

JAHRBUCH

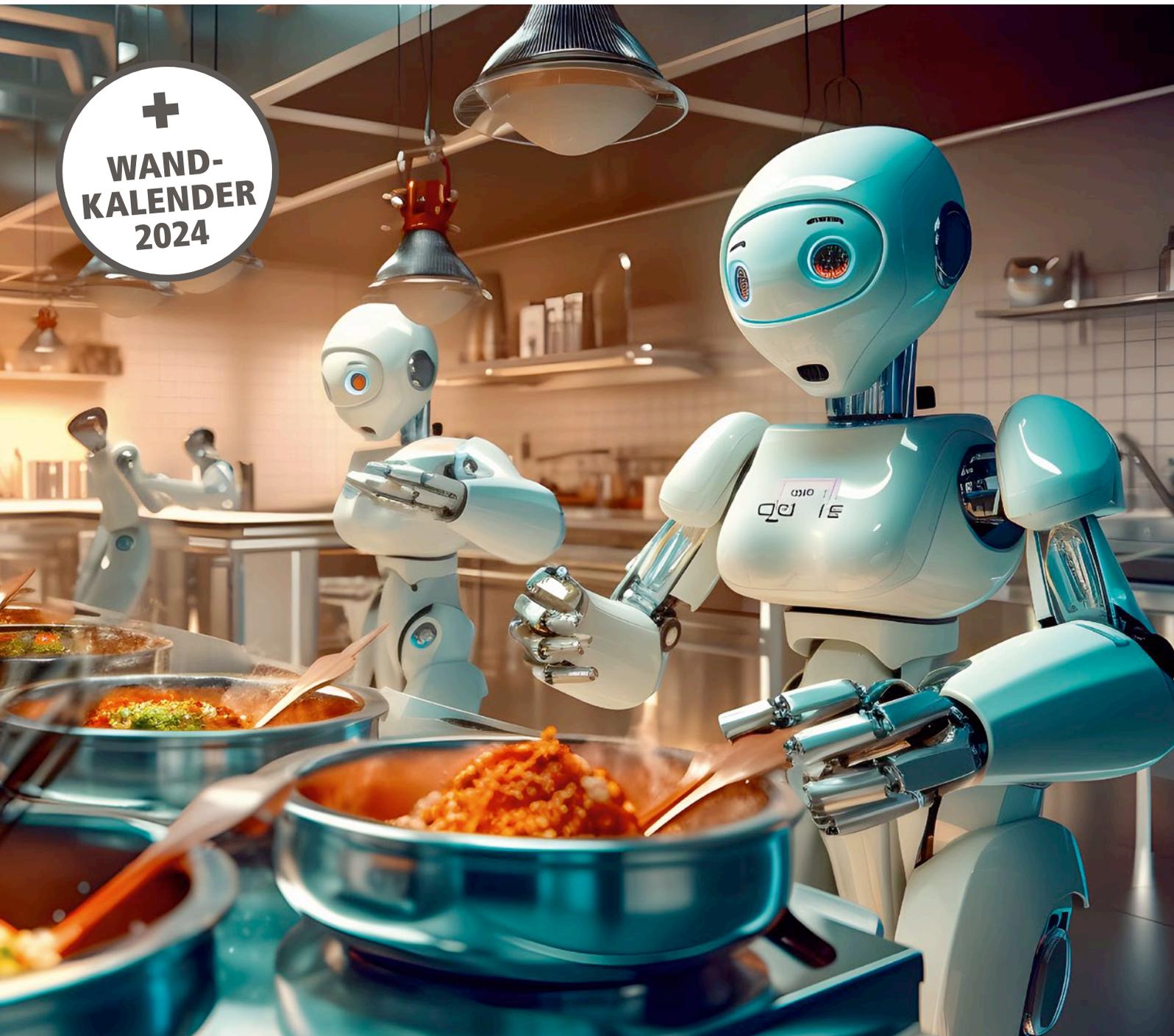
#6

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

SONDER-
PUBLIKATION

2023

+
**WAND-
KALENDER
2024**



endori

zu mehr umsatz im veganuary

jetzt
ordern!



