

SPEZIAL

#2

INTERNORGA NACHLESE 2023

So bunt und anpassungsfähig
wie ein Chamäleon?

SONDER-
PUBLIKATION

2023



neu

der alleskönner im chicken style

leichte
Hähnchennote

ideal
zu verfeinern

fleischähnliche
Textur



* Ausnahmen: veggie sticks di mare

endori erweitert das sortiment um eine hähnchenalternative für die kreative küche

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

Mehr Infos



[endori-professionals.com](https://www.endori-professionals.com)

endori food GmbH & Co. KG · Industriestraße 2 · 96135 Stegaurach

endori

Bekennen Sie Farbe!

Liebe Leserinnen, liebe Leser, nein, unser Chamäleon zeigt hier keinen Branchenwechsel. Wir sind mit unserem Magazin noch immer im Foodservice, der Gemeinschaftsverpflegung und der Hospitality-Branche zu Hause. Aber das Kunterbunt des Tieres hat uns inspiriert. Wussten Sie, dass die Farbanpassungen des Chamäleons nicht nur der Tarnung dienen, sondern auch – und vor allem – der Kommunikation mit Artgenossen? Also: Sprechen wir miteinander! So wie auf der Internorga. Austausch, Inspiration, Impuls. Und Action!

Ja klar, Sie können in Ihrem Business nicht gleich alles über den Haufen werfen. Investieren, neu gestalten ... und das in Zeiten knapper Ressourcen. Aber: Die Angebote auf der Internorga waren großartig, farbenfroh und vielseitig. Ideen zur Digitalisierung, wie von einem anderen Stern. Technik, die nahezu alles übernimmt, und Lebensmittel als Problemlöser. Die Euphorie der Aussteller hat uns angesteckt. Ging Ihnen das auch so? Zugegeben: Ein wenig Skepsis bleibt, aber das ist gesund, oder? Ist die eine oder andere Produktidee für Sie zu visionär? Ist es „noch zu früh“ für diese Produkte? Oder lassen wir uns darauf ein und machen mit?

Für alle, und auch die, die nicht auf der Internorga sein konnten – schließlich ist es mindestens ein Tag, der im Arbeitsalltag fehlt – haben wir einige Stimmen gesammelt, die von den vielfältigen Messeindrücken berichten. Lesen Sie dazu unsere Seiten 6 bis 16. In unserer Ausgabe finden Sie weitere Themen: Leckerbissen, nicht nur kulinarischer Art, Expertentipps, außerdem interessante Konzepte, wie die „Burgeria“ im Studierendenwerk (S. 24) und Service-Roboter im Krankenhaus (S. 28). Und jede Menge Rundumblick mit den Augen unseres bunten und anpassungsfähigen Cover-Tieres: Diese Chamäleon-Augen sind nicht nur auffällig, sie „kreisen“ rundherum. Das Chamäleon hat alles im Blick, extrem gut sogar. Wie Sie in Ihrem Job! Sie sind nicht nur GastgeberIn, Technik-, Digitalisierungs- und Ernährungsprofi. Auch ArbeitgeberIn und AnsprechpartnerIn für alle Ihre Mitarbeitenden. Halten Sie die Augen auf, sprechen Sie miteinander, auch mit BeraterInnen, und kommunizieren Sie – in alle Richtungen. Bleiben Sie wachsam und aufmerksam für Trends und Ideen.

Was nicht gilt: Schreckstarre wie beim Chamäleon, verharren und runterfallen lassen.

In diesem Sinne: Wir wünschen Ihnen eine optimistische Lektüre unserer Ausgabe und einen kommunikativen und gästereichen Frühling.

