



Oliver Altherr

**Speisekarte mit
Baukastensystem!**

SEITE 22

Logistische Meisterleistung

Reibungsloser Ablauf bei der Aesculap AG in Tuttlingen durch dezentrale Kasse. Seite 6

Care Catering Spezial

Neues Verpflegungskonzept beim Klinikum der Universität München. Seite 9

Food-Klassiker

Burger boomen in der Gemeinschaftsverpflegung. Auf die Qualität kommt es dabei an! Seite 21

Kombidämpfer

Starke Leistung auf kleiner Fläche – darauf zielen die neusten Heißluft-Geräte ab. Seite 26



KURZMELDUNGEN

VERSCHÄRFT QUALITÄTSPRÜFUNGEN

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) zieht aus der Prämierung einer gepanschten Geflügelwurst Konsequenzen. Ab sofort sollen bei Fleischerzeugnissen die Laboruntersuchungen verstärkt und durch Stichprobenanalysen ergänzt werden. Die Ende Februar ausgezeichnete gepanschte Wurst enthielt sogenanntes Separatorenfleisch, Restfleisch von Knochen. (dpa)

.....

WEG FREI FÜR FAIREN KAFFEE?

Hoffnung für Kaffeebauern: Bundesminister Gerd Müller fordert, die Kaffeesteuer für fair gehandelten Kaffee abzuschaffen. Die Petition von TransFair zur Abschaffung der Kaffeesteuer auf fair gehandelten Kaffee wurde geprüft, für umsetzbar eingeschätzt und nun an das Finanzministerium übergeben. Ziel ist es, mit Steuerpolitik nachhaltigen Konsum zu fördern.

.....

KOOPERATION BEI VAPIANO

Die Vapiano SE und HMSHost International B.V., der Flughafen-Restaurantbetreiber und Teil der Autogrill Unternehmensgruppe, planen die gemeinsame Eröffnung von Vapiano-Restaurants an Flughäfen, Bahnhöfen sowie Outlet-Centern in Großbritannien, Skandinavien, Deutschland und in den Niederlanden. Das Konzept für derzeit 42 Flughäfen und 21 Bahnhöfe wird als Franchise-Modell entwickelt.



Moderne Speisenproduktion bei apetito. Foto: apetito

Vorreiter der Catering-Branche

Als Karl Düsterberg die Firma apetito vor 60 Jahren gründete, hätte er sich sicher nicht träumen lassen, was für ein erfolgreiches Unternehmen einmal aus seiner Idee entstehen würde. Wo er früher noch mit einem alten Goliath-Kleintransporter das Essen auslieferte, sorgt heute ein ausgeklügeltes Logistiksystem dafür, dass Kunden in verschiedenen Ländern rund um den Globus ihr Essen pünktlich und in bester Qualität bekommen – egal ob tiefgekühlt oder heiß geliefert. Im Mittelpunkt des unternehmerischen Handelns stand stets das Ziel, die besten Ernährungslösungen für Menschen in ganz unterschiedlichen Lebenssituationen zu entwickeln.

Die Bevölkerung stand dem Konzept 1958 noch sehr skeptisch gegenüber. Aber Karl Düsterberg glaubte an seine Idee. Erste Werbekampagnen und die erste Präsentation auf der Anuga 1962 ließen die Verkaufszahlen steigen und der kleine Betrieb wurde stetig ausgebaut. Die Produktpalette umfasste zu diesem Zeitpunkt rund 50 Menüs. 1962 wurde das erste Fahrzeug mit



So fing bei apetito vor 60 Jahren alles an.

Kühlvorrichtung angeschafft. Bereits 1964 mussten größere Produktions- und Verwaltungsverfahren her – apetito blieb Rheine treu und realisierte einen entsprechenden Neubau. Zusätzlich wurde ein erster Tiefkühl-Lkw angeschafft.

Rasantes Wachstum bis heute

Zwischen 12.000 und 17.000 Menüs lieferte apetito zu diesem Zeitpunkt täglich aus. Diese Zahlen stiegen rasant an. Dies lag auch an einer Ausweitung der Geschäftsfelder. So wurden nicht nur Kliniken und Schulen als neue Märkte erschlossen, sondern das Unternehmen ergänzte sein Angebot auch um die Serviceleistung Küchenplanung. 1969 brachte apetito das Catering-Konzept aus den USA nach Deutschland und in den Folgejahren wurde dieser neue Großverpflegungsservice zum Vorreiter der Cateringbranche. Schon nach wenigen Jahren bewirtschaftete apetito catering rund 60 Küchen in Industrieunternehmen, Behörden und Schulen.

Bereits 1970 produzierte das Unternehmen apetito täglich 60.000 Menüs für seine Kunden. 1971 folgte der nächste Meilenstein. Von der Idee getrieben, Senioren zu Hause mit apetito-Menüs zu versorgen, führte apetito als erstes Unternehmen in Deutschland das als Essen auf Rädern bekanntgewordene System ein. Für seine große unternehmerische Leistung verlieh der Bundespräsident 1979 Karl Düsterberg das Bundesverdienstkreuz. 1982 übernahm Wolfgang Düsterberg, ältester Sohn des Firmengründers, die Unternehmensführung. Im folgenden Jahrzehnt wurden erste internationale Tochtergesellschaften gegründet und die Karl-

Düsterberg-Stiftung ins Leben gerufen mit dem Ziel, Wissenschaft und Forschung im Bereich Lebensmittel und Ernährung zu unterstützen.

500.000 Menüs täglich
am Standort Rheine

Rund 500.000 Menüs werden heute in Rheine täglich produziert. Zahlreiche Neuerungen wie eine eigene Windkraftanlage, die Umfirmierung in eine AG sowie die erste Zertifizierung des Qualitätsmanagements nach DIN-Norm prägten die Folgejahre. 1998 ließen sich die apetito-Menüs erstmalig im Internet bestellen. Anfang der 2000er Jahre investierte apetito erneut in großem Umfang in seinem Hauptsitz in Rheine. 2007 gab es mit dem Start in Kanada, der Übernahme von Bonfait in den Niederlanden und dem damit verbundenen Einstieg in den Kühlkost-Markt, sowie der Übernahme von COSTA Meeresspezialitäten weitere Meilensteine in der Firmenhistorie. 2010 trat apetito als erstes deutsches Lebensmittelunternehmen dem von den Vereinten Nationen im Jahr 2000 ins Leben gerufenen Ethikstandard Global Compact bei. apetito bietet DGE-zertifizierte Speisepläne für Kindertagesstätten, Schulen, Betriebe, Krankenhäuser, Rehakliniken, Senioreneinrichtungen und Mahlzeitendienste an. Auch die Auszeichnung „Deutschland Beste Arbeitgeber“ stehen auf der Liste der Auszeichnungen. In den vergangenen Jahren investierte das Unternehmen weiter in großem Umfang in den Ausbau seiner Kapazitäten in Rheine. Dazu gehörten ein neues Logistik- und Versandzentrum, der Ausbau der Küche 3 und ein neues, hochmodernes Tiefkühlager. Heute essen 1,3 Mio. Menschen täglich ein Gericht von apetito.

Klüh: Stark durch kontinuierliches Wachstum

Das Düsseldorfer Familienunternehmen Klüh Service Management GmbH konnte mit dem erfolgreich abgeschlossenen Geschäftsjahr seine Position im Markt behaupten und weiter ausbauen. Für 2017 gibt Klüh einen Gesamtumsatz von 803 Mio. Euro an – eine positive Umsatzentwicklung mit einem Plus von 4,3 % im Vergleich zum Vorjahr (2016: 770 Mio. Euro). „Auch 2017 ist es uns gelungen, die Entwicklung und Zukunftsfähigkeit des Unternehmens positiv zu gestalten“, sagt Frank Theobald, Sprecher der Geschäftsführung. „Betrachtet man die Umsatzentwicklung des Unternehmens in den letzten vier Jahren, können wir ein Wachstum von mehr als 27 % vorweisen. Das verdanken wir in erster Linie unseren vier Kernbereichen Clea-

ning, Catering, Security und unserem internationalen Geschäft. Dies sind die Säulen, auf denen unser Unternehmen stabil und sicher steht.“ Im deutschen Markt erhöhte sich der Umsatz organisch im Vergleich zum Vorjahr von 589 Mio. Euro auf 619 Mio. Euro. Rund 50.000 Mitarbeiter in acht Ländern sorgen für professionelle und reibungslose Abläufe bei Kunden und Auftraggebern. Neben Investitionen in die Weiterentwicklung der Mitarbeiter und in die kundenorientierte Implementierung digitaler Prozesse wurde auch in die Struktur des Unternehmens investiert. Sechs neue Niederlassungen bzw. Regionalbüros wurden 2017 in Deutschland eröffnet, um die Flächenpräsenz und die Nähe zum Kunden deutlich zu erhöhen.



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

Horizontales Gewerbe

Kein Zweifel: Die Digitalisierung von Großküchen ist nicht aufzuhalten. Wir in der Redaktion merken es daran, dass Branchenvertreter nicht mehr nur seufzen, wenn man von diesem Thema spricht, sondern aus verschiedensten Richtungen konkrete Vorschläge kommen, wie die Zukunftsvision der vernetzten Küche umzusetzen sei. Offenbar ist frischer Wind in die Debatten gekommen und die Protagonisten auf Industrie-Seite treten miteinander ins Gespräch. Ähnlich wie beim Umweltschutz kann einer allein hier nichts ausrichten: um Vernetzung zu realisieren, müssen die Branchenteilnehmer kommunizieren.

