



Otto Geisel

**Macher des Focus
Kantinen-Tests**

SEITE 2

Schlichte Moderne

 Speisen wie im Restaurant bei der
 ILB Brandenburg in Potsdam

Seite 10

Mode meets Food

 Speisenlogistik und Brandschutz
 im Erlebniskaufhaus Frey

Seite 14

Inhouse Streetfood

 Erfolgreiche Fünferkombi bei
 Dave B. in Berlin

Seite 18

Schulverpflegung

 Essen als Ausdruck der
 Persönlichkeit

Seite 25



KURZMELDUNGEN

WRAP IT PINK

Mit der seit 2015 jährlich stattfindenden Kampagne „Wrap It Pink“ unterstützt Irlands größte Milchkooperative Dairygold die Irische Krebsgesellschaft im Kampf gegen Brustkrebs. Zahlreiche Landwirte beteiligen sich an der Initiative und wickeln ihre Silageballen in rosafarbene anstatt schwarze Folie.

.....

PAYBACK MIT FISCH

30 Mio. Kunden des größten deutschen Bonusprogramms Payback können nun auch beim führenden Fisch-Systemgastronomen Nordsee Punkte sammeln, mit Coupons vervielfachen und attraktive Vorteile genießen.

.....

BESTELLEN PER APP

Die neue kostenlose App von Unilever Food Solutions bietet praktische Features für Gastronomen und Köche. Dank des integrierten Webshops können Produkte orts- und zeitunabhängig bestellt werden. Eine Scan-Funktion macht das Bestellen noch einfacher. Hierzu wird der Barcode gescannt.

.....

ZAHL DES MONATS

110

So viele Kugeln Eis isst der Durchschnittsdeutsche. Schoko, Vanille und Erdbeere sind dabei die Favoriten. Am meisten wird in Mainz geschmeckt, die durchschnittlichen monatlichen Eisumsätze liegen dort bei 17.000 Euro. Quelle: Orderbird



Foto: pressmaster/stock.adobe.com

Zufrieden mit dem Kita- und Schulessen?

Damit Qualität in der Kita- und Schulverpflegung dauerhaft etabliert werden kann, bedarf es geregelter Verantwortlichkeiten, Kommunikationswege und geeigneter Instrumente zur Qualitätssicherung. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen begleitet nun über den Zeitraum von zwei Jahren die Stadt Riesa bei der Verbesserung und Sicherung der Qualität in der Kita- und Schulverpflegung im Rahmen eines Modellprojekts. Dabei soll der Austausch zwischen den Akteuren und Entscheidern (Träger, Kitas, Schulen, Eltern, Schüler/-innen, Speisenanbieter) gestärkt sowie Verpflegungsausschüsse in den Kitas und Schulen beim Einsatz geeigneter Instrumente (z. B. zur Speisenplananalyse, für Schülerbefragungen, Erstellung von Leistungsverzeichnissen) unterstützt werden. Ziel ist es, aufzuzeigen, welche kommunalen und institutionellen Strukturen notwendig sind, um die Qualität und Zufriedenheit in der Praxis zu überprüfen und zu sichern.

Das Projekt verfolgt einen partizipativen Ansatz der Qualitätsentwicklung, der die Teilnahme und Teilhabe aller Akteure während des gesamten Prozesses berücksichtigt. Parallel wird ein entsprechendes Projekt durch die Thüringer Vernetzungsstelle in Kooperation mit der Stadt Jena durchgeführt. Dies ermöglicht Synergieeffekte bei der Umsetzung sowie eine repräsentativere Auswertung und Nutzbarkeit der Ergebnisse für weitere Kommu-

nen. Das Vorhaben wird durch eine externe Evaluation begleitet.

Vorgehensweise

- Kick-Off in Riesa: Vertreter nahezu aller Riesaer Kitas und Schulen nahmen an der Auftaktveranstaltung am 20. November 2017 in Riesa teil und konnten sich über das Projekt und insbesondere verschiedene Instrumente zur Qualitätssicherung der Verpflegung informieren und austauschen.
- Der Stein kommt ins Rollen...: Mit dem Aufbau eines kommunalen Steuergremiums und Verpflegungsausschüssen in den Einrichtungen ist der Grundstein für die Kommunikation aller Beteiligten gelegt. Die Erhebung der Verpflegungssituation zur Bedarfsanalyse hat in den ersten Einrichtungen begonnen.
- Wie zufrieden sind die Schüler und Eltern? Instrumente zur Befragung der Essensteilnehmer und Nicht-Teilnehmer sowie der Eltern in Kitas wurden eingesetzt. Die Ergebnisse sind aufschlussreich für die Verpflegungsgremien und ihre weiteren Zielvorhaben.

Das Projekt wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert.

Befragungen von Erziehern- und Schülern

In den Sommermonaten 2018 stand im Riesa-

er Modellprojekt die Zufriedenheit mit dem Schul- und Kitaessen im Fokus. Dazu wurden verschiedene Erhebungsinstrumente angewandt, die auch anderen sächsischen Kitas und Schulen künftig zur Qualitätssicherung zur Verfügung stehen sollen. Die ersten Fragebögen stehen dazu online bereits zum Download zur Verfügung.

In einer Befragung der Schüler und Schülerinnen der Oberschule „Am Sportzentrum“ ging es um das Speisenangebot, die Sensorik des Mittagessens und die Essatmosphäre im Speiseraum. Auch Gründe für die Nichtteilnahme am Schulessen wurden erfasst. Die hohe Rücklaufquote von 98 % spricht für diese partizipative Vorgehensweise, die einen wichtigen Grundstein im Projekt darstellt. Ein Problem, das sich dabei herausstellte waren die langen Warteschlangen bei der Essensausgabe verbunden mit kurzen Essenszeiten in der Mittagspause. 63 % der Befragten gaben an, dass sie häufig zu lange an der Essensausgabe warten müssten. Da eine Verlängerung der Mittagspause mit der Folge einer Verlängerung des Schultages nicht wünschenswert erscheint, werden nun versetzte Anstehzeiten einzelner Klassen diskutiert.

Auch in der Förderschule Lichtblick haben die Schüler ihr Essen bewertet. Auf der Wunschliste stand neben „häufiger Desserts“ auch „frische Kräuter“.

Weitere Informationen auf www.catering.de.



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

Sprecht doch!

Vernetzt euch! Das zumindest möchte man manchen Technik-Herstellern zurufen, die noch immer nicht bereit sind, sich mit ihren Wettbewerbern auf ein gemeinsames Protokoll zum Datentransfer zwischen Küchengeräten zu einigen. Ohne eine gemeinsame Sprache der Geräte ist es wie wenn Menschen in unterschiedlichen Sprachen sprechen: Kommunikation nicht möglich.

Sprecht doch! – das möchte man Küchenleitern zurufen, die Hygienethemen auf sichere Beine stellen möchten. Technik alleine reicht nicht. Das zumindest sagt Deutschlands oberste Lebensmittelkontrolleurin, Anja Tittes, auf Seite 7. Ob Fachkraft oder nicht – um hinsichtlich der Hygiene richtig handeln zu können, ist Wissen nötig. Küchenmitarbeiter müssen immer wieder eingewiesen werden und brauchen Schulungen. Dies gilt für die moderne Küchentechnik ebenso wie für die Hygiene. Bei beidem ist der Vorgesetzte gefragt.

Herzlichst, Ihre

Maxi Scherer

Neuer Test für mehr Fachkräfte

Ein neuer beruflicher Kompetenztest, den die Bundesagentur für Arbeit zusammen mit der Bertelsmann Stiftung entwickelt hat, soll dazu beitragen, mehr Menschen auf dem Arbeitsmarkt zu vermitteln. Damit soll die immer größere Lücke zwischen fehlenden Fachkräften und berufserfahrenen Menschen ohne Beschäftigung geschlossen werden – auch in der Gastronomie. Der Test MYSKILLS wurde als Instrument zur Kompetenzerfassung von berufserfahrenen Menschen entwickelt, die keinen formalen Berufsabschluss vorweisen können. Das können z.B. Flüchtlinge aus Syrien oder Zuwanderer aus Osteuropa sein, aber auch viele Deutsche, die heu-

te nicht mehr in ihrem ursprünglichen Ausbildungsberuf arbeiten. Der Test zeigt auf einen Blick, in welchen berufspraktischen Handlungsfeldern ein Bewerber bereits einsetzbare Kenntnisse und Fähigkeiten hat, die in einem Betrieb gebraucht werden. Der Test wird deutschlandweit bereits für die ersten acht Berufe in den Arbeitsagenturen und Jobcentern angeboten – darunter für den Beruf Koch/Köchin. Tests für weitere 30 Berufe sollen im Jahresverlauf folgen, darunter auch für die Berufe Fachkraft im Gastgewerbe und Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Sie wurden



jeweils mit einer Vielzahl von Fachexperten aus der Praxis, Ausbildern, Arbeitgebern, Prüfern und Berufsschullehrern entwickelt.

