

SPEZIAL

#1

**Messeausgabe INTERNORGA
Produktneuheiten
Brancheninformationen**

SONDER-
PUBLIKATION

2023



neu
ab märz

kein haken für die meere: fisch aus pflanzen.

leichte Fischnote
& fasrige,
fischähnliche Textur

Omega-3
Quelle



auf Basis von
Erbsen
& Weizen
proteinreich

Kraut-
Panade

Omega-3
Quelle

endori erweitert das sortiment um vegane fischalternativen

- ✓ Erbsen aus europäischem Anbau
- ✓ proteinreich
- ✓ ohne Verwendung von Soja und Palmfett
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*
- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ tiefgekühlt, einzeln entnehmbar

Mehr Infos



Moin, liebe Leserinnen und liebe Leser,

mit diesem nordisch-erfrischenden Gruß möchten wir unsere Internorga-Vorfreude mit Ihnen teilen: Schon während wir für Sie diese neue Ausgabe von CATERING MANAGEMENT vorbereiteten, fiel immer wieder unser Blick auf den Kalender: Der Internorga-Countdown läuft!

Mit Ihren Antworten und Meinungen, die Sie uns bei der Befragung mitteilten (finden Sie ab Seite 20), bekamen wir einen Eindruck von Ihrer persönlichen Internorga-Vorbereitung und Ihren Interessen: Zu lesen, was Sie, liebe Leserinnen und Leser bewegt, worauf Sie sich freuen und was Sie sich von der Internorga erhoffen, hat uns begeistert. Hat uns angesteckt und Ihre Zuversicht spüren lassen.

Die Branche – und das sind wir alle! – steht vor großen Herausforderungen. Da sind wir uns sicher einig. Und auf so manchen mag dabei die Vielfalt der Fragestellungen erdrückend wirken. Sei es die schwierige Suche nach Fachkräften, die wir dringend benötigen, sei es die Notwendigkeit der Digitalisierung, die Hilfe für viele Probleme bringen soll – aber eben auch nicht von heute auf morgen umzusetzen ist, seien es die neuen gesetzlichen Forderungen, wie die Mehrwegpflicht (Seiten 14 bis 17), die Einkaufspreise Ihrer Rohstoffe und Materialien und nicht zuletzt die Vorschläge unseres Ernährungsministeriums, eine gesündere Ernährung zu etablieren (Seiten 10 bis 12). Wo, wenn nicht bei einem solchen Treffpunkt wie der Internorga können wir uns besser austauschen, Referenzen genau unter die Lupe nehmen, Lösungen diskutieren und nachfragen!

Diese neue Ausgabe von CATERING MANAGEMENT möchte unser Appetizer für Sie zur Internorga sein – sie ist kein komplettes Menü. Dafür ist das Angebot zu umfangreich. Vielmehr wollen wir dazu beitragen, Impulse zu setzen, Motivationen zu geben und Sie bei Ihren Entscheidungen begleiten (ab Seite 28). Nutzen Sie die Internorga! Machen Sie sich einen Besuchsplan, fragen Sie nach allem, was Sie interessiert, bleiben Sie kritisch und aufmerksam und vor allem: zuversichtlich. Ihre Gäste werden es Ihnen danken!

Eine gute Fahrt nach Hamburg und viel Erfolg bei der Internorga wünscht Ihnen

Ihr
CATERING MANAGEMENT Team



Susanne Schmöhl
Objektleitung



Brigitte Kistler
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers
Redaktionsbüro



Maxi Scherer
Redaktionsbüro



AKTUELLES

- 6 **Aus der Branche**
Endori bei TransGourmet, Farbe in die Arbeitswelt, Meatballs in der Luft
- 8 **Start-Ups im Wettstreit**
Gastro-Gründerpreis: Ins Finale!
- 10 **Deutsche Ernährungsstrategie**
Politik und Realität

