wartet irgendwo auf der Welt auf sie. Darin enthalten: ein ihnen unbekanntes Gericht, das es ohne Rezept möglichst exakt nachzukochen gilt. Anschließend bewertet eine zenhköpfige Jury aus Stammgästen die Neuinterpretation.

Tim gegen Tim

Im vierten Wettstreit zwischen Tim Mälzer und Tim Raue hatte letzterer ein Heimspiel in Berlin (Ausstrahlung: 17.3.19), genauer gesagt in der Zentralküche der Berliner Stadtreinigung (BSR). Bevor es für den Zwei-Sterne-Koch jedoch ans Kochen ging, musste er sich noch bei der Straßenreinigung nützlich machen.

Erst dann warteten Töpfe und Kessel in der Küche des Betriebsrestaurants auf ihn, wo er das Drei-Gänge-Menü des Küchenleiters Andreas Zawada nachkochte: als Vorspeise Auberginenröllchen mit Kräuterbaguette, zum Hauptgang Asiahühnchen mit Duftreis und Tomatenchutney sowie Popcorn-Milchreis mit heißen Kirschen zum süßen Abschluss.

Mit seiner Variante konnte Tim Raue bei den Testessern – allesamt Stammgäste im Betriebsrestaurant der BSR – im Schnitt 7,1 von maximal 10 Punkten sammeln – die ihm auch zum Gesamtsieg des vierten Kochduells gegen Tim Mälzer verhalfen.

auch damit zusammenhängt, dass den Unternehmen eine gute Verpflegung ihrer Beschäftigten immer wichtiger wird. Hoffentlich kann auch unsere Teilnahme an Kitchen Impossible den Blick noch stärker darauf lenken, wie hochwertig Betriebsverpflegung in Deutschland heutzutage ist.

Woher holen Sie sich Inspirationen für Ihren beruflichen Alltag? Wie kamen Sie z. B. auf die Idee, Popcorn-Milchreis anzubieten?

Wir schöpfen da aus einem breiten Spektrum. Teilweise sind es unsere Gäste, die Ideen oder Essenswünsche an uns herantragen. Auch Fachzeitschriften und Kochsendungen inspirieren uns in der täglichen Arbeit. Und natürlich stammen ganz viele Ideen von uns selbst – das gesamte Team ist immer Feuer und Flamme, wenn wir etwas Neues ausprobieren. Und so besprechen und prüfen wir auch gemeinsam, welche Gerichte in unserer Küche in den benötigten Mengen umsetzbar sind. Ein Teil unserer Gäste – d. h. Beschäftigte aus den Abteilungen Straßenreinigung, Müllabfuhr oder Werkstatt bis hin zu Büroangestellten – probiert diese Gerichte dann vorab, damit wir die Akzeptanz für unsere heterogene Gästeklientel richtig abschätzen können.

Sie selbst kennen auch beide Seiten: die Spitzen- und die Gemeinschaftsgastronomie. Welche stellt eine größere Herausforderung dar?

Meines Erachtens ist die Gemeinschaftsverpflegung in mancherlei Hinsicht die größere Herausforderung. Auf jeden Fall wird häufig unterschätzt, was wir und auch andere GV-Küchenteams täglich leisten. Tag für Tag eine so große Zahl an Gästen mit einem hochwertigen und leckeren Essen zu verpflegen, das die Gäste auch zufrieden und glücklich stimmt, ist wirklich nicht einfach. Die Arbeit für unser Team kommt manches Mal einem Drahtseilakt gleich, z. B. indem wir Altbewährtes und auch immer wieder Neues auf den Teller bringen, um die Bedürfnisse möglichst aller abzudecken. Unser Anspruch ist es, unsere Gäste jeden Tag aufs Neue zu begeistern – und das gelingt uns ganz gut.