MYSKILLS ist ein computergestützter, videobasierter Test, der von Jobcentern und Arbeitsagenturen angeboten wird. Um Sprachbarrieren zu verringern, ist der Test in sechs Sprachen verfügbar – Deutsch, Englisch, Arabisch, Farsi, Russisch und Türkisch. Er dauert ungefähr vier Stunden. Dem Teilnehmer werden ca. 120 Fragen zu konkreten beruflichen Handlungssituationen gestellt. „Wir erleben eine erosionsar-

tige Entwicklung bei den Köchen“, sagt Andre Eppe, Bereichsleiter Personal- und Teilnehmungsmanagement bei apetito catering. „Die Zahl der Auszubildenden und der Zahl der im angestammten Beruf tätigen Köche ist rückläufig. Gleichzeitig besteht seitens der Arbeitgeber ein hoher Bedarf an Köchen. Aus diesem Grund müssen wir neue Wege gehen. Dazu zählt auch, Menschen mit unterschiedlicher Herkunft und Qualifikation eine Perspektive im Küchenbereich zu bieten. Qualifizierung und Entwicklung dieser Mitarbeiter innerhalb unserer apetito Akademie ist eine der großen Aufgaben.“
Mehr unter www.catering.de



IN DIESER AUSGABE

Seite 4
Alles, was Recht ist

Seite 7
Digitalisierung

Seite 17
Food Professional

Seite 21
Gruß aus der Küche

Seite 13
Seminare und Veranstaltungen

Seite 31
Branchenfürer/Impressum

Initiativen gegen Plastik



Mehrere Initiativen zeigt die Gastronomie, um Einweg-Trinkhalme zu vermeiden und damit weniger Plastikmüll zu produzieren. Sausalitos hat sich als einer der größten Cocktailanbieter Europas nun verpflichtet, Plastikstrohhalm unter anderem durch Nudeltrinkhalme zu ersetzen. Mittelfristig will das Unternehmen auf sämtliches Plastik im Restaurant und vor allem im To-go-Bereich verzichten. Deshalb werden derzeit noch weitere innovative Alternativen an einzelnen Standorten des Unternehmens getestet. Als Ersatz für die bisherigen To-go-Plastikbecher werden künftig Becher aus Materialien auf Milchsäurebasis zum Einsatz kommen. Außerdem ist ein eigenes Refill-Programm in Planung, das ebenso zur Abfallvermeidung beitragen wird.

Die Café-Kette Starbucks will sie in ihren weltweit rund 28.000 Filialen bis zum Jahr 2020 vollständig abschaffen. Als Ersatz kämen etwa alternative Materialien und ein spezieller Deckel zum Einsatz, aus dem direkt getrunken werden sollte. Diese Lösung gebe es bereits in über 8.000 Filialen in den USA und in Kanada. Der weltgrößte Fast-Food-Konzern McDonald's hatte im Juni angekündigt, Trinkhalme aus Plastik in Großbritannien zu verbannen. Zuvor hatte Premierministerin Theresa May Pläne für ein Verbot vorgestellt.

VdF veröffentlicht Planerdatenbank



Der Verband der Fachplaner (VdF) hat am 30. Juli 2018 eine Planerdatenbank auf seiner Webseite veröffentlicht. Das Besondere daran: Es werden nicht nur Name und Adresse von Fachplanern in Deutschland, Österreich und der Schweiz genannt, sondern jeder Eintrag enthält Informationen zum planerischen Schwerpunkt sowie Referenzen des Planungsbüros.

Hans-Peter Nollmann, Sprecher des Vorstands erklärt: „Die neue Planerdatenbank soll den Auftraggebern, die am Beginn eines Küchenneu- oder -umbaus stehen, helfen, den idealen Fachplaner zu finden. Fachplaner haben die Möglichkeit, ihr vielfältiges Branchen Know-how und ihre Erfahrungen zu kommunizieren. Unser Ziel ist es, eine Plattform zu bieten, auf der Auftraggeber den für ihr Projekt idealen Fachplaner finden und sich später unkompliziert mit ihm austauschen können.“ Die Datenbank ist ohne Passwortschutz unter www.vdfnet.de/planerdatenbank erreichbar.

Zukunftsstrategien im Workshop

In ihrer Reihe „Zukunftsstrategien im modernen Verpflegungsmanagement“ veranstaltet die S&F-Gruppe noch dreimal den Workshop „Digitalisierung im Verpflegungsbetrieb 4.0“: Am 11. September bei Datev in Nürnberg, am 4. Dezember bei Klinik Catering in Chemnitz und am 26. Februar 2019 in der BayArena in Leverkusen. Informationen auf www.sundf-gruppe.de

FOOD & HEALTH KANTINEN-TEST

Die Haltung ist entscheidend!

Currywurst oder nicht? Daran scheiden sich in den Betriebsgastronomien die Geister. Otto Geisel ist Initiator des Kantinen-Tests, der dieser Tage im Wochenmagazin Focus erscheint. Mit einer hochkarätigen Jury hat er Sterne an Leuchtturmprojekte vergeben. (Von Maxi Scherer)



Otto Geisel. Foto: Helmuth Rier

Herr Geisel, in welcher Kantine in Deutschland schmeckt es am besten?

Darum ging es doch gar nicht! Die Betriebsgastronomien, die wir bewertet haben, wurden uns aufgrund unseres Aufrufs 2017 im Focus ja von ihren Gästen empfohlen. Der Genuss ist doch eine Grundvoraussetzung, wenn sich eine Kantine profilieren will.

Was war dann Ihr Anliegen mit dem Kantinen-Test?

Betriebe der Betriebsgastronomie nehmen mit ihren vielen Millionen Essen

täglich eine Vorbildrolle ein. Sie sind Multiplikator für eine gesündere Ernährung und einen verantwortungsbewussteren Umgang mit Lebensmitteln. Wir wollten die Kantinen auszeichnen, die diese Relevanz erkannt haben. Und sie für ein breites Publikum sichtbar machen und sie in ihrem Handeln stärken.

Der Kantinentest soll zeigen, dass eine gute, verantwortungsvoll produzierte und gesunde Gemeinschaftsverpflegung, auch in großen Mengen, wirtschaftlich realisierbar ist und all die Kantinen hervorheben, die das bereits erkannt haben, oder sich auf dem Weg dahin befinden.

Was verantwortungsvoll ist, daran scheiden sich bisweilen die Geister. Wie sind Sie damit umgegangen?

Wir haben deshalb sehr viele Unterpunkte vergeben, um wirklich herauszuarbeiten, wie durchdacht der Umgang mit den Lebensmitteln ist. Beispielsweise haben wir lange darüber diskutiert, ob es einen Unterschied macht, ob jemand das Essen selbst produziert, oder ob es fremd vergeben ist. Wir sind zu dem Schluss gekommen, dass es nicht die Frage ist, ob Eigen- oder Fremdproduktion, sondern ob man Verantwortung übernimmt. Diese kann ein Unternehmen gut auch an einen Profi weitergeben.

Die Herangehensweise an das Thema Betriebsgastronomie ist sehr unterschiedlich und hat viel mit der Firmenphilosophie zu tun. Es gibt damit von gut bis weniger gut eine irre Bandbreite. Das war schon extrem spannend.

Sie sind Referent beim Fachsymposium „Foodkonzepte in der GV“, das CATERING MANAGEMENT am 13. September in Köln veranstaltet. Ihr Vortrag lautet: Lernen von der Curry-Wurst...

Wenn die Currywurst zum Symbol der Gemeinschaftsgastronomie wird, dann

passieren solche Stilblüten, wie wir sie gerade jetzt über die Medien mit VW erleben. Dort tobt anscheinend der Ketchup-Krieg! Die Currywurst ist natürlich aus der deutschen Gastronomie nicht wegzudenken. Es gibt aber grundsätzlich unterschiedliche Arten mit diesem Gericht umzugehen. Die einen feiern sie als Aktion, eventuell mit einer guten Wurst und einer speziellen Currymischung, die anderen haben sie jede Woche auf der Speisekarte. Das ist eine Haltungsfrage. Und genau um die Haltung geht es. Wir haben sie durch unseren Test herausgearbeitet.

Wer muss diese Haltung denn haben?