MEHRWEGANGEBOTS-PFLICHT

- 14 **Mehrwegangebotspflicht**
Pfand oder nicht Pfand?
- 16 **Interview mit Ludger Hessler**
Spülen: Konsequenz zu Ende gedacht

WILLKOMMEN ZUR INTERNORGA

- 18 **Das Messeereignis im Frühjahr 2023**
Hereinspaziert und mitgemacht!
- 20 **Ihre Erwartungen und Wünsche**
Praxisstimmen vor der Messe
- 28 **Kaffeepause, hingehört und mitgeschrieben**
Benjamin Krapp über Greenwashing

INTERNORGA FOOD-NEWS

- 30 **Internorga-Food-Produkte im Trend**
Mehr Flexitarier und mehr Genuss
- 32 **Produkte im Fokus**
Neues bei der Internorga

INTERNORGA NON-FOOD-NEWS

- 36 **Technik- und Ausstattungs-News**
Hier schlägt das Gastro-Herz
- 37 **Produkte für Ihre Küche**
Neues bei der Internorga

BERUFSBEKLEIDUNG

- 44 **Als Managementthema unterschätzt!**
Sitzt, passt und hat Wirkung
- 47 **Produkte für den Alltag**
Mit Farbe; Name ist Programm; Sparsam waschen
- 49 **Branchenführer**
- 50 **Impressum**

EUROPAS NR. 1 WIRD ELEKTRISCH.



Der vollelektrische Ford E-Transit.

Als erstes vollelektrisches Ford Nutzfahrzeug revolutioniert der Ford E-Transit die Klasse der Transporter. Er kombiniert die bewährten Qualitäten des Ford Transit mit einer rein elektrischen Reichweite von bis zu 317 km¹ und bietet eine maximale Nutzlast von bis zu 1.600 kg sowie 44 Konfigurationsoptionen. In Kombination mit Ford Pro – dem neuen Vertriebs- und Serviceangebot von Ford – erreichen Sie Ihre maximale Produktivität.



¹Gemäß Worldwide Harmonised Light Vehicles Test Procedure (WLTP). Bei voll aufgeladener Batterie eines Ford E-Transit 390 L2 ist eine Reichweite bis zur genannten, zertifizierten elektrischen Reichweite von 317 km – je nach vorhandener Serien- und Batterie-Konfiguration – möglich. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (z. B. Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Streckenprofil, Fahrzeugzustand, Alter und Zustand der Lithium-Ionen-Batterie) variieren.



Endori food GmbH & Co. KG

Sebastian Freiberg, Director Sales & Trademarketing DACH, endori.

ENDORI JETZT BEI TRANSGOURMET

endori und Transgourmet starten eine langfristige strategische Kooperation und beliefern ab sofort bundesweit den Außer-Haus-Markt mit pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen. Seit Januar können Transgourmet-KundInnen auf das Sortiment von endori, dessen Produkte auf Basis von Erbsen hergestellt werden, zugreifen. „Durch das umfassende Netz an Kontakten von Transgourmet werden wir mit unseren Produkten viele Gäste von Geschmack und Mehrwert für Mensch und Umwelt unserer pflanzlichen Alternativen überzeugen“, sagt Sebastian Freiberg, Director Sales & Trademarketing DACH bei endori, zur Kooperation mit Transgourmet.

Transgourmet sieht in der Zusammenarbeit großes Potenzial: „Die Produkte von endori stellen einen weiteren Baustein in unserem Sortiment dar, um unseren Kundinnen und Kunden noch mehr vegane und vegetarische Artikel anbieten zu können. Das bietet sehr viel Potenzial für den Gastronomen – auch weit über den Veganuary hinaus“, heißt es bei Transgourmet Deutschland. „Wir sind nicht nur von Vielfalt und Geschmack der Produkte überzeugt, sondern auch von ihren Inhaltsstoffen, ihrer Wertschöpfungskette und ihrem ökologischen Fußabdruck.“