Herr Zawada, vielen Dank für das Gespräch! **sar**

Fotos: MG RTL D

Berufliche Weiterbildung

Thema + Datum	Ort	Anbieter
Azubi-Lehrgänge		
Kocherlebnis für Auszubildende – Kräuter und Gewürze: Kiel-Düsternbrook 5.6.19 / Teltow 22.5.19		Chefs Culinar
Kocherlebnis für Auszubildende – Pizza und Pasta: 6.6.19	Kiel	Chefs Culinar
Prüfungsvorbereitung für die Abschlussprüfung Koch: 25.5.19	Augsburg	VKD
Hygiene & Ernährung		
Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche: 7.-9.5.19	Bielefeld	VKD
HACCP-Beauftragter: 25.-27.6.19	Stromberg	Chefs Culinar
Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG): 9.5.19	Radeberg	Transgourmet
Nachhaltig aufgetischt – Mehr Erfolg durch Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt: 22.5.19	Riedstadt	Transgourmet
Rein pflanzlich für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung: 8.5.19	München	VKD
Kita- und Schulverpflegung		
Kita- und Schulverpflegung: 4.-5.6.19	Rellingen	Chefs Culinar
Management, Kalkulation, Marketing		
Abfallmanagement – Lebensmittelabfälle vermeiden und Geld sparen: 15.5.19	Ulm	Transgourmet
Effektvoller Service und Anrichtetipps in der Gemeinschaftsverpflegung: 24.5.19	Bad Überkingen	VKD
Energieeffizienz und Energiemanagement: 15.5.19	Kempten	Transgourmet
Innovationsseminar Betriebs- und Sozialgastronomie:Graz 21.5.19 / Magdeburg 8.5.19 / Melk 22.5.19		Konzeptfabrik
Kosten in der Gemeinschaftsverpflegung – Das Budget im Griff: Bayreuth 14.5.19 / Rostock 8.5.19		Transgourmet
Moderne Angebotsgestaltung für zufriedene Gäste: 20.-21.5.19	Bad Überkingen	VKD
Organisation einer modernen Gemeinschaftsgastronomie: 22.-23.5.19	Bad Überkingen	VKD
Restlos glücklich!: 22.5.19	Kassel	Chefs Culinar
Webinar: Der Weg zur gewinnbringenden Speisekarte: 29.4.19		VKD
Webinar: Getränkekalkulation in Excel: 27.5.19		VKD
Personalführung		
Human Ressource Management in Zeiten des Fachkräftemangels: 6.6.19	Augsburg	S&F-Gruppe
Kommunikation im Team: 7.5.19	Neubrandenburg	Chefs Culinar
Vorbeugung von Burn-out – Resilienz stärken: 8.5.19	Ulm	Transgourmet
Seniorenverpflegung		
Ernährung älterer Menschen – bedarfsgerecht versorgt: 14.5.19	Hildesheim	Transgourmet
Glücksfaktor Workshop – Umsetzung von Genusskonzepten in Senioreneinrichtungen: 7.5.19	Eichenau	Transgourmet
Innovationsseminar Seniorenverpflegung: 7.5.19	Magdeburg	Konzeptfabrik
Zusatzqualifikationen		
Ausbildung zum Ausbilder: 16.-29.5.19	Bad Überkingen	VKD

BERUFSBEGLEITEND • INKL. ONLINETRAINING

Zertifikatslehrgang ab 15.06.2019
Verpflegungsbetriebswirt (IHK)

Zertifikatslehrgang ab 25.11.2019
Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)

IHK Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

Forum Diätetik & Ernährung
Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz
Tel 0261 30489-32 • forum-diaetetik.de

Food & Beverage/Praxisseminare

Thema + Datum	Ort	Anbieter
Obst & Gemüse		
Mehr Gemüse, weniger Fleisch und Fisch: 20.5.19	Werder	VKD
Pâtisserie		
Airbrush trifft Gelantinezucker: 13.-15.5.19	Fellbach	VKD
Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken: 6.-8.5.19	Fellbach	VKD
Trends		
Anrichtetechniken und Ideen für den perfekten Teller: 14.5.19	Bad Überkingen	VKD