Das Fazit ist: Die Durchsetzung der Idee vom verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln setzt immer eine Top-Down-Entscheidung von Seiten des Managements bzw. des Vorstands eines Unternehmens voraus. Aus der Arbeitsebene der Küchen heraus ist das in der Regel nicht machbar. Spätestens, wenn es an den Einkauf geht, werden hier Grenzen aufgezeigt. Gleichzeitig muss man sich bewusst sein, dass sich die gewünschte Einstellung nicht automatisch verbreitet. Aber wenn die Idee echt und ehrlich umgesetzt und gleichzeitig gut kommuniziert wird, dann ist jedes Ziel vermittelbar.

Kantinen-Test: Darum geht es

Das Projektziel des Food & Health e.V. (F&H), welches von der Focus-Redakteurin Beate Schindler unterstützt wird, ist es das gesellschaftsübergreifende Thema der Gemeinschaftsgastronomie in der öffentlichen Wahrnehmung zu stärken und neue Entwicklungen, wie innovative Konzepte, positiv zu fördern.

Dieses Thema ist für eine breite Öffentlichkeit relevant, da jeder Mensch in Deutschland zumindest an einem Punkt in seinem Leben fremd verpflegt wird. Sei es in der KiTa, dem Kindergarten, der Schule, der Universität, dem Unternehmen, dem Krankenhaus, in Pflege- und Seniorenheimen.

In vielen Fällen bildet dies die einzige warme Mahlzeit des Tages und bildet damit eine fundamentale Grundlage für die Gesundheit eines Menschen. Im Zuge der höheren Sensibilisierung für die Themen Ernährung, Nachhaltigkeit, Tierwohl und Gesundheit ist es auf Seite der Konsumenten zu einer starken Nachfrage von Produkten, Gerichten und Zubereitungsarten gekommen, die diese Themen unterstützen. Auf der Angebotsseite wird dieser Entwicklung immer stärker Rechnung getragen.

Insbesondere große Unternehmen entwickeln ihr Angebot im Bereich der Mitar-

beiterverpflegung weg von einer Versorgungspflicht hin zu einer Verantwortungsübernahme. Gesundes und gutes Essen am Arbeitsplatz, auch das gemeinsame Mahl für die Mitarbeiter zum persönlichen Austausch und Netzwerken, das sind in der Arbeitswelt immer wichtigere Bausteine für eine gute Unternehmenskultur.

Außerdem wird es ein immer wichtigerer Faktor für die Mitarbeitergewinnung und -erhaltung, damit für die Attraktivität und das Employer Branding und nicht zuletzt natürlich für die Gesunderhaltung der Mitarbeiter.

Ferner hat die Gemeinschaftsverpflegung mit ihren vielen Millionen Essen täglich einen grundlegenden Einfluss auf die landwirtschaftliche Produktion und ihre positive Weiterentwicklung in Deutschland.

Immerhin werden über 50 % der Fläche der Bundesrepublik Deutschland aktuell landwirtschaftlich genutzt. Auf all diese Punkte geht die Initiative ein und will damit Unternehmen, wie Produzenten stärken, Teil dieser Entwicklung zu werden und zu zeigen, dass eine gute, verantwortungsvoll produzierte und gesunde Gemeinschaftsverpflegung, auch in großen Mengen, verfügbar und wirtschaftlich realisierbar ist.

Die Methode

1. Medialer Aufruf zur Teilnahme am Food & Health Kantinentest durch Medienpartner
2. Schriftlicher Aufruf aller geeigneter Kantinen zur Teilnahme mit der Bitte um Einsendung von Wochenspeiseplänen.
3. Bewertung der Wochenspeisepläne nach den Kriterien Auswahl und Abwechslung, Anzahl der verköstigten Mitarbeiter, Frische, Kreativität, Preis, Regionalität, Saisonalität, Transparenz (z.B. Produktherkunft)
4. Zusendung halboffener Fragebogen an die besten Kandidaten, Vergabe von Punkten und Weiterkommen in die finale Stufe
5. Vor-Ort-Besuch der Jury, individuelles Gespräch zu Konzept, Umsetzung, Philosophie, Verantwortung und Gesundheit sowie Kostproben
6. Jury-Sitzung
7. Veröffentlichung und Vergabe der Preise, unterteilt nach drei Firmengrößen sowie nach Sonderpreisen für die Kategorien Verantwortung, Gesundheit und Genuss

Weitere Infos

Mehr zum Kantinen-Test unter: <http://food-and-health.org>

Die Jury

1. Prof. Dr. Nicole Graf, Rektorin DHBW Heilbronn, Gründerin Studiengang Food-Management, Aufgabengebiet: Organisation & Betriebswirtschaft
2. Prof. Dr. Volkmar Nüssler, Tumorzentrum München LMU, Geschäftsführender Koordinator TZM, Aufgabengebiet: Medizin, Gesundheit & Prävention
3. Prof. Dr. Heinz Zwierzina, Universitätsklinikum Innsbruck für Innere Medizin, Aufgabengebiet: Medizin, Gesundheit & Prävention
4. Prof. Jochen Rädiker, Kommunikationswissenschaftler Hochschule Konstanz & Agentur Strichpunkt Design, Aufgabengebiet: Kommunikation
5. Boris Rafalski, Unternehmer im Bereich nachhaltiger Lebensmittel, Managing Partner SoulSpice, Aufgabengebiet: Nachhaltiger Lebensmittel-Handel
6. Thomas Thielemann, Koch und Gastronom mit Schwerpunkt Authentizität und Regionalität (zuvor Aufbau der Herrmannsdorfer Landwerkstätten), Aufgabengebiet: Kreativität und Umsetzbarkeit
7. Otto Geisel, Fachbuch-Autor, Institut für Lebensmittelkultur, Aufgabengebiet: Nachhaltigkeit & Regionalität
8. Theresa Geisel, Vorsitzende Food & Health e.V., Aufgabengebiet: Nachhaltige Lebensmittelproduktion
9. Gregory Thomas Emmel, Institut für Lebensmittelkultur, Aufgabengebiet: Methode & Teilnehmerkommunikation

PERSONALIA



Bernd Büttner (o.) ist nun Verkaufsleiter des Vertriebsgebietes Süd bei der Nord-Cap GmbH & Co. KG. Büttner ist bereits seit 2005 für Nord-Cap tätig und war zuletzt als Gebietsverkaufsleiter für den Raum Bayern zuständig.



Matthias Gräfe (37) hat die Vertriebsleitung Ost bei Stierlen übernommen. Er übernimmt die Sparten Speiserverteilsysteme, Spültechnik und Cook-Chill geeignete Großkochkessel in den neuen Bundesländern.



Der iPad-Kassenanbieter Gastrofix hat mit **Dirk W. Schmidt** einen neuen Chief Sales Officer (CSO). Der erfahrene Stratege kommt vom Tourismus-Dienstleister HRS.



Dieses Gebiet übernimmt nun **Thomas Zimmermann (u.)**. Der gelernte Koch und Küchenmeister bringt über 30 Jahre Branchenerfahrung in der Gastronomie sowie in der gewerblichen Küchentechnik und Konzeptentwicklung mit.



Marco Kroesen ist nun Head of Digital DACH bei Unilever Food Solutions. Anna Kugler, Communications & Social Media Specialist, hat Unilever Food Solutions verlassen, um sich neuen Aufgaben bei einem Non-Food-Unternehmen zu widmen.



Nadia Kauerz-Yaghi ist neue Referentin für Beruf und Familie in der Block Gruppe. Die 35-Jährige ist Ansprechpartnerin für alle Belange werdender sowie junger Mütter und Väter in der Unternehmensgruppe. Im Fokus steht dabei, die Mitarbeiter langfristig an das Unternehmen zu binden.

Dazu muss man auch die heute zur Verfügung stehenden Mittel nutzen, zum Beispiel sind Apps ein wunderbares Kommunikationsmittel.

Viele Beispiele zeigen auch, wie man es nicht machen sollte: Manchmal hat man ja den Eindruck, es wollte jemand beweisen, dass es nicht geht, in der Kantine gesundes und umweltverträgliches Essen herzustellen. Currywurst gegen Tofu-Bratling ersetzen: Das löst eine Revolution aus, bei der der Betriebsrat gleich mit zum Vorstand marschiert. Damit kann man natürlich beweisen, dass die Mitarbeiter das nicht haben wollen. Dann ist das Thema für die nächsten Jahre verbrannt. Dasselbe gilt übrigens für die Aussage „Wir brauchen keine gestreichelten Tiere“ von Seiten des Managements. Kein Witz: Solche Sätze wurden uns zugetragen, als wir von der Jury aus mit den Lieferanten gesprochen haben. Es ist wichtig, die Veränderungen hin zu einer gesunden und umweltverträglichen Küche in einem fließenden Prozess vorsichtig aufzubauen. Wenn Sie es schaffen, den Fleischanteil zu verringern, indem sie attraktive Alternativen bieten und gleichzeitig intelligent, ohne erhobenen Zeigefinger, zu kommunizieren, dann kann man in kürzester Zeit viel erreichen.