SODEXO-STUDIE ZUM ARBEITSPLATZ

„Wer als Arbeitgeber im Wettbewerb um die besten Talente attraktiv sein will, muss handeln und sich konsequenter denn je zuvor an den Anforderungen der Mitarbeitenden ausrichten, um auf dem Arbeitsmarkt langfristig bestehen zu können.“ Das ist für Sodexo eines der Kernergebnisse der gemeinsam mit dem unabhängigen Marktforschungsinstitut YouGov durchgeführten Arbeitsplatz-Studie, bei der über 1.000 Arbeitnehmende in Deutschland befragt wurden. Die Besonderheit: Unter den Befragten waren sowohl Produktionsmitarbeitende (Blue Collar) als auch Büroangestellte (White Collar). Ziel der Studie: Wer 2023 die Arbeitsstätten von heute gestalten will, muss wissen, was sich Mitarbeitende an ihrem Arbeitsplatz wünschen. Worauf kommt es in der heutigen Arbeitswelt bei den unterschiedlichen Bedürfnissen an? Genau dem ist Sodexo nachgegangen. Die wichtigsten Studienergebnisse für die Food-Services-Branche im Überblick:

Essensangebote am Arbeitsplatz: Für die Mehrheit der Befragten (78 %) sind eine Tee- und Kaffeeküche besonders wichtig, gefolgt von einer Kantine (48 %). Besonders Produktionsangestellte legen Wert darauf, dass Automaten für Snacks und Getränke (56 % vs. White Collar 36 %) bereitstehen. Ein voll ausgestattetes Café erwarten wiederum nur 28 % aller Befragten.

Prioritäten in der Kantine: Frische Lebensmittel (80 %), ein günstiger Preis (78 %), Abwechslung (75 %) und die Möglichkeit zur gesunden Ernährung (75 %) sind gewünscht. Preis und Qualität des Kantinenessens sind für die Mehrheit (60 %) von gleicher Bedeutung.

Essensbestellung: Essenslieferungen direkt an den Arbeitsplatz fordern nur 22 % aller Befragten. Um Zeit zu sparen, können sich die Befragten aber gut vorstellen, vorab über Intranet/Unternehmenswebseite (31 %) oder eine App (29 %) zu bestellen.

Nachhaltigkeit auf dem Teller gewünscht: Die Qualität und der Nachhaltigkeitsgedanke spielen bei Lebensmitteln eine immer größer werdende Rolle. Bio-Angebote (40 %), eine regionale Herkunft (55 %) oder auch eine Auswahl vegetarischer/vegane Optionen (42 %) sind gern gesehen.

Die Wahl der Küche: Moderne, internationale, authentische Küche (67 %) oder deutsche Küche (62 %) essen die Befragten am liebsten. Fast Food (34 %) und leichte, gesunde Gerichte (29 %) folgen mit deutlichem Abstand.

Meatballs erobern die Lüfte

Die Ferienfluggesellschaft Eurowings Discover integriert die Beyond Meatballs® in ihr Bordmenü. Seit Anfang des Jahres können Gäste der Business Class die Bällchen aus pflanzlichem Fleisch sowohl auf Kurz- als auch auf Langstreckenflügen genießen. Patrick Door, verantwortlich für das Bordprodukt bei Eurowings Discover, sagt über das neue Angebot: „Als junge Ferienairline setzen wir in unserem Bord-Service neben altbekannten Klassikern immer auch auf innovative Food-Konzepte. Mit den neuen Gerichten möchten wir sowohl Vegetarier als auch Fleischliebhaber ansprechen. Beyond Meatballs sind eine echte Neuheit bei uns an Bord, sie treffen den Zeitgeist und sind lecker. Schon jetzt erreicht uns viel positives Feedback von Gästen und unseren Crews.“ Eurowings Discover serviert die Beyond Meatballs in einem Tomatensugo zu seiner „Little Italy Bowl“, bestehend aus Risoni Pasta, Zucchini, Mozzarella, Tomate und Mango-Chili-Chutney. Beyond Meatballs sind so konzipiert, dass sie tierischen Fleischbällchen geschmacklich und in ihrer Konsistenz ähneln – sind jedoch aus pflanzlichen Zutaten wie Erbsen- und Reisprotein hergestellt.