Technik

Thema + Datum	Ort	Anbieter
ErlebnisGaren FlexiChef und FlexiCombi: Frankfurt 29.4./20.5.19 / Hamburg 6.5.19 / Hannover 29.4.19 / Herborn 9.5.19 / Oberkirch 29.5.19 / Oberschleißheim 15.5.19		MKN
ErlebnisGaren FlexiChef und SpaceCombi: Kiel 28.5.19 / Oldenburg 13.5.19		MKN
ErlebnisGaren FlexiCombi: 14.5.19	Miesbach	MKN
SelfCookingCenter live: Bautzen 8.5.19 / Berlin 20.5.19 / Bretten 7.5.19 / Buxtehude 21.5.19 / Dortmund 14.5.19 / Dresden 22.5.19 / Düsseldorf 20.5.19 / Edenkoben 14.5.19 / Erlangen 13.5.19 / Frankfurt 21.5.19 / Frankfurt a.d.O. 21.5.19 / Fulda 9.5.19 / Gardelegen 14.5.19 / Gerolzhofen 15.5.19 / Göttingen9.5.19 / Hannover 30.4./8.5.19 / Heilbronn 9.5.19 / Heinsberg-Oberbruch 14.5.19 / Kassel 13.5.19 / Kiel 29.4.19 / Lörrach 20.5.19 / Lübeck 29.4.19 / Mainz-Gonsenheim 4.6.19 / Magdeburg 24.4.19 / Marburg 6.5.19 / München 7./13.5.19 / Neuendettelsau 29.4.19 / Oldenburg 9.5.19 / Pfaffenhofen 7.5.19 / Reichersbeuern 21.5.19 / Rosenheim 30.4.19 / Soltau 6.5.19 / Trier 7.5.19 / Ulm 24.5.19 / Unterschleißheim 22.5.19 / Weiden 13.5.19 / Weyhe-Dreye 15.5.19 / Worms 13.5.19 / Wöllstein 7.5.19		Rational
SelfCookingCenter mit Expertenküche: Berlin 23.5.19 / Bielefeld 15.5.19 / Gmund/Tegernsee 8.5.19 / Hallstadt 14.5.19 / Kelkheim 6.5.19 / Landsberg am Lech 8.5.19 / Leverkusen 16.5.19 / Lorsch 8.5.19 / München 16./27.5.19 / Regensburg 8.5.19 / Spalt 20.5.19 / Weingarten 21.5.19 / Wuppertal-Ronsdorf 21.5.19		Rational
VarioCookingCenter live: Berlin 16.5.19 / Bremen 14.5.19 / Dresden 7.5.19 / Görlitz 21.5.19 / Kaiserslautern 21.5.19 / Kassel 21.5.19 / Koblenz 16.5.19 / Lübeck 20.5.19 / Magdeburg 15.5.19 / München 8.5.19 / Oldenburg 29.4.19 / Regensburg 6.5.19 / Reutlingen 25.4.19 / Sebnitz 29.5.19 / Stuttgart 29.4.19 / Trier 28.5.19 / Wiesbaden 15.5.19 / Winhöring 25.4.19		Rational

Und hier können Sie sich anmelden:

Chefs Culinar Akademie, Holtumsweg 26, 47652 Weeze, Tel. (02837) 80-333, Fax -334, seminare@chefsculinar-akademie.de

Hacker-Pschorr, Ohlmüllerstr. 42, 81541 München, Tel. (089) 51 06-386, Fax -766

Konzeptfabrik, Kurpfalzstr. 46, 67133 Maxdorf, Tel. (06237) 59 05 14

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co., Halberstädter Str. 2, 38300 Wolfenbüttel, Tel. (05331) 89-429, bey@mkn.de

Rational Deutschland GmbH, Vertrieb Inland, Iglinger Str. 62, 86899 Landsberg/L., Tel. (08191) 32 73-87, Fax -24

S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH, Derbystr. 9, 85276 Pfaffenhofen, Tel. (08441) 797 93-0, Fax -109

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Albert-Einstein-Str. 15, 64560 Riedstadt, Tel. (06158) 180-10 00

VKD Verband der Köche Deutschlands e.V., Steinlestr. 32, 60596 Frankfurt/M., Tel. (069) 63 00 06-16-18, Fax -10, koeche@vkd.com

ANZEIGE

MATJES-UPDATE:
Weniger Salz im Fisch

Kochsalzreduziert: traditionelle Matjesfilets von Friesenkrone mit einen Viertel weniger Salz.