Nicht jeder sieht es als eine Aufgabe, in der Kantine besonders gesundes und nachhaltiges Essen anzubieten...

Wenn ein Unternehmen jährlich einen Nachhaltigkeitsbericht druckt und darin zeigt, wie energieeffizient das Firmengebäude gebaut ist, darf es das Thema Gemeinschaftsverpflegung nicht ausklammern. Nicht umsonst gibt es beim Dow Jones einen Nachhaltigkeitsindex: Verantwortung für die Arbeitnehmer und für die Umwelt zu einer wirtschaftlich ernstzunehmenden Firmenphilosophie dazu.

Häufig werden die Kosten ins Feld geführt...

Ich wusste zum Beispiel bis zu unserem Test nicht, welcher geringen Anteil die Personalkosten einer Betriebsgastronomie ausmachen. Ein Unternehmer einer getesteten Kantine war unzufrieden mit der Qualität seiner Betriebsgastronomie. Er analysierte, dass die Betriebsgastronomie einen Anteil von deutlich unter einem Prozent von den gesamten Personalkosten in seinem Unternehmen ausmachte. Er beauftragte daraufhin einen Spitzen-Gastronomen mit großem Team für seine Kantine und kam immer noch lediglich auf 1,5 Prozent. Das war mit einer der schärfsten Aussagen, die ich während der Testphase erlebt habe.

Erstaunlich war für mich: Es gibt Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung, die ihre eigenen Rinder und Schweine züchten und diese ganzheitlich verwerten. Manche von ihnen machten aus der Not eine Tugend: In wirtschaftlich engen Situationen gelang es auf diese Weise, bei niedrigen Kosten eine hohe Qualität an Fleisch anzubieten. Das hatten wir nicht erwartet.

Ein positiver Effekt war dabei das Wastemanagement, das natürlich bei unserer Studie Berücksichtigung fand. Es ist durch die ganzheitliche Verwertung der Tiere ideal gelöst. Zum Thema Abfall gab es noch weitere gute Ansätze: Es gibt Firmen, die lassen sich täglich ausschließlich mit frischer Ware beliefern und arbeiten nur im Frontcooking. Und die Ware, die nicht verarbeitet wurde, wird ab 14

Uhr im Intranet den Mitarbeitern zum Einkaufspreis angeboten. Das ist doch super! Mehr kann man nicht machen.

Welche Gewichtung erfuhrt die Auswahl von Fleisch?

Es gibt heute eigentlich keinen Dissens mehr darüber, dass wir alle insgesamt zu viel Fleisch essen und dass eine fleischreduzierte Kost besser ist. Die grundsätzliche Frage, wie oft und wie das Fleisch verwendet wird, haben wir untersucht. Für dieses wichtige Thema gab es eine ganze Reihe an Unterpunkten. Wir haben uns angesehen, woher das Fleisch stammt, ob

es für die Haltung, Fütterung, Schlachtung und Verwendung bspw. eine Qualitätscharta gibt. Diese Punkte sind essentiell für den verantwortungsbewussten Umgang mit den Tieren, der Natur, aber auch den Menschen, die in dieser Industrie arbeiten und letztlich natürlich auch für die Qualität des Fleisches. Wichtig war uns die Rezeptur. Ein Fleischgericht muss nicht immer ein Stück Fleisch von 200 g enthalten. Es gibt intelligente Rezepturen, die mit deutlich weniger Fleisch auskommen. Das berücksichtigt gesundheitliche, wirtschaftliche und umweltrelevante Aspekte. Mache ich aus der Rehkeule oder vom

Schwein Saltimbocca als drei kleine Medaillons, komme ich vielleicht mit 90 g Fleisch aus und kann die ersparte Menge in Qualität investieren.

Gab es überraschende Erlebnisse?

Beeindruckt hat mich der Küchenchef einer Kantine für 4.500 Mitarbeiter in der Produktion, denen man nachsagt, dass sie eher konventionell verpflegt werden möchten. „Thunfisch gibt es bei mir nicht“, sagte der, denn es handle sich ja um eine bedrohte Spezies. Er hat sich mit einer klaren Haltung vor die Leute gestellt und das

vertreten – mit Erfolg. So etwas lässt sich nicht nur in einer kleinen Werbeagentur durchsetzen. Ein echtes Highlight war auch der Unternehmer, der sich mit seinem Management zweimal im Monat in der Küche seines Unternehmens versammelt und das als Teambuilding-Maßnahme einsetzt. Das sind die kleinen Stories die uns in unserem gesamten Vorhaben getragen haben.

Ihr Fazit?

Wir sind den Test mit einer hohen Erwartung angegangen, aber es hätte auch eine Enttäuschung werden können. Das Gegenteil

war der Fall. Es gab tolle Konzepte und tolle Persönlichkeiten. Nirgendwo wurden wir komisch zurückhaltend empfangen, stattdessen stand in den meisten Kantinen ein Mitglied des oberen Managements als Ansprechpartner persönlich zur Verfügung. Ein Nebeneffekt ist dabei, dass der Test ein bisschen mehr Glanz in diese wichtige Sparte des Gastgewerbes bringt. Die Gemeinschaftsverpflegung verfügt über einen wichtigen Hebel im Umgang der ganzen Gesellschaft mit Lebensmitteln. Unser Ziel war es deshalb, Leuchtturmprojekte herauszuarbeiten, damit es möglichst viele Nachahmer gibt.

Best Practice Hamburg 2018

Gemeinschaftsverpflegung on Tour

Inklusive
Küchenparty

20. November 2018

Erleben Sie Kantinen und Produktionsstätten in und um Hamburg und lassen Sie sich aus erster Hand von Geschäftsführern und Fachverantwortlichen von deren Ideen und Konzepten berichten.



Stationen:

- Neue Arbeitswelten bei Axa
- Kantine der Kommunikation bei Otto
- Effiziente Logistik in der Zentralküche bei AlsterFood
- Konzepte in und um die HSK Klinik Norderstedt

Agenda:

- 08.25 Uhr Beginn im Zentrum (Abholung ab Hauptbahnhof möglich)
- 18.30 Uhr Ende der Veranstaltung und Rückfahrt nach Hamburg



Information und Anmeldung:

www.catering.de/hamburg2018

Partner:



CATERING

MANAGEMENT

Melden Sie sich jetzt an!

(Abonnenten von CATERING MANAGEMENT erhalten 15 % Nachlass)

(Stand August 2018, Änderungen vorbehalten)

Die Best Practice Tour richtet sich an Verantwortliche und Leiter von Großküchen der Betriebsgastronomie, der Gastronomie sowie der Hotellerie, Leiter Facility Management, F&B-Verantwortliche, Cateringdienstleister, Event-Caterer, Einkaufs- und Wirtschaftsleiter, Fachplaner, sowie Händler aus den Bereichen Betriebsrestaurant, Großgastronomie, Hotellerie, Krankenhäuser, Altenheime, Bereichsfachschulen, Verbände, Studentenwerke, Schulküchen, Küchen der Behörden und der öffentlichen Hand, Verkehrsgastronomie sowie Fernküchen.



Anmeldung:

Kristina Voss
Veranstaltungsmanagement
Telefon: +49 (0) 8233/381-517
E-Mail:
kristina.voss
@forum-zeitschriften.de

Oder unter
catering.de/veranstaltungen

ISO 45001: Dussmann Group erhält Zertifizierung

Die Dussmann Group, einer der weltweit größten privaten Multidienstleister für Facility-Management, ist nach einem erfolgreichen Audit eines der ersten Unternehmen in Deutschland, das die strengen Anforderungen der Zertifizierung nach ISO 45001 für Arbeits- und Gesundheitsschutz erfüllt.

Für die Verbund-Zertifizierung prüfte der TÜV Austria verschiedene Niederlassungen und Kundenobjekte von Dussmann Service sowie dem DKA. Auch die Dussmann-Auslandsgesellschaften in den Vereinigten Arabischen Emiraten, Litauen und Tschechien standen im Fokus des Audits. Geprüft wurde die Umsetzung der neuen Normenstandards in Arbeits- und Gesundheitsschutz, Qualitäts- und Umweltmanagement und Energiemanagement. Zudem ging es um die Kriterien bei der sozialen Verantwortung und Nachhaltigkeit.

