



Elmar Königer

**Erfolgreiche
Jahrestagung**

SEITE 8

Mobiler Verzehr

Take-away-Konzepte für den Verzehr zum Mitnehmen. Seite 11

Pizza – ganz ehrlich!

Deutschlands bester Pizzabäcker, Nicola Diana, gibt persönliche Einblicke. Seite 13

Thai Fast Casual

Marktführer Kaimug will Präsenz in Betriebsrestaurants ausbauen. Seite 16

Abfallmanagement

In der Überproduktion liegt das größte Einsparpotenzial. Seite 20



KURZMELDUNGEN

PHYSIOTHERAPIE FÜR KÖCHE

Die Mitarbeiter von Rebonal dürfen sich nun einmal wöchentlich kostenfrei von einem professionellen Physiotherapeuten zwanzig Minuten behandeln lassen. Diese Maßnahme gehört zur umfassenden Gesundheitsprävention des Bio-Gastronoms der Gemeinschaftsverpflegung aus Herdecke.

.....

NOMINierter WEBSHOP

Der Webshop der Sander GmbH wurde für den Award in der Kategorie „Brand Creation – Onlineshop“ nominiert. Die Gewinner werden im Juni bekanntgegeben.

.....

PRET A MANGER VERKAUFT

Die Mannheimer Milliardärsfamilie Reimann will noch in diesem Sommer die britische Sandwichkette Pret A Manger kaufen. Pret A Manger betreibt weltweit 530 Läden, die meisten davon in England. Im Herbst soll die bundesweit erste Filiale in Berlin eröffnet werden.

.....

COINCO VERKAUFT

Das weltweit tätige Technologieunternehmen Suzohapp hat die Cash- und Cashless-Produktlinien von Coinco gekauft. Das Unternehmen will damit seine Produktpalette weltweit vervollständigen. Für die Coinco-Kunden in Europa bleiben die Werksvertretungen und Ansprechpartner erhalten.



Anton Schmaus ist unser Mann in Russland. Foto: Hilke Opelt

Elfmeter in der Küche

Wer betreut die deutsche Elf während der WM? Anton Schmaus aus Regensburg hat es geschafft: Er ist unser Mann in Russland und steht für Deutschland am Herd. Ab 14. Juni 2018 sitzt er in der Pool-Position, wenn Fußballgeschichte geschrieben wird.

Es läuft rund bei Anton Schmaus – beruflich wie privat. In seiner Location Storstad, über den Dächern von Regensburg mit einmaligem Blick auf Dom und Altstadt, muss man Wochen vorher reservieren, um einen Tisch zu ergattern. Privat hat er mit Anna, seiner schwedischen Frau – auch Gastgeberin im Storstad –, einen Volltreffer gelandet. Jetzt auch noch Koch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft zu sein ist ein Traumjob für den gebürtigen Niederbayer – und gleichzeitig eine riesige Challenge.

„Die größte Herausforderung in Russland wird sein, eine konstante Fleisch-, Fisch- und Gemüsequalität zu bekommen“, verriet er dem Bayerischen Rundfunk im Interview. Grund dafür ist vor allem das Handels-Embargo mit Russland. Bestimmte Lebensmittel sind dort gar nicht erhältlich. Schon seit Februar läuft deshalb seine WM-Vorbereitung, dies verriet er der Münchener Tageszeitung tz: „Man muss Versorgungslinien aufbauen und Lieferanten finden, damit wir in unserem Basecamp täglich mit frischer Ware beliefert werden können.“

Die ersten zweieinhalb Wochen sind während der Vorrunde gut planbar. Danach muss auch ich als Koch von Spiel zu Spiel schauen.“ Im Alter von 36 Jahren blickt Anton Schmaus bereits auf zahlreiche internationale Stationen in seiner Kochkarriere zurück. Schweden, New York und St. Moritz haben seinen Kochstil entscheidend geprägt. Sein Lokal „Historisches Eck“ in Regensburg erhielt 2011 einen Stern im Guide Michelin. Heute führt Schmaus drei Locations in Regensburg. Darüber hinaus spricht er vier Fremdsprachen und hat auch schon sein erstes Kochbuch auf den Markt gebracht. Bei all dem Tempo, das er an den Tag legt, und dem Trubel um seine Person ist der Niederbayer dennoch auf dem Boden geblieben.

Sieben Wochen lang wird der Chef de Cuisine die deutsche Elf begleiten und vor und nach den Spielen auf die richtige Ernährung achten. Bekochen und bei Laune halten wird er das deutsche Team hauptsächlich im deutschen Quartier in der Nähe von Moskau. Von dort aus fliegen die Spieler in die Stadien. Dreieinhalb Mahlzeiten werden täglich serviert. In der Regel drei Vorspeisen, ein Salatbuffet, drei Hauptgänge, zwei Suppen und ein Dessert. Gegessen wird gemeinsam, drei Stunden vor dem Spiel. Im Fußball ist eben auch Essen Teamsache. Vor dem Spiel serviert Schmaus mit Milchreis und Grießbrei übrigens Klassiker, die in einem VarioCookingCenter

produziert werden. Schmaus hat das Gerät, gemeinsam mit einem SelfServiceCenter von der Firma Rational zur Verfügung gestellt bekommen – eine Technik, auf die er auch im Storstad vertraut. Und ein weiteres High-Tech-Gerät steht in der WM-Küche: ein Thermomix: „Der ist wie Joshua Kimich – flexibel einsetzbar,“ sagte er im tz-Interview.

Doch auch das Kochen ist Mannschaftssport: „Einer muss immer die Hosen anhaben“, erklärte Schmaus dem BR in schönstem Niederbayrisch. „Am Ende des Tages ist es aber wichtig, dass das Team gut funktioniert.“ Erklärtes Ziel: Leistung – genau wie auf dem Spielfeld.

Die Spiele in den Stadien darf Anton Schmaus alle begleiten. „Ja, ich bin bei den Spielen dabei, allerdings nur bis zur 80. Minute“, grinst er. Danach wird er selbst „eingewechselt“: In der Kabine kümmert er sich dann um die Regeneration der Spieler. „30 Minuten nach dem Spiel läuft die Direktregeneration, danach verpufft der Effekt langsam wieder. Nährstoffe können in dieser Zeit vom Körper schneller und einfacher aufgenommen werden“, erklärt er. Mögliche Kost in dieser Phase seien Reis, Kartoffeln oder ein leichtes Curry. (max)

Unter www.catering.de finden Sie die Verlinkung zu Aufnahmen mit Anton Schmaus im Bayerischen Rundfunk.



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

Vorbild Industrie

Wenn schon führende Politiker den Plastikmüll in den Meeren zum Hauptthema ihrer Reden machen, ist die Verpackungsdiskussion in der Mitte der Bevölkerung angekommen. Viele Food-Anbieter müssten jedoch ihr Businesskonzept aufgeben, wollten sie ohne Verpackungen arbeiten.

Hersteller haben eine Reihe ansprechender Materialien für Besteck, Becher und Schalen entwickelt, die ökologisch vertretbar sind (siehe Seite 10). Doch Vorsicht: Wo recycelbar und kompostierbar draufsteht, sollte auch recycelt und kompostiert werden. Sich rein aufs Material zu beschränken, reicht nicht aus. Besser ist es, gleich mit weniger Material anzutreten. Um das Anliegen der Nachhaltigkeit glaubhaft transportieren zu können, sind ganzheitliche Lösungen gefragt.

Als Vorbild können Firmen aus der Industrie dienen: Sie untersuchen zum Zwecke der Nachhaltigkeit jeden einzelnen ihrer Prozessschritte – und profitieren noch wirtschaftlich davon.