Wir zeigen auf den kommenden Seiten mögliche Kombinationen zumindest einzelner Wirtschaftszweige: Kasse und Warenwirtschaft, Warenwirtschaft und Marketing, Kochtechnik und HACCP... Im Gespräch mit Herstellern durfte ich lernen, dass die Zeit für „horizontale“ Vernetzung, also Vernetzung über Herstellergrößen hinaus, reif ist. Diese Entwicklung werden wir für Sie weiterverfolgen.

Herzlichst, Ihre

Maxi Scherer



IN DIESER AUSGABE

Seite 3
Gruß aus der Küche

Seite 4
Alles, was Recht ist

Seite 17
Food Professional

Seite 28
Hygiene

Seite 31
Branchenführer/Impressum

Seite 32
Vorschau

Mitmachen und gewinnen

Rolltasche Red Spirit, 6-teilig



CATERING MANAGEMENT verlost gemeinsam mit Friedr. Dick zwei Kochtaschen mit den Messern der Serie Red Spirit im Wert von je ca. 280 Euro! Die Rolltasche ist bei Profiköchen, ambitionierten Hobbyköchen aber auch in der BBQ-Szene gleichermaßen bekannt und beliebt. Mit diesem Messer-Set wird Ihnen das komplette Einstiegssortiment geboten, das in keiner Küche fehlen sollte. In der Serie Red Spirit sind ein klassisches Kochmesser zum Schneiden von Fleisch und Gemüse und ein wendiges Officemesser für kleine Schneid- und Schärlarbeiten ebenso enthalten wie ein flexibles Filetiermesser zum Filetieren von Fleisch und Fisch. Außerdem sind ein Ausbeinmesser, eine Fleischgabel und eine praktische Pinzette zum Anrichten Bestandteil des Sets. Teilnahme unter www.catering.de

GastroTageWest: Hotspot der Gastlichkeit



Foto: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Die Gastronomie-Fachmesse für den Westen Deutschlands geht vom 14. bis 16. Oktober in die nächste Runde: An drei Tagen liefern die GastroTageWest in Essen Produkte, Ideen, Konzepte, Lösungen und die passende Ausstattung für Gastronomie und Hotellerie. Die großen Angebotsbereiche, wie Food & Beverage, Küchentechnik sowie Einrichtung & Ausstattung werden von verschiedenen Spezialthemen begleitet: Mit der Rösterei, der LiquidArea, dem Streetfood-Business und der Themenwelt „Genussregion Niederrhein“ werden alle Aspekte des Gastgewerbes abgedeckt. Unter den rund 200 Ausstellern finden sich zahlreiche große Marken, aber auch regionale Händler und Dienstleister.

Dussmann startet Catering-App



Foto: Dussmann Group

Die neue Smartphone-App von Dussmann-Service personalisiert das Restauranterlebnis und erweitert den direkten Dialog zwischen Gast und Catering-Team. Was steht diese Woche auf dem Speiseplan? Welche kulinarischen Aktionen gibt es? Wann kann ich mich wieder auf mein Lieblingsgericht freuen? Diese Infos liefert der Dussmann-Service jetzt direkt auf das Smartphone. Gäste der Dussmann-Betriebsrestaurants können sich die Mahlzeiten auch nach Allergenen und Zusatzstoffen filtern lassen. Ein weiterer Pluspunkt der App sind die zusätzlichen Dialogmöglichkeiten: Die Gäste können die Mahlzeiten auf dem Smartphone bewerten und Kommentare hinterlassen.

Wachstumsplus bei Dairygold



Foto: Dairygold

Dairygold, Irlands führende Milchgenossenschaft in Hand von Landwirten, konnte im Geschäftsjahr 2017 seinen operativen Gewinn deutlich um 85 % auf 32,4 Mio. Euro steigern (Vorjahr: 17,5 Mio. Euro). Die Umsätze wuchsen um 28 % auf 965,5 Mio. Euro (Vorjahr: 756,1 Mio. Euro), was unter anderem auf die weiterhin gewachsene Milchproduktion der zur Genossenschaft gehörenden Familienfarmen zurückzuführen ist. Dominic Duffy, Geschäftsführer bei der Dairygold Deutschland Handels GmbH in Mainz: „Die Genossenschaft erzielte ein Rekordvolumen in der Milchproduktion und erreichte dabei auch ein wesentliches Nachhaltigkeitsziel: Sämtliche in 2017 produzierte Milch stammte von Farmen, die Mitglieder des Nachhaltigkeits-sicherungskonzepts SDAS sind.“ Das SDAS (= Sustainable Dairy Assurance Scheme) der irischen Lebensmittelbehörde Bord Bia prüft systematisch die Nachhaltigkeit der irischen Milchwirtschaft auf Ebene jeder einzelnen Farm.



Stefan Brehm. Foto: Gastrofix

MODERNE KASSENSYSTEME

Die Revolution des Bestellvorgangs

Die digitale Bestelltechnologie wartet noch auf ihren Durchbruch. Laut Gastrofix-CSO Stefan Brehm ist der aber nur eine Frage der Zeit.

Self-Ordering gehört die Zukunft“, sagt Stefan Brehm, Vertriebs-Geschäftsführer und Digitalisierungs-Experte beim Kassensystem-Anbieter Gastrofix. „Wir stellen derzeit vermehrt fest, dass Gastronomen unsere cloudbasierte iPad-Kasse in solche voll digitalisierten Self-Ordering-Systeme einbetten möchten.“ Und dabei handele es sich keineswegs um nerdige Techies, sondern vielmehr um „äußerst clevere Gastgeber, die Technologie als Lösung ihrer Personalsorgen sehen.“

Ideale Ergänzung für moderne Kassensysteme

So wie Jörg Weisflog vom Restaurant „Pulvermühle“ in Hamburg. Er lässt sich derzeit rund um sein cloudbasiertes Kassensystem eine maßgeschneiderte App entwickeln, mit der Gäste ganz ohne Bedienung selbstständig via Smartphone bestellen und auch bezahlen können. „Während die erste Order noch ganz klassisch vom Kellner aufgenommen wird, kann das Nachbestellen über das Handy erfolgen. Dadurch integrieren wir eine zusätzliche Order-Möglichkeit, sparen beim Service viel Zeit ein und schaffen ganz nebenbei ein außergewöhnliches Gastronomie-Erlebnis“, so der Restaurant-Geschäftsführer. Hinzu käme die Möglichkeit, den Gast per Push-Nachricht über aktuelle Aktionen zu informieren und so

gezieltes Marketing zu betreiben. Die App befindet sich aktuell noch in der Betaphase, die ersten Erfahrungswerte sind jedoch vielversprechend.

Vollautomatisiertes Bestellen

Self-Ordering bietet Gastgebern und Gästen gleichermaßen Vorteile: Durch die Integration einer zusätzlichen, vollautomatisierten Bestellmöglichkeit verringert sich der Aufwand für die Bestellaufnahme und das Kassieren signifikant und der Service wird spürbar entlastet. Die Besteller müssen hingegen nicht mehr auf den Kellner warten: Das spart beiden Parteien Zeit, die gerade im Mittagsgeschäft kostbar ist.

„Außerdem können Restaurants ihre Karte durch den digitalisierten Bestellprozess visuell viel besser inszenieren. Zusatzverkäufe sind da vorprogrammiert. Und auch die über das Self-Ordering-System eingegangenen Daten können für Gastronomen äußerst aufschlussreich in Bezug auf Gästeverhalten oder Lagerbestand sein“, so Brehm.

Lernen durch Intuition

Schwierigkeiten sieht der Gastrofix-Chef hingegen kaum: „Die meisten Gäste hängen sowieso permanent am Smartphone. Somit ist die Bedienung der extrem intuitiv gestalteten Systeme

schnell gelernt und spätestens bei der zweiten Bestellung läuft alles fix und einfach.“ Vereinzelt könne es wie bei jedem technisierten Prozess zwar auch mal zu kurzen Ausfällen kommen, „bei offline-fähigen Systemen wie dem von Gastrofix, bei dem die Daten automatisch zwischengespeichert werden, ist das aber kein Problem und es geht nichts verloren.“ Bedenken, dass der vollautomatisierte Bestellprozess Arbeitsplätze kosten könnte, hat Stefan Brehm nicht: „Self-Ordering wird den klassischen Service niemals verdrängen, schon weil die Speisen im Restaurant ja immer noch vom Service an den Tisch gebracht werden müssen. Und welcher Gast will schon komplett auf die nette Plauderei mit dem Kellner verzichten?“

Der Wettlauf der Apps

Das große Potenzial von Self-Ordering hat sich in der Tech-Szene mittlerweile herumgesprochen. So streiten sich denn auch gleich mehrere Anbieter um die Pole Position bei der Revolutionierung des Bestellvorgangs. „An erster Stelle wäre hier MENU zu nennen. Die App hat das Zeug, Self-Ordering auch hierzulande richtig groß zu machen“, erklärt Brehm.