Die neue internationale Norm ISO 45001 hat zum Ziel, weltweit einheitlichere Bedingungen und dadurch sicherere und gesündere Arbeitsplätze für alle zu schaffen. Dabei geht es nicht nur um den Schutz der eigenen Mitarbeiter, sondern auch um andere Personen, die unter der Verantwortung des Unternehmens tätig sind. Nach ISO 45001 müssen nun Arbeitsbedingungen entlang der gesamten relevanten Lieferkette bewertet und das betriebliche Gesundheitsmanagement in einem durchgängigen System abgebildet werden.

Smarte Abholstation für Food



Foto: Getnow

Der Online-Supermarkt Getnow beliefert seit August eine der ersten Quartiersboxen im Münchener Stadtteil Neuauubing-Westkreuz. Es handelt sich um eine smarte Abholstation, die auch Lebensmittel in den drei Temperaturbereichen TK, Frische und Raumtemperatur aufnimmt. Der Kunde bestellt online und erhält per Mail ein Zeitfenster für die Abholung. Die Quartiersbox ist Teil des EU-finanzierten Projektes „Smarter Together“ zur Förderung intelligenter Mobilitätslösungen in Städten. Dieses Projekt wurde in Zusammenarbeit zwischen der Stadt München, den Stadtwerken München und zahlreichen Kooperationspartnern ins Leben gerufen und am 27. Juli 2018 eröffnet. Die Mobilitätsstationen sind mit zahlreichen emissionsparenden e-Mobilitätslösungen ausgestattet. Ziel ist es, den Einkauf flexibler gestalten zu können und eine zusätzliche Fahrt zum Supermarkt zu sparen. Erstmals muss der Kunde nicht zu Hause sein, wenn er bestellt.

Die Quartiersbox ist dazu modular aufgebaut und in drei unterschiedlich temperierte Arten von Fächern eingeteilt. Die eingekauften Lebensmittel werden vom geschulten Kurier getrennt in die jeweiligen Fächer deponiert, um die durchgehende Kühlung und adäquate Lagerung zu garantieren. Das Start-up Getnow New GmbH wurde 2015 in Berlin gegründet und arbeitet eng mit der METRO Deutschland GmbH zusammen. Der bereits ausgezeichnete Online-Supermarkt beliefert seit 2016 die Städte Berlin und München und plant derzeit ein deutschlandweites Rollout. Zum Sortiment gehören auch Büro- und Haushaltsartikel, der Zugriff auf einen exklusiven Weinkeller sowie eine umfangreiche Fischtheke.



Fotos: Ulrike Kossessa/CM

SODEXO KOCHSCHMIEDE

Von der Küchenhilfe zum Koch

In der „Sodexo Kochschmiede“ können sich erfahrene Küchenhilfen in gut einem Jahr zu Köchen/Köchinnen weiterbilden lassen und eine IHK-Prüfung ablegen. Beim vierten Präsenztage des Pilotjahrgangs bekam die Presse einen lebhaften Einblick in das Programm. (Von Ulrike Kossessa)

Wir wurden in die Küche geführt und durften direkt etwas kochen, zeigen was wir können. Das war schon ein ganz schöner Sprung ins kalte Wasser“, berichtet Maik Rüdiger. Dabei ist der junge Mann als Rugby-Nationalspieler alles andere als zimperlich. Also hat er auch in dieser neuen Situation beherzt zugepackt. Heute, nach rund elf Monaten, kreierte er die köstlichsten Speisen und fühlt sich im Team sichtlich wohl. Maik Rüdiger ist einer von 15 Teilnehmern der Sodexo Kochschmiede, einem in seiner Form einzigartigen und exklusiven Weiterbildungsprogramm, mit dem Sodexo Fachkräfte aus den eigenen Reihen rekrutiert.

„Von der Küchenhilfe zum Koch oder zur Köchin in 15 Monaten“, lautet das gemeinsam mit dem Institute of Culinary Art und dem Gastronomischen Bildungszentrum

der IHK Koblenz entwickelte Konzept. „Die Kochschmiede ist nicht nur ein hervorragendes Werkzeug, um dem Fachkräftemangel zu begegnen. Sie bündelt auch die jahrelange Erfahrung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ermöglicht uns, aus eigener Kraft zu wachsen“, betont Steffen Strohbach, Director Learning and Development DACH anlässlich der Pressekonferenz am 3. August.

Die Initiatoren gaben der Fachpresse die Möglichkeit, das Programm kennenzulernen und die Teilnehmer während ihres Präsenztages in Aktion zu erleben – beim Kochen, beim Vorstellen ihrer Speisen, beim persönlichen Austausch. Das war beeindruckend, denn das ganze Projekt wird von einem spürbaren Gemeinschaftsgefühl getragen.

„Im Vorfeld haben wir viel diskutiert und abgewogen“, erklärt Adrienne Axler, CEO Sodexo Deutschland, „und waren gespannt, wie sich das Konzept letztlich in der Praxis bewährt.“ Erfreulich positiv, bestätigt auch Michael Nolte vom Sodexo-Trainingsprogramm: „Es hat sich eine Dynamik eingestellt, ein motivierender Entwicklungsschub von unten, der dem ganzen Unternehmen zugutekommt.“ Es brauchte Mut



Sternkoch Otto Koch (li.) unterstützt das Projekt, hier an der Seite von Ausbildungsleiter Detlev Ueter (m.) vom Gastronomischen Bildungszentrum der IHK Koblenz.

„Die Sodexo Kochschmiede ist eine echte Win-win-Situation für alle Beteiligten. Wir schätzen es sehr, dass Sodexo sich so für den Kochberuf einsetzt und kochaffinen Menschen die Möglichkeit bietet, auf diesem Weg den Ausbildungsabschluss zu erlangen. Gemeinsam mit einem starken Partner wurde das Programm ins Leben gerufen, gemeinsam werden wir es vielen künftigen Fachkräften zugänglich machen.“

Gerhard Bruder, Gründer und Präsident Institute of Culinary Art

für die in der Regel ungelernen Teilnehmer, den Schritt in das durchaus fordernde Programm zu gehen. Jasmar May, Küchenhilfe, Wilhelm Boellhoff GmbH, Bielefeld: „Kochen war schon immer meine Leidenschaft. Dass ich nun zu einer Köchin ausgebildet werde, sehe ich als große Chance und Bereicherung für meinen Lebensweg.“ Ihr Chef hatte sie auf diese Weiterbildungsmöglichkeit aufmerksam gemacht. Heute ist sie froh und auch ein bisschen stolz, Teil des gut zusammengewachsenen Teams zu sein. Allen Teilnehmern merkt man an, dass sie Freude am Kochen haben und mit ihren Fertigkeiten auch persönlich gewachsen sind.

„Meine Vorgesetzten im Betrieb vertrauen mir schon heute verantwortungsvollere Aufgaben an“, betont Fleur Methner, Küchenhilfe Telekom Nürnberg Hansapark.

„Talente entdecken und fördern

– die Stiftung des Institute of Culinary Art (ICA) hat sich zum Ziel gesetzt, möglichst vielen Menschen aus vorrangig sozial schwächeren Schichten Chancen zu ebnet“, so Yvonne Schulten, ICA Academy.

Die aktuell 15 Teilnehmer, darunter acht Frauen, sind mit einem Durchschnittsalter von 38,5 Jahren und kulturellen Unterschieden bunt gemischt. Es eint sie die Freude am Kochen und der Wille, sich weiterzubilden. Im Bewerbungsverfahren zeigten sie sich motiviert und einsatzfreudig und verfügten über die geforderten mindestens 3,5 Jahre Erfahrung als Küchenhilfe. Das im September 2017 gestartete Programm ist modular aufgebaut.

Im Rahmen der fünf Lerneinheiten werden die Küchenhilfen von ihren Vorgesetzten bestmöglich unterstützt. Die erfahrenen Küchen- und Betriebsleiter überprüfen Lernfortschritte und sorgen dafür, dass ihre Mitarbeiter das im Selbststudium erworbene Wissen praktisch anwenden können. Jedes Modul endet mit einem Präsenztage im Gastronomischen Bildungszentrum der IHK Koblenz, wo das Gelernte in der Gruppe praktiziert wird. Geschäftsführerin Dr. Sabine Dyas stellt neben Fach-Know-how (Ausbildungsleiter Detlev Ueter) auch die passenden Räumlichkeiten/Lehrküche. Neben „Motivator“ Otto Koch begleiten die Küchenchefs und Betriebsleiter Kurt Borchert, Thomas Klatt und Thomas Lindemann das Programm.