Herzlichst, Ihre

Maxi Scherer



IN DIESER AUSGABE

Seite 4
Gruß aus der Küche

Seite 11
Blick über den Tellerrand

Seite 13
Food Professional

Seite 18
Seminare & Veranstaltungen

Seite 21
Alles, was Recht ist

Seite 23
Branchenfürer/Impressum

Mitmachen und gewinnen

iSi Rapid Infusion Starter Kit



Gewinnen Sie eines von drei iSi Rapid Infusion Starter Kits! Mit dem Gerät lassen sich beliebige Aromen in Flüssigkeiten einbinden. Man gibt dazu aromatische Feststoffe (wie z. B. Kräuter, Gewürze, Früchte) gemeinsam mit einer Flüssigkeit (wie z. B. Spirituosen, Öl, Wasser, Essig) in den iSi Gourmet Whip. Durch den Druck aus einer iSi-Sahnekapsel wird das Aroma der Feststoffe in die Flüssigkeit eingebunden, diese bekommen eine einzigartige Geschmacksnote. Weitere Informationen unter www.catering.de

CARE CATERING NEXT 2018



CARE-KONZEPTE UNTER DER LUPE

JETZT NOCH ANMELDEN!
(SIEHE SEITE 3)

Bayerns beste Nachwuchsköchin



Foto: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

In wenigen Monaten vom Küchenlehrling zur Bayerischen Meisterin – das ist die Erfolgsgeschichte der 20-jährigen Carina Linnemann. Nach dem 1. Platz bei der Münchner Stadtmeisterschaft triumphierte die Auszubildende des Hotels Vier Jahreszeiten Starnberg nun auch bei den Bayerischen Jugendmeisterschaften der Gastronomieberufe 2018. Gegen ihre Mitbewerber setzte sich die Senkrechthartenerin unter anderem mit Flusskrebs-Kreationen und einem Quarksoufflé durch. Sternekoch Maximilian Moser vom hauseigenen Gourmetrestaurant Aubergine stand bei der Menü-Entwicklung Pate. Im Herbst vergangenen Jahres erhielt das Aubergine nur 20 Monate nach Eröffnung einen Michelin-Stern und reiht sich in die Liste der besten Gourmetrestaurants in Bayern ein. Derzeit lernen im Hotel 20 Azubis, sechs davon in der Küche.

VdF tagt in Potsdam

Am 15. Juni 2018 treffen sich die Mitglieder des Verbands der Fachplaner (VdF) sowie geladene Gäste zur Fachtagung im Dorint Hotel Sanssouci in Potsdam. Wie jedes Jahr findet am Vortag die Mitgliederversammlung in der gleichen Location statt.

Die Themen, die sich hinter dem Titel „Feuer Wasser Digital – Future World Planung“ verbergen, sind breit gefächert. Mit eventuell vorhandenen Berührungspunkten vor BIM



Foto: VdF

soll aufgeräumt werden, Praxis und Recht kommen zur Sprache, die Planung wird vernetzt und ein Update zum Brandschutz in der Planung komplettiert schlussendlich die Agenda. Die Moderation übernimmt Thomas B. Hertach vom Netzwerk Culinaris. Die Fachtagung ist ein Weiterbildungsangebot für Mitglieder sowie Branchenteilnehmer und bietet eine wertvolle Plattform für den Erfahrungsaustausch unter Kollegen.

Weitere Informationen:
www.vdfnet.de/veranstaltungen/fachtagungen

Deutschlands innovativste Unternehmen

Mondelez International und die Dr. August Oetker KG sind die innovativsten Unternehmen im Bereich Lebensmittelproduktion. Dies ergab die Siegelstudie „Deutschlands innovativste Unternehmen“ der Kommunikationsberatung Faktenkontor im Auftrag von Focus und Focus Money.

Zu Mondelez gehören unter anderem die beliebten Marken Oreo und Cadbury. Oetker punktete mit einer mit Schokolade belegten Tiefkühlpizza – zumindest geschmacklich eine durchaus mutige Innovation. Darüber hinaus soll die neu gegründete Tochter Oetker Digital GmbH den traditionsreichen Mutterkonzern mit digitalen Ideen und Geschäftsmodellen in die Zukunft begleiten. Den dritten Platz belegt Ferrero.

Für die Studie wurden vom 1. April 2017 bis 31. März 2018 aus 350 Mio. Online-Quellen rund 15 Mio. Nennungen der rund 5.000 mitarbeiterstärksten Unternehmen Deutschlands aus 112 Branchen gesammelt und ausgewertet. (ots)

WETTBEWERB BETRIEBLICHE ESSKULTUR 2018

Niedersachsen sucht Leuchtturmprojekte

Das Land Niedersachsen sucht zum zweiten Mal Leuchtturmprojekte in der Betriebsverpflegung und sagt mit einem Wettbewerb dem „Kantinen-Koma“ den Kampf an. Anbieter in der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung können sich noch bis zum 22. Juni 2018 bewerben.

Zu viel Fleisch und zu wenig Rohkost fördern das massive Absacken der Konzentration nach dem Essen. Unternehmen achten deshalb immer mehr auf die gesunde Ernährung ihrer Mitarbeiter. Mit dem Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018“ will das Land Niedersachsen Anreize setzen, um positive Beispiele in der Gemeinschaftsverpflegung hervorzuheben. Ziel ist es, Leuchtturmprojekte in der Betriebsverpflegung zu finden, die zum Nachahmen anregen. Gesucht sind beispielhafte, zukunftsweisende Betriebsverpflegungen, die sich an den Bedürfnissen der Gäste orientieren.

Der Fachjury gehören folgende Mitglieder an:

Dietmar Hagen, Geschäftsführer des Beratungsunternehmens Essenszeit GmbH mit dem Konzept der Mehr-



Wert-Ernährung für die Gemeinschaftsverpflegung; **Dörthe Hennemann**, Leiterin der Sektion Niedersachsen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE); **Rainer Roehl**, Gründer und Geschäftsführer des Beratungsunternehmens a'verdis und Lehrbeauftragter an

der Fachhochschule Münster für das Fach „Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen“; **Ilonka Sindel**, seit 2006 als Projektleiterin beim Bundesverband der Regionalbewegung e.V. in der Hauptgeschäftsstelle in Feuchtswangen (Bayern).

Bewertet werden Leistungen in den folgenden Wettbewerbskriterien:

- Qualität der Rohwaren und Produkte
- Speiseplanung und Genuss
- Lebensmittelwertschätzung und Ressourcenschutz
- Gästekommunikation und Transparenz

„Ich möchte Betriebsrestaurants, Kantinen und Cateringunternehmen aus ganz Niedersachsen ermutigen, sich zu beteiligen, sagt Barbara Otte-Kinast, Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Als Schirmherrin der Veranstaltung wird sie am 6. September 2018 im Rahmen einer stimmungsvollen und medienwirksamen Prämierungsveranstaltung in Hannover die Preise überreichen. Die Preisträger erhalten je 1.000 Euro für ein Team-Event sowie eine Urkunde.

BEWERBUNGSFRIST MASTERSTUDIENGANG SIGMARINGEN

Planer-Nachwuchs gesucht

Am 15. Juli 2018 endet die Bewerbungsfrist für das kommende Wintersemester (2018/2019) für den Masterstudiengang „Facility and Process Design“ Vertiefungsrichtung „Planung von Großküchen“.

Prof. Dr. Peter Schwarz, Herausgeber eines der wichtigsten Fachbücher für die Planung von gewerblichen Großküchen, ist im Studiengang für diesen Bereich verantwortlich. Er ist davon überzeugt, dass die globale Entwicklung im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung zunehmend Fach- und Führungskräfte erfordert, die über eine ganzheitliche Sicht der Anlagen verfügen und den gesamten Lebenszyklus der gewerblichen Küchen betrachten. Zusätzlich seien Kenntnisse im Prozessmanagement für die Planung und den Betrieb der Anlagen nötig.

„Die Branche der Fachplaner für Großküchen, aber auch Hersteller von Geräten und Händler suchen händelnd hochqualifizierten Nachwuchs“, macht Schwarz deutlich. „Mit Abschluss des Masterstudiengangs sind unsere Absolventen bestens für die Planung und

Auslegung gewerblicher Küchen sowie für deren Betrieb und Bewirtschaftung gerüstet.“ Die Großküchenplanung sei ein interdisziplinärer Prozess, an dem eine Reihe von Spezialisten und Fachleuten beteiligt sind. Der Masterstudiengang bilde Generalisten aus, die die vielfältigen Aufgabenstellungen innerhalb des Planungs- und Betriebsprozesses koordinieren können. Dazu werde ein grundlegendes Verständnis für den Gesamtzusammenhang von Planungs- und Betriebsablauf vermittelt.

