

Notfallplan

CATERING.

ISSN 0948 - 9479 Forum Zeitschriften- und Spezialmedien GmbH 86408 Mering, Postfach 1340 PVSt, DPAG, Entgelt bezahlt B 10289

NR. 09/20 29. JAHRGANG 14. SEPTEMBER 2020 DEUTSCHLAND € 6,90

WWW.CATERING.DE

Fairshare

Wie aus einer Notlage eine Marke entsteht.

Seite 5

Ernährungstrend Flexitarier

Die neue Generation der flexiblen Veganer.

Seite 8

Tropische Fritten

Wie Yuca Loca den deutschen Markt erobern.

Seite 9

Digitalisierung in der GV

Wo fängt man damit im Restaurant an?

Seite 20

KURZMELDUNGEN

MELITTA STEIGERT UMSATZ

Melitta hat das Geschäftsjahr 2019 erfolgreich abgeschlossen. Trotz anhaltend ungünstiger Bedingungen auf den Währungs-, Kaffeeund Zellstoffmärkten erzielte die Unternehmensgruppe mit Sitz in Minden einen Umsatz in Höhe von 1.695 Mio. Euro. Dies entspricht einer Steigerung im Vergleich zum Vorjahr um 10 Prozent.

J.J. DARBOVEN FEIERT TAG DES KAFFEES

Zum diesjährigen Tag des Kaffees am 1.10.2020 ruft J.J. Darboven die Aktion #supportlocalgastronomy ins Leben. Mit dieser haben Außer-Haus-Kunden die Chance, prominent auf der Website des Unternehemens vorgestellt zu werden. Zudem werden 10 x 1.000 Euro verlost. Infos unter www.darboven.com

DIGITALE EXTRAS FÜR LEHRENDE

Das Medienpaket "SchmExperten in der Lernküche" vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) wurde neu aufgelegt: Fotokarten, digital ausfüllbare Arbeitsblätter sowie Infotexte in verschiedenen Niveaustufen – je nach Wissensstand der Lernenden – ergänzen den Ringordner jetzt digital. Auch Fortbildungen finden als webbasierte Veranstaltungen statt.



IN DIESER AUSGABE

Seite 2 - 5 Branche Intern

Seite 4 **GV-Experten**

Seite 6 - 7 Herbstspezialitäten

Seite 6 – 12 Food Professional

Seite 13 - 14 Kita- & Schulverpflegung

Seite 15 – 17 Verpackungslösungen

Seite 18

Hygienische Schutzwände

Seite 19 Multifunktionale Gargeräte

Seite 20 Digitalisierungsstrategien

> Seite 22 Seminare

Seite 23 Branchenführer/Impressum

> Seite 24 Vorschau



VORZEIGEMODELL BERLIN?

n das Wissen und Können der Berliner Küchenteams investieren, um dauerhaft eine höhere Qualität der Gemeinschaftsgastronomie zu erreichen" – so lautet das erklärte Ziel der "Kantine Zukunft". Im Oktober 2019 starteten der Speiseräume-Macher Philipp Stierand, seine Kollegin Dinah Hoffmann und Koch Patrick Wodni das Leuchtturmprojekt der Berliner Ernährungsstrategie. Das Land hat sich nämlich große Ziele gesteckt und unter anderem das Kopenhagener Madhus zum Vorbild genommen, um in Berlin Maßnahmen für ein nachhaltigeres Ernährungssystem zu etablieren.