Die Matjesfilets Nordischer Art bietet Friesenkrone ab sofort mit einem Viertel weniger Kochsalz an. Geschmack, Optik und Konsistenz sind dabei unverändert. Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum bleibt gleich.

Matjesfilets Nordischer Art sind traditionell salzhaltige Produkte, da das Einsalzen früher die einzige Konservierungsmethode darstellte. Durch die stetige Weiterentwicklung von Rezepturen und Produktionsprozessen konnte Friesenkrone den Salzgehalt in den letzten Jahren sukzessive von etwa 6,5 Prozent auf aktuell etwa 3,3 Prozent verringern. Besonders in der Care-Gastronomie, aber auch als verantwortungsvolles gastronomisches Angebot für anspruchsvolle Gäste bietet Friesenkrone damit nun eine echte Alternative.

Ernährungsphysiologischer Vorteil

Der Marner Feinkostspezialist setzt damit bereits die Ziele der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie um, die das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur Reformulierung von Lebensmitteln in Bezug auf Salz, Zucker und Fett erarbeitet. „Mit der Kochsalz-Reduzierung von etwa 25 Prozent erzielen wir ernährungsphysiologisch einen klaren Vorteil“, erläutert Svenja Beckmann, Marketingleiterin bei Friesenkrone, und ergänzt: „Das Kalium, mit dem das Natrium aus dem Kochsalz ausgetauscht wird, senkt nachweislich den Blutdruck und kann sich daher positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken.“

Geschmacklich überzeugen

Der Weg zur Reduzierung des Kochsalzes in den Matjesfilets war nicht immer einfach, weiß Svenja Beckmann: „Salz, Fett und Zucker sind nicht nur Geschmacksträger, sondern erfüllen auch technologische Funktionen während der Herstellung und Lagerung. Eine Verringerung ihres Gehalts stellt in Lebensmitteln mitunter ein Problem dar, weil man die Rezeptur komplett ändern muss, um das Lebensmittel herzustellen. Die Reduktion dieser Zutaten muss deshalb technologisch machbar sein. Außerdem sollte sie zu geschmacklich guten Resultaten führen – diese Ziele haben wir über die Jahre schrittweise mit der Entwicklung der neuen Matjesfilets Nordischer Art erreicht.“

Bei den salzreduzierten Friesenkrone-Produkten handelt es sich um den Klassiker Matjesfilets Nordischer Art in Rapsöl in den Gebindegrößen 2.500, 1.000 und 350 Gramm.

Weitere Informationen gibt es unter:
www.friesenkrone.de

KALTE KÜCHE IN DER BOX

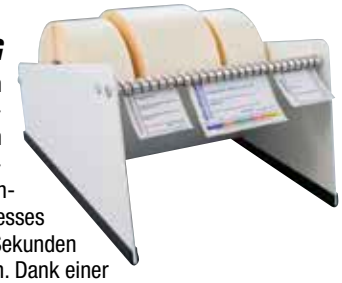
Mit dem System Dinner-Max Brotzeit kommen Frühstück, Zwischenverpflegung, Kuchen und Abendbrot inklusive Getränke in einer Box. Die Lieferung der kühlschranktauglichen Brotzeit-Box kann gemeinsam mit der Lieferung der Mittagsmenü-Systeme Dinner-Max Mondo erfolgen. Somit ist die Verpflegung mit kalten Speisen und Getränken für den kompletten Tag, mit nur einer Lieferung täglich, sichergestellt. Zudem wird das Pflege- oder Hilfspersonal bei der Versorgung der älteren Menschen optimal unterstützt. Das Brotzeitsystem hat ein eigenes Geschirrsystem für die speziellen Anforderungen der Ganztagsverpflegung und ist kompatibel mit den bewährten Dinner-Max Boxen und Geschirrsystemen. *www.dinner-max.de*