Und so funktioniert's: Das System setzt iBeacons ein, wodurch das Smartphone

der Gäste zu einem mobilen Kellner und gleichzeitig zu einem mobilen Bezahlssystem wird. Beim Betreten des Restaurants erhalten Gäste die aktuelle Menükarte direkt auf ihr Handy und können mit einem Klick auswählen, bestellen und bezahlen. Die Kellner müssen nur noch die Speisen ausliefern. Brehm: „Der Service kann so erkennen, wer von wo aus eine Bestellung aufgegeben oder welcher Gast bereits bezahlt hat. Das spart Zeit, verkürzt die Wartezeiten und sorgt so für schnelleren Tischumschlag.“

Anpassung an persönliche Bedürfnisse

Hinzu kommt, dass Gäste dank der digitalen Darstellung des Menüs, welches auf Spezialitäten aufmerksam macht und an persönliche Bedürfnisse angepasst werden kann, eine bessere Auswahl treffen. Gastronomen können so herausfinden, welche Gerichte Gäste bevorzugen, Treueprogramme aufsetzen und den Umsatz in Echtzeit sehen.

Zusammenfassend ist sich Gastrofix-CSO Stefan Brehm sicher, dass der Durchbruch für Self-Ordering-Systeme kommen wird: „Vor allem als zusätzliche Bestellmöglichkeit ist die Technologie derart vorteilhaft, dass sie sich mittel- bis langfristig auch in Deutschland etablieren wird.“

ALLES, WAS RECHT IST

AUF DIE FORMULIERUNG KOMMT'S AN!

Ein Cateringunternehmen, das mit einem Sportverein einen Cateringvertrag geschlossen hatte, zahlte mehrere Monate lang die vereinbarten Zuschauerabgaben nicht. Es kam, wie es kommen musste: Der Sportverein kündigte den Cateringvertrag daraufhin fristlos. Der Caterer hielt die Kündigung für unwirksam und verklagte den Verein, um durch das Gericht feststellen zu lassen, dass der Cateringvertrag durch die Kündigung nicht beendet worden ist, sondern fortbesteht. Der Caterer verteidigte sich unter anderem mit dem Argument, der Verein habe sich selbst treuwidrig verhalten, und es könne nicht sein, dass er aus diesem treuwidrigen Verhalten noch Vorteile ziehen könne. Konkret warf der Caterer dem Verein vor, ihn nicht mehr mit den Getränken der vereinbarten Brauerei beliefert zu

haben. Die maßgebliche Regelung im Vertrag hierzu lautete, dass der Caterer sein Bier für alle Veranstaltungen des Vereins „von der vom Verein vorgegebenen Brauerei – derzeit R... Gruppe“ zu beziehen habe. Der Sportverein hatte nun den Gastronomie-Partnerschaftsvertrag mit dieser Brauerei gekündigt und dem Caterer aufgegeben, Bier einer anderen Brauerei zu beziehen.

Das Landgericht Potsdam hat in erster Instanz der Klage stattgegeben, die Kündigung also für gegenstandslos erklärt. Allerdings hat es die Unwirksamkeit der Kündigung daraus hergeleitet, dass das Cateringunternehmen zum Zeitpunkt der Kündigung nicht im Zahlungsrückstand gewesen sei. Erst das Brandenburgische Oberlandesgericht, das einen Zahlungsrück-

stand bejahte, musste sich also mit dem Gegenargument des Caterers befassen.

Es hat damit kurzen Prozess gemacht. Der Wortlaut („derzeit“) bringe klar zum Ausdruck, dass der Sportverein berechtigt sei, die Brauerei auszuwechseln, von der der Caterer sein Bier zu beziehen habe. Bei Abschluss des Vertrages sei die R...Gruppe nur „derzeit“ der zutreffende Lieferant gewesen. Einen Anspruch darauf, auch weiterhin nur Biere dieser Brauerei beziehen zu müssen, habe der Caterer nicht. Dementsprechend könne er sich auch nicht darauf berufen, nur Biere dieser Brauerei abnehmen zu müssen. Die Kündigung war also im Ergebnis wirksam, der Caterer hat seinen Großauftrag verloren (Brandenburg. Oberlandesgericht – Urteil vom 17. Mai 2017 – 4 U 136/15).



Rechtsanwalt Waltherr Grundstein ist Partner in der Kanzlei Grundstein & Thiem, Rechtsanwälte und Notare in Frankfurt am Main. Die Kanzlei ist spezialisiert auf Gastronomierecht und Arbeitsrecht und betreut Arbeitgeber wie Arbeitnehmer gleichermaßen. Foto: Nikot

INITIATIVE DEUTSCHE ZAHLUNGSSYSTEME

Sicherheit versus Innovation

Die Initiative Deutsche Zahlungssysteme widmete ihre Jahresveranstaltung der Neuordnung des Bezahlens in Deutschland. (Von Maxi Scherer)

Wie können Sicherheit und Innovation in unserem Bezahlalltag in Einklang gebracht werden? Dieser Frage widmete sich die Initiative Deutsche Zahlungssysteme im Rahmen ihrer Jahresveranstaltung am 20. März 2018. Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft diskutierten unter dem Titel „Sicherheit versus Innovation? Zur Neuordnung des Bezahlens in Deutschland“ im Haus der Commerzbank in Berlin. Restaurantbesuche und Lebensmittel werden in Deutschland mehr als doppelt so oft in bar bezahlt wie im europäischen Durchschnitt.

In den USA, Großbritannien und Skandinavien sind Kreditkarten dagegen selbst für kleine Beträge üblich. Dabei ist seit der Einführung der Girocard im Jahr 2017 den meisten Verbrauchern sogar kontaktloses Bezahlen möglich. In Deutschland wird die neue Zahlungsweise bei vielen Händlern und Anbietern jedoch noch nicht angeboten. Zudem haben viele Verbraucher Sicherheitsbedenken bei dem neuen Verfahren. Mit den 30- bis 39-Jährigen gibt es in Deutschland nun allerdings laut einer aktuellen GfK-Umfrage zufolge erstmals eine Altersgruppe, die gleichermaßen gerne mit Karte und Bargeld bezahlt. Und die Innovationen in der Bezahlbranche gehen noch weiter: In den nächsten Monaten wird es die digitale Girocard geben, mit der Bezahlen allein mit dem Smartphone möglich wird. Deutlich wurde bei der Jahrestagung, dass Bezahlinnovationen, wie Girocard kontaktlos, für einen Paradigmenwechsel in den Portemonnaies sorgen und alle damit in Berührung kommenden Branchen in Handel und Gastronomie ebenso wie die Verbraucher erst dabei sind, Wege zu finden, um damit umzugehen.

Die Akzeptanz neuer Zahlungsmethoden sei dabei regional unterschiedlich, so Ulrich Binneböbel, Zahlungsexperte beim Handelsverband Deutschland: Dort, wo Banken ihre Kunden umfassend informieren, wird die Möglichkeit verbraucherseitig eher angefragt und in der Praxis genutzt.

Bezahlverfahren

In Deutschland gibt es mehr als 100 Mio. Girocards sowie Kundenkarten von Banken und Sparkassen – fast jeder Bürger hat sie in der Tasche. Seit Ende 2016 werden alle neuen Girocards durch die Volksbanken-Raiffeisenbanken und Sparkassen sowie durch einige Privatbanken mit integrierter Kontaktlosfunktion ausgegeben, um direkt und ohne Aufladen vom Konto kontaktlos bezahlen zu können. Weiterhin sind auch die Prepaid-Systeme Geldkarte (kontaktbehaftet) und Girogo (kontaktlos) weit verbreitete Funktionen auf der girocard. Mitte 2018 kommt die digitale Girocard.

Gleichzeitig bedeuten neue Kassen für Händler und gastronomische Anbieter auch Investitionen. Dies sei für viele Betriebe eine Hemmschwelle, so Binneböbel. „Wir müssen erst den Handel überzeugen, bevor wir die Kunden überzeugen“, erklärte Binneböbel. Damit elektronische Zahlungsmittel auch für mittelständische und kleine Handwerksbetriebe in Frage kommen, müssten sie, so Dr. Friedemann Berg vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, nicht nur kostengünstig, sondern vor allem zukunftsfähig und investitionssicher sein. An dieser Stelle ist die Politik gefragt. Um die fortwährende Sicherheit von Kundendaten vor dem Hintergrund immer neuer Möglichkeiten und Marktteilnehmer zu gewährleisten, sind beispielsweise neue regulatorische Rahmenbedingungen notwendig. Eine Reaktion auf die technologischen Weiterentwicklungen im Zahlungsmarkt ist die branchenintern vielfach diskutierte Zweite Zahlungsdiensterichtlinie (PSD2), die im Januar 2018 in Kraft trat.

Politischer Rahmen schafft Sicherheit

„Wir haben in der vergangenen Legislaturperiode das Zahlungsverkehrsrecht an den technologischen Fortschritt angepasst, die Sicherheit von Zahlungen – insbesondere im Internet – verbessert und den Schutz der Kundinnen und Kunden gestärkt. Davon profitieren innovative Unternehmen sowie Verbraucherinnen und Verbraucher gleichermaßen“, sagt Dr. Michael Meister von der CDU/CSU-Bundestagsfraktion in seiner Keynote. Der Parlamentarische Staatssekretär bei der Bundesministerin für Bildung und Forschung und Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister der Finanzen a.D. war in der vergangenen Legislaturperiode an der nationalen Umsetzung der PSD2 beteiligt.