Beyond Meat

RE-CYCLE, RE-USE, RE-VOLUTION



Mehrwegpflicht – jetzt nichts verpassen

Die Zukunft kommt mit neuem Geschirr – Cups, Becher, Bowls und Flaschen. Damit Sie für die Mehrwegpflicht gerüstet sind, starten wir die Mehrweg-Revolution für mehr Sauberkeit und Nachhaltigkeit.

Jetzt mit MEIKO die ganzheitlichen Mehrweg-Spüllösungen entdecken.

10. – 14. März 2023
Halle B6 | Stand 431

INTER NORGA



www.meiko.de

DEUTSCHER GASTRO GRÜNDERPREIS 2023: INS FINALE!

Es war ein spannendes Halbfinale des Deutschen Gastro Gründerpreises 2023 Anfang Februar in Augsburg! Dennoch dürfen sich traditionell alle FinalistInnen des Deutschen Gastro Gründerpreises, den das Gastronomie-Netzwerk Leaders Club, die Internorga und der Kassensystemhersteller orderbird gemeinsam für den gastronomischen Nachwuchs ausloben, als GewinnerInnen fühlen. Haben sie doch vor den strengen Augen der Jury, die sie und ihre Konzepte auf ihren USP und Innovationsgrad, die Erfolgsaussichten und wirtschaftliche Rentabilität sowie eine überzeugende GründerInnenpersönlichkeit prüft, bestanden. Die hochkarätig besetzte Jury hatte die Wahl aus zehn Konzepten. Und

am Ende mussten die 15 GastronomInnen und BranchenexpertInnen eine Entscheidung treffen, wer am 10. März 2023 im Finale auf der Internorga auf den Hauptpreis hoffen darf. Wie schwer der Jury die Wahl in diesem Jahr fiel, zeigt die Tatsache, dass diesmal ausnahmsweise sechs Startups beim großen Finale in Hamburg dabei sein dürfen (in alphabetischer Reihenfolge):

- **Bballi, Hamburg:** Kimbap und Kimchi wie auf Koreas Straßen
- **Heavens Kitchen, Stuttgart:** Veganes Zero-Waste-Café
- **Klein Kebabheim Klein-Winternheim:** Kebab maximal lokal & transparent
- **oni&lu, Villingen-Schwenningen:** Brunchcafé mit eigener Patisserie-Produktion,
- **Wine in the Hood, Wiesbaden:** Weinbar mit Member Club
- **Zuka Solicafé, Freiburg:** Inklusiv und nachhaltige Gastronomie als gesamtgesellschaftlicher Mikrokosmos

Diese FinalistInnen pitchten am 10. März 2023 beim von 2-Sterne-Koch Tohru Nakamura moderierten Finale vor dem Internorga-Fachpublikum um den Hauptpreis. Bereits jetzt dürfen sie sich bereits jetzt über großartige GründerInnenpakete freuen. Darin:

mediale Unterstützung, eine Gastro-Kasse von orderbird inklusive iPad Air, zwei Jahre Gastmitgliedschaft im Leaders Club Deutschland, Mentorenbetreuung durch die Jury, eine Gründungsberatung durch die ETL Adhoga, ein professionelles Fotoshooting sowie die Teilnahme am Internationalen Foodservice Forum im Rahmen der Internorga 2024. Der oder die GewinnerIn des Hauptpreises erhält außerdem 10.000 Euro Preisgeld und eine 40-stündige Beratung durch den Leaders Club Deutschland.



Die Jury: 15 GastronomInnen und BranchenexpertInnen.