In weiteren Modulen geht die Vertiefung „Planung von Großküchen“ auch auf moderne Gerätetechnik, spezielle Planungserfordernisse an die technische Gebäudeausrüstung sowie Logistik- und Automatisierungsstrategien ein. Die hygienischen und gesetzlichen Rahmenbedingungen sind dabei von zentraler Bedeutung. Absolventen der Vertiefungsrichtung „Planung von Großküchen“ bekommen zusätzlich das Zertifikat „Großküchenfachplaner VdF“ vom Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) verliehen. Mit seiner Vertiefungsrichtung „Planung von

Großküchen“ wendet sich der Master Facility and Process Design an Absolventen verschiedener Bachelorstudiengänge: z.B. „Lebensmittel, Ernährung, Hygiene“ in Sigmaringen, Lebensmitteltechnologie, Oecotrophologie mit technischer Ausrichtung, Ernährung und Versorgungsmanagement, Wirtschaftsingenieur/-in LifeCycle Catering oder von ähnlichen Studiengängen. Der Studiengang umfasst drei Semester Regelstudienzeit für Absol-

venten eines siebensemestrigen Bachelorstudiums. Für Studierende mit einem sechssemestrigen Bachelorstudium verlängert sich die Regelstudienzeit um ein Semester.

Die Bewerbung erfolgt über die Internetseite der Hochschule www.hs-albsig.de/fpd. Fragen zur Zulassung sowie inhaltliche Fragen zum Masterstudiengang beantwortet Prof. Dr. Peter Schwarz (schwarz@hs-albsig.de).



Professor Dr. Peter Schwarz mit seinen Studenten. Foto: Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Seit 50 Semestern im Dienste der Siegener Studierenden

Detlef Rujanski feierte sein 25-jähriges Betriebsjubiläum als Geschäftsführer des Studierendenwerks an der Universität Siegen. Detlef Rujanski trat am 1. April 1993 im Alter von 36 Jahren seinen Posten als Geschäftsführer an. Die Zahl der Studierenden wuchs in dieser Zeit von 13.000 auf 19.000, die Zahl der Mitarbeiter beim Studierendenwerk von 100 auf zurzeit rund 170. Im Jahr des Amtsantritts wurde das fünfmillionste

Essen in der Mensa verkauft, 2016 bereits das 16-millionste. Alle gastronomischen Betriebe an der Universität wurden während seiner Amtszeit durchsaniert und die Mensa am Emmy-Noether-Campus neu eröffnet. Rujanski gründete zudem zwei Tochtergesellschaften, um auch außerhalb des universitären Umfelds Dienstleistungen in den Bereichen Gebäudereinigung und Catering anbieten zu können.



Detlef Rujanski (Geschäftsführer des Studierendenwerks Siegen, links im Bild) mit Achim Meyer auf der Heyde (Generalsekretär des Deutschen Studentenwerks, Berlin). Bild: Studierendenwerk Siegen

PERSONALIA



Foto: Koelnmesse

Anne Schumacher (37) übernimmt zum 15. Juli 2018 als neue Geschäftsbereichsleiterin das Kompetenzfeld Ernährung und Ernährungstechnologie der Koelnmesse. Sie verantwortet damit die Messen Anuga, ISM, EuVend & coffeena, veganfach, Anuga FoodTec und ProSweets Cologne.



Foto: Krefft

Seit Mai ist **Dirk Häcker** (51) Produkt- und Projektberater für die Gebietsbearbeitung Süd-West bei Krefft Großküchentechnik, und damit direkter Ansprechpartner für Fachhändler und Fachplaner, zudem wird er alle Aktivitäten von Krefft Großküchentechnik unterstützen.



Foto: Vectron

Silvia Ostermann (52) ist ab 1. August 2018 Chief Operating Officer der Vectron Systems AG. Mit dieser Ernennung wird der derzeitige Vorstand von Oliver Kaltner (CEO) und Jens Reckendorf (CTO) um ein Mandat erweitert.



Foto: CM/gio

BRANCHENTREFFEN

Best-Practice-Beispiele und Visionen für die Zukunft standen im Fokus des Fachsymposiums Bau und Betrieb von Großküchen.

Seite 8



Foto: Prodana

TAKE-AWAY

To-go-Angebote sind in der GV auf dem Vormarsch. Am besten mit nachhaltiger Verpackung.

Seite 10



Foto: zinkevich/stock.adobe.com

MOBILER VERZEHR

Kolumnist Richard S. Beerbaum über neue Umsatzchancen mit individuellen Food-Konzepten.

Seite 11

GESUND ESSEN IN DER KITA

Es muss lecker, ausgewogen und nährstoffreich sein

Bei der Ernährung der Kleinsten machen Eltern kaum Kompromisse – ausgewogen, gesund und am liebsten Bio soll es sein. Das soll auch bei der Speisversorgung in der Kita gelten. Rebional, Bio-Großküche aus Herdecke, liefert hilfreiche Ansätze für eine gesunde Ernährung von Kindern in Kindertagesstätten. (Von Thomas Keßler)



Kinder sollten in den Produktionsprozess eingebunden werden. Fotos: Rebional

Immer mehr Eltern lassen ihre Kinder ganztags betreuen. Dieser Trend ändert nicht nur die Lebens-, sondern auch die Ernährungsweise der Kinder. Kitas tragen somit eine immer größer werdende Verantwortung. Das ist Chance und Herausforderung zugleich, denn die Verantwortlichen haben nicht nur die Kinder und Eltern, sondern auch das Budget im Blick, wenn es um Speisepläne und die Auswahl des Catering-Partners geht. Erziehungseinrichtungen fühlen sich hier oft überfordert und wünschen sich Unterstützung bei der Planung einer nachhaltigen Verpflegung mit Bio-Produkten. Und dabei geht es nicht nur um die Auswahl der Zutaten, sondern auch um ausgewogene, altersgerechte Mittagessen mit hohem Bio-Anteil als Teil einer bewussten Ernährung und Sensibilisierung für Umwelt und Landwirtschaft.

Basis aller Empfehlungen bilden die allgemeinen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für Schul- und Kitaverpflegung. Hier wird eine pflanzenbetonte Speisenplanung empfohlen, die neben Kar-

toffeln, Vollkorngetreide und reichhaltigem Gemüseangebot nur pro Woche zwei- bis dreimal Fleisch oder Fisch einbezieht.

Esskultur fördern

Gerade im prägenden Kindergartenalter geht es nicht nur um die Summe von Nährstoffen. Gesunde Ernährung bedeutet, das Essen zu genießen. Essen ist ein Fest der Sinne und sollte in einer entspannten Atmosphäre mit Freude eingenommen werden. Die sogenannte Esskultur sollte komplett gefördert werden: Dekoration und Tischsitten, Rituale und Zeremonien, saisonale, regionale und damit kulturelle Aspekte können über das gemeinsame Essen auf schöne Weise vermittelt werden. Eine gute Esskultur braucht Strukturen, die u. a. Faktoren wie Räume, Zeiten, Rhythmus und Tischsitten mit einbeziehen.

Sie sollten jedoch nicht begrenzend sein und genug Platz für Neugierde und neue Impulse bieten. Viele Dinge werden durch Beobachten und Nachmachen

gelernt und brauchen ihre Zeit. Ständige Ermahnungen stören die gemütliche Atmosphäre bei Tisch. Ein ruhiger und erklärender Hinweis ist hilfreicher. Kinder sollten schon ganz früh Essen mit Genuss und Spaß verbinden.

Die Voraussetzung für eine gelingende Esskultur ist ein gutes Gefühl bei den Kindern. Dazu gehört, dass einerseits Verantwortung übernommen wird, aber auch die Wünsche und Interessen der Kinder berücksichtigt werden. Was die Klei-

nen mögen, sollte bereitgestellt werden. Beispielsweise mundgerecht geschnittenes Obst oder Rohkost. Verbotene Süßigkeiten oder süße Getränke sollten etwas Besonderes sein und nur in Ausnahmefällen gegeben werden. Und wenn Kinder aus voller Überzeugung bestimmte Nahrung ablehnen, sollten sie dies auch nicht essen müssen. Ein gelungenes Gleichgewicht aus diesen Aspekten zu finden, ist die Herausforderung.

Wissen macht stolz

„Holt man als Caterer das Kita-Team ins Boot, stehen die Chancen gut, dass auch die Kinder davon profitieren. Eine ausführliche Betriebsbesichtigung, gemeinsames Kochen und Essen motivieren die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, das Erlernte in der eigenen Einrichtung auszuprobieren und Veränderungen anzunehmen“, erklärt Oliver Kohl, Dipl.-Oekotrophologe und Mitglied der Unternehmensleitung. Die Umstellung auf fleischreduzierte Bio-Kost birgt Vorurteile, die durch Ausprobieren und selbst Erschmecken leicht behoben werden können.

Ein weiterer Schritt ist es, die Kinder mit spannendem Wissen über Lebensmittel, Gerichte und Kochen einzubinden und ihnen die Bausteine einer gesunden Ernährung näherzubringen, z. B. mittels Führungen durch die Großküche, durch einen gemeinschaftlichen Gemüsegarten, Themenwochen zu heimischen Nahrungsmitteln und gemeinsame Back- und Kochprojekte.