SPARGELALLERL(EI)

Das klassische Eifix Schlemmer Rührei aus dem Hause Eipro ist geschmacklich eine gute Ergänzung zum Königsgemüse Spargel in Weiß oder Grün. Hergestellt aus kontrolliert frischen Eiern, abgeschmeckt mit Gewürzen und mit Sahne verfeinert, enthält das Rührei weder Konservierungsstoffe noch Geschmacksverstärker oder Farbstoffe. Ein weiterer Pluspunkt: Das Convenienceprodukt ist genauso schnell zubereitet wie der Spargel. Es kann direkt aus dem Tetra Brik in die Pfanne gegeben werden. Eventuelle Restmengen können kurze Zeit hygienisch und sicher im Kühlschrank gelagert werden. *www.eipro.de*

BEILAGEN MIT PROTEIN

Mit den beiden Neuheiten High Pro Gnocchi und High Pro Spätzle nimmt Hilcona Foodservice den Trend zu Gerichten mit hohem Proteinanteil auf. Die vegetarischen High Pro Spätzle sind zu 100 Prozent vorgegart und eignen sich für den direkten Einsatz. Dies gilt auch für die veganen High Pro Gnocchi mit Erbsprotein. Das lose gefrostete (IQF-)Produkt wird in acht Minuten im Steamer, in sieben Minuten im Bräter oder in vier Minuten im Wasser servierfertig regeneriert. Außerdem sind beide Produkte schöpf- und Bain-Marie-stabil. *www.foodservice.hilcona.com*



LÖSLICHE LÖSUNG

Mit Codifresh liefert HL-Label ein System mit wasserlöslichen Etiketten für das Kodieren von frischen Lebensmitteln. Anders als Standard-Klebeetiketten lassen sich die Codifresh-Etiketten während des Reinigungsprozesses in der Spülmaschine nach ca. 60 Sekunden vollständig von Behältern ablösen. Dank einer vorgedruckten Matrix, die Informationen zur Produktbeschreibung, zum Zubereitungsdatum oder auch der Haltbarkeit erfasst, haben Köche stets die Verzehrbarkeit ihrer im Umlauf befindlichen Lebensmittel im Blick. *www.hl-label.de*

Colourfood Professional

Neuer Farbton Erdbeer-Rot

+ perfekt geeignet für Glasuren, Cremes & Backwaren
+ natürlich färbendes Lebensmittel
+ der Farbton ist pH-unabhängig
+ **auslobbar als 100% Clean Label in der Anwendung - ohne E-Nummern**

www.colourfood.de

KOOPERATION FÜR GENUSS

Dr. Oetker Professional, Rieber und Check HACCP haben eine besondere Kooperation gestartet. Dabei wurden Produkte und Rezepte von Dr. Oetker Professional auf die Programmauswahl des Rieber-Auftischgeräts K-Pot abgestimmt. Von der Zubereitung bis zur Ausgabe findet das durchgängige Handling im passenden GN-Behälter Thermoplate statt. Die HACCP-konforme Dokumentation vereinfacht der Kerntemperaturfühler, der via Bluetooth mit der Check App auf dem Smartphone verbunden ist, und die Prozessdaten transparent an die Cloud schickt und speichert. *www.kooperation-oetker.rieber.de*

UNTER DRUCK

Nordcap bietet mit dem Druckgarer CVE eine technische Lösung für den Küchenalltag, mit der sich Speisen schnell und schonend garen lassen. Nährstoffe, Konsistenz und Farbe der Lebensmittel bleiben erhalten. Möglich ist das aufgrund des hermetisch verschlossenen Garraums, wodurch das Wasser im Inneren auf bis zu 122°C erhitzt werden kann. Dies führt zu einer geringeren Garzeit der Lebensmittel. Der CVE fasst bis zu drei 1/1-GN-Behälter, verfügt über einen Kerntemperaturfühler und stellt eine vorprogrammierte Rezeptauswahl zur Verfügung. *www.nordcap.de*