Datensicherheit hat auch für die Branchenvertreter Christian Schollmeyer und Jörg Stahl Priorität, wie diese im Rahmen ihres dialogischen Vortrags betonten. „Überregulierung kann nicht das Ziel sein“, warnt Christian Schollmeyer, Referent beim Deutschen Sparkassen- und Giroverband, dem diesjährigen Federführer der Deutschen Kreditwirtschaft. Für Jörg Stahl, den Vorsitzenden des Bundesverbandes der Electronic-Cash-Netzbetreiber, darf zudem die internationale Wettbewerbsfähigkeit nicht aus den Augen verloren werden. Innovationen im Zahlungsverkehr können nur sicher und zugleich bequem umgesetzt werden, wenn hierfür auf zukunftssichere technische Plattformen zurückgegriffen werden könne, wie dies für Girocard der Fall sei, führt der Sicherheitsexperte Dr. Thomas Denny von SRC Security Research & Consulting aus. So stützt sich kontaktloses Bezahlen auf die etablierte NFC-Technologie (Near Field Communication). Laut Peter Blasche von EURO



Ulrich Binneböbel (Handelsverband Deutschland e.V.), Antje Tillmann MdB, Dr. Friedemann Berg (Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.), Dr. Thomas Denny (SRC Security Research & Consulting GmbH) und Peter Blasche (EURO Kartensysteme GmbH) bei der Podiumsdiskussion (von links). Fotos: Thomas Trutschel / photothek

Initiative Deutsche Zahlungssysteme

Die Initiative Deutsche Zahlungssysteme e.V. mit Sitz in Berlin versteht sich als Netzwerk für Unternehmen und Institutionen, die die bargeldlosen Bezahlverfahren der Deutschen Kreditwirtschaft akzeptieren oder die hierfür notwendige Infrastruktur bereitstellen. Sie bündelt die Interessen ihrer Mitglieder und vertritt sie gegenüber Politik und Medien.

Kartensysteme wird damit in Zukunft auch das kontaktlose Bezahlen per Smartphone oder Wearables möglich. Für Antje Tillmann, finanzpolitische Sprecherin der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, ist es Aufgabe der Wirtschaft, innovative Technologien zu entwickeln, die international konkurrenzfähig, sicher und praktisch sind. Aufgabe von Politik sei es, „die Sicherheit zu kontrollieren und die Rechte von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu wahren“, so die Politikerin.

Prozessbeschleunigung durch kontaktloses Bezahlen

Kontaktloses Bezahlen bietet für Verbraucher und Wirtschaft messbare Vorteile: Es geht schnell und führt zu einer extremen Prozessbeschleunigung. Darüber hinaus muss kein Bargeld gelagert werden, sodass Raub und Diebstahl nicht möglich sind und keine Transportkosten entstehen.

Für Dr. Thomas Denny, handelt es sich bei der Akzeptanz dieser Technologie um eine Frage der Zeit: „Die Leute mögen nicht das Bargeld, sondern sie mögen es, weil man überall so schön damit bezahlen kann.“ Sobald sich neue Zahlungswege halbwegs



Der Parlamentarische Staatssekretär Dr. Michael Meister hat die Zweite Zahlungsdiensterichtlinie (PSD2) mit auf den Weg gebracht.



Ingo Limburg, Vorstandsvorsitzender der Initiative Deutsche Zahlungssysteme war Moderator der Veranstaltung.

etablieren, würden diese genauso anerkannt wie das altestablierte Bargeld. Die Technologie sei sicher. Es sei Sache der

Politik und ebenso die aller Marktteilnehmer, dies zu thematisieren und damit den Verbrauchern Ängste zu nehmen.



editel
Member of GSI Austria Group

Einfach bestellen – über EDI

- Aktuelles Sortiment & Preise ✓
- Vermeidung von Schwund ✓
- Müheloser Wareneingang ✓

[www.editel.at/
was-ist-elektronischer-datenaustausch](http://www.editel.at/was-ist-elektronischer-datenaustausch)

Auszug unserer zufriedenen Kunden





Foto: Klinikum der Universität München

NEUES SPEISENVERTEILZENTRUM

Das Klinikum der Universität München hat sein Verpflegungskonzept komplett umgestellt.

Seite 10



Foto: Hessian-Stiftung

HESSING-KLINIKEN IN AUGSBURG

Neue Strukturen in der Speiserversorgung erforderten eine Umstellung fast aller Prozesse.

Seite 12



Foto: Schönwald

SPEISENANGEBOT AUF DEM PRÜFSTAND

Mit der DGE-Zertifizierung „Station Ernährung“ gewinnen Einrichtungen Kompetenz und Image.

Seite 15

WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT ZUR SENIORENVERPFLEGUNG BEI APETITO

„Das ist eine Erfolgsstory“



Dr. Doris Becker

Vor gut einem Jahr hat apetito einen wissenschaftlichen Beirat gegründet. Die Experten kommen aus der Ernährungswissenschaft, der Ernährungsmedizin, der Lebensmitteltechnologie, der Geriatrie sowie der Physik und Sensorik. CATERING MANAGEMENT zieht im Gespräch mit Dr. Doris Becker, Leiterin Ernährungswissenschaft, und Marketingleiter Michael Tschech Bilanz.

Frau Dr. Becker, Herr Tschech, warum wurde der wissenschaftliche Beirat gegründet?

Tschech: Wir haben einen wissenschaftlichen Beirat speziell für Seniorenernährung gegründet. Die Zielgruppe der Senioren mit ihren unterschiedlichen Bedürfnissen hat sich in den vergangenen Jahren sehr stark verändert und differenziert. Um darauf reagieren zu können, vernetzen wir uns mit den Experten aus verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen. Das ist die apetito-DNA und der Antrieb für die weitere Entwicklung: Dass wir zusammen mit den Experten immer neue Lösungen gemäß den veränderten Anforderungen entwickeln.

Inwiefern werden die Anforderungen differenzierter?

Tschech: Das liegt schon alleine an der demografischen Entwicklung mit einer deutlichen Zunahme der hochbetagten Menschen. Gerade in diesem Bereich haben wir es oft mit Personen zu tun, die unter starken gesundheitlichen Einschränkungen leiden, weil sie beispielsweise mangelernährt sind,



Michael Tschech

sich zu wenig bewegen oder weil sie Einschränkungen beim Kauen und Schlucken haben. Hier gilt es, Ernährungslösungen anzubieten, die eine möglichst eigenständige Nahrungsaufnahme zu Hause oder in den Senioreneinrichtungen ermöglichen. Es geht nicht mehr nur darum, dass ein Essen toll schmeckt und appetitanregend ist. Das ist die absolute Grundvoraussetzung.

Sind noch alle Experten des wissenschaftlichen Beirats an Bord?

Tschech: Ja, selbstverständlich. Es ist ja auch für die Wissenschaftler ein interessanter Erfahrungsaustausch, wenn Vertreter ganz unterschiedlicher Disziplinen zusammenkommen und mit apetito diskutieren, wie eine Ernährung für ältere und hochbetagte Menschen aussehen muss. Sie werden dann teilweise auf ganz neue Aspekte aufmerksam, die sie vorher so nicht gesehen haben. Es ist also für alle Beteiligten ein sehr spannendes Forum.

Gab es für die Gründung des Beirats ein Vorbild?

Tschech: Ein direktes Vorbild gab es eigentlich nicht, außer bei uns im eigenen Haus. Wir haben schon seit über 30 Jahren einen sogenannten Kundenbeirat, der sich einmal im Jahr trifft, um über Praxiserfahrungen zu diskutieren. Dieser Kundenbeirat nimmt Einfluss auf unser Sortiment und auf unsere Produktentwicklung und wir haben sehr gute Erfahrungen damit gemacht. Das trifft übrigens auch auf den wissenschaftlichen Beirat zu. Nach diesem einem Jahr kann man sagen – und ich spreche da voller Überzeugung – das ist eine Erfolgsstory.

Wie oft trifft sich der Beirat und zu welchen Themen?

Dr. Becker: Wir haben uns bisher zweimal im Jahr für zwei Tage getroffen. Unsere Themenschwerpunkte sind Mangelernährung, Demenz, Dysphagie, Sarkopenie, nachlassendes Geschmacksempfinden bei alten Menschen sowie neue nationale und internationale Empfehlungen und Standards für Mangelernährung und andere Bereiche.

In den letzten Jahren und Jahrzehnten haben sich die Erkenntnisse in der Seniorenverpflegung stark weiterentwickelt. Sie gehen weit über die Standardaussagen wie etwa die vom gleichbleibendem Nährstoff- bei nachlassendem Energiebedarf hinaus. Heute geht es darum, eine Kost für demenzerkrankte Menschen oder für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden zu entwickeln. Auch der Muskelschwund, der eine besonders proteinhaltige Ernährung erfordert, ist ein Thema, das wir uns jetzt auf die Fahnen geschrieben haben. Denn die Senioren werden zukünftig immer älter. Umso wichtiger ist es, ein Essen anzubieten, dass es ermöglicht, lange genug natürlich zu essen, damit die künstliche Ernährung so spät wie möglich notwendig wird.



Beliebtes Seniorenessen: der Rinderbraten. Fotos: apetito Rheine, April 2018

Gibt es schon erste Ergebnisse?

Dr. Becker: Wir haben aus allen Themenbereichen Input von den externen Experten bekommen. Dieser Input ist bei uns in die Produktentwicklung eingeflossen, wir haben über aktuelle Entscheidungen neu nachgedacht, wir haben Denkanstöße bekommen und haben Entwicklungsansätze, die wir schon hatten, hinterfragt oder weiterentwickelt. Ein kleines Beispiel ist die Erarbeitung eines Konsistenzstufenmodells für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden, zu dem wir konkretes Feedback vom Beirat bekommen haben.