Umsetzung in der eigenen Kita

Damit die Verpflegungsumstellung zum Erfolg wird, sollten sämtliche Beteiligte eingebunden werden. Der Impuls, etwas zu verändern, geht zwar oft von ein oder zwei Personen aus, aber der Veränderungsprozess wird von allen getragen: Träger, Leitung, Mitarbeiter/-innen, Eltern und Kindern. Sich für ein neues Bio-Konzept zu entscheiden, ist nicht immer einfach. Am wichtigsten ist hier, eine gemeinsame Zielsetzung finden und festlegen. Daraus kann dann

Fallbeispiel Herdecke

Rebional ist ein Biogastronom für die Gemeinschaftsverpflegung mit Sitz in Herdecke. Vor Ort werden circa 30 Schulen und Kindertagesstätten täglich mit rund 3.000 Essen täglich versorgt. Die handwerkliche Produktion der Speisen geschieht im sogenannten Cook-&-Chill-Prozess, bei dem Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben. Das Rebional-Team begleitet die Kitas bei der Planung, Konzepterstellung bei Neubau oder Umbau und im laufenden Betrieb. www.rebional.de

ein gut durchdachtes Konzept entstehen, welches mit einer realistischen Kalkulation verknüpft wird. Hilfreiche Fragen bei der Planung sind:

- Soll komplett auf Bio umgestellt werden oder reichen Biogerichte, -komponenten oder einzelne -produkte?
- Welche Bio-Produkte sollen eingesetzt werden? Vegetarische Produkte, Fleisch, Wurst, Desserts bis hin zu Getränken?
- Wie viel Prozent des Wareneinsatzes soll der Bioanteil ausmachen?

Teurere Bioprodukte können über den verringerten Fleischeinsatz und einer sinnvollen Mischkalkulation von günstigeren und teureren Gerichten aufgefangen werden. Regionale Bezugsquellen und das Einbinden von Lieferanten aus der Umgebung verringern Lieferkosten und bieten Spielraum für gute Preisverhandlungen. Wird die Kita über einen Caterer versorgt, muss mit dem jeweiligen Dienstleister über eine Bio-Umstellung verhandelt werden oder ein neuer Bio-Caterer eingesetzt werden. Versorgt sich die Kita selbst, empfiehlt es sich, in kleinen Schritten vorzugehen. Morgens mit Bio-Frühstückscerealien und Bio-Milch beginnen oder mit dem ortsansässigen Biobäcker kooperieren. Typische Einsteigerprodukte für das Mittagessen sind Kartoffeln, saisonales Gemüse, Nudeln und Reis aus biologischem Anbau.



Es darf auch mal ein leckerer Bioburger sein.

YOU HAVE MY CRUNCH GUARANTEE



FRESH DELIVERY FRIES FOR LONG LASTING CRUNCHINESS





JAHRESTAGUNG BAU UND BETRIEB VON GROSSKÜCHEN

„Gelungene Veranstaltung mit nützlichem Input“

Best-Practice-Beispiele, Blick auf die Details und Visionen für die Zukunft: Das Jahresforum Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie bot den rund 230 Teilnehmern Informationen und wertvolle Tipps in Hülle und Fülle. CATERING MANAGEMENT und das Management Forum Starnberg hatten die zweitägige Veranstaltung zum vierten Mal in München organisiert.



Fotos: CM/sah/gio

Für mich war es die erste Teilnahme an einem solchen Forum und ich war wirklich begeistert von der Dichte an Informationen und von den zahlreichen praxisnahen Beispielen. Da wir aktuell selbst einen Kasinoubau planen, konnte ich viele Ideen mitnehmen und bin überzeugt, dass ich nun noch besser für die anstehenden Herausforderungen gerüstet sein werde“, lautete das Feedback einer Teilnehmerin.

Durch das umfangreiche Programm mit zahlreichen Vorträgen und einer Podiumsdiskussion führte Maxi Scherer, Chefredakteurin von CATERING MANAGEMENT. Ein Höhepunkt am ersten Tag war die Besichtigung des neu eröffneten Betriebsrestaurants Freiraum in Unterschleißheim. Dieser Besuch bot ebenso wie die Kaffee- und Mittagspausen reichlich Gelegenheit, um Kollegen zu treffen und neue Kontakte zu knüpfen. Thomas

Bettcher, Gesellschafter und Mitglied der Geschäftsführung der SODA GmbH, stimmte das Fachpublikum eingangs auf die Trends der nächsten Jahre ein. „Nach Zeiten der Dürre ist die Ernährung in der Mitte der Gesellschaft angekommen“, sagte Bettcher. Er zeigte sich überzeugt, dass Essen „das neue Pop“ und die Gastronomie das „neue soziale Lagerfeuer“ ist. Allerdings müssten sich die Gastronomen auf anspruchsvollere Gäste einstellen. Denen liegt u. a. ihre Gesundheit am Herzen, wie eine Studie der Techniker Krankenkasse aus dem Jahr 2016 ergab. Gefragt nach ihren Anforderungen ans Essen gaben 45 % der Studien-Teilnehmer an „Hauptsache gesund.“ 2013 hatten sich nur 35 % auf diese Weise geäußert.

Snack-Konfigurator für die Gäste

Auf eine weitere wichtige Entwicklung wies der Geschäftsführer der Innogy Gas-

tronomie GmbH, Horst M. Kafurke, hin. „Der Trend geht weg von der klassischen Mittagsverpflegung hin zur Zwischenverpflegung.“ Snacks und To-go-Artikel würden daher an Bedeutung gewinnen. „Die Gäste möchten essen, wann sie wollen und wo sie wollen.“ Innogy habe daher einen Snack-Konfigurator als App entwickelt, mit deren Hilfe sich die Gäste auf dem Smartphone ihre individuellen Mahlzeiten zusammenstellen und bezahlen können.

Für den neuen geplanten Innogy-Campus „zukunftsfit“ steht unter anderem auf der Wunschliste: „Multifunktionaler Gastraum, teilweise ausgebaut als neue Arbeitswelt, Kommunikationsfläche möglichst rund um die Uhr nutzbar.“ Diese Beschreibung trifft auch auf das Betriebsrestaurant in dem neuen AXA-Gebäude in Hamburg zu. Das New-Way-Of-Working-Konzept in Verbindung mit den gastro-

nischen Angeboten stellte Hans Rudolf Eggenkämper, Prokurist des Versicherungskonzerns, vor (CATERING MANAGEMENT berichtete ausführlich).

Ein ganz anderes Beispiel aus der Praxis veranschaulichte die Geschäftsführerin der Zentralklinik Bad Berka, Dr. Kerstin Haase. An die Ernährung der Patienten stellt sie die Anforderungen, die Heilung zu unterstützen und dafür zu sorgen, sodass bestimmte Probleme etwa nach Operationen gar nicht erst auftreten. Auslöser für die kürzlich erfolgte Umstellung der Klinikküche auf Cook & Chill waren der Geschäftsführerin zufolge die immer höher werdenden Ansprüche an die Hygiene.

Diese nahm der Präsident des Verbands der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg, Rainer Nuss, als Referent ins Visier. Seine Quintessenz: „Der normale Gewerbetreibende ist damit überfordert.“

Überflüssiger Nassmüll kostet dreifach

Sehr viele Vorschriften müssen die Betreiber von Großküchen auch bei der Entsorgung des Nassmülls beachten. Andreas Giel, geschäftsführender Gesellschafter bei der Giel Planungsgesellschaft mbH riet daher dringend dazu, das Thema bereits bei der Planung neuer Projekte zu berücksichtigen. Am besten sei es, die Nassmüll-Menge so weit wie möglich zu reduzieren, denn „Sie bezahlen den Nassmüll dreimal: Sie bezahlen die Lebensmittel, die Verarbeitung und die Entsorgung.“ Auf die Luft als Nahrungsmittel ging Lisa Maria Enzenhofer in ihrem Vortrag ein. Die Architektin und Gründerin des Ecosphere.institut setzt bei ihren Projekten auf Grün als Entschleuniger. Als ein Beispiel nannte sie „Forestry in the Forest“, das neue Büro der tschechischen Forstverwaltung mitten im Wald.