Fotos: Dinner-Max, Eipro, Hilcona Foodservice, HL-Label, Rieber, NordCap

MOBILE DOSIEREINHEIT

Boyens Backservice liefert mit seiner ELF-Station eine Lösung für das Dosieren und Portionieren von kalten und warmen Speisen sowie Massen mit großen Stücken wie Gulaschsuppen oder gebundene Salate mit einem Volumen von neun bis 419 ml. In die neue mobile Variante ist ein Kompressor als Antrieb integriert, dadurch benötigt die Dosiereinheit lediglich einen 230-V-Anschluss und kann flexibel in der Küche eingesetzt werden. Die Kompressorstation arbeitet mit einem geräuscharmen ölfreien Aggregat und Membrantrockner – und stellt damit keine Lärmbelastung für das Küchenpersonal dar. *www.boyensbackservice.de*

KOSTFORMEN & REZEPTE

Das Buch Kostformen & Rezepte richtet sich an alle, die sich mit Diätetik und Ernährung befassen. In zwei Teilen behandelt das Nachschlagewerk einerseits typische Krankheitsbilder und dazugehörige Tageskostpläne, Kostformen und mögliche Abwandlungen sowie andererseits alle Basiskostformen inklusive Erläuterungen. Zusätzlich bietet das Buch Übungsaufgaben, Tipps zur Beratung sowie Erklärungen der Fachbegriffe. Infos und Bestellung unter: *www.europa-lehrmittel.de*

ZU SPARGEL & CO.

Das Ready to eat-Sortiment von Hügli ist passend für alle Küchen, in denen es schnell gehen soll, da die Produkte nur noch erwärmt werden müssen. Zu den Produkten zählen neben der Sauce Hollandaise auch andere Klassiker wie Sauce Bolognese und Tomatensauce mit Gemüse als servierfertige Varianten. Darüber hinaus führt das Unternehmen viele weitere Saucenprodukte, darunter auch Grundsaucen und einen veganen Schmorfond in Bioqualität, aber auch Bindemittel und Texturgeber. *www.huegli.de*

FÜR DIE FRÜHJAHRSKÜCHE

Mit saisonalen TK-Pasta-Variationen sorgt Dr. Oetker Professional noch bis August für Abwechslung. Seit dem 1. Februar 2019 im Angebot: Saccottini Ratatouille. Hinter dem Namen verbergen sich Säckchen aus Eierteigwaren, die mit gegrillten Auberginen, Gemüsepaprika, Tomaten, Kartoffeln und Zucchini gefüllt sind. Ebenfalls limitiert gibt es die Lasagne Lachs-Gemüse. Die Füllung besteht aus Lachs, grünem Spargel und Schwarzwurzeln und ist mit würzigem Käse bestreut. *www.oetker-professional.de*

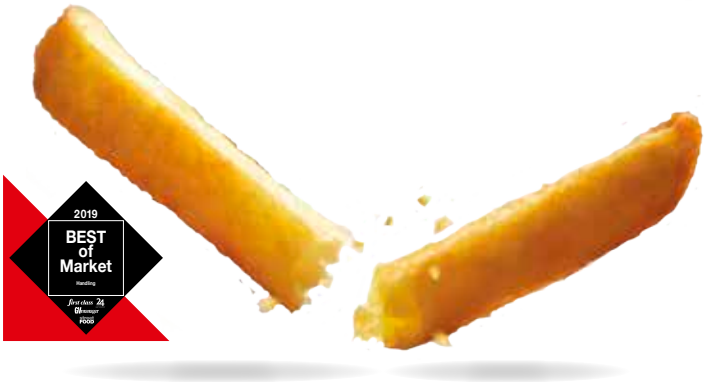
GEMÜSESCHNITZEL(-BURGER)