Aktiv vor Ort

Genau hierbei möchte Kantine Zukunft mit seinem elf Mann und Frau starken Team aktiv mitwirken. Dazu beraten die Köche und Küchenmeister, Wirtschaftspsychologen, Raumplaner und Ernährungswissenschaftler die Küchen von Kindertagesstätten, gemeinnützigen Unternehmen sowie Kantinen öffentlicher Einrichtungen. "Wir möchten die Köchinnen und Köche vor Ort motivieren und schulen, wieder mehr selbst zu kochen und dafür mehr regionale, biologische und saisonale Zutaten zu nutzen", so

Projektleiter Patrick Wodni. Nach Projektabschluss sollen in den beteiligten Küchen letztlich mindestens 60 Prozent der eingesetzten Lebensmittel, möglichst über alle Speisekomponenten hinweg, Bio-Qualität

"Dazu müssen wir meist einiges am Speiseplan drehen, beispielsweise die pflanzlichen Speisenkomponenten stark erhöhen und ganz neue Gerichte draufsetzen", so Wodni. "Es ist schon erschreckend, mit Speiseplänen konfrontiert zu werden, auf denen drei Menülinien 14-mal pro Woche Fleisch enthalten. Reduziert man diese nur um die Hälfte, kommt man dem gesetzten Ziel bereits um einiges näher, ohne dabei jemandem etwas wegzunehmen."

Begleitet werden die Küchen über einen Zeitraum von insgesamt sechs Monaten. Die Aufgaben variieren von Küche zu Küche. "Im einen Fall optimieren wir viel am Einkauf, im anderen gibt es hingegen handwerkliche Defizite und wir verbringen mehr Zeit in der Küche." Wie das Bio-Ziel erreicht wird, hänge stark vom Standort und den Rahmenbedingungen ab. Auch könnten die konventionellen Lebensmittel nicht einfach gegen gleiche in Bio-Qualität ausgetauscht werden. "Ohne Berücksichtigung der be-

sonderen Kostenstruktur käme es so langfristig zu Kostensteigerungen.

Im August geht es wieder voran

Nach der coronabedingten Pause konnten die Berater ihre Arbeit nun im August wieder aufnehmen. Aktuell werden 20 Küchen an elf Standorten für sieben verschiedene Firmen beraten. Bis Mitte 2021 sind sogar schon fast alle weiteren Planungen abgeschlossen - insgesamt 30 Küchen sollen im Verlauf des nächsten Jahres optimiert werden. "Das Interesse ist extrem groß und wir freuen uns, so vielen Küchen Hilfestellungen bieten zu können", so Wodni, "Vor allem freuen wir uns aber, dass die Stadt Berlin uns mit Förderungen unter die Arme greift. Denn für sie ist dies ein zentrales Instrument, um die Einkaufs- und Küchenpraxis in der Gemeinschaftsverpflegung hin zu klimafreundlichen Angeboten zu stärken, damit besonders viele Menschen zu erreichen und so vielleicht sogar als Vorbild für andere Städte zu dienen." (gio)

CATERING MANAGEMENT bleibt für Sie am Thema dran und wird in den nächsten Ausgaben über die ersten Projektergebnisse

EDITORIAL

Stunde der Wahrheit



Das Team von CATERING MANAGEMENT (v. li.): Gernot Wolf, Anna-Chiara Götz, Karoline Giokas, Monique Ulbrich, Brigitte Kistler, Detlef Hinderer

Aktuell laufen eine Menge Ausschreibungen. Angestoßen durch die Krise laufen die anders. Erfreulich anders, wie uns Insider berichten: "Gemeinschaftsverpfleger räumen gerade mit Kunden auf, mit denen die Zusammenarbeit schon immer unauskömmlich war."

Das klingt angesichts der Marktsituation paradox. Wer kann sich denn leisten, Kunden zu vergraulen? Bei genauerem Hinsehen lässt sich die Logik erkennen: In guten Zeiten konnte eine Mischkalkulation aus Dumpingpreis und kompensierenden Nachträgen funktionieren. Aktuell aber ist ein ehrliches Miteinander unabdingbar. Zusätzliche (Hygiene-)Maßnahmen erfordern zusätzliche Vergütung. Die Lohnkosten müssen auf bisweilen drastisch reduzierte Essenszahlen umgelegt werden. Glücklicherweise treffen Betriebsgastronomen derzeit auf so viel Verständnis beim Gegenüber wie nie.