Fünf Monate vor der Externenprüfung bei der IHK, mit der die Sodexo Kochschmiede im Januar endet, geht das Programm in die zweite Runde. Bis zum Herbst können sich interessierte (Sodexo-interne) Küchenhilfen bewerben. Anfang Oktober beginnt dann mit Modul 1 die erste Lerneinheit des neuen Weiterbildungslehrgangs.



Maik Rüdiger erklärt Adrienne Axler, was er gekocht hat.



Adrienne Axler lädt die Anwesenden ein, die von den Teilnehmern kreierte Speisen zu kosten.



Die von den Teilnehmern gekochten Speisen waren köstlich.

Sodexo Deutschland

Sodexo Deutschland ist Teil der internationalen Sodexo-Gruppe und führend auf dem deutschen Markt als Partner für Services der Lebensqualität durch umfassende Servicelösungen. Sodexo beschäftigt in der DACH-Region rund 15.000 Mitarbeiter (weltweit 427.000), die täglich im Dienst von fast 500.000 Verbrauchern und über 2.000 Betrieben stehen, darunter Wirtschaftsunternehmen, Behörden, Schulen, Kindergärten, Kliniken und Senioreneinrichtungen.

Zum Angebot integrierter Kundenlösungen (On-site-Services) gehören u.a. Empfangs-, Wartungs- und Sicherheitslösungen, Catering, Restaurant- und Geschenkgutscheine (Benefits & Rewards) sowie Tankpässe. So unterstützt Sodexo z.B. mit effizienten Servicelösungen wie dem Restaurant-Pass Unternehmen bei der Verpflegung der Arbeitnehmer für regelmäßige Mittagspausen und eine effiziente Pausenkultur. <https://de.sodexo.com/home.html>



Foto: Sodexo

ILB BRANDENBURG

Im Neubau der Investitionsbank des Landes Brandenburg speisen die Mitarbeiter wie im Restaurant.

Seite 10



Foto: Pixabay

SEMINARE UND VERANSTALTUNGEN

Sie möchten sich weiterbilden? In unserem Branchenkalender zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Möglichkeiten.

Seite 13



Foto: ikodesign, Teampius

BODENBELÄGE

Im Erlebniskaufhaus Frey sorgt ein fugenloser Boden für Sicherheit.

Seite 14-15

WELTMESSE FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI UND SNACKS

Backen, Snacks und Torten auf der iba 2018

2018 steht die internationale Backbranche im Zeichen der iba. Die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks bietet als Premierenplattform in zwölf Hallen einen unvergleichlichen Marktüberblick über alle Neuheiten der Branche. Virtuelle Bäckerei-Besichtigungen, eine zentrale Themenfläche für den To-go-Markt und ein Speakers Corner sind spannende Neuerungen.



Foto: iba

Das Interesse der Firmen aus dem In- und Ausland ist riesig. Die iba ist bis auf einige Restflächen bereits ausgebucht“, sagt Dieter Dohr, Vorsitzender der Geschäftsführung der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH. Mehr als 1.100 Aussteller aus über 50 Ländern werden mit ihrem Angebot das komplette Spektrum der backenden Gewerke abdecken. „Als Leitmesse hat die iba weltweit alle Strömungen der Branche im Blick, ebenso wie die maßgeblichen Anforderungen für Bäcker und Konditoren, Gastronomen und Entscheider aus dem Lebensmitteleinzelhandel“, erklärt Dohr. „So werden Innovationen und Konzepte für alle Betriebsgrößen in den Bereichen Herstellungsverfahren, Außer-Haus-Markt, Energieeffizienz, Automatisierung, Hygi-

ene, Digitalisierung am Point of Sale und in der Produktion, Ladenbau, Verpackung und Logistik eine zentrale Rolle auf der iba 2018 spielen.“

Neuer Speakers Corner in Halle A1

Neue gesetzliche Regelungen wie die Belegausgabepflicht in Deutschland ab 2020 oder die Novel-Food-Verordnung, die den Einsatz von Mehlwurmmehl seit Januar 2018 nun auch in Deutschland erlaubt, die veränderten Essgewohnheiten der Verbraucher und der Einsatz digitaler Lösungen oder die Nachfrage nach nachhaltigen Verpackungen: Die Backbranche steht vor großen Herausforderungen. Eine umfassende Orientierung bietet – ne-

ben dem iba.FORUM in Halle B3 – der neue Speakers Corner in Halle A1. Dort können sich Besucher zu spannenden Themen zwischen Wissenschaft und Praxis mit führenden Experten austauschen und einen Ausblick auf kommende Trends erhalten.

Neuer Service: der digitale iba-Marktplatz

Auch digital bietet die iba ihren Besuchern einen neuen Service. Über den Online-Marktplatz können sie sich vor der Messe nach ih-

ren einzelnen Bedürfnissen gezielter vorbereiten und vor Ort besser orientieren. Dank der neuen Suchmöglichkeit nach Lösungsansätzen gelangt man schnell zum Beispiel zu innovativen Snack-Lösungen, Digitalisierung, Energieeffizienz oder Rohstoffen, die auf der iba gezeigt werden. Außerdem haben die Besucher die Möglichkeit, die Aussteller direkt zu kontaktieren und Termine mit ihnen zu vereinbaren. Weitere Informationen erhältlich unter www.marktplatz.iba.de.

Highlights

- „iba.TO GO!“, Snacks- und Getränkekonzepte auf einer zentralen Fläche
- „iba.OPERATE!“, der gesamte Verpackungsmarkt in einer Halle
- Die wichtigsten Protagonisten der Backbranche an einem Ort: Auf der iba feiert eine multimediale Erlebnis-Show in Halle B3 Premiere: Backstuben weltweit mit Hilfe einer Virtual-Reality-Brille und 360-Grad-Videos begehen.
- Premiere für den Bäckernachwuchs

Mix aus Frische und Convenience

Auf der iba, vom 15. bis 20. September 2018 auf dem Messegelände München, hat das deutsche Konditorenhandwerk Heimspiel, bei dem zudem die besten Konditoren aus der gesamten Welt zusammenkommen. Anlässlich dieses Großereignisses spricht Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbunds (DKB) und stellvertretender Präsident der UIBC, über das Angebot für Konditoren auf der iba.



Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbunds (DKB) und stellvertretender Präsident der UIBC. Foto: DKB

Herr Schenk, warum lohnt sich der Besuch der iba für Konditoren?

Die iba ist die wichtigste Messe für Konditoren weltweit. Sie bekommen hier wertvolle Instrumente, Informationen und Lösungen an die Hand und können sich bei den zahlreichen Angeboten weiterbilden. Hier gibt es die Anbieter und Hersteller, die helfen, aktuelle Herausforderungen zu meistern und neue Chancen zu entdecken und zu ergreifen. Ganz besonders freuen wir uns auf die UIBC-Junioren-Weltmeis-

terschaft der Konditoren, die zum ersten Mal auf der iba stattfindet, und natürlich auf das Zusammentreffen von hervorragenden Konditoren aus Deutschland und der ganzen Welt.

Welche Trends zeichnen sich im Vorfeld der iba ab?

Die Welt wird kleiner, die Trends werden globaler. Jeder kennt alles, sei es durch eigene Reisen oder durch die vielfältigen Kommunikations- und Informationskanäle. Für die Unternehmen bedeutet die Globalisierung: Die Produktion wird einfacher, weil Konditoren viel schneller an Rohstoffe kommen. Ein Trend, der eine große Rolle spielt, ist die Digitalisierung und alles, was damit zusammenhängt wie Online-Tools und die Möglichkeiten der Online-Vermarktung. Als große Herausforderung sehe ich die Bürokratisierung, die immensen Mehraufwand mit sich bringt. Und nun kommt die iba ins Spiel: Sie ist eine hervorragende Messe, weil man hier tolle Instrumente und Lösungen an die Hand bekommt, um den eigenen Betrieb voran zu bringen.

Was erleben Konditoren am Stand des Deutschen Konditorenbundes?

Der Schwerpunkt liegt in diesem Jahr natürlich bei der UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren, die an den beiden letzten Messetagen stattfindet. Doch natürlich wirft ein solch großartiger Wettbewerb seine Schatten voraus. Die gesamte Produktpräsentation findet bei uns auf dem Stand statt, zudem gehen Teile der Juryarbeit öffentlich vonstatten. Denn die acht internationalen Juroren sind live vor Ort und erläutern, nach welchen Kriterien bewertet wird. An den Tagen davor werden Torten aus dem Lehrlingswettbewerb auf dem Stand präsentiert. Hier kann man sich von der deutschen Ausbildungsarbeit überzeugen. Zudem stehen Vertreter des Deutschen Konditorenbundes an allen Messetagen als Ansprechpartner zur Verfügung. Kurz gesagt: Während der gesamten Messelaufzeit sind wir für die Besucher vor Ort und präsentieren am Stand der Konditoren die komplette Produktpalette und das ganze Leistungsspektrum des Gewerks.