Den Trend zur vegetarischen und veganen Ernährung greift Caterline mit dem Gemüseschnitzel auf. Dieses besteht aus einer Gemüsemischung, die mit Reis, Kartoffeln und Käse abgerundet wird. Die vorgebackenen Schnitzel sind einzeln entnehmbar und innerhalb von drei Minuten in der Fritteuse servierfertig. Sie können auch in der Pfanne, im Backofen oder im Kombidämpfer zubereitet werden. Die Schnitzel sind auch bei Burger-Fans beliebt, wenn sie als Veggie-Burger serviert werden. *www.caterline.at*

WENIGER DAMPF

Bei der Weiterentwicklung der Untertisch-Spülmaschinenserie M-iClean U hat sich Meiko auf die Wärmerückgewinnung ComfortAir, die Umkehrosmose-Anlage GiO-Modul sowie die Private-Label-Option des Displays konzentriert. Die größte Neuerung bringt die integrierte Wärmerückgewinnung mit sich. Eine große Edelstahloberfläche sorgt im Zusammenspiel mit dem zugeführten kalten Frischwasser dafür, dass die Maschinenwände abkühlen – dadurch entsteht ein Kondensationseffekt. Das führt dazu, dass die Zeit für den Spülprozess und ein Großteil des Dampfes reduziert und das Trocknungsergebnis durch weniger Restfeuchte verbessert wird. *www.meiko.de*

THANK YOU VERY CRUNCH



FRESH DELIVERY FRIES FOR LONG LASTING CRUNCHINESS:
WINNER OF BEST OF MARKET

Aviko SUPER CRUNCH! FRESH

Fotos: Boyens Backservice, Europa Lehrmittel, Hügli, Dr. August Oetker Nahrungsmittel, Caterline, Meiko

Abrechnungssysteme

AUTOMATEN SEITZ
since 1963
- Bargeldlose Bezahlung
- Ausweis-Technologie
- System-Beratung
- System-Abrechnung
www.automaten-seitz.de

Die Küche macht Kasse ... mit System!
• Bargeldlose Bezahl- und Abrechnungssysteme
• Spezial-Warenwirtschaft für die GV
• Aufwertautomaten
• Automatenvernetzung on- und offline
EKS Electronic Key Systems
www.eksystems.de

GiroWeb® CCS
Zahlungs- und Abrechnungssysteme
POS Kassenlösungen
Schulverpflegung
www.giro-web.com

Bioprodukte

EPOS BIOPARTNER SÜD
Gewerbestraße 12
D – 85652 Pliening/Landsham
Fon 089-90 90 19-0
Fax 089-90 90 19-199
Echt Bio für Köche
www.epos-biopartner-süd.de

Bioprodukte

FELDERZEUGNISSE
Natürlich BIO-Tiefkühlkost
• bis zu 500 Produkte
• auch vegetarische & vegane Vielfalt
• bundesweite Lieferung
Telefon: 06257/93 40 44
www.felderzeugnisse.de
FAIRBIO

AUSBEUTUNG VERHINDERN?
#SIEKANN
MIT IHRER HILFE.
„WERDEN SIE PATE!"
Plan International Deutschland e.V.
www.plan.de
PLAN INTERNATIONAL

Bioprodukte

nabuko
Bio Großverbraucher-Service
Von-Estorff-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

Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere
Bio-Großhandel
Ökoring Handels GmbH
Dieselstraße 7-9
82291 Mammendorf
Tel.: + 49 (0) 81 45 / 93 08 - 30
Fax: + 49 (0) 81 45 / 93 08 - 39
E-Mail: zentrale@oekoring.com
www.oekoring.com
DE-ÖKO-006

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

Böden für Großküchen

JB INDUSTRIEBÖDEN
Gastro- | Großküchen- | Industrieböden
Gartenkamp 15
D - 41169 Mönchengladbach
M +49 (0) 170 - 3110694
jb-industrieboeden@t-online.de