Und den Unternehmern selbst – nicht wenige mit dem Rücken zur Wand stehend – fehlt momentan die Geduld für "äußerst kalkulierte Preise", Drohkulisse und "nachkalkulierten" Abschlägen in der finalen Verhandlung. Immerhin ein positiver Aspekt der aktuellen Misere. Ist das die Stunde der Wahrheit, der Startschuss zur Trendwende?

Mit den besten Grüßen





DGE-Empfehlung: verbindliche Qualitätsstandards

NACHHALTIGERE

ERNÄHRUNG

Was macht eine nachhaltigere Ernährung aus und wie kann Politik dazu beitragen, dass sich Menschen nachhaltiger ernähren? Mit diesen Fragen hat sich der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beschäftigt und das aktuelle Gutachten "Politik für eine nachhaltigere Ernährung: eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten" an Bundesministerin Julia Klöckner (BMEL) übergeben.

Der WBAE definiert darin mit Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl vier zentrale Ziele einer nachhaltigeren Ernährung, die auch Bestandteil einer neu ausgerichteten und gestärkten Ernährungspolitik sein sollen, um die deutschen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Ernährung gibt das Gutachten neun zentrale Politikempfehlungen.

Darin kommt der Empfehlung,

die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung flächendeckend und verpflichtend umzusetzen, eine zentrale Rolle zu. Ziele sind u.a., einen Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung herbeizuführen und insbesondere Kinder in den Fokus zu rücken, eine gesundheitsfördernde Ernährung für alle zu ermöglichen und Ernährungsarmut zu verringern, Angebote in öffentlichen Einrichtungen zu verbessern und Großküchen nachhaltiger zu gestal-

Frontcooking ohne Dunst

Damit beim Frontcooking Köche und Gäste nicht zu Bratwürsten mutieren, ist eine gute Lüftung unverzichtbar. Das muss keine monströse Dunstabzugshaube sein: So baut zum Beispiel der Anbieter Rentschler Reven flache Lüftungsdecken im Kleinformat. Die werden baumaßgerecht aus Edelstahl gefertigt und über der Heißtheke installiert. Sie sind auf Wunsch mit allen Attributen einer großen Lüftungsdecke ausgerüstet: versetzbare X-Cyclone-Fettabscheider, wrasenabhängige Luftmengenregelung, Wasch- und Feuerlöschautomatik, LED-Beleuchtung mit geringer Wärmeabgabe. Die X-Cyclone-Fettabscheider sind tropffrei: "Auch bei kleiner Lüftungsstufe kann das Fett nicht zurückkriechen und ins Ragout tropfen", meldet der Anbieter und stimmt Zahl und Platzierung der Absaugstellen individuell auf die Form und die Länge der Theke ab. Das Entwicklungsziel war eine ideenreiche Lösung für die transparente Küche. Die soll eben nicht nur funktional, sondern auch optisch ansprechend



UV-C-Desinfektion mit System



"Ganzheitliche Systemlösungen – nachhaltig, modular, zertifiziert, validiert" will Gogas liefern. Über das Wirkprinzip und den selbstfahrenden Desinfektions-Roboter Caretaker berichteten wir ausführlich in Ausgabe 06/2020. Jetzt ist das Angebot an Geräten, die mittels UV-C-Verfahren Keime abtöten, komplettiert. Von den Lösungen für das gesamte Gebäude - von Tiefgarage über Lobby und Lift bis hin zu Dokumenten und Schlüsseln – interessiert den Gastronomen insbesondere das Umluft-Desinfektions-Modul "Inter Sense" und "Pro Sense S" (Bild). Letzterer sieht aus wie ein Tisch-Gläserspüler, macht überall Sinn, wo unter 60 °C warm gespült wird, und tötet Keime auf Glasgegenständen binnen weniger Mi-

nuten zuverlässig ab. Für den Nachweis der erfolgreichen Desinfektion gibt es im System u.a. UV-Sticker oder ein Handmessgerät. Und Handdesinfektions-Ständer gibt es sowieso von der GoGaS Goch GmbH & Co. KG.