jetzt mit veganen Fisch- und Fleischalternativen von endori punkten

- ✓ Erbsen aus europäischem Anbau
- ✓ proteinreich
- ✓ ohne Verwendung von Soja und Palmfett
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*
- ✓ einfache Zubereitung
- ✓ sehr geringer Garverlust im Vergleich zu Fleisch

Offizieller Sponsor von
VEGANUARY

Sortiment
entdecken



endori-professionals.com

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



endori



nexnoa



Hat Spaß gemacht, mal wieder ...

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

während im Radio das erste Mal in dieser Saison „Last christmas“ gespielt wird, der Schnee eine Winterwelt gezaubert hat (und vermutlich wieder geschmolzen ist, wenn Sie unser Jahrbuch in Ihren Händen halten werden) und so manch einer sich der romantischen Weihnachtsillusion hingibt – wenigstens für ein paar Sekunden –, sorgen sich viele. Um die wieder neuen Herausforderungen im kommenden Jahr, um Personal, Preise, Technik und Ausstattung und nicht zuletzt um Gäste und Kundschaft. Jede dieser Sorgen ist berechtigt. Und im Zuge andauernder Krisen und Kriege erträgt man sie außerdem noch weniger leicht. Was bleibt? Weiterdenken. Weiterfühlen. Weitermachen.

Deshalb: Lassen Sie uns gemeinsam den Blick wenden – für einen Moment: Ist es anmaßend oder gar frivol, Spaß zu haben, Verspieltheit zuzulassen? Sich Augenblicke voller Übermut, Energie und Leben zu gestatten? ... fragte kürzlich Nadine Zeller im „Tagesspiegel“. Wohlgermerkt in der Rubrik Gesundheit! Denn Spaß verbessert das Wohlbefinden, fanden Forscher heraus. Und wer mag das nicht: sich wohl fühlen! Verspieltheit und Spaß werden oft mit mangelnder Ernsthaftigkeit und Unzuverlässigkeit verbunden. In Deutschland wohl noch mehr als anderswo, dachten wir uns bei der Diskussion in der Redaktion. Das Potenzial verspielter und spaßiger Momente wird deutlich verkannt, meinen die Wissenschaftler. Ihr Plädoyer: Unbeschwerte Verspieltheit löst zwischenmenschliche Spannungen, hilft bei komplexen Problemen und schafft Momente der Leichtigkeit. Entdecken Sie den Humor im Alltag, suchen Sie das Absurde, überraschen Sie sich selbst und andere. Kurzum: „Spaß in das eigene Leben einziehen zu lassen, kann sich subversiv, pflichtvergessen und rebellisch anfühlen ... aber hey: No risk, no fun.“

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine verspielte Vorweihnachtszeit. Mit überraschenden Momenten, spaßigen Ideen und unbeschwerten Augenblicken. Und einen Start in ein gutes Jahr 2024, mit Vorsätzen, die nicht gleich vergessen werden, weil sie nicht aus dem Herzen kommen. Und mit Ideen, die funkeln, weil Sie damit andere begeistern werden.

Spaß und Spiel, beruflich und privat, wünscht Ihnen

Ihr CATERING MANAGEMENT Team



Susanne Schmöhl
Objektleitung



Brigitte Kistler
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers
Redaktionsbüro



18 Künstliche Intelligenz als Helfer in der GV



38 Kommunikation in der Schulverpflegung



24 Im Interview: Dr. Henrik Susemihl, GoodBytz



48 FCSI Convention

AKTUELLES

- 6 Koch des Jahres: Packendes Finale in Bonn
- 10 Betriebsgastronomie im Test: Auf die Plätze, fertig, los
- 14 Vernetzung für offene Standards, KI entwickelt Gewürz, Frischli erweitert Angebot
- 15 Abräumroboter eingestellt