Ein Thema erwähnten fast alle Redner: die Digitalisierung. So erzählte etwa Elmar Königer, Leiter der Hochschulgastronomie beim Studierendenwerk Siegen, dass die Vernetzung der Küchengeräte und die Einrichtung von LAN-Anschlüssen an allen Kochblöcken ganz selbstverständlich in die Planung für den Neubau der Zentralmensa aufgenommen worden seien. Wie eine Vernetzung von Geräten und Prozessen in der Gewerbeküche funktionieren kann, zeigte Marc-Oliver Schneider, Geschäftsführer der kiconn GmbH. Das Start-up-Unternehmen will seine Kunden dabei unterstützen, die Daten, die viele Geräte schon jetzt sammeln, so zu nutzen, dass sie zur Lösung bestimmter Probleme beitragen, wie etwa beim Energiemanagement oder bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien.

Auf veränderte Arbeitswelten einstellen

Den Auftakt des zweiten Veranstaltungstages läuteten Anton Bucher und Marco Meier von der Schweizer SV Group ein. Anhand zweier Fallbeispiele veranschaulichten sie, wie sowohl eine energieeffiziente Küche als auch ein flächeneffizientes Restaurant erfolgreich umgesetzt werden können. „Bei der immer weniger zur Verfügung stehenden Fläche ist ein gut durchdachtes Konzept immens wichtig“, betonte Bucher. Dabei gelte es vor allem, den Gast viel mehr in den Fokus zu rücken.

Das bestätigt auch Rüdiger Stein, Projektleiter Gastronomie & Events, PACE. „Wir als Küchenfachplaner müssen die neuen mobilen Arbeitsweisen der Gäste fördern und ausgeklügelte Grab-&-Go-Lösungen austüfteln.“ Zusammen mit Sebastian Herrmann, dem Gesellschafter und Prokuristen von Reisner & Frank Ingenieure, stellte er das neue Verpflegungskonzept im Axel-Springer-Neubau in Berlin vor, bei dem die Gastronomie zur Coworking- und Kommunikationszentrale wird und wandelbare Outlets viel Flexibilität bieten sollen.

Inwiefern die Digitalisierung für eine aktive Kommunikation mit dem Gast genutzt werden kann, erklärten Holger Klemm von Apleona und Christian Schmidt von Delegate. Mit Hilfe des Warenwirtschaftsprogramms myF&Bmanager werden bei Apleona z. B. Menüpläne mit Allergenen und Nährwerten über App sowie im Internet kommuniziert oder Menüs zeitgesteuert auf den Screens im Restaurant dargestellt. „Uns hat das Programm bereits geholfen, den gesundheitlichen Faktor unserer Menüs beim Gast zu kommunizieren“, meldet sich hierbei ein Tagungsteilnehmer zu Wort.

Steigende Anforderungen

Dass die Erwartungshaltung der Gäste wächst und Essen längst nicht mehr nur Nahrungsaufnahme, sondern viel

mehr zum Lifestyle geworden ist, betonte Hans Klaus Renkl, Commercial Manager von T-Systems International. Die Vision seines Unternehmens ist daher, Transparenz vom Acker bis zum Teller zu schaffen, also die Organisation der logistischen Informationen und Prozesse zwischen dem Lebensmittel, der Verarbeitung und dem Konsumenten – durch digitale Standards in der Küche, wie z. B. ein Check-System zur HACCP-Kontrolle. „Leider besteht jedoch aktuell die Situation, dass viele deutsche Unternehmen Angst vor der Digitalisierung haben – völlig unbegründet“, so Renkl. Sein Appell: „Seien Sie neugierig!“

Konzepte der Zukunft

Anschauliche Beispiele für eine gelungene Mitarbeiter- und Besucherbindung durch Großgastronomie und Hospitality präsentierte Clemens Bachmann, Inhaber von CBA Architekten. „Kantinen und Mitarbeiterrestaurants werden immer mehr zu Identifikationspunkten von Firmen, wobei sie nicht mehr rein der Mittagsverpflegung dienen. Inzwischen werden durch die mobilen Arbeitsweisen kurze Besprechungen oder Präsentationen ebenfalls in den Flächen der Gastronomie abgehalten.“

Die Herausforderung für Architekten: „Es geht nicht mehr nur um die Oberflächengestaltung, sondern viel mehr darum, Konzepte der Flexibilität und Mehrfachnutzungen der Einrichtungen zu ermöglichen.“

Im Vortrag „BIM aus der Sicht der Auftraggeber“ ging Julia Herrmann von vrame Consult auf die Kernbereiche des Building Information Modeling ein, das Unternehmen wie Siemens, BASF, BMW, Deutsche Bahn, Roche oder UBS bereits erfolgreich bei der Realisierung von Bauprojekten anwenden. „Wir stehen jedoch aktuell vor der Schwierigkeit, dass nicht alle Planer mit BIM umgehen können“, so Herrmann. Der digitale Schlüssel enthält alle relevanten Daten und Informationen, um das Risiko durch kostenintensive Planungs-, Bau- und Sicherheitsmängel erheblich zu minimieren und optimale Voraussetzungen für den Betrieb des Bauwerkes zu schaffen.

Zu guter Letzt hinterließ Prof. Michael Betz von der Uni Bremen einen bleibenden Eindruck mit seiner Veranschaulichung über die Möglichkeiten künstlicher Arbeitskollegen und wie diese den Küchenalltag unterstützen könnten. „Wichtig ist jedoch, dass wir auch als kleiner Mitwirkender den Prozess der Digitalisierung mitgestalten, statt dies einfach nur den Großen wie Apple oder Microsoft zu überlassen“, schloss er seinen Vortrag ab.

Das Resümee: „Eine rundum gelungene Veranstaltung mit unglaublich nützlichem Input“, wie so mancher Teilnehmer beipflichtete. (sah/gio)



JETZT DAMPFT'S GLEICH

Klare Ansagen. Einfache Regeln. Dafür sind die Kombidämpfer und Ladenbacköfen von Eloma gemacht. Unkompliziert in der Bedienung, flexibel im Einsatz.

eloma.com



Fotos: Papstar

TAKE-AWAY-VERPACKUNGEN

Einmal nachhaltig zum Mitnehmen, bitte!

Aufgrund mobiler Arbeitsweisen gewinnt die To-go-Verpflegung immer mehr an Bedeutung. Wie können GV-Verantwortliche diese bereitstellen, ohne damit die Umwelt durch Plastikmüll zu belasten? Nachhaltige Verpackungen liefern die Antwort. (Von Karoline Giokas)

Die Zeiten der klassischen Mittagverpflegung sind vorbei. Der Trend geht hin zur Zwischenverpflegung – vor allem zum Mitnehmen. Deshalb stocken viele Betriebsrestaurants, Kantinen und Mensen ihr Angebot um To-go-Menüs auf. Dazu bedarf es aber passender Behälter, die so manche Bedürfnisse für den Transport von Essen erfüllen müssen: Die Boxen sollen den Inhalt frisch und in der richtigen Temperatur halten, ohne dass er ausläuft oder an Geschmack verliert. Idealerweise sollen sie dazu auch noch hochwertig aussehen. Um all diese Kriterien zu erfüllen, muss einiges an Material eingesetzt werden und das führt im Falle von herkömmlichen Produkten meist zu einigen Verpackungsmüll.

„Mit Bio-Take-away-Boxen ist es möglich, all diese Anforderungen zu erfüllen und dabei zusätzlich nachhaltig zu sein, denn diese Verpackungen sind vollständig biologisch abbaubar und bestehen aus natürlichen Materialien“, so Florian Ackermann, Geschäftsführer von Prodana.

Das Unternehmen bietet unter anderem Take-away-Behälter aus Zuckerrohr in verschiedenen Formen und Größen an. So gibt es beispielsweise praktische Lunchboxen wahlweise mit zwei oder drei separaten Innenfächern, sodass problemlos mehrere Speisen transportiert werden können, ohne sich zu vermischen. Das Material für die Zuckerrohr-Boxen, Bagasse, wird aus Reststoffen der Zuckerrohrverarbeitung gewonnen und ist zu 100 % recyclebar.