Erste Vertriebserfolge sind die Partnerschaften mit namhaften Veranstaltern internationaler Fachtagungen, Konferenzen und Messen. Die UV-C-Systemlösungen sollen das Infektionsrisikos minimieren. Veranstaltungsspezifisch stellt Gogas die jeweils passenden Systembausteine seines Health & Safety-Portfolios inklusive Beratung sowie Sicherheitskonzept zur Verfügung und übernimmt die operative Durchführung der UV-C-Desinfektion der Veranstaltungsbereiche.

Mit seitlicher Schwadenabsaugung

Die Einbau-Kombidämpfer der Reihe careconceptLine CCL warten mit einer Schwadenabsaugung auf, die an der Seite angebracht ist, an der die Ofentür geöffnet wird. Bei Inbetriebnahme des Geräts schaltet sich die nahezu geräuschlose Zentrifugal-Absaugung automatisch ein. Erst beim Öffnen der Tür wird die Seitenabsaugung aktiviert. Die saugt dann den austretenden heißen Dampf mit erhöhter Geschwindigkeit ab.

Der Anbieter Devapo betont die erhöhte Flexibilität bei der Platzierung des Kombidämpfers (die auch direkt unterhalb von Rauchmeldern möglich sei), die Bedienungsfreundlichkeit (einfache Reinigung und Wartung) und die Sicherheit (Benutzer werden vor heißen Dämpfen geschützt).

Die flache Seitenabsaugung arbeitet nur bei geöffneter Tür und damit energiesparend. Auch wird die Energie des Dampfes in Wärmeübertragern zurückgewonnen. Das Gerät ist als Solo-Standgerät, TÜV-zertifiziertes Einbaugerät sowie als "Black"-Variante lieferbar.