Gastro-Geräte

www.superverkauft.de

Koch- und Brattechnik

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

Lebensmittel ohne Gentechnik

EPOS BIOPARTNER SÜD
Gewerbestraße 12
D – 85652 Pliening/Landsham
Fon 089-90 90 19-0
Fax 089-90 90 19-199
Echt Bio für Köche
www.epos-biopartner-süd.de

Schneidwerkzeuge

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

Tischwäsche

Mank®
DESIGNED PAPER PRODUCTS
mank.de

Impressum

GVmanager

70. Jahrgang vereint mit GROSSverbraucher/GV-Frische-Magazin

Redaktioneller Partner von:

DNSV Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V.
VDOE BerufsVerband Oecotrophologie e.V.
Verband der Fachplaner

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.blmedien.de, www.gvmanager.de
E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:
Bernd Moeser -200
Basak Aktas (Stellvertretung) -270
Paula Pommer (Stellvertretung) -110

Chefredakteurin und verantwortlich (i.S.d.P.):
Claudia Kirchner (kir) -155

stv. Chefredakteurin:
Sarah Hercht (sar) -125

Redaktion:
Sina Fürch (sin) -195
Dr. Michael Polster (dmp), Redaktionsbüro Berlin

Anzeigenverkauf:
Bernd Moeser (verantwortlich) -200
Gerhild Burchardt -205
Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240
Rosi Höger -210
Rocco Mischok -220
Paula Pommer -110

Herausgeberin:
Annemarie Heinrichsdobler

Gültige Anzeigenpreisliste:
Nr. 58 vom 01.01.2019

Anzeigenabwicklung:
Marvin Demmelmair -260
Felix Hesse -261

Layout:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifesens e.V.

Abonnentenbetreuung:
Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270
Patrick Dornacher (p.dornacher@blmedien.de) -271
Lorene Zimmermann (l.zimmermann@blmedien.de) -274

Bezugspreis: Erscheint monatlich (10 Ausgaben/Jahr), 90 € jährlich inkl. Porto + MwSt., Ausland 105 € jährlich inkl. Porto. Einzelheft: Inland 11 €, Ausland 12 €. Jahrespreis im Koppelabonnement mit **Schulverpflegung** 95 € inkl. Porto + MwSt. Der Abopreis für Verbandsangehörige des DNSV, des VdF und des VDOE ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Bestellungen direkt an den Verlag. Kündigungsfrist: Nur schriftlich drei Monate vor Ende des berechneten Bezugsjahres.

Druck:
Mayr Miesbach GmbH, Am Windfeld 15, 83714 Miesbach

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADEFFXXX
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

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 0940-8762

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.

Bereits frisch herausgeputzt?

Foto: © Robert Neumann – stock.adobe.com

Fachmagazin der Führungskräfte für Großgastronomie und Gemeinschafts-verpflegung

Tipps, wie Sie Ihren GV-Betrieb konzeptionell, technisch oder optisch herausputzen können, finden Sie bei uns. Testen Sie jetzt unser Fachmagazin

GVmanager

Fordern Sie die kommenden zwei Ausgaben kostenlos an:

(089) 370 60-274 | abo@blmedien.de | www.blmedien.de/gvmanager/probelesen

Sie erhalten die beiden nächsten Printausgaben kostenlos. Ein Abonnement entsteht nur, wenn Sie den weiteren Bezug nicht innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt des zweiten Gratisexemplars kündigen.
Dazu reicht eine E-Mail an abo@blmedien.de.
Das Jahresabonnement umfasst zehn Ausgaben und kostet 90 € (inkl. MwSt. und Versand).

XING

VITO®
oil filter system
Sparen Sie bis zu 50% Ihres Frittieröls
Bessere Qualität
Spart Zeit
In über 40.000 Küchen
Experten-Telefon
Haben Sie Fragen, rufen Sie einfach kostenlos an:
0800 - 3050777

Frittierölfilter & Öltester

VITO AG
Eltastr.6 78532 Tuttlingen
Telefon: 07461 96289-0
info@vito.ag www.vito.ag