DIGITALISIERUNG

- 18 Künstliche Intelligenz als Helfer in der GV
- 24 Kocht und kocht und kocht ...
Im Interview: Dr. Henrik Susemihl, GoodBytz

KAFFEEPAUSE

- 28 Food-Innovationen 2023, hingehört und mitgeschrieben von Benjamin Krapp

FOOD UND KONZEPTE

- 32 Neue Perspektiven für den Kochnachwuchs.
Im Interview: Marketa Schellenberg
- 34 Bio-Zertifizierung. Daniel Indlekofer, Betriebsgastronomie der BSR und Kantine Zukunft
- 38 Kommunikation in der Schulverpflegung.
Wie „Lehmanns“ Vertrauen schafft
- 44 Was bei der Weltklimakonferenz schmeckt

BAU UND BETRIEB

- 48 FCSI Convention: Mehr Mensch, mehr Community, mehr Kommunikation
- 52 Nachhaltig handeln.
Im Gespräch mit Matthias Tritsch, GreenTable
- 54 Im Bürgerhimmel.
Mensa Skyline, Studierendenwerk Berlin
- 58 Im Interview mit Jörg Forderer,
Winterhalter Deutschland GmbH
- 62 Automatisierung auf dem Vormarsch.
Personalentlastung bei Vivantes macht es vor
- 66 Über Veränderungen in der Betriebsgastronomie schreibt Sebastian Herrmann

MARKTÜBERSICHT DER KÜCHENFACHPLANER

- 67 Profis für Profis
- 81 Branchenführer
- 82 Impressum

Titelbild: dStudio/stock.adobe.com

HANDMADE
Rustico
★ STYLE ★



Lunch-Hit

IM TRENDIGEN HANDMADE-LOOK!

★ **Reibekuchen Rustikal für den Combidämpfer!**

- Viele Gäste sehnen sich nach ursprünglichem Geschmack und traditioneller Optik, auch beim Lunch
- Knusprige Reibekuchen aus grob geraspelten Kartoffeln und feinen Gewürzen im rustikalen Handmade-Look erinnern an die traditionelle Pfannenzubereitung
- Auch für die Zubereitung im Backofen oder in der Pfanne geeignet



Mehr Infos: www.schne-frost.de



Schne frost

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.



Erik Witsoe (3)

Der Koch des Jahres 2023: Miguel Marques.

K O C H D E S J A H R E S

Packendes Finale in Bonn

Am 13. November wurde das Gastronomie-Spektakel des Jahres zelebriert. Über tausend FachbesucherInnen aus der Gastronomie, prominente Gäste, PressevertreterInnen und Fernsightings erlebten in Bonn einen spannenden Live-Wettbewerb für Profi-Köche.

Zum Sieger wurde Miguel Marques aus dem Alois** in München gekürt. Auf den Plätzen zwei und drei folgten Marcel Förster aus dem Agata's in Düsseldorf und Marcel von Winkelmann aus dem Landgasthof zum Müller in Ruderting. Die Leistungen wurden von einer internationalen Spitzenjury bewertet. Tim Mälzer begleitete als Ehrenjurymitglied den Wettbewerb.

Die Herausforderungen waren enorm. In fünf Stunden mussten die Kandidaten

ein Drei-Gänge-Menü in sechsfacher Ausführung zubereiten. Alles, was auf den Tellern landete, musste in dieser Zeit kreierte werden. Anschließend blieben 20 Minuten, um 18 Teller an die Jury zu schicken. Die Menüs hatten genaue Vorgaben. In der Vorspeise musste Norwegian Seafood Königskrabbe verarbeitet werden, im Dessert drehte sich alles um Moak Kaffee. Der Hauptgang musste einen vorgegebenen Warenkorb mit der Pflichtkomponente Reh enthalten. Das wurde

den Kandidaten erst am Vorabend des Wettbewerbs offenbart. Zusätzlich war die Verwendung des Rational-Multibakers zur Zubereitung von mindestens einem Gang verpflichtend.