Nachhaltige Ästhetik

Gerhofer Catering in München hat sein gesamtes Sortiment seit 2017 auf die umweltfreundlichen und Ressourcen schonenden Produkte von Prodana umgestellt. „Die Salatboxen bestehen aus Zuckerrohr, die Coffee-to-go-Becher aus Karton und das Plastikbesteck haben wir gegen Varianten aus Birkenholz ausgetauscht“, so Mihaela Bagaric, Projektleiterin und Verantwortliche für



3 Tipps für Take-away-Lösungen von Markus Reinhardt

Geschäftsführer von Rausch Verpackung in Augsburg:

1 Achten Sie bei der Wahl der Verpackung auf das Material: Lässt es sich gut wiederverwerten oder ist es bereits recycelt? Gerade bei der Umverpackung sind Recyclingprodukte ohne Bedenken verwendbar. Im Bereich Kunststoff sind als Primärverpackung Salatboxen oder Gourmet-Schalen aus recyceltem PET eine umweltfreundliche Lösung. Bieten Sie Suppen, Burger oder Nudelgerichte an? Mit Bagasse sind sie ökologisch verpackt und sicher geschützt. Wiederverwerten kann aber ebenso bedeuten: Landet die Verpackung beim Konsumenten im Abfall oder benutzt er sie erneut? Isoliervliese aus Hanf bieten etwa zahlreiche Möglichkeiten zum sogenannten Upcycling: als Frostschutz für Rosensträucher, Einstreu für Nagetiere oder als Sitzkissen.

2 Überdenken Sie, welche Verpackungen Sie einsetzen und ob es hier Einsparungspotenzial gibt. Kuchen, Muffins oder Quiches können beispielsweise in Backformen hergestellt werden, die zugleich als Verkaufsverpackungen funktionieren. Wenn Sie Speisen mit Einschlagpapier, Frischhalte- oder Alufolie umhüllen, kann es sich lohnen, von Zuschnitten auf eine Rolle mit passendem Abroller zu wechseln. So wird nur so viel Material wie nötig verbraucht.

3 Achten Sie darauf, ob sich die Verpackung gut recyceln lässt. Ideal dafür sind Einstoffverpackungen, die nur aus einem Material bestehen. Werden unterschiedliche Materialien verwendet, ist es entscheidend, dass sie voneinander gelöst und damit getrennt voneinander entsorgt werden können. Ein Beispiel hierfür sind Snackbags, bei denen sich das Sichtfenster aus Kunststoff einfach von der Hülle aus Kraftpapier lösen lässt.

den Einkauf bei Gerhofer. Die Take-away-Verpackungen seien nicht nur geschmacksneutral und hygienisch, sodass die Speisen in uneingeschränkter Qualität beim Kunden ankommen, sie wirken optisch durch ihre nachhaltigen Materialien sauberer, glatter und damit hochwertiger. Auch Suppen und Saucen lassen sich problemlos in einer Box aus Zuckerrohr transportieren, ohne an Wärme zu verlieren. Ohne Probleme können die Bio-Take-away-Behälter in der Mikrowelle oder im Backofen, aber auch im Tiefkühlfach verwendet werden.

Das Material ist besonders dicht, sodass keine Gefahr des Durchweichens vor allem bei fettigen Speisen besteht. Eine Alternative zu den Zuckerrohr-Verpackungen sind Kraft-Pappkartonagen wie sie beispielsweise Bio Futura anbietet. „Dabei handelt es sich um eine sehr stabile Papierart, die aus Holzspänen von Nadelbäumen hergestellt wird. Die Holzspäne stammen hauptsächlich von Bäumen wie Fichten und Kiefern, weil sie sehr lange Faser haben. Diese sorgen für die Stärke und Qualität des Papiers“, erklärt Antje Schubert von Bio Futura.

„Bei der Verarbeitung von den Holzfasern zur Zellulose wird das natürliche Bindemittel Lignin aus dem Zellstoff abgetrennt, sodass ein sehr reines Produkt entsteht. Das für unsere Produkte verwendete Kraftpapier ist ungebleicht und hat eine natürliche braune Farbe.“ Der Transport von Lebensmitteln ist kein Problem, denn der Kraftkarton verfügt über eine hohe Nassfestigkeit und erhält eine wasserbasierte und kompostierbare, die die Boxen Fett resistent macht.

Echte Hingucker

Auch bei Papstar bestehen mittlerweile 40 % des Sortimentes von Einmalgeschirr und Serviceverpackung aus nachwachsenden Rohstoffen und sind biologisch abbaubar. „Unser ausdrückliches Ziel ist es dabei, unser Sortiment nach und nach im Sinne der Nachhaltigkeit auf Produkte aus nachwachsenden Rohstoffen umzustellen“, erklärt Wolfgang Küpper, Marketingleiter bei Papstar. Deshalb wird beispielsweise die Serie „pure“ bereits zu 100 % aus den nachwachsenden Rohstoffen Holz, Mais und Zuckerrohr hergestellt. Mit vertreten sind unter anderem Holzbesteck, Rührstäbchen und

Deko-Picker aus dem natürlich hellen Holz der Birke. Dank einer speziellen Oberflächenbehandlung, die Absplitterungen verhindert, ist es funktionell und formschön. Es steht Einmalbesteck aus Kunststoff hinsichtlich Handhabung und Stabilität in nichts nach und bietet durch seine handliche Form einen optimalen Esskomfort. Ein echter Trend sind auch die Teller in edlem Palmblatt-Design. Das puristische Einmalgeschirr wird aus den Blättern der Areka-Palme hergestellt und zeichnet sich durch eine außerordentliche Stabilität aus. Ist der Snack verzehrt, können die Teller einfach über die Biotonne entsorgt werden.

Nachhaltiges Bioplastik

Kunststoff und Umweltschutz – das mag der ein oder andere erst einmal stutzig werden. „Aber auch mit Kunststoff-Verpackungen können Betriebe nachhaltig handeln“, weiß Markus Reinhardt von Rausch Verpackung. „Denn LDPE oder PET lassen sich beispielsweise sehr gut recyceln.“ PET hat dabei so hohe Barriereigenschaften, dass auch recyceltes PET bedenkenlos mit Lebensmitteln in Berührung kommen kann, sofern das Recyclingunternehmen von der EU zugelassen ist. Entsprechende Verpackungen bestehen entweder aus einer Mischung von Neuware und recyceltem PET oder aus drei Schichten, wobei die beiden äußeren Lagen aus Neuware bestehen.

„Sogenannte Biokunststoffe, am bekanntesten davon ist PLA bzw. CPLA, sind eine Alternative“, erklärt Reinhardt. „Sie werden aus nachwachsenden Rohstoffen wie Maisstärke gefertigt und kommen beispielsweise bei Einweg-Besteck zum Einsatz.“



Foto: Rausch Verpackung

PAPIER RAUSCH
 Fachgroßhandel seit 1959 für Hotel & Gastronomie · Catering · Vereine · Unternehmen
 Verwaltungen · Bäckereien · Metzgereien · Einzel- & Großhandel · med. Einrichtungen

Natureworld - die Perspektive!

Natureworld - die Perspektive!
 Biologisch abbaubare Artikel

E. Rausch GmbH • Gartenstraße 19-23 • 53498 Bad Breisig • Tel: 026 33/47 59 07-0
 Fax: 026 33/47 59 07-201 • info@papier-rausch.de • www.papier-rausch.de



Sensorische Beurteilung von Lebensmitteln sowie deren Wechselwirkung mit der Verpackung. Fotos: Muva Kempten GmbH

GEWINNSPIEL



Die Leserinnen und Leser von CATERING MANAGEMENT haben jetzt die Chance, eines von drei iSi Rapid Infusion Starter Kits zu gewinnen. Das Starter-Kit umfasst den iSi Gourmet Whip in der 0,5-l-Ausführung, das iSi Rapid Infusion Accessoire, 10 iSi-Sahnekapseln sowie ein Rezeptheft mit den unterschiedlichsten Anwendungen. Rezepte wie Jalapeño-Tequila, Thymian-Essig, Chili-Olivenöl sowie Sirupe und Emulsionen sind nur einige Auszüge daraus, um die Bandbreite dieses Tools zu beschreiben. Das Aromatisieren von Flüssigkeiten geht ab sofort noch einfacher und schneller. Mit iSi Rapid Infusion können beliebige Aromen in Flüssigkeiten eingebunden werden. Man gibt dazu aromatische Feststoffe (wie z. B. Kräuter, Gewürze, Früchte) gemeinsam mit einer Flüssigkeit (wie z. B. Spirituosen, Öl, Wasser, Essig) in den iSi Gourmet Whip. Durch die Unterdrucksetzung im Rahmen der Inbetriebnahme des iSi-Gerätes mit einer iSi-Sahnekapsel wird das Aroma der Feststoffe in die Flüssigkeit eingebunden und diese bekommen eine einzigartige Geschmacksnote.