Erfolg zum Mitnehmen IM ZENTRUM IHRES UNIVERSUMS!

Die Trends des Außer-Haus-Marktes auf der iba 2018: Unendlich einzigartig. Galaktisch vielfältig. Faszinierend erfolgreich für Sie.

Alle Innovationen und Lösungen rund um Snack- und Getränkekonzepte auf der Themenfläche iba.TO GO!

Alle Chancen zur Absatzsteigerung dank persönlicher Beratungen und individueller Empfehlungen

Alle Ideen für Ihr Know-how-Update auf dem iba.FORUM, in Live-Shows und Workshops

Alle Produktionsstufen der Snackerstellung von Rohstoffen über Equipment bis zum fertigen Produkt

iba Marktplatz
Alle Aussteller, Produkte und Neuheiten:
www.marktplatz.iba.de

iba
2018
15. – 20.09.
München
www.iba.de

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI UND SNACKS



Das trendige freys-Restaurant lädt die Gäste ein, in vier verschiedenen Wohlfühlwelten Platz zu nehmen: Panorama, Fashion, Lounge & Family. Fotos: Ikodesign, Teamplus, Frey

MODEHAUS FREY, CHAM

Mode meets Food

Jung, frisch, stylisch – so präsentiert sich das neue freys-Restaurant im Modehaus Frey in Cham. Neben der Neugestaltung der Gasträume wurde auch die Großküche logistisch und in Sachen Brandschutz auf den neuesten Stand gebracht. Mode und Genuss wachsen damit zusammen. (Von Karoline Giokas)

Rund 25 Jahre lang geschah im gastronomischen Bereich auf der zweiten Etage des Frey Modehauses in Cham sehr wenig. Die verschiedenen Fachabteilungen mit den aktuellsten Modetrends für sie und ihn erhielten hingegen regelmäßig eine optische Auffrischung. „Das Haus existiert seit 1901. Es wurde Zeit, dass auch im Restaurant etwas passierte, denn es war veraltet und sehr traditionell“, erinnert sich Annette Mützel, Geschäftsführerin des Beratungsunternehmens Foodservice Solutions. Gemeinsam mit ihrem Team hat sie Caroline Frey, die Inhaberin und Geschäftsführung des Modehauses Frey beraten und ein völlig neues Gastro-Konzept entwickelt.

„Frey ist ein schickes, junges Mode-Erlebniskaufhaus, das seinen Gästen besondere Einkaufserlebnisse mit Wohlfühlatmosphäre und Lifestyle bieten möchte. Die

gleiche Sprache sollte also auch das Restaurant sprechen“, erläutert Mützel ihre Strategie.

Zutaten aus der Region

Unter dem trendigen Motto „Nice to gourmet you“ empfängt das „freys“ nun seine Besucher seit Oktober 2017 in einem völlig neuen Ambiente. Nach der achtmontägigen Modernisierung ist es zu einem Treffpunkt für die Kunden des Modehauses, aber auch für seine Mitarbeiter und Familienangehörigen geworden. Die Besucher reisen aus einem Umkreis von rund 200 km an und genießen beispielsweise ein ausgiebiges Frühstück im neuen Restaurant, noch bevor das Modehaus selbst öffnet. „Der Brunch war früher schon ein Klassiker, der nun ausgebaut wurde“, erklärt Mützel.

„Es gibt verschiedene frische Backwaren, hausgemachte Marmeladen und frische Säfte.“ Heute setzt das rund 20-köpfige Team um Küchenchef Markus Roth und Restaurantleiterin Anja Tischner bei den Zutaten der Speisen vor allem auf Regionalität und Saisonalität. Die Lebensmittel kommen, soweit möglich, aus dem Chamer Umkreis, für Convenience ist

„Hauseigene Gastronomien halten immer mehr Einzug in die Modebranche.“

heute kein Platz mehr. Das wird auch den Gästen kommuniziert – durch eine Aufhebung der Lebensmittellieferanten in der optisch sehr jungen Speisekarte. „Das ist bereits das siebte Modehaus, dessen gastronomische Neugestaltung wir begleiten. Die Mitarbeiter im Restaurant waren, was den Umgang mit Lebensmitteln angeht, einfach nicht mehr auf dem

neuesten Stand“, erklärt Mützel die Herausforderungen bei Frey. „Deshalb haben wir alle, inklusive den ehemaligen Sous-Chef und heutigen Küchenchef, in andere Betriebe geschickt und dort geschult.“ Statt großer Portionen und schweren Gerichten sind nun frische, leichte und gesunde Speisen an der Tagesordnung. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die vier länderspezifischen Wok-Gerichte mit viel Gemüse, die je nach Bedarf mit einem Topping nach Wahl wie Garnelen oder Putenbrust-Streifen angerichtet werden. „Klassiker wie hausgemachte Käsespätzle oder ofenfrischer Schweinebraten sind zwar immer noch Bestandteil der Speisekarte, wir haben sie jedoch modern interpretiert. Der Gast kann sich viele Komponenten nach dem Mix & Match-Prinzip individuell zusammenstellen“, so Mützel.

Vier Wohlfühlbereiche

Trendiges Retro-Design statt biederes 60er-Jahre Ambiente, bequeme Polster-Sessel und Sitzbänke mit Chesterfield-Steppung, angenehm gedeckte Farben, samtig weiche Textilien und edle Akzente wie goldene Pendelleuchten geben im freys heute den Ton an. Ob mit den Arbeitskollegen zum gemütlichen Plausch im großen Lounge-Rondell oder dem trendigen Fashion-Bereich, in trauter Zweisamkeit im Panorama-Bereich mit Blick auf den Chamer Marktplatz oder mit den Kids an der langen Familien-Holztafel mitsamt Spielecke für die kleinen Gäste – in den vier Wohlfühlbereichen mit rund 220 Sitzplätzen findet jeder ein passendes Plätzchen. „Da der Einzelhandel immer mehr ins Internet verlagert wird, müssen sich Unternehmen wie das Modehaus Frey überlegen, wie sie ihre Kunden weiterhin begeistern und binden können“, erklärt Mützel die neue Strategie. „Kein Wunder



Edles Retro-Flair in der zentral positionierten Lounge oder kultiges Bistro-Ambiente an der großen Tafel im Fashion-Bereich – für jeden Geschmack findet sich hier der passende Platz.



Bodenbelag, aber sicher!

Der graphitschwarze Master-Terrazzo-Designboden von Barit zieht sich durch die gesamte Gastronomiefläche und sorgt fugenlos in verschiedenen Rutschhemmungen für sichere Arbeitsbedingungen.



Unter dem Aspekt des Brandschutzes wurde in der Küche ein kunstharzgebundener Bodenbelag verlegt, der mit einem Bfl-s1 ausgestattet und somit schwer entflammbar ist.



Dass auch der Bodenbelag bei einer Modernisierung wie im Mode-Erlebniskaufhaus Frey nicht außer Acht gelassen werden sollte, weiß Dr. Gabriele Bartel-Lingg, Geschäftsführerin von Barit. „Zum einen ist wichtig, dass er einen ergonomischen Aufbau aufweist, damit die Küchenmitarbeiter auch über mehrere Stunden angenehm darauf stehen und arbeiten können.“

Zum anderen sollte die Wahl des Bodenbelags gerade in Großküchen mit hochmodernen Grillstationen, die bis zu 800 °C heiß werden, aufgrund von möglichem Fettbrand auch immer unbedingt unter dem Aspekt Brandschutz erfolgen“, betont Bartel-Lingg.

Das Unternehmen mit Sitz in Esslingen hat die gesamte Gastronomiefläche durch einen Master-Terrazzo-Designboden im trendigen Betonlook zusammengeführt, so dass fugenlos in verschiedenen Rutschhemmungen und vor allem wasserdicht auf dem Boden gearbeitet werden kann. Der betongraue Küchenboden mit telegrauen Zuschlägen unterstreicht zudem den modernen Charme der Gastronomie und trägt zum besonderen Genusserlebnis im Erlebniskaufhaus bei.