DATUM	ART	ORT	BESCHREIBUNG	VERANSTALTER	KONTAKT	DATUM	ART	ORT	BESCHREIBUNG	VERANSTALTER	KONTAKT
21. – 23. September 2020	Semi- nar	Köln	Schulung für Hygienebeauftragte	delphi Lebensmittel- sicherheit GmbH	0221 / 913 00 74 0221 / 913 00 78 s.janitschke@delphi-online.de www.delphi-online.de	6. – 7. Oktober 2020	Semi- nar	Stromberg	Kita- und Schulverpflegung	CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG	02837 / 80 -333 02837 / 80 -43 33 info@gvpbs.de www.chefsculinar.de/akademie
22. September 2020	Semi- nar	Stuttgart	Licht im Paragrafendschungel – Rechtsvorschriften für die Hauswirtschaft	Berufsverband Hauswirtschaft e.V.	07151 / 437 70 07151 / 476 25 fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de www.berufsverband-hauswirtschaft.de	6. Oktober 2020	Semi- nar	Hamm	Die Hauswirtschaft macht den Unterschied – Das Haus als Werbeträger nutzen	Rullko Großeinkauf GmbH & Co. KG	02381 / 588 33 02381 / 588 52 s.seepe@rullko.de www.rullko.de
22. September 2020	Fern- lehr- gang	Webinar	Schutzhandschuhe fachgerecht auswählen	Berufsverband Hauswirtschaft e.V.	07151 / 437 70 07151 / 476 25 fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de www.berufsverband-hauswirtschaft.de	7. Oktober 2020		München	HACCP praktisch umgesetzt	ALEGRIA GmbH & Co. KG	089 / 35 80 61 64 089 / 35 80 61 66 info@alegria-seminare.de www.alegria-seminare.de
22. September 2020	Semi- nar	Bochum	Sozialgastronomie	Konzeptfabrik	06237 / 59 05 14 info@konzeptfabrik.org www.konzeptfabrik.org	7. Oktober 2020	Semi- nar	München	Praxis der Hygiene	ALEGRIA GmbH & Co. KG	089 / 35 80 61 64 089 / 35 80 61 66 info@alegria-seminare.de www.alegria-seminare.de
23. September 2020	Semi- nar	Stuttgart	Sicher und fit: Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Hauswirtschaft	Berufsverband Hauswirtschaft e.V.	07151 / 437 70 07151 / 476 25 fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de www.berufsverband-hauswirtschaft.de	7. Oktober 2020	Semi- nar	Köln	HACCP-Brief	delphi Lebensmittel- sicherheit GmbH	0221 / 913 00 74 0221 / 913 00 78 s.janitschke@delphi-online.de www.delphi-online.de
23. September 2020	Semi- nar	Bochum	Betriebsgastronomie	Konzeptfabrik	06237 / 59 05 14 info@konzeptfabrik.org www.konzeptfabrik.org	7. Oktober 2020	Semi- nar	Hamm	Veränderungen erfolgreich umsetzen – zielorientiert, kompetent und motivierend	Rullko Großeinkauf GmbH & Co. KG	02381 / 588 52 02381 / 588 33 s.seepe@rullko.de www.rullko.de
23. September 2020	Semi- nar	Hamm	BKT – Gewusst wie	Rullko Großeinkauf GmbH & Co. KG	02381 / 588 33 02381 / 588 52 s.seepe@rullko.de www.rullko.de	8. – 9. Oktober 2020	Semi- nar	Mainz	13. Akademie-Fresenius- Expertenforum LMIV	Die Akademie Fresenius GmbH	0231 / 758 96 -94 0231 / 758 96 -53 info@akademie-fresenius.de www.akademie-fresenius.de
28. September 2020		Online	Budgetierung in der Gastronomie	F&B Support	02154 / 953 52 45 02154 / 953 52 46 info@f-bsupport.de www.f-bsupport.de	15. – 16. Oktober 2020	Fach- tagung	Fürsten- feldbruck	S&F-Symposium	S&F Gruppe	08441 / 797 93 -100 bkottke@sundf-gruppe.de www.sundf-gruppe.de
29. – 30. September 2020	Semi- nar	Mainz	6. Akademie-Fresenius- Fachtagung Nahrungsergänzungsmittel	Die Akademie Fresenius GmbH	0231 / 758 96 -94 0231 / 758 96 -53 info@akademie-fresenius.de www.akademie-fresenius.de	19. Oktober 2020		Online	Erhöhung des Deckungsbeitrages	F&B Support	02154 / 953 52 45 02154 / 953 52 46 info@f-bsupport.de www.f-bsupport.de
1. Oktober 2020	Semi- nar		Weiterbildung Vegetarisch-vegane/-r Ernährungsberater/-in (Dauer 5 Monate)	IST-Studieninsti- tut GmbH	0800 / 478 0800 0211 / 866 68 -30 info@ist.de www.ist.de	29. Oktober 2020	Semi- nar	Münster- Amelsbü- ren	Refresher HACCP-Beauftragter	CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG	02837 / 80 -333 02837 / 80 -43 33 seminare@chefsculinar-akademie.de www.chefsculinar.de/akademie
5. Oktober 2020	Semi- nar	Düsseldorf	Kalkulation als Überlebensstrategie	F&B Support	02154 / 953 52 45 02154 / 953 52 46 info@f-bsupport.de www.f-bsupport.de	3. – 4. November 2020	Semi- nar	Meer- busch	Wirtschaftlichkeit: gewusst wie!	CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG	02837 / 80 -333 02837 / 80 -43 33 info@gvpbs.de www.chefsculinar. de/akademie
6. Oktober 2020	Semi- nar	München	Aufbaukurs für hygienebe- auftragte Personen	ALEGRIA GmbH & Co. KG	089/35 80 6164 089/35 80 61 66 info@alegria-seminare.de www.alegria-seminare.de	9. – 13. November 2020	Semi- nar	Gensingen	Hygienebeauftragter im Heim – Qualifizierung für betriebliche Hygienebeauftragte	CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG	02837 / 80 -333 02837 / 80 -43 33 info@gypbs.de www.chefsculinar.de/akademie