Miguel Marques begeistert Jury

Am Jurytisch glänzten internationale Größen der Spitzengastronomie wie Juan Amador (Amador***, Wien), Oriol Castro (disfrutar**, Barcelona), Sebastian Frank



Der Zweitplatzierte: Marcel Förster.



Dritter Platz für Marcel von Winkelmann.



Jury beim Koch des Jahres.

(Horváth**, Berlin), Martin Klein (Ikarus**, Hangar-7, Salzburg), Torsten Michel (Schwarzwaldstube***, Baiersbrunn), Dreisternelegende Dieter Müller, Marco Müller (Rutz***, Berlin), Cornelia Poletto, Martina Puigvert Puigdevall (Les Cols**, Olot, Spanien), Erik Kragh Vilgaard (Jordnær**, Kopenhagen, Dänemark) und Sven Wassmer (Memories***, Bad Ragaz, Schweiz).

Tim Mälzer begleitete als Ehrenjurymitglied den Wettbewerb, sein Urteil floss nicht in die Gesamtwertung ein. „Wir haben heute viele Gewinner gesehen – was ich aber auch gesehen habe, sind Gewinner der Zukunft. Da in

dieser Kiste zu kochen, unter Beobachtung, mit den unbekanntem Abläufen, das Timing einzuhalten, dazu die Überraschungsbox, die die Kandidaten nicht trainieren konnten – auf diesem Niveau abzuliefern, war à la bonne heure. Natürlich muss es bei sechs Finalisten einen Gewinner geben, aber ich habe heute ganz besondere Talente gesehen und ich bin sehr dankbar, heute hier mit so vielen tollen Köchen zu stehen“, fasst er seine Erfahrung zusammen.

Neben dem Titel als Sieger dürfen sich Miguel Marques aus dem Alois By Dallmayr** in München und Assistent über ein Preisgeld in Höhe von 5.000 € freuen. Sieger Miguel Marques sagt: „Ich bin unfassbar glücklich über diesen Sieg. Es war eine so große Ehre, mit diesen Kollegen im Wettbewerb zu stehen und für so eine Jury zu kochen. Jetzt freue ich mich darauf, mit meiner Familie den Sieg zu feiern.“

In der Assistenten-Challenge, die am Wettbewerbsvorabend stattfand, sicherte sich Florian Kornexl den Sieg und ist somit der Newcomer des Jahres 2023, der in das Vorfinale von Koch des Jahres 2024 einzieht.

Neben dem Hauptgewinn erhielten die Finalisten Sonderpreise im Gesamtwert

von 15.000 €, z. B. den Nachhaltigkeitspreis der Firma Hobart in Form des innovativen Two-Level-Washers, einen Gutschein für einen Aufenthalt im Strand-Gut-Resort in St. Peter Ording und eine Küchenausstattung mit Tork-Hygieneprodukten.

Heiße Afterparty

Nach der Preisverleihung heizte die Live-Performance von „Knallblech“ den Gästen ordentlich ein. Danach sorgten zwölf Spitzen- und Sterneköche für kulinarische Highlights, während Star-DJ Paul Lomax zusammen mit Live-Musikern den Grand Dome in einen Dance-Floor der Superlative verwandelte.

Neben dem Live-Wettbewerb lockten auch weitere Highlights die FachbesucherInnen an. So präsentierten Vocento Gastronomía, die Macher der Madrid Fusion, die Spain Fusion in Deutschland – ein innovatives Fachsymposium, das die Gäste mit Produktdemonstrationen begeisterte und die spanischen Lebensmittel erlebbar machte. Bei einer Bühnenshow powered by Friesenkrone interpretierte Sternekoch Jürgen Kettner den Klassiker Matjes durch seine alpine Kreation neu. Und in der Show des Projektes „Jamon Iberico – Botschafter Spaniens in der Welt“ widmete sich Sternekoch Christian Sturm-Willms (Yunico*, Bonn) diesem edlen Produkt.



Das Gewinnermenü von Miguel Marques.