Glauben Sie, dass Senioren mit schmalen Geldbeutel künftig genauso wie Gutbetuchte von den neuen wissenschaftlichen

Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft profitieren werden?

Tschech: Das ist in erster Linie eine gesellschaftspolitische Frage und somit ein Thema, mit dem wir uns im wissenschaftlichen Beirat nicht beschäftigen. Aber natürlich ist es unser Anspruch, dass gute Ernährung für möglichst viele Menschen bezahlbar sein muss. Ich denke, dass jeder die Möglichkeit haben sollte, an veränderten, verbesserten Lösungen und Konzepten teilhaben zu können. Diese müssen ja auch nicht zwangsweise signifikant teurer sein. Uns geht es auch darum, den betreuenden Angehörigen und dem Fachpersonal in den Einrichtungen ein Höchstmaß an Sicherheit zu geben. Sie sollen in der Lage sein, mit unserer Hilfe und mit unseren Produkten auch multimorbide Menschen zu versorgen.

Das Interview führte Sabine Hartleif.

Die Beirats-Mitglieder

Folgende Experten bilden den wissenschaftlichen Beirat bei apetito: Prof. Dr. Hans Konrad Biesalski, Ernährungsmediziner und Leiter des Instituts für Biologische Chemie und Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim; Prof. Dr. Guido Ritter, Ernährungswissenschaftler und Lebensmittelchemiker an der Fachhochschule Münster; Prof. Dr. Dorothee Volkert, Ernährungswissenschaftlerin und Professorin für Klinische Ernährung im Alter am Institut für Biomedizin des Alters in Erlangen-Nürnberg; Prof. Dr. Joachim Schmitt, Professor für die Technologie pflanzlicher Lebensmittel an der Hochschule Fulda; Prof. Dr. Thomas Vilgis, Leiter der Arbeitsgruppe für molekulare Lebensmittelwissenschaften (soft matter food science) am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz; Prof. Dr. Rainer Wirth, Leiter des Lehrstuhls Geriatrie der Ruhr-Universität Bochum und Leiter der Klinik für Altersmedizin und Frührehabilitation in der Universitäts-Klinik Marienhospital in Herne.

NEU

Vegetarisch, praktisch, vielfältig & lecker.

MIX KARTONS

Für vegetarische Abwechslung auf der Speisekarte!

"BURGER" MIX KARTON

- 10 × Kürbis-Chiasamen-Burger
- 10 × Süßkartoffel-Amaranth-Burger
- 10 × Avocado-Quinoa-Patty

"CLASSIC" MIX KARTON

- 10 × Rote-Beete-Puffer
- 10 × Spinat-Karotten-Rösti
- 10 × Nuss-Broccoli-Knusperkarree

Mehr als 100 vegetarische Produktideen unter vegeta.de!

Vegeta a brand of



Liebevoll und individuell, die Einrichtung mit Tischen aus dem belgischen Tongeren. Fotos: Die Fette Kuh

DIE FETTE KUH IN KÖLN

Gute Burger: Die Klassiker sind die Renner

Er ist Kult in der Kölner Südstadt, der Burger-Laden „Die Fette Kuh.“ Jung und Alt genießen hier in höchst kommunikativer Atmosphäre Burger aus hausgemachten, gesunden Zutaten. Mitbegründer Walter Schnerring gibt Einblicke in das Erfolgskonzept. (Von Ulrike Kossessa)

Herr Schnerring, warum Burger? Was ist das Attraktive an diesem Produkt?

Ein Burger ist genauso einfach wie vielfältig herzustellen, gut vor Ort zu essen oder mitzunehmen. Man kann ihn klein, groß (bei uns mit 120, 200 oder 400 g Fleisch), vegetarisch, mit Buns oder naked (nur auf Salat) essen. Leider gibt es auf dem Markt viele minderwertige Produkte. Davon haben wir uns bewusst ab. Wir bieten leckere, ehrliche Burger und Salate an und setzen nur beste Zutaten ein: Unser Rindfleisch stammt von niederrheinischen Weidetieren und wird täglich frisch gewolft. Apropos einfach: Am Rezept für die beste Fleischmischung und Bratmethode habe ich ein Jahr lang gefeilt. Die Buns

backt ein lokaler Meisterbäcker täglich nach unserem Rezept – natürlich ohne Konservierungsstoffe. Und die Kartoffeln für unsere handgeschnittenen Fritten liefert ein Bauer direkt aus der Region. Unsere Saucen und Toppings werden bis auf wenige Ausnahmen im Haus frisch produziert und gekocht.

Was sind die Hits unter den Burger-Varianten?

Die Klassiker sind auch die Renner: Cheese-Burger, BBQ-Burger oder Chili-Burger. Meist mit 200 g Fleisch. Einige Fleischfreunde bestellen sogar den mit 400 g Rindfleisch bestückten Murder-Burger. Im Übrigen bieten wir alle Burger auch mit Veggie-Patty oder Parasolpilz an.

Auf einem unserer Grills wird ausschließlich Gemüse zubereitet. Unsere Karte halten wir bewusst klein, so dass immer alles ganz frisch ist. Das Feld der Experimente überlassen wir daher dem Bdw, dem Burger der Woche. Den gibt es z.B. aktuell mit Tomaten, Salat, roten Zwiebelringen, Jalapenos, Chipotle Chili Mayo, Bacon und Cheddar. Alles, was nicht nur vom Geschmack, sondern schon von der Optik her spektakulär ist, kommt besonders gut an, wird gerne fotografiert und im sozialen Netz geteilt. Klassische Werbung haben wir nie gemacht; stattdessen arbeiten wir mit Food-Bloggern zusammen und haben mittlerweile auf Facebook fast 50.000 Follower.

Der Name „Die Fette Kuh“ polarisiert. Auf welchen Kriterien beruht diese Wahl?

Nun, allein sind wir mit dieser leicht provozierenden Art der Namensgebung nicht. So gibt es in den Niederlanden Hot Dogs unter der Bezeichnung Fat Dog und in New York/Williamsburg das BBQ-Lokal Fette Sau. Es schadet nicht, die Dinge mit Humor zu hinterfragen. Zudem gibt es keinen leckeren, saftigen Burger ohne ein gewisses Maß an Fett. Auf jeden Fall suchten wir einen deutschen Namen und haben auch unsere CI ganz bewusst in den Farben Schwarz, Rot, Gold gehalten. Verbreitet hat sich der Name rasant und ziert einprägsam unsere Geschenkartikel wie T-Shirts, Bücher und das über unseren Partner Sebastian Sauer selbstgebrannte „Fette Bier“.

Sie haben in Ihrem Ladenlokal 32 Sitzplätze plus 16 Außenplätze, 7 Mitarbeiter pro Schicht und rund 400 bis 600 Gäste täglich, wie geht das zusammen?

Reservieren kann man bei uns nicht. Es ist oft wunderbar rappellvoll, ein Kommen und Gehen; viele holen auch Ware zum

Die Fette Kuh

Im Jahr 2011 eröffneten Andreea Bratu (Inhaberin, Backoffice) und Walter Schnerring „Die Fette Kuh“ auf der Bonner Straße in der Kölner Südstadt. Die rund 56 m² Ladenlokal (+ kleine Küche und Lager = 105 m²) sind bestückt mit einer offenen Theke/Küche, in der alles frisch vor den Augen der Gäste zubereitet wird. Die rustikalen Tische und fröhlich zusammengewürfelten Stühle hat Walter Schnerring auf einem Antikmarkt im belgischen Tongeren erworben. Genauso „bunt“ ist das Publikum, Familien mit Kindern, Schulkids, Handwerker, Anwälte, Paare etc. und wechselt auch je Tageszeit. Geöffnet hat „Die Fet-

te Kuh“ täglich von 12 bis 23 Uhr. Während Andreea Bratu und ihr Lebensgefährte und gelernter Koch/Hotelfachmann Walter Schnerring für die gesamte Organisation verantwortlich sind, kümmern sich die 20 Festangestellten, darunter diverse Köche und 10 Aushilfen, um die täglich rund 450 Gäste.

Neben hausgemachten Burgern und eigenem Bier bietet das Label auch Geschenkartikel wie Rezept-Bücher, Shirts, Pfeffer, Messer und Schürzen. Die fairen Produkte aus der Fette Kuh kann man sich bequem nach Hause liefern lassen oder im Laden kaufen.

Mitnehmen ab. An den Tischen wird es gerne eng. Aber das akzeptieren unsere Gäste, denn so ist die Stimmung meist sehr fröhlich und kommunikativ. Bestellt wird an der Theke bzw. Kasse und dann auch direkt bezahlt. Unsere Gäste nehmen sich ihr Getränk selber und werden dann persönlich mit ihrem Namen gerufen, sobald das Essen fertig und abzuholen ist. Die Verweildauer ist genauso unterschiedlich wie die Menschen und die Tageszeit.

Bisweilen werden wir gefragt, ob wir nicht ein größeres Ladenlokal anmieten möchten. Nein! Alles ist gut so wie es ist. Unsere Gäste kommen offensichtlich gerne und unsere langjährigen Mitarbeiter sind uns ebenfalls eng verbunden. Reich wird man mit Burgern aus gesunden, regionalen Zutaten nicht, aber wir kommen gut klar und machen genau das, was uns Spaß macht und für unser Leben sinnstiftend erscheint. Das Interview führte Ulrike Kossessa.