Ihr
CATERING MANAGEMENT Team



Susanne Schmöhl
Objektleitung



Brigitte Kistler
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers
Redaktionsbüro



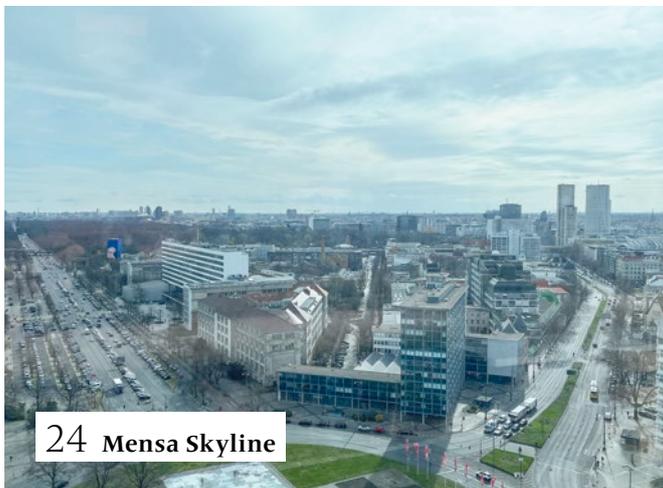
Maxi Scherer
Redaktionsbüro



18 Interview mit Frank Maßen



20 Fünfter FCSI-Stammtisch



24 Mensa Skyline



32 Landeszentrum Baden-Württemberg

DAS WAR DIE INTERNORGA 2023

6 **Stimmen aus der Branche**
Lesen Sie Statements zum Messegeschehen

EXPERTENRUNDE

18 **Interview mit Frank Maßen**
Teststart für Mehrweg To-Go

20 **Fünfter FCSI-Stammtisch**
Podiumsdiskussion um digitale Nachhaltigkeit

BETRIEBSREPORTAGE

24 **Mensa Skyline**
Bürgerhimmel über Berlin

28 **Automatischer Butler**
Stets zu Diensten im St.-Hildegardis-Krankenhaus

AKTUELLES

30 **Björn Grimm**
Branche hat Renditeproblem!

32 **Landeszentrum Baden-Württemberg**
Beratung für Gemeinschaftsverpflegung

33 **Klimagesunde Mensa**
Schulmensen als Lernorte

KAFFEEPAUSE

34 **Hingehört und mitgeschrieben**
Benjamin Krapp über neue Catering-Konzepte

36 **Meldungen und Produkte**

41 **Branchenfürer**

42 **Impressum**

Titelbild: Marcus Beckert/stock.adobe.com

M C H E F G M B H & C O . K G

Erstklassige Restaurantqualität für Veranstaltungen

Mit einem Angebot im GN-Behälter ergänzt MChef die Produktlinie Daily professional und schneidet sie optimal auf die Anforderungen der Gastronomie zu. Die erstklassigen Gerichte passen optimal für kleine, mittlere und große Veranstaltungen.

NEU: Buffets in erstklassiger Restaurantqualität

Auf der Internorga hat MChef seine Produktlinie Daily professional im GN-Behälter vorgestellt und bietet damit eine interessante Alternative für Veranstaltungen, bei denen nicht genügend Personal zur Verfügung steht.

Im GN-Behälter sind bis zu 8 Portionen des Gerichts servierfertig eingesetzt und können von dort auf den Teller

des Gasts gehoben werden. Die Produktlinie wird ab Sommer 2023 ausgeliefert.

Diese Gerichte stehen zur Wahl:

- Geschmorte Rinderroulade
- Leberkäse-Sensation
- Linsencurry mit Sesamtofu und Süsskartoffel
- Kartoffelbällchen auf Spinat
- Vegetarische Klopse Königsberger Art
- Blumenkohl „Ras el-hanout“
- Reisbällchen „Tikka Masala“ (vegan)

Servierfertig auf Teller oder eigenem Porzellan

Für das à-la-carte-Geschäft und Veranstaltungen mit bis zu 30 Gästen bietet MChef die Gerichte servierfertig auf dem Teller an.

Die Vorteile:

- Servierfertig, aufgetaut bis zu 72 Stunden haltbar
- Kein Mis-en-place: Jeder Teller wird in 13 Minuten zubereitet und sofort serviert
- Individuelles Finishing zeigt Handschrift der Küche

Für Veranstaltungen mit bis zu 2.000 Gästen werden die Gerichte mit nur einem Handgriff auf eigenes Porzellan umgesetzt. Hier können Tellerhordengestellwagen genutzt werden, die ggf. zusammen mit Thermohauben die Abwicklung und Zubereitungszeit optimieren. So profitiert die Küche:

- Einfache Entnahme aus der Verpackung und Auftauen auf eigenem Porzellan
- Zubereitung im Kombidämpfer in nur 13 Minuten
- Schnelles Servieren garantiert, dass alle Gäste optimal temperiertes Essen erhalten



Leberkäse-Sensation auf Kartoffel- Meerrettich-Ragout mit Karotten und süßer Senfjus

MChef GmbH & Co. KG

Tel. 08 00/5 88 85 42

Mail info@mchef.de

www.mchef.de/daily-professional



Stimmen aus der Branche

Rundumblick über die Messe mit den Augen eines Chamäleons



Dieter Berrer

Geschäftsführender Gesellschafter der evo-water GmbH, Heroldstatt

Die Internorga 2023 war in unseren Augen eine äußerst gelungene Messe, insbesondere deshalb, weil auffällig mehr Fachpublikum die Messe besucht hat, als noch vor ein paar Jahren. Bei den Kontakten und Gesprächen handelte es sich in diesem Jahr oftmals um Besucher, die mit technischem Hintergrundwissen und teilweise gezielten Fragen auf unseren Stand kamen. Die klassischen „Familien-Tage“, die nur mengenmäßig viel Publikum bringen, sind in diesem Jahr ausgeblieben.

Die Qualität der Kontakte macht sich insbesondere dadurch bemerkbar, dass im Anschluss an die Messe zeitnah auf Angebote und Informations-E-Mails reagiert wurde und bereits Abschlüsse getätigt werden konnten. Neben unserer

Fruchtsaft-Maschine lag der Schwerpunkt unserer Ausstellungs-Produkte im Bereich der Enthärtungsanlagen. Hier haben wir diverse Tools zur Unterstützung der Servicetechniker bei Installation und Wartung vorgestellt. Dieser durchdachte

Service fand sehr guten Anklang. Nachhaltige Verkaufsunterstützung wird auch in Zukunft das Marktgeschehen positiv beeinflussen.



Andreas Schäfer

AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH, A-Bad Mitterndorf

Ich war mit der Messe voll zufrieden und hatte sehr gute Gespräche und Neukontakte!

Die Kunden zeigten sich ausgesprochen offen für Impulse und Innovationen.

Was ich mitnehmen konnte: Neue Trends müssen schneller realisiert werden und das Angebot von Take-away, wo immer es umsetzbar ist, ist ein Muss. Auch sehe ich, dass Kleinstflächenkonzepte immer stärker im Kommen sind. Die Branche ist in einer starken Transformation, da jetzt und zukünftig die Mitarbeiter fehlen werden.



Robert Maaßen

Vandemoortele Europe NV, Herford

Die Internorga war für uns als Aussteller ein voller Erfolg. Wir haben in den fünf Tagen fast doppelt so viele Geschäftskontakte mit unseren Kunden und dem Fachpublikum gehabt, wie im vergangenen Jahr. Das hat uns sehr gefreut. Die starke Frequenz in der Halle A1, wo wir unseren Messestand hatten, war zudem der perfekte Rahmen, um unsere Produktneuheiten und Snack-Konzepte dem Fachpublikum zu präsentieren. Besonders schön für alle – Aussteller und Besucher – war die großartige und entspannte Stimmung.



Peter Theissen

**Geschäftsführer der WISAG Catering
Holding GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main**

Es lag eine enorme Veränderung in der Luft: Nachhaltigkeit und eine Fokussierung auf Plant based Food waren buchstäblich in aller Munde – und konnten an vielen Ständen geschmeckt und erlebt werden. Diese Entwicklung freut mich sehr. Überraschend war, dass ein paar der bekannten, großen Aussteller fehlten und sich nicht auf dem bekannten Branchentreff präsentierten. Wir haben die Zeit genutzt, um uns zum Beispiel mit interessanten Start-ups über deren Entwicklungen und Geschäftsmodelle auszutauschen. Ich bin mit hohen Erwartungen angereist, die definitiv auch erfüllt wurden. Gerade nach der Pandemie haben die Internorga, die Gastro Vision und begleitende Events wieder bestätigt, wie wichtig der direkte Austausch bzw. Networking ist – und wie bereichernd es sein kann, immer offen für Neues zu sein. Aus den Gesprächen auf der Messe hat sich für uns ein spannender Neuauftrag ergeben und wir werden nun außerdem im Bereich Robotik ein Pilotprojekt in zwei unserer Betriebsrestaurants starten. Allgegenwärtig waren ganz klar eine Art Aufbruchsstimmung und der Wille, zu gestalten – insbesondere hin zu mehr Nachhaltigkeit. Ich habe viele lachende Menschen gesehen und eine zuversichtliche Stimmung erlebt – das macht aus meiner Sicht die Gastronomie zum Glück wieder aus.

HOBART

SMART WASHING
CLEVER COOKING



Jetzt mehr
erfahren!



FÜR AUSGEKOCHTE PROFIS

PRECIPAN



NEU



Michael Jankowski

Boyens Backservice GmbH, Ibbenbüren

Wir sind als die letzten Mohikaner der Bäckereibranche auf der Internorga mit einem letzten Versuch angetreten. Mitten in unserer alten Bäckerheimat, der Halle B6, fühlten wir uns natürlich pudelwohl, fanden uns aber in der Halle der Großküchentechnik wieder. Das machte unserer guten Laune aber keinen Abbruch, trotz unseres Firmennamens Boyens Backservice GmbH. Von daher sind wir ohne große Erwartungen nach Hamburg angereist. Mit einem Portfolio außerhalb unseres Bäckereigeschäfts präsentierten wir unsere gesamten Portionier- und Dosiermaschinenteknik – die schon seit Jahrzehnten branchenübergreifend, wie beispielsweise in der bäuerlichen Direktvermarktung, in der Verpflegung, in der Feinkostindustrie und nicht zuletzt in der der Großküche eingesetzt wird. Wir wurden von Messtags zu Messtags immer wieder neu bestätigt, genau das Richtige getan zu haben. Von der kleinsten Tischabfüllanlage bis zur vollautomatischen Dosiertechnik für Tiefziehschalen- oder Menüschalenverpackungslinien, das komplette Portfolio wurde von der Vielzahl der verschiedensten Kunden komplett und super wertfrei angenommen. Stand jetzt müssen wir uns sogar den Vorwurf gefallen lassen, genau diese Strategie nicht schon vor Jahren verfolgt zu haben. Wir hätten zweigleisig fahren müssen: Einen Messestand in der Bäckerhalle und einen zweiten Stand in der Halle der Großküchentechnik mit der Abfülltechnik und den Lebensmittelpumpen. Die Internorga 2023 hat unsere Erwartungen völlig und mehr als erfüllt. Für die Internorga 2024 haben wir uns schon längst wieder neu angemeldet – mit der Voraussetzung, wieder in der Halle der Großküchentechnik in der ehemaligen Bäckerhalle B ausstellen zu dürfen.



Stefan Dempfle

Vertrieb CateringLine bei der Byodo Naturkost GmbH, Mühldorf

Die Besucherzahl war etwas geringer als erwartet. Für Halle A4, in der wir unseren Stand hatten, (und natürlich auch generell) hätten wir uns eine noch bessere Besucher-Frequenz gewünscht. Auch mit unserer Standplatzierung waren wir nicht ganz glücklich, es fehlten uns aufmerksamkeitsstarke Messemagneten. Wir hatten allerdings erwartet, dass vor allem Caterer und Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung großes Interesse an Produkten aus nachhaltiger Erzeugung hätten. Doch auch Gastronomen aus Hotel- und Gaststättengewerbe waren sehr an der Qualität unserer Produkte interessiert. Die Inflation hat eine weitaus geringere Bedeutung als angenommen, insgesamt herrschte eine optimistische Stimmung und viele sind auf der Suche nach Möglichkeiten zur Optimierung und Impulsen für Innovationen. Die Messe hat uns gezeigt, dass wir mit unserer Produktentwicklung auf dem richtigen Weg sind. Wir wollen zur nächsten Internorga für ein noch breiteres, kulinarisches Angebot sorgen.