Weitere Infos unter www.catering.de

MUVA KEMPTEN

Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln im Fokus

Die Qualitätssicherung von Lebensmitteln spielt eine zentrale Rolle für die Muva Kempten GmbH. Das Angebotsspektrum wird längst um Qualitäts-, Beratungs- und Schulungsdienstleistungen ergänzt – auch für Gemeinschaftsverpflegung und Catering. (Von Ulrike Grohmann)

Vor mehr als 130 Jahren als Milchwirtschaftliche Untersuchungsstation gegründet, bietet die Muva Kempten GmbH als Labor- und Dienstleistungszentrum heute eines der breitesten Untersuchungsspektren im Lebensmittelbereich an. Herzstück ist die Analytik. Mit einem Instrumentarium auf dem modernsten Stand der Technik zählt es mit ca. 400 Verfahren zu den führenden Instituten in Deutschland. Kompetenz, Unabhängigkeit und Neutralität sind durch eine international gültige Akkreditierung nachgewiesen. Abgerundet wird das Servicepektrum durch Qualitäts-, Beratungs- und Schulungsdienstleistungen für Unternehmen der Milchwirtschaft, der Lebensmittelbranche sowie der Gemeinschaftsverpflegung und Catering.

Beratung und Schulung für die GV

Die Beratung der Betriebe erfolgt insbesondere im Hinblick auf die Qualitätssicherung wie HACCP und betriebliche Eigenkontrollen, sowie bei speziellen Fragen zur Qualität und Lebensmittelsicherheit. Zusammen mit den Kunden werden Pläne für betriebliche Eigenkontrollen erarbeitet, bei speziellen Fragen werden vor Ort Beratungen durchgeführt. Für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung bzw. das Catering lässt sich das angebotene Leistungsspektrum auf fünf Bereiche fokussieren:

- Untersuchung (z. B. Überprüfung von Gerichten)
- Beratung (rechtliche Vorgaben)
- Deklarationsprüfungen
- Schulungen (HACCP, Hygiene, Sensorik)
- Hygienebegehungen



Die Muva Kempten GmbH bietet eines der breitesten Untersuchungsspektren im Lebensmittelbereich.

Fuchs Würzt Das gibt es auch für
Fisch | Geflügel | Gemüse | Lamm
Rind | Schwein | Wild

3 Fragen an Frau Dr. Monika Knödlseder

im Catering zugeschnitten?



Dr. Monika Knödlseder, Geschäftsführerin der Muva Kempten GmbH.

Mit welchen Anfragen wenden sich Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung denn an die Muva?

Zum einen werden wir mit Lebensmitteluntersuchungen beauftragt. Beispielsweise können wir die Entnahme von Proben zubereiteter Speisen als neutrales Labor in Betriebsrestaurants bzw. Kantinen oder Großküchen vornehmen. Wir untersuchen die Proben schwerpunktmäßig mikrobiologisch, dabei sind die Analysen auf technologische Schadkeime und pathogene Keime die Grundlage für die Beurteilung des mikrobiologisch-hygienischen Status der Gerichte. Darüber hinaus bieten wir vor allem Beratungsleistungen, beispielsweise zur Kennzeichnung an. Denken Sie nur an die Allergen-Kennzeichnung für unverpackte Lebensmittel. Da braucht die eine oder andere Küche zunächst Hilfestellung bei der Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen.

Sie bieten Seminare und Schulungen – welche davon sind für Mitarbeiter

Nehmen Sie beispielsweise unsere Hygieneschulungen sowohl für die Mitarbeiter in der Küche als auch für das Personal an den Ausgabestellen. Die Inhalte sind auf das jeweilige Aufgabengebiet zugeschnitten. Wir gehen im Rahmen der Hygieneschulungen z. B. auf spezielle Punkte der Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene ein. Wir bieten aber auch spezielle Schulungen im Bereich der Sensorik. Die Teilnehmer werden in die Lage versetzt, ein Lebensmittel nach festgelegten Kriterien sensorisch zu beurteilen. Das ist in der Gemeinschaftsverpflegung genauso wichtig wie für Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben, beim Verkauf an der Käsetheke, in der Hotellerie und Gastronomie sowie für den Lebensmittelhandel. Neben der Beurteilung der angelieferten Ware ist die sensorische Bewertung der Gerichte ein wichtiger Bestandteil der Qualitätssicherung.

Qualitätsmanagement ist ein großes Thema für Gemeinschaftsverpflegung und Catering. Welche Unterstützung kann die Muva Kempten GmbH hier bieten?

Neben den bereits erwähnten Analysen und Schulungen im Bereich Hygiene und Sensorik beraten wir in Fragen des Risikomanagements oder bei speziellen lebensmittelrechtlichen Fragestellungen. Gerade in der Qualitätssicherung der Gemeinschaftsverpflegung spielt das HACCP-Konzept eine wichtige Rolle. Wir unterstützen Betriebe bei der Erstellung, Überarbeitung und Verifizierung ihres HACCP-Konzeptes. Auch spezifische Schulungen für das HACCP-Team bieten wir gerne an. Abgerundet wird unser Angebot durch Begehungen der Großküchen. Bei Begehungen vor Ort kann der Betrieb sein QM-System überprüfen lassen. Dabei werden alle Produktionsstufen (Rohwareneingang bis Endprodukt) in die Beurteilung mit einbezogen. Weitere Audit-Schwerpunkte sind Bausteine der Basishygiene (z. B. Anlagen- oder Personalhygiene) sowie betriebliche Eigenkontrollen und das HACCP-Konzept inklusive der Dokumentation.



ABFALLMANAGEMENT

25 bis 55 % des anfallenden Lebensmittelabfalles in der Großküche entstehen durch Überproduktion. United Against Waste e.V. verrät Einsparpotenziale. Seite 20



PRODUKTE & LÖSUNGEN

Vom Pizzaofen bis zum Kühltisch – multifunktionale Küchengeräte erleichtern den Arbeitsalltag in der Großküche, auch auf kleinstem Raum. Seite 21



BETRIEBSFÜHRUNG

Das Wort Kontrolle hat für Mitarbeiter meist einen negativen Beigeschmack. Dabei können sowohl Mitarbeiter als auch GV-Leiter von Kontrollen profitieren. Seite 22

SCHÄDLINGSMANAGEMENT

Keine Chance für ungebetene Gäste

In Betrieben, in denen Lebensmittel hergestellt und Speisen in Verkehr gebracht werden, ist ein Management der Schädlingsbekämpfung unverzichtbar – allein schon aufgrund des Lebensmittelrechts. Wo lauern die Gefahren, was ist zu tun? (Von Karoline Giokas)



Die LUMNIA-Geräte setzen gehen mit UV-A-Licht gegen Fliegen vor, wirken im Raum aber trotzdem dezent. Foto: Rentokil

Schädlingsbefall kann in gastronomischen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung nicht nur einen beträchtlichen wirtschaftlichen Schaden verursachen, sondern stellt insbesondere durch eine mögliche Kontamination der Lebensmittel mit Krankheitserregern ein hohes Infektionsrisiko für den Menschen dar. Die Folgen sind meist fatal: Schädigung des Ansehens, negative Mund-zu-Mund-Propaganda, Gästeabwanderung und Umsatzverluste, bis hin zu Geschäftsschließungen durch Lebensmittelkontrollbehörden.

und geruchlos hygienisch ein. Für gästesensible Bereiche, in denen der Einsatz herkömmlicher Fliegenfallen optisch unangemessen wäre, gibt es inzwischen sogar diverse formschöne Designgeräte in verschiedensten Farbvarianten oder auch als Designwandleuchte konzipierte Modelle. Für die Bekämpfung von Wespen, so Dr. Christian Klockhaus von Rentokil, muss gemäß Naturschutzgesetz für eine Maßnahme immer ein vernünftiger Grund vorliegen, denn Wespen sind frei lebende Tiere ohne besonderen Schädlingsstatus.