Das Rindfleisch für die Burger stammt von niederrheinischen Weidetieren und wird täglich frisch gewolft.



Das „Fette Bier“ ist auch als Geschenk beliebt.

Das Geheimnis eines guten Burgers? Natürlich(er) Premium-Käse aus Irland

- Natürliche Herkunft: Aus frischer irischer Weidemilch
- Mit vollem Geschmack und wertvollen Inhaltsstoffen
- Maßgeschneiderte Käseprodukte in passgenauen Formatierungen
- Zur individuellen Verfeinerung Ihres Burger- und Snack-Angebots



Mit Crunch-Garantie

Gästekumfragen zeigen: Keine andere Eigenschaft ist bei Pommes frites so wichtig wie eine hohe Knusprigkeit. Die neuen Aviko SuperCrunch Fresh vereinen alle Vorteile einer frischen Pommes mit einem superknusprigen Genusslebnis und einer superlangen Standstabilität. Das macht sie ideal für Lieferservice, für Buffets und für alle Gelegenheiten, bei denen eine hohe Menge Pommes gelingsicher vorproduziert werden soll, um schnell auf Nachfragespitzen zu reagieren. SuperCrunch Fresh lassen sich in nur 3 Minuten lecker-goldgelb zubereiten

und bleiben unter der Wärmelampe volle 60 Minuten lang schön knusprig – darauf gibt Aviko sogar eine Crunch-Garantie. Denn SuperCrunch Fresh wurden sowohl im Labor als auch unter ganz realen Küchenbedingungen getestet und für gut befunden. Aviko SuperCrunch Fresh werden vorgebacken in reinem Sonnenblumenöl, sind bereits leicht gesalzen und bleiben besonders crunchy, wenn sie nicht nachgesalzen werden.



Foto: Aviko



Die Natural Bakery in Hamburg. Foto: Marché International

VORBILD SYSTEMGASTRONOMIE

Gemeinschaftsverpflegung im Wandel

Betriebsrestaurants setzen zunehmend auf die Kompetenz aus Gastronomie und Hotellerie, denn die Ansprüche der Kunden im Bereich des Service steigen. Was können sich Küchenleiter aus der GV von den boomenden Konzepten der Systemgastronomie abschauen, was haben sie bereits adaptiert?



Foto: L & D

mit Dressing verfeinern kann. Bevor er zur Kasse geht hat er die Qual der Wahl beim Nachspeisenangebot.

Häufig wird die Gemeinschaftsverpflegung als Vorläufer der Systemgastronomie gehandelt, die wiederum die Küchen der Restaurants in den vergangenen Jahren maßgeblich geprägt und weiterentwickelt hat. Nicht ohne Grund, sagt Oliver Altherr, CEO von Marché International: „In der Systemgastronomie gibt es und wird es auch in Zukunft immer viel Bewegung geben. Aufgrund der vielen Individualgastronomen findet sozusagen ein ewiger Kampf statt, in dem wir uns immer wieder neu erfinden und innovative Konzepte launchen müssen, um mit dem sich schnell wandelnden Markt Schritt halten zu können.“

Standortabhängiges Konzept

Verantwortliche aus der GV wie Christian Schäfer, der stellvertretende Betriebsleiter des L & D-Mitarbeiterrestaurants im Bundesministerium des Innern in Berlin, bleiben von diesem Druck nicht verschont. Die Erwartungshaltung der Gäste orientiert sich hier nämlich immer mehr an der Gastronomie, wie man sie aus Restaurants oder der Systemgastronomie

Die Chipkarte in der Hand betritt der Kunde den Gastraum, schlängelt sich durch die Menschenansammlungen bis zur Aktionstheke mit attraktivem Front-Cooking. Dort gibt er seine Bestellung auf: Er kann frei wählen zwischen Pizza aus dem Ofen, frisch im Wok gedünsteter Gemüse-Reispfanne oder klassischem Pasta-Gericht. Zudem steht noch ein Salatbuffet parat, an dem er seine Komponenten-Auswahl



In der Naturalo Bakery am Hamburger Flughafen wird Brot, Brezel & Co. täglich frisch gebacken. Foto: Marché International

3 Fragen an Oliver Altherr von Marché international



Foto: Marché International

1. Herr Altherr, wie kam Marché International darauf, ein Restaurant speziell für Fleischspezialitäten zu eröffnen?

Als Multi-Konzept-Betreiber sind wir bereits mit mannigfaltigen Marken in der Systemgastronomie vertreten. Der Kunde möchte heute jedoch eine Spezialisierung, z. B. auf italienische Speisen, frischen Fisch oder nur Kaffee. Die Grundsatzfrage ist dabei immer, in welchem Markt man sich bewegt. Bin ich Gastronom in der Stadt, habe ich natürlich ein anderes Umfeld als in der Gemeinschaftsverpflegung, z. B. einer Kantine.

2. Wie wird das neue BEEFI-Restaurant dem Trend nach leichter Kost gerecht?

Unser Schwerpunkt liegt zwar auf dem Thema Fleisch und Steaks, aber wir bieten den Gästen auch leckere Fisch- und Gemüsespezialitäten vom Grill. Inspiration für das neue Format war unser erfolgreich bestehendes Palavrión-Grill-Konzept.

3. Nach welchem Prinzip wird serviert?

Wir bieten unseren Gästen eine Speisekarte mit Baukastensystem an, aus der sie individuell Komponenten auswählen können.

Steaks oder Fisch können beispielsweise mit einem Avocado-Tartar, Salat, Grillgemüse, Kartoffeln und einem Topping nach Wahl kombiniert werden. So findet garantiert jeder, was ihm schmeckt.

rien sind zwar viele Angestellte 24 Stunden im Dienst, eine Rund-um-die-Uhr-Verpflegung sei hier jedoch wirtschaftlich nicht vertretbar. „Da wir keine Laufkundschaft wie die Systemgastronomen haben, wäre der Gästeanteil einfach zu gering“, erklärt Schäfer. Die Firma L & D – persönliche Gastronomie möchte den Mitarbeitern der Ministerien mit einem To-go-Konzept entgegenkommen: Seit rund drei Wochen werden wiederverwendbare Weckgläser mit L-&-D-Label für 2 Euro Pfand ausgegeben, die in dem jeweiligen Betriebsrestaurant z. B. mit Schichtsalat, Gemüse-Couscous oder Eintopf befüllt und mitgenommen werden können. „Angestellte wie Bundespolizisten oder Büromitarbeiter erwerben die Speisen auf diese Art während der Öffnungszeiten und erwärmen sie später bei der Nachtschicht in der Mikrowelle. Ein schöner Weg, Verpflegung bereitzustellen“, resümiert Schäfer.

Ohne System geht nichts

Grundsätzlich wird die Systemgastronomie laut ihrem Bundesverband BdS als eine eigene Branche zwischen Produktion und Dienstleistung betrachtet. Ihre Merkmale sind ein klares Konzept, das gezielt auf eine zentrale Steuerung, Standardisierung und Multiplikation ausgerichtet ist. Zentrale Steuerung meint dabei, dass alle

wesentlichen Prozesse durch eine Stelle koordiniert werden. Es geht dabei hauptsächlich um die Prozessabläufe. Standardisierung bedeutet, dass diese Prozesse (inhaltlich) vereinheitlicht festgelegt sind. Die Multiplikation ist letztlich Folge und auch Ziel der zentralen Steuerung und Standardisierung. Das Konzept kann und soll also mit Synergien angewendet und vervielfältigt werden.

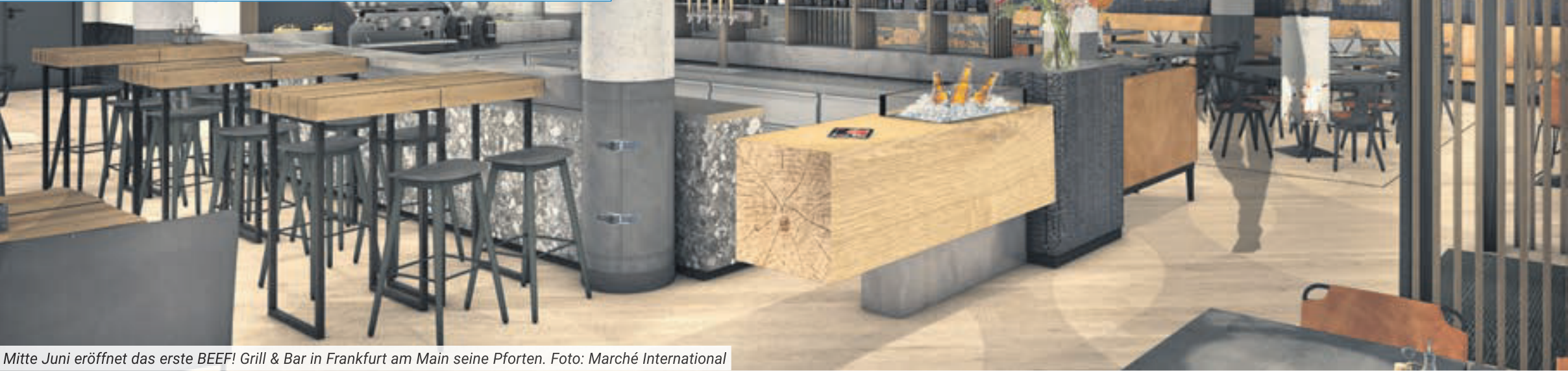
Eine Struktur, die Christian Schäfer für die GV für sinnvoll hält. „In Teilbereichen einheitlicher zu werden, wäre sicher auch für uns von Vorteil.“ Sein Arbeitgeber, L & D, hat daher bereits in vielen seiner derzeit bundesweit 90 Betriebsrestaurants, Mensen und Kantinen ein einheitliches Warenwirtschaftssystem im Einsatz. Schäfer setzt sich aktuell für die Einführung auch im Berliner Raum ein. „Von der Menügestaltung bzw. den Speiseplänen über die automatische Bestellung bis hin zur Inventur wird alles an einer Stelle zentriert. Ich als Gastronomieleiter kann auf diese Weise künftig bei den Bestellmengen und dem zentralen Einkauf die Kosten besser regulieren und somit bestimmte Abläufe vereinfachen.“ Anfänglich sei die Einführung zwar ein langwieriger Schritt, der viel aufwendige Pflege des Systems erfordert, aber: „wenn es läuft, viel Erleichterung im Arbeitsalltag bringt und einen genaueren Überblick verschafft.“

BEEF! Grill & Bar

Neues Restaurant-Format von Marché International

Im Sommer dieses Jahres eröffnet mit dem BEEF! Grill & Bar in der Frankfurter Europaallee das bundesweit erste Restaurant eines neuen, lässigen und kulinarisch modernen Gastronomie-Konzepts. Betreiber des BEEF! Grill & Bar ist das zur Mövenpick-Gruppe gehörende Unternehmen Marché International als Lizenznehmer der Marke BEEF! für die Gastronomie. In dem Restaurant mit 130 Sitzplätzen und großzügiger Terrasse in cooler und urbaner Atmosphäre

werden die Gäste eine große Auswahl von Spezialitäten vom Grill sowie ausgezeichnete Weine und leckere Cocktails genießen können. Das BEEF! Grill & Bar ist für Familien aus Frankfurt und Umgebung ebenso geeignet wie für die Geschäftsleute und Besucher des nahen Messezentrums, die einen ansprechenden Ort für ihren Business-Lunch, den After-Work-Drink oder ein Dinner suchen und dazu Wert auf eine besondere Atmosphäre legen.



Mitte Juni eröffnet das erste BEEF! Grill & Bar in Frankfurt am Main seine Pforten. Foto: Marché International

Wissen, was man bekommt

Für den Gast selbst wird bei einer zentralen Steuerung in der GV das Unternehmen in seiner Qualität und dem Preis noch berechenbarer. „Ich denke, viele Angestellte, die beispielsweise immer wieder in den verschiedenen Ministerien unterwegs sind, finden es angenehm zu wissen, dass die Currywurst im Restaurant A genauso lecker schmeckt wie die in Restaurant B“, erklärt Schäfer. „Natürlich besteht auf der anderen Seite aber auch die Gefahr, dass dann ein bisschen das Persönliche verloren geht.“

Viele Gemeinschaftsverpfleger bewegen sich schon sehr weit in Richtung der Systemgastronomie, arbeiten beispielsweise wie L & D nach den gleichen Rezepturen und haben identische Speisepläne, die zentral gesteuert werden. „Der große Unterschied besteht jedoch in der Umsetzung“, erklärt Schäfer. „Die Betriebe sind angehalten, sich an die vorgegebenen Rezepturen, gerade auch in Hinsicht auf Allergene und Zusatzstoffe, zu halten. Aber jeder Verantwortliche bringt gerne seine eigene persönliche Note mit ein, um es nicht zu einheitlich werden zu lassen.“ Eine Vorgehensweise, die in der Systemgastronomie so nicht funktionieren würde, da die Gäste hier stets das gleiche Angebot erwarten.

Wohlfühlen ist das A und O

Grundsätzlich beruht die Systemgastronomie zwar

auf den Fundamenten der Gemeinschaftsverpflegung, jedoch will sie allem voran die Geselligkeit und Emotionalität beim Kunden während des Essens ansprechen und fördern – mit Serviceleistungen wie in einem klassischen Restaurant. Immer mehr GV-Kon-

„Die GV-Branche kann sich von Konzepten der Systemgastronomie inspirieren lassen.“

zepte versuchen bereits, diesem Ansatz zu folgen. Neu gebaute oder umstrukturierte Betriebsrestaurants möchten ihre Gäste beispielsweise mit trendigem Interieur – in der Ausgabe und im Sitzbereich – zu einer Auszeit von der Arbeit abholen.

„In einigen unserer L-&-D-Restaurants ist dieser Service aufgrund baulicher Gegebenheiten einfach nicht umsetzbar“, ist Schäfer überzeugt. „Natürlich wäre es toll, beispielsweise ähnlich wie bei den Restaurants von Marché ein gastronomisches Konzept mit verschiedenen Ausgabeinseln anbieten zu können. Was gibt es Schöneres, als direkt vor den Augen des Gastes das Essen frisch im Front-Cooking vorzubereiten?“

L & D geht als gastronomischer Dienstleister individuell auf seine Gäste ein und bietet eine kreative Vielfalt, z. B. mit Salatbuffet oder Pasta nach Wunsch. „Ähnlich wie bei Vapiano haben wir auch dreimal wöchentlich frische Pizza aus dem Ofen im Angebot oder Aktionsgerichte, wie z.B. asiatische Speisen, die

live im Wok zubereitet werden“, ergänzt Schäfer. Vorbei sind also die Zeiten, in denen Speisen aus Kantinen und Mensen mit verminderter Qualität und wenig Genuss in Verbindung stehen. Oliver Altherr ist der Ansicht, dass sich die Gemeinschaftsverpflegung

zeit weltweit die einzigen, die 100 % natürlich, ohne Backmischungen und mit langer Teigführung alles selbst backen. Im Vergleich zu Convenience-Produkten sind das qualitativ schon Welten, die die Kunden aber zu schätzen wissen.“

Trotz Kosten- und Personaldruck könnte dieses Konzept laut Altherr daher als Inspirationsvorlage für viele GV-Verantwortliche dienen „Zumal sich heutzutage jeder, der eine Gastronomie leitet, mit möglichen Zivilisationskrankheiten seiner Gäste wie Diabetes und Bluthochdruck beschäftigen muss. Natürlich hängt solch eine Fertigungsweise auch von der benötigten Produktionsmenge ab.“

Unendliche Möglichkeiten
IM ZENTRUM IHRES
UNIVERSUMS!

Unendlich einzigartig. Galaktisch vielfältig.
Faszinierend erfolgreich für Sie.



Foto: Gastronomisches Bildungszentrum e.V.

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) der Industrie- und Handelskammer Koblenz bietet regelmäßig berufsbegleitende Kompaktseminare für Auszubildende an, die ihr Fachwissen parallel zur betrieblichen Ausbildung optimieren wollen. Das Programm TOP-Ausbildung ist für Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung in besonderer Weise geeignet. Denn hier haben sich die angebotenen Dienstleistungen in den letzten Jahren stark gewandelt.

„In der GV wird den Gästen heute viel mehr Service angeboten als früher, daher brauchen Verantwortliche auch Mitarbeiter, die nicht nur in der Küche fit sind, sondern auch Input für den Servicebereich oder das Gastronomiemanagement in petto haben“, erklärt Detlev Ueter, Küchenleiter und Ausbilder im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e.V. Um

junge Menschen rechtzeitig auf die veränderten Anforderungen vorzubereiten, bietet die TOP-Ausbildung des GBZ eine ideale Lösung. Ausbildungs begleitend findet der Zusatzunterricht in Modulen à 5 Tagen in Koblenz statt. Jedes Modul endet mit einer Zertifikatsprüfung: Professioneller Service (IHK), Trends in der Getränkewelt (IHK), Moderne Küchenwerkstatt (IHK) und Gastronomiemanagement (IHK). Eine spannende Ergänzung zu den klassischen Ausbildungsinhalten. Teilnehmen können alle Azubis in den Berufen des Gastgewerbes sowie der Hauswirtschaft.

Das GBZ berät Interessenten ausführlich, welche Module in idealer Weise zum Bedarf der Einrichtung passen. Weitere Informationen unter: www.gbz-koblenz.de oder 0261 30489-40.

Alle Innovationen von Rohstoffen über Technologien bis zum fertigen Produkt

Alle Stars der Branche zum Netzwerken auf Top-Niveau

Alle Neuheiten live erleben mit kompletten Produktionslinien und Maschinen für Handwerksbetriebe

Alle Weltklasse-Erlebnisse wie die Weltmeisterschaft der Bäcker und Konditoren und das iba.OKTOBERFEST

iba

2018
15. – 20.09.
München
www.iba.de

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI UND SNACKS

GERÄTE FÜR GERINGEN PLATZ

Mini-Variante mit großem Einblick

Mit dem neuen Convotherm mini bringt das Egelfinger Unternehmen eine weitere Generation kompakter Kombidämpferserie für kleine Räume auf den Markt.