Hygiene und Sicherheit in der Küche

Barit hat in allen Bereichen der Gastro-

nomieküche die obere Verbundabdichtung gemäß DIN 18534-Teil 1 sowie Teil 3 mit hoher Wassereinwirkung W3-I unter den Küchenböden eingebaut. Die Spülküche, warme Küche sowie der Ausgabebereich erhielten einen schwundarmen Verbundestrich, der mit der oberen Verbundabdichtung vor Eindringen von Feuchtigkeit geschützt ist. Neben dem Küchenboden in verschiedenen Rutschhemmklassen von R 12, V4 bis zu R 9 hat das Unternehmen einen epoxidharzgebundenen Master-Terrazzo in den Ausgabebereichen verlegt, der sich bis zu den WC-Anlagen gestalterisch durchzieht. Um die hohen Anforderungen an den betrieblichen Brandschutz zu erfüllen, wurde ein Barit-Boden gewählt, der gemäß Brandschutz über die höchste Brandschutzklassifizierung verfügt, die ein kunstharzgebundener Bodenbelag erzielen kann. Mit einem Bfl-s1 ausgestattet, ist er schwer entflammbar und schwach qualmend, so dass keine Gefahr einer Rauchgasvergiftung vorliegt.

Die obere Verbundabdichtung, die unter dem Küchenboden für Wasserdichtigkeit sorgt, hat gleichzeitig ein geräuschhemmendes Trittschallverbesserungsmaß – die Gäste werden also durch die offenen Ausgabebereiche der Küche weniger durch unangenehme Nebengeräusche wie klapperndes Geschirr und hallende Wagenräder gestört.



Hier wird gebrutzelt, gekocht und abgeschmeckt: Ein zentral positionierter Kochblock mit je drei Garstationen auf jeder Seite ermöglicht reibungslose Küchenabläufe.



Im Rahmen der Renovierungsmaßnahmen wurde auch der Brandschutz auf den neuesten Stand gebracht – Fettbrand und Rauchentwicklung haben somit keine Chance.



Die Capture-Jet-Lüftungsanlage verbessert die Luftqualität in der Küche, spart bis zu 50 % der Stromkosten ein und leuchtet die Arbeitsflächen mit integrierten Halogenleuchten optimal aus.

also, dass das bewährte Konzept von Einrichtungshäusern, eine haus eigene Gastronomie anzubieten, nun auch immer mehr in die Modebranche einzieht.“

Logistischer Marathon

Die bautechnisch größte Herausforderung der gastronomischen Neugestaltung im Mode Erlebniskaufhaus Frey lag darin, die komplette Gastronomie mit einer Fläche von rund 600 m² auf einer Etage zu bündeln. „Vor dem Umbau waren diverse Lagerflächen sowie die Anlieferung der Waren auf verschiedene Ebenen des Gebäudes verteilt“, erinnert sich Ruven Eichert, der verantwortliche Großküchenplaner und Geschäftsführer der CucinaPlanConsult International in Augsburg. „Heutzutage eine logistisch absolut undenkbare Arbeitssituation für ein Küchenteam, das täglich bis zu 80 Frühstücke und rund 350 Mittagessen zuzubereiten hat.“ Bisher brachliegende oder unzureichend genutzte Flächen im hinteren Bereich wurden beispielsweise von neuen Kühlzellen sowie Regalsystemen (inklusive Schieberegalsystemen) als Lager ausgefüllt. Der bestehende Fahrstuhl wurde für die Anlieferung von frischen Waren direkt an die neuen Lager Räume wieder aktiviert und somit der schnelle, direkte Zugriff auf Lebensmittel und Getränke sichergestellt.

Die bisherige Spülküche wurde aus dem vorderen Bereich nach hinten verlagert und stattdessen ein Durchbruch von der Küche zur Speisenausgabe mitsamt Kellnerpass geschaffen. „Auf diese Weise können die Mitarbeiter nun ohne Probleme miteinander kommunizieren“, erklärt Eichert, der mit seinem Planungsbüro Mitglied im FCSI

Deutschland-Österreich e.V. ist. Zudem wurde großer Wert auf kreuzungsfreie Personalwege gelegt. „Es ist ein sogenannter Rundlauf entstanden, in dem die Servicekräfte beim Hineingehen in den Backbereich das Schmutzgeschirr in Transportwagen abstellen und direkt im Anschluss fertige Bestellungen an der Speisenausgabe mitnehmen.“

Eine ausgeklügelte Umverteilung der bisherigen Raumstruktur sorgt also heute für eine optimale Nutzung und einen reibungslosen Ablauf im Küchenalltag

Jetzt wird aufgerüstet

In der Küche selbst wichen die alte Kochinsel sowie einzelne, bisher mobile Küchengeräte einem kompakten Kochblock mit vollverschweißter Oberfläche und ohne Fugen. Auf beiden Seiten sind so je drei Arbeitsstationen mit multifunktionalen Gargeräten wie Bräter, Fritteusen und Induktions-Wok entstanden. „Mit ein bisschen Aufhübschen war es bei diesem Projekt nicht getan. Nach 25 Jahren entsprach hier nichts mehr dem modernen Stand der Technik“, schildert der Küchenfachplaner die Ausgangssituation. „Viele Geräte wurden überhaupt nicht genutzt oder waren schlichtweg veraltete Energiefresser.“ Auch ein neues Lüftungs- und Beleuchtungssystem ist daher eingezogen. „Früher hing im Treppenhaus oft abgestandener Essensgeruch und die Arbeitsbedingungen bei heißen Temperaturen waren in der Küche eine echte Herausforderung.“ Die hochmoderne Küchenlüftungsdecke mit Capture-Jet-Technik aus dem Hause Halton vereint nun die Absaugung, die Zuluft, eine einheitliche Beleuchtung sowie fixe Hängedecken über neutralen Bereichen in einem.



Mit einem Durchbruch von der Küche zur Ausgabetheke wurde der Weg für eine barrierefreie Kommunikation zwischen Service und Küchenteam geschaffen.

Steckbrief

| | |
|--------------------------|---|
| Unternehmen: | C. Frey Verwaltungs TP Betriebsstätte Cham |
| Küchenbetreiber: | Central Gaststätten GmbH & Co. Handels KG |
| Großküchenfachplaner: | CucinaPlanConsult International, Augsburg |
| Architekt: | Kerschberger Architekten, Cham |
| Innenarchitekt: | Schleifenbaum design + projekt, Haiger |
| Foodkonzept: | foodservice solutions, Wiesbaden |
| TGA-Planer: | Koberger Haustechnik, Cham/Opf. |
| Küchenausst./Händler: | Team Plus, Weißenhorn |
| Gesamtinvestition: | ca. 1 Mio. Euro netto (davon ca. 410.000 Euro Küchentechnik) |
| Flächenmaße: | Gastraum inkl. Bar-Bereich: ca. 375 m ² Produktion inkl. Lagerflächen: ca. 205 m ² |
| Anzahl Essen (tgl.): | ca. 510 Essen (80 Frühstück, 350 Mittagessen, ca. 100 Kaffee/Kuchen und Brotzeit) |
| Art des Küchenprozesses: | À-la-carte-Frischküche |
| Anzahl Mitarbeiter: | 10 Vollzeit- und 15 Teilzeitkräfte |
| Öffnungszeiten: | Mo. bis Sa. 8:00 bis 18:30 Uhr, Sa. bis 18:00 Uhr |
| Hersteller Küchengeräte: | |
| Kochblock: | Marrone |
| Kombidämpfer: | Rational |
| Spülmaschine: | Hobart |
| CNS- Möbel: | KEK |
| Kühlgeräte: | Cool Compact |
| Lüftungsanlage: | Halton |
| Fußboden: | Barit |
| Brandschutz: | Ansul |



Links an der Kaffeebar geht's in die Küche hinein, rechts davon wieder hinaus – für die Servicemitarbeiter ist ein Rundlauf mit kreuzungsfreien Wegen entstanden.



Kleiner und gesünder – der Speiseplan wird heute vor allem von saisonalen Zutaten, möglichst aus der Region bestimmt. Wok-Gerichte sind bei den Gästen besonders beliebt.

BARiT®
BÖDEN MIT PRÄZISION

Kunstharz-BELAGSTECHNIK GmbH
Eckenerstraße 5
73730 Esslingen

Phone +49 711 939291-0
E-mail info@barit.de
www.barit.de

KÜCHENBODEN AM STÜCK
Wasserdicht und hygienisch!



BARIT-KÜCHENBODEN gewährt eine hohe mechanische und chemische Belastbarkeit. Für rutschhemmende Oberflächen gemäß BGR 181 R12 V4 werden die Granulate mehrlagig in einer Schichtdicke von ca. 3-4 mm eingebracht. Für ein Optimum an Hygiene gemäß DIN 10506 werden überstellte Flächen, Hohlkehlen und Gerätesockel glatt in R9 appliziert.

Zusätzlich ist