Mögliche Übertragungswege

Eine Kontamination kann direkt über Urin, Kot, Körpersekrete, Haare, Häutungsreste oder Bisse sowie indirekt über z. B. auf den Nagetieren lebenden Ektoparasiten (u. a. Flöhe, Rattenmilben etc.) auf Nahrungsmittel, deren Verpackungen sowie Arbeitsflächen und -geräte erfolgen. In der Küche selbst ist das Kontaminierungsrisiko von Lebensmitteln vor allem durch diverse Fluginsekten besonders hoch. Neben der hygienischen Gefahr stören Stuben- oder Fruchtfliegen, Motten oder Wespen auch das gastronomische Wohlfühlerlebnis des Gastes. Insbesondere im Bereich der Außengastronomie werden Wespen in den Sommermonaten regelmäßig zur Plage, im Thekenbereich bevölkern Fruchtfliegen oder Schmetterlingsmücken zu Hunderten gärende Lebensmittel und Abflüsse. In den Innenbereichen schaffen UV-Geräte Abhilfe. Sie locken die Schad-Insekten z. B. durch UVA-Licht an, halten sie auf Klebefolien fest oder bei einigen Gerätetypen kapseln sie diese geräusch-

Von Nagern bis Schaben

Egal, ob es sich um Außengelände, Anlieferungs- und Abfallbereich, Küche oder Lager handelt – Ratten und Mäuse sind als Träger diverser bakterieller und viraler

Krankheitserreger und durch ihre Eigenschaft als Schadnager eine erhebliche Gefahr. „Experimentieren Sie nicht, wenn es um die Gesundheit der Mitarbeiter und Gäste geht. Mäuse-Bekämpfung gehört in die Hände einer professionellen Schädlingsbekämpfung“, rät Dr. Klockhaus von Rentokil. „Denn Mäuse bekämpfen heißt auch immer, bauliche Mängel zu beseitigen und einige Verhaltensregeln zu beachten.“

Das bundesweit tätige Unternehmen mit flächendeckendem Filialnetz und der Zentrale in Köln setzt in der Gastronomie zur

Schadnagerbekämpfung maßgeschneiderte Kombinationen von Köder- und Detektionsboxen sowie von Präparaten und bioziden Wirkstoffen ein. Für Bereiche der Außengastronomie setzt Rentokil u. a. spezielle Köderboxen in Steinoptik ein. „Sie lassen den Bestimmungszweck für den Gast nicht erkennen“, so Dr. Klockhaus. Mit dem Smart System bietet z. B. auch Anticimex Gemeinschaftsverpflegern eine Lösung der automatisierten, permanenten Überwachung. Das Smart Eye erledigt hierbei das Monitoring, erfasst Bewegungsakti-

verfahren. Auch Vorräte in der Küche und in den Lagerräumen bieten Nahrung für viele ungebetene Gäste. Meistens werden sie mit den verpackten Lebensmitteln ins Haus geholt; manchmal fliegen sie durchs Fenster herein. Auf diese Weise befallen und kontaminieren Lebensmittelmotten oder auch Käferarten eine Vielzahl von Lebensmitteln. Für den Gemeinschaftsverpfleger bedeutet dies zum einen den Verlust der befallenen Güter durch Fraßschäden sowie Kot, Gespinnst- und Häutungsreste. Zum anderen entstehen

nicht schädigen und müssen genusstauglich sein, dürfen also weder verdorben noch ekelhaft sein. Der Gastronomiebetrieb muss daher geeignete auch vorsorgliche Maßnahmen zur Vermeidung, Früherkennung und Bekämpfung von Schädlingen in Lebensmitteln und Lebensmittelvorräten ergreifen – auch wenn keine Schädlinge sichtbar sind. Hierzu zählen Vorrichtungen, die den Schädlingen das Eindringen erschweren wie beispielsweise Insektengitter vor die zu öffnenden Fenster oder Türen sowie eine gute Betriebshygiene, die den Schädlingen das Einnisten und die Nahrungsaufnahme erschwert.

„Experimentieren Sie nicht. Mäuse-Bekämpfung gehört in die Hände einer professionellen Schädlingsbekämpfung!“

vitäten und löst bei Schädlingsbefall sofortige Alarmierung aus. Vor allem Schaben gehören in der Gastronomie aber zu den bedrohlichsten Feinden. Wärme, Wasser, Lebensmittelreste und Verstecke bieten günstige Voraussetzungen für eine Massenvermehrung dieser lichtscheuen Hygieneschädlinge. Damit sind vor allem die Bereiche von Küche, Theke/Bar, Lager sowie z. B. Areale in der Nähe elektrischer Kühlaggregate gefährdet. Zur Früherkennung eines Befalls und zur Abschätzung der Befallsstärke dienen kombinierte Lockstoff- und Klebefallen. Neben der vollständigen Palette klassischer „Attract and kill“-Anwendungsverfahren wie z. B. dem Einsatz von Fraßködergelen bieten verschiedene Schädlingsexperten zudem Sonderbehandlungen wie die Wärmeentwesung, bei der mit reduziertem Biozideinsatz oder ganz biozidfrei und mittels gezielter Temperaturerhöhung Hygieneschädlinge abgetötet werden. Daneben ärgern Weg- oder Gartenameisen den Gastronom, indem sie Terrassenplatten untergraben oder Lebensmittel in Küchen und Lagerräumen befallen. Hier helfen beispielsweise Kö-

der durch den Befall Wärme und Feuchtigkeit und daher nicht selten gesundheitsschädliche Schimmelsporen. „Wir schützen die Güter, indem wir Befälle frühzeitig erkennen und schnell handeln können. Hierbei helfen uns z. B. Klebefallen mit Lockstoffen oder mit artspezifischen Pheromonködern sowie Pheromonfallen. Pheromone sind Botenstoff-Hormone, mit denen die Fallen einen weiblichen Sexualpartner vortäuschen und die männlichen Schädlinge in eine Nachweisfalle locken. Dies ermöglicht ein effizientes und biozidfreies Monitoring im Sinne des HACCP“, erklärt Dr. Klockhaus von Rentokil.

Optimale Dokumentation

Eine vorbeugende Schädlingskontrolle, auch Monitoring oder Prophylaxe genannt, ist in der Gemeinschaftsverpflegung schon allein aufgrund gesetzlicher Anforderungen sowie Auditierungen, resultierend aus den Gesetzen zur Lebensmittelhygiene und HACCP, zwingend vorgeschrieben. Denn Lebensmittel müssen sicher sein, d. h. sie dürfen die Gesundheit der Verbraucher

Auch eine gute Lagerhaltung erleichtert die Früherkennung und erschwert die Etablierung und Vermehrung von Schädlingen. Grundlagen des professionellen Schädlingsmonitorings sind die genaue Gefahrenanalyse, die fachgerechte Bekämpfung nach aktuellem Stand der Technik unter strengster Einhaltung aller gesetzlichen Forderungen und Normen sowie die zukünftige Vermeidung eines Schädlingsbefalls unter Berücksichtigung einer Trendanalyse. Hierfür müssen die möglichen Gefahrenquellen (Bau- und Hygienemängel oder Fehler in der Lagerhaltung) identifiziert und vermieden werden.

„Die ständige Gefahr, dass man sich ungebetene Gäste über Waren- und Materiallieferungen einschleppt oder ein aktiver Zulauf aus dem angrenzenden Umfeld stattfindet, sollte dabei nicht unterschätzt werden“, so ein Fachkundiger der F+M Schädlingsbekämpfung. „Ebenso stellt die professionelle Dokumentation der betrieblichen Schädlingsbekämpfung einen wichtigen Baustein im heutigen Qualitätsmanagement eines Unternehmens dar.“ Denn der Betreiber eines Gastronomiebetriebes ist gesetzlich aufgefordert, alle getroffenen Maßnahmen zur Schädlingsabwehr zu dokumentieren.

Achtung, Kontrolle!



Wichtige Passagen aus der Gesetzgebung, auf die es zu achten und vor der behördlichen Lebensmittelkontrolle zu dokumentieren gilt:

- Es müssen Maßnahmen getroffen werden, um der

- Es müssen geeignete Verfahren zur Schädlingsbekämpfung vorgesehen werden (EU 852/2004, Anhang 2). Im Falle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs muss ein Schädlingsbekämpfungsplan mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der Bekämpfungsmittel sowie Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen vorliegen (Allg. Verwaltungsvorschriften Lebensmittelhygiene)
- Lebensmittel dürfen keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Zur nachteiligen Beeinflussung gehören u. a. tierische Schädlinge und deren Ausscheidungen, Biozidprodukte, Pflanzenschutzmittel etc. (Durchführungsverordnung Art. 1, § 2/3)

- Kontamination durch Tiere und Schädlinge vorzubeugen und/oder diese zu verhindern (EU 852/2004, Anhang 1, Teil A)
- Es muss eine gründliche Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden (EU 852/2004, Anhang 1, Teil B)



Das Smart System erfasst Bewegungsaktivitäten. Fotos: Anticimex, Vera Kuttelvaserova/stock.adobe.com Klebefallen und Köderboxen. Foto: Rentokil