Nach dem Design-Credo „Weniger ist mehr“ lässt sich der Convotherm mini mit einer Breite von nur 51,5 cm selbst in kleinste Küchen integrieren – bietet jedoch gleichzeitig dank ausgeklügeltem Innendesign einen voluminösen Garraum für effiziente Kochprozesse. Da der mini mit der extra großen Sichtscheibe stapelbar ist, können auch ohne Raumverluste die Kapazitäten mühelos erweitert werden. Der Kombidämpfer ist zudem durch die Verwendung von 1/1-GN-Behältern und Zubehör (mini 6.06 2/3 GN) voll kompatibel. So können auch vorhandene Trays einfach integriert werden.

Kunden können zwischen zwei Bedienoberflächen wählen – der manuellen Steuerungsvariante mittels Tasten und Einstellwippe oder der Bedienoberfläche easyTouch mit intuitiver Steuerung per Touchscreen. Mithilfe von manuellen und automatischen Kochmodi können nicht nur Zeit und Energie gespart werden, sondern wird auch das Personal im stressigen Arbeitsalltag entscheidend entlastet. So lassen sich Ergebnisse beispielsweise ganz einfach jederzeit per Fingertipp reproduzieren. Mit Press & Go gehen persönlichen Garideen in Serie. Der Anwender kann ausgefeilte eigene Garprofile

entwickeln und diese unverkennbar mit einem individuellen Foto im Gerät abspeichern. Für eine optimale Prozesssicherheit sind die Kreationen per Fingertipp immer wieder abrufbar und per USB unbegrenzt übertragbar. Eingaben wie Größe, Bräunungsgrad oder Kerntemperatur entfallen.

Vor allem in der Gastronomie, wo Routinevorgänge zunehmend an Bedeutung gewinnen, ist dies eine echte Erleichterung im Arbeitsalltag des Personals. Die Garprozesse können schon nach kurzer Einweisung von jedem Teammitglied autark ausgeführt werden. Die Funktion „easyStart“ erleichtert die Anwendung zusätzlich und beherrscht das Back- und Kochhandwerk in sechs verschiedenen Produktkategorien. Denn die cleveren Garprofile machen passende Vorschläge für Mischbeschickungen

und sorgen so für die perfekte Auslastung Ihres mini, selbst zu Spitzenzeiten.

Sicherheit durch vollautomatische Reinigung

Der vollautomatische Reinigungsprozess trägt zu dem dauerhaft zu kürzeren Umrüstzeiten bei – so kann beispielsweise mit Hilfe der neuen Express-Reinigung auch während der Betriebsstunden eine 10-Minuten-Reinigung durchgeführt werden.

Ein weiterer Vorteil: Der Reinigungsmittelbehälter wird einfach mit dem mini verbunden und verschwindet im Untergestell des Kombidämpfers – so findet kein Kontakt mit dem Reiniger beim Starten des Prozesses statt.



Foto: Convotherm

Stylischer Italiener



Foto: Smeg

Im Entwicklungszentrum von Smeg Foodservice in Norditalien tüfteln Ingenieure beständig an neuen Gastronomie-Geräten, die mehr Energieeffizienz, Leistungsstärke und Bedienkomfort bieten. Ihr jüngster Coup: Der italienische Hersteller Smeg Foodservice erweitert sein Geräteportfolio an Heißluftöfen für den Außer-Haus-Markt. Die Konvektionsöfen der neu aufgelegten Geräteserie ALFA625H lassen sich manuell bedienen. Weil sie je nach Modell vier, sechs oder bis zu zehn Bleche aufnehmen, eignen sie sich für gastronomische Betriebe jeder Größe. Die neuen Geräte stehen beispielhaft für die so Smeg-typische Kombination von Innovation, Langlebigkeit und Ergonomie.

Videos als Hilfestellung

Aufgrund diverser Kunden-Anfragen erweitert Convotherm nun sein Angebot weltweiter Produktschulungen und bietet nun online für alle, die nicht live an diesen teilnehmen können, Anwender-Videos an. Gastronomen können auf der Homepage und dem Youtube-Kanal des Unternehmens nun mehr als 52 How-to-Videos finden, die zahlreiche Hilfestellungen und Anregungen zur effizienten Nutzung der Kombidämpfer zeigen, beispielsweise die Grundlagen der Bedienung oder die Zubereitung von besonderen Gerichten wie Truthahn, Prime Rib und Dim Sum. Auch Videos zum neuen Convotherm mini easyTouch und der integrierten easyStart-Funktion sind bereits dabei.

ELOMA

Der kriegt alles gebacken



Foto: Eloma

Nichts geht über den Duft von frisch gebackenen Croissants. Oder werden Kringel, Donuts, Stollen, Brezen bevorzugt? Egal, was den Kunden frisch serviert werden soll, mit der Backmaster-Edition des Genius von Eloma gelingt auch das einfach und zuverlässig. Das Backergebnis zeichnet sich durch eine gleichbleibend hohe Qualität aus und die Prozesssicherheit wird garantiert.

Die elektrische Türöffnung verhindert das ungewollte Nachbacken des Backgutes, die angepasste grafische Benutzeroberfläche mit Backmodus ist individualisierbar für jeden Einsatz und Bediener. Vorab integrierte Back- und Frühstücksprogramme ermöglichen einen einfachen Wechsel zum Backmodus. Vorhandenes Equipment kann weiterhin genutzt werden, da die Backmaster-Edition mit Einhängestell in Bäckernorm-Maßen ausgestattet ist. Der Anwender erhält mit diesem Gerät maxi-

male Flexibilität, denn der Wechsel in den Kochmodus erfolgt durch einen einfachen Fingertipp. Dank Vario-Einhängestell passen auch die GN-Behälter zum Kochen ins Gerät und somit können damit alle Anwendungen des Gastronomie-Tages abgedeckt werden.

Clever mitgedacht

Die Backmaster-Edition kann auf Wunsch auch als Mixstation mit einem Genius in der Standardausführung kombiniert werden. Die passende Multi-Öko-Haube, die nicht übersteht, kondensiert den Dampf aus dem Abluftrohr und führt das Kondenswasser über den Wasserablauf ab. So ist für ein gutes Raumklima gesorgt. Der optionale Linksanschlag bedeutet, dass auch die Bedienblende gespiegelt wird, das Gerät passt sich also optimal an alle räumlichen Gegebenheiten an.

RATIONAL

Get Connected



Foto: Rational

Die digitale Vernetzungslösung ConnectedCooking von Rational bietet ihren Nutzern zukünftig noch mehr Komfort und Sicherheit. Mit dem neuen Dashboard von Rational haben Küchenchefs zukünftig den Status digital vernetzter Küchentechnik sicher im Blick. In einer Gesamtübersicht verschmelzen Daten unterschiedlicher Quellen zu einem ganzheitlichen Überblick. Angezeigt werden Betriebsstatistiken über die Nutzung der Geräte, Informationen über die Art der Reinigung, die Einhaltung wichtiger HACCP-Vorgaben als auch der jeweilige Servicestatus. Abweichungen von individuellen Nutzungsvorgaben, geforderten Temperaturen und Bedienungsfehler sind somit für den Verantwortlichen sofort erkennbar und sorgen für mehr Qualitätssicherung. Für mehr Effizienz im Küchenalltag sorgt zukünftig die neue Funktion MyDisplay. Mit nur wenigen Klicks in der ConnectedCooking-Anwendung kann der Anwender das Display maßgeschneidert auf seine eigenen Bedürfnisse anpassen und nicht benötigte Funkti-

onen ausblenden. Erstellte Display-Layouts können anschließend bequem auf beliebig viele vernetzte Geräte in unterschiedlichen Filialen oder Niederlassungen übertragen werden.

„Digitalisierung in der Profiküche ist nur dann sinnvoll, wenn sie unseren Kunden einen Mehrwert bringt und den Küchenchef entlastet“, so Oliver Frosch (Geschäftsführer der Rational Großküchentechnik GmbH). Wir haben ein offenes Ohr für die Ideen und Anregungen unserer Kunden. Auf vielfachen Wunsch haben wir deshalb ConnectedCooking um die P-Wert-Funktion (Pasteurisationswert) erweitert“, ergänzt Frosch.

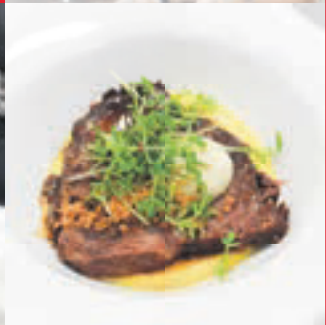
Mittels Pasteurisation kann damit die Haltbarkeit bestimmter Produkte durch einen vom Anwender vorgegebenen P-Wert verlängert und die Keimzahl verringert werden. Die aktuelle Auswertung des erreichten P-Wertes einer jeden Charge ist im ConnectedCooking-Reiter HACCP abgebildet.

PALUX

Das große Freiheit

MEHR RAUM

FÜR IHRE FASZINATION.



Wir kümmern uns um den Rest.

MARC O'POLO STRANDCASINO,
Seebad Heringsdorf, 1 Michelin-Stern

Eine einmalige Symbiose aus Fashion, Lifestyle und gehobener Erlebnisgastronomie: Sternekoch Tom Wickboldt interpretiert im historischen Strandcasino moderne Gourmetküche mit Einflüssen aus aller Welt. Dieses raffinierte Gastronomiekonzept ist nur mit einer perfekt ausgestatteten Küche realisierbar.

Schauen Sie sich weitere Beispiele für mehr Leidenschaft in Perfektion im Internet an.

www.palux.de

Clevere Küchenlösungen made in Germany.