

JAHRBUCH

#6

**JAHRBUCH BAU UND BETRIEB VON
GROSSKÜCHEN UND FOOD-SONDERTEIL**

SONDER-
PUBLIKATION

2022

+
**WAND-
KALENDER
2023**



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.

Liebe Leser,

wir freuen uns, Ihnen unser Jahrbuch präsentieren zu können. Es enthält ausgewählte Beiträge, die in CATERING MANAGEMENT im Jahr 2022 erschienen sind, und gibt damit einen Überblick über diese bewegten Zeiten.

Trotz der Pandemie wurden Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung fertiggestellt, und auch wenn viele Betriebsgastronomien zeitverzögert öffneten, konnten wir in unserer Publikation über mehrere berichten. Der Umgang mit den eigenen Unternehmen, die unter anderem auf veränderte Arbeitsmodalitäten bei ihren Kunden stoßen, beschäftigt viele Caterer und Betreiber. Einige haben die Krise genutzt, um das Angebot zu schärfen und ihre Firma neu aufzustellen. Gerade das To-go-Geschäft sorgte für einen Turbo in harten Zeiten, eine ganze Sparte aus wiederverwendbaren Behältnissen sowie der damit verknüpften Technik von Herstellerseite erfuhr einen Boom. Ebenso profitierten digitale Wege von der Pandemie. Doch es gab auch Verlierer. In diesem Heft wird speziell das Schulcatering genannt, das mit fixen Verträgen bei zunehmenden Kosten zu kämpfen hat.

Dieses Jahrbuch enthält die Marktübersicht der Küchenfachplaner 2022, die Sie im hinteren Teil der Publikation finden. Bei den dort gelisteten Einträgen handelt es sich um Büros und Einzelpersonen, die allesamt ausgewiesene und erfahrene Experten auf dem Spezialgebiet Fachplanung und -beratung hinsichtlich professioneller Küchen sind. Viele von ihnen sind in den Branchenverbänden VdF und FCSI organisiert, die mit regelmäßigen Treffen und Fortbildungen dafür sorgen, dass ihre Mitglieder stets an der Quelle aktueller Entwicklungen sitzen. Neue Gesetze und Verordnungen, beispielsweise im Hinblick auf Energiesparmaßnahmen, sowie Trends im Außer-Haus-Markt finden in die Planungen Eingang.

Die Fachplaner und -berater erkennen in Profi-Küchen das Potential, haben aber auch versteckte Fallstricke im Blick, die einen wirtschaftlichen Betrieb infrage stellen könnten. Sie weisen rechtzeitig auf die Zusammenhänge hin und entwickeln, gemeinsam mit ihren Kunden, tragfähige Konzepte.

Wir wünschen Ihnen Freude beim Lesen, gute Ideen und immer die richtigen Ansprechpartner an Ihrer Seite.

Ihr
CATERING MANAGEMENT Team



Susanne Schmöhl
Objektleitung



Brigitte Kistler
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers
Redaktionsbüro



Maxi Scherer
Redaktionsbüro



18 Henkel, Düsseldorf



40 Axel Springer, Berlin

FOOD-KONZEPTE

- 6 **Zöliakie**
Neue Gäste durch glutenfreie Küche
- 10 **Kita und Schule**
Bildung durch gemeinsame Mahlzeiten
- 12 **Essen für den Planeten**
Interview mit Christian Hamerle
- 14 **Ghost Kitchens**
Der Branche neues Baby
- 16 **Lebensmittelgroßhandel**
Transgourmet mit Bio- und Eigenmarke
- 18 **Henkel, Düsseldorf**
Food Market mit Spezialitätenangebot
- 22 **Mehrwerte sichtbar machen**
Interview mit Christian Feist
- 24 **Hamburger Bio-Kantine**
Apetito eröffnete bei Allianz Trade
- 25 **Partner für Bio-Produkte**
byodo CaterLine mit Großgebinden
- 26 **Bürokratische Grenzen**
Wolfgang Finken über Schulverpflegung

VENDING, DIGITALISIERUNG & NACHHALTIGKEIT

- 28 **Mensa á la Amazon**
Kleine Caterer als digitale Vorreiter
- 30 **Dieter van Acken**
Digitalisierung für Praktiker
- 32 **Innovation, die begeistert**
ventopay bei Lufthansa Group Taste and More
- 34 **Statement Stefan Stüwer**
Zeit für Vending-Lösungen
- 36 **Mehrwegpflicht**
Neues Gesetz in die Praxis umsetzen
- 38 **Bitte rechnen!**
Fachplaner-Kolumne von Christian Kolb
- 39 **Einwegbehälter adé**
Mehrweg-Spüllösungen von Meiko im Fokus
- 83 **Digitale Helfer**
Kalkulationssicherheit und Budgettransparenz in anspruchsvollen Zeiten

BAU- UND BETRIEB VON GROSSKÜCHEN

- 40 **Axel Springer, Berlin**
Kulturbeschleuniger am Kiez

- 44 **Interview Roland**
„Dienstleistung ist kein Kurzstreckenlauf“
- 46 **Rathaus Hannover**
FlexiChef von MKN als neuer Liebling
- 48 **Knorr-Bremse, München**
Eine Gastronomie, zwei Angebote
- 53 **Interview Echsle**
Veränderungen durch Pandemie bei Bonvita
- 54 **Ganztags mehr Service**
Smarte Speisenausgabe von Scholl Apparatebau
- 56 **Speisenausgaben**
Mittagsgeschäft im Wandel
- 60 **Online-Küche**
LEHMANNs feierte Jubiläum

MARKTÜBERSICHT KÜCHENFACHPLANER

- 62 **Verband der Fachplaner VdF**
Branchenkenntnisse und Fachkundenachweis
- 64 **Marktübersicht**
Küchenfachplaner und -berater im Überblick
- 81 **Branchenfürer**
- 82 **Impressum**



food for good mood



Das Original for a good mood

**Das soufflierende Wiener Schnitzel, Cordon Bleu
und Backhendl von Gierlinger** - das Original aus Österreich

Panade ausschließlich mit Mehl,
Vollei und Semmelbröseln –
ohne Zusatzstoffe und
Geschmacksverstärker

**Convenience wie
hausgemacht!**



NACH
ALTWIENER
TRADITION

Mise en Place für die Küche

Panierte Spezialitäten für die moderne Art
der Zubereitung in wenigen Minuten in
Fritteuse, Pfanne oder Konvektomat!
Das perfekte Produkt für Ihr Küchen-
system. Qualitativ einzigartig, einfach im
Handling und kalkulationssicher.





stock.adobe.com/rawpixel.com

Z Ö L I A K I E

Neue Gäste gewinnen? Einfacher als gedacht!

GLUTENFREIE KÜCHE ALS HERAUSFORDERUNG UND CHANCE

Mit Freunden oder Familie von einer Restaurant-, Hotelküche oder einem Caterer durch eine Vielfalt von Speisen verwöhnt zu werden, ist großartig – leider nicht für alle Menschen. Zöliakie-Patienten empfinden den Genuss extern zubereiteter Speisen oft als Stresssituation, die Vertrauen und Risikobereitschaft von ihnen abverlangt. Doch warum ist dies so?

Zöliakie-Patienten dürfen ihr Leben lang kein Gluten – auch Klebereiweis genannt – verzehren. Gluten löst im Dünndarm der Erkrankten einen Entzündungsprozess aus, Nährstoffe können nur noch bedingt aufgenommen werden und Mangelerscheinungen und Folgeerkrankungen drohen. Die meisten

Zöliakie-Erkrankten reagieren zeitnah nach dem Verzehr mit Übelkeit, Erbrechen und Durchfällen auf durch die Nahrung aufgenommenes Gluten.

Die Allergenkennzeichnung

Gerichte, die Gluten und Allergene enthalten, müssen per Gesetz in einer

Speisekarte gekennzeichnet sein. Dies ist ein sinnvolles Gesetz für alle Gastronomie-Gäste und besonders für Zöliakie-Diagnostizierte. Eine Speisekarte mit korrekt gelisteten Allergenen kann der Navigator für einen gelungenen und entspannten Restaurant- oder Hotelbesuch von Zöliakie-Patienten sein. Noch vor-

teilhafter für Zöliakie-Erkrankte wäre ein Vermerk „Glutenfrei“ bei glutenfreien Gerichten oder eine „Glutenfrei-Rubrik“ in der Speisekarte.

Die Zielgruppe: Zöliakie-Erkrankte

Jeder 100. Mensch in Deutschland ist von Zöliakie betroffen. Dies sind 840.000 Gäste, die es für Restaurants, Hotels und Caterer bundesweit zu gewinnen gilt. Gelingen vermag das nur mit einem glutenfreien Angebot an Speisen. Dies stellt eine Chance für alle Gastro-Unternehmen dar, sich sowohl von Mitbewerbern positiv abzugrenzen, als auch kranken Menschen die Möglichkeit zur Teilhabe zu bieten.

Die Zielgruppe für glutenfreie Restaurantbesuche, glutenfreie Hotelaufenthalte oder ein glutenfreies Catering besteht jedoch nicht nur aus kranken Menschen.

„Zöliakie-Erkrankte sind oft bereit, große Distanzen zu überwinden, um in einem Restaurant zu speisen, das ihnen ein kulinarisches Angebot unterbreitet.“

MICHAEL MIKOLAJCZAK

Fast alle Zöliakie-Patienten, die ein Restaurant aufsuchen, kommen in Begleitung, haben gemeinsam mit Familie oder Freunden das für sie geeignete Restaurant ausgewählt. Das wesentliche Entscheidungskriterium für diese Wahl ist eine Speisekarte mit glutenfreiem Angebot und das Gefühl, dass Küche und Service sich auf glutenfreie Küche verstehen.

Können gesunde Menschen aus einer Vielzahl von Restaurants und Caterern auswählen, Zöliakie-Patienten können dies nicht, für sie gibt es nur eine geringe Auswahl an Lokalitäten und Möglichkeiten. Doch finden Zöliakie-Erkrankte einen Anbieter glutenfreier Speisen, werden sie, da sie sich aus gesundheitlicher Notwendigkeit ein Leben lang glutenfrei ernähren müssen, meist zu treuen Stammgästen.

Zöliakie-Erkrankte sind oft bereit, weit größere Distanzen zu überwinden, um in einem Restaurant oder Hotelrestaurant

Für alle Paprika-Liebhaber rauchig, würzig, fein



**JETZT
PROBIEREN!**



zu speisen, die willens sind, sich den Bedürfnissen von Zöliakie-Erkrankten zu öffnen und ihnen ein kulinarisches Angebot zu unterbreiten. Diese Flexibilität und Mobilität unterscheidet Zöliakie-Diagnostizierte von gesunden Menschen, die aufgrund einer gastronomischen Vielfalt viele Alternativen in unmittelbarer Nähe ihres Lebensmittelpunkts finden. Sollten Menschen mit Zöliakie Ihr Restaurant oder Hotel besuchen oder Sie als Caterer kontaktieren, werden sie alle die gleiche Bitte an den Koch äußern. Diese könnte so lauten:

Eine Bitte an den Koch: „Aufgrund meiner Erkrankung Zöliakie muss ich mich strikt glutenfrei ernähren. Schon kleinste Mengen Gluten, wie Krümel oder Mehlstaub, können Beschwerden auslösen. Können Sie mir ein Gericht glutenfrei zubereiten?“

ERLAUBT SIND:

Reis, Mais, Hirse, Kartoffeln, Gemüse, Blattsalat, Obst, Fleisch, Fisch, Eier, Milch, Milchprodukte und Speisestärke.

VERBOTEN SIND:

Alle Weizenarten, Roggen, Dinkel, Gerste, Grünkern, handelsüblicher Hafer, alle daraus hergestellten Produkte sowie mit Mehl gebundene Suppen und Soßen.

Bitte stellen Sie sicher, dass Arbeitsplatz und Utensilien (Pfannen, Schneidbretter, Kochlöffel...) sauber sind.

Bei Fertigprodukten muss unbedingt die Zutatenliste auf glutenhaltige Inhaltsstoffe überprüft werden. Mühlen erzeugnisse wie z. B. Polenta müssen glutenfrei gekennzeichnet sein.



aus Pseudogetreide stammen, 20 Krümel jedoch aus glutenhaltigem Getreide. Dies entspricht 20 ppm (parts per million), dem Grenzwert für Glutenfreiheit.

Glutenfreie und glutenhaltige Speisen in einem Restaurant, einem Hotel oder über einen Caterer anzubieten, erfordert höchste Aufmerksamkeit und Fachwissen. Fachwissen, das die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG) in Schulungen anbietet, um eine Kontamination durch Gluten zu verhindern. Fachwissen, das es Gastronomen ermöglicht, glutenfreie und glutenhaltige Gerichte anzubieten.

Mag die versehentliche Kontamination einer glutenfreien Speise mit Gluten für einen gesunden Gast, der sich aus freien Stücken glutenfrei ernährt, ohne Bedeutung sein, stellt sich dies bei Menschen mit Zöliakie gänzlich anders dar. Kleinstmengen Gluten, die in der Küche oder beim Servieren von Gericht zu Gericht wandern könnten, müssen unbedingt vermieden werden, um eine gesundheitliche Reaktion der Zöliakie-Erkrankten zu vermeiden.

Die Zielgruppe: Trend-Esser

Gastronomen, Hoteliers und Caterer, denen die 840.000 Menschen umfassende Zöliakie-Zielgruppe zu klein scheint, sollte neben den Zöliakie-Erkrankten und deren Restaurant-Begleitung auch an die wachsende Zahl der Menschen denken, die ohne Glutenunverträglichkeit auf Gluten verzichten. Hier treffen zwei unterschiedliche Zielgruppen mit nahezu identischen Bedürfnissen aufeinander.

Beiden Zielgruppen ist es zu verdanken, dass sich das Angebot glutenfreier Lebensmittel in Supermärkten seit Jahren konstant erhöht und sich mehr und mehr Hersteller dem Thema glutenfreie Lebensmittel annehmen.

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. baut eine Datenbank auf, die das

glutenfreie Angebot von Restaurants, Hotels, Caterer aber auch Bäckereien und mehr erfasst. Diese Informationen werden 42.000 Mitgliedern der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. zugänglich sein. Sollten Sie sich für ein glutenfreies Angebot entscheiden und Teil dieser Datenbank werden wollen, melden Sie sich bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft.

100 % Glutenfrei = 100 % sicher

Wer sich durch ein glutenfreies Angebot von anderen Restaurants, Hotels und Caterern unterschieden, jedoch Kontaminations-Management vermeiden möchte, für den könnte ein 100 % glutenfreies Speisenangebot die Lösung sein. Glutenhaltige Produkte wie Brot, Marinaden, Panaden, Soßen, Beilagen, Croutons auf Salaten, Desserts und manches mehr werden aus der Küche verbannt und gänzlich durch glutenfreie Produkte ersetzt.

Produkte wie glutenhaltiges Bier werden um glutenfreie Biermarken ergänzt, um allen glutenfrei lebenden Gästen und ihren gesunden Begleiterinnen und Begleitern gerecht zu werden. Als Standort eines 100 % glutenfreien Restaurants empfehlen sich Millionenmetropolen, größere Städte und deren Umland, Gegenden mit hohen Einwohnerzahlen.

Wenn eine Person unter Hundert an Zöliakie erkrankt und diese Person bereit ist, mit Freunden und Familien in einem Radius von ca. 30 Kilometern glutenfrei essen zu gehen, so steht hinter dem Konzept einer zu 100 % glutenfreien Küche eine hohe Wahrscheinlichkeit auf wirtschaftlichen Erfolg. Wagen sie den Schritt!

Michael Mikolajczak ist Pressesprecher und Leiter Team Öffentlichkeit der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. michael.mikolajczak@dzg-online.de

Warum glutenfrei nicht immer glutenfrei ist

Man stelle sich eine Schüssel mit einer Million Brotkrümel vor, von denen 999.980 Krümel von glutenfreien Broten

Unter <https://www.dzg-online.de/veranstaltungen/schulungsangebote-gastronomie> finden Sie die aktuellen Schulungsangebote der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V., die Ihnen Wissen und Sicherheit im Umgang mit Zöliakie-Gästen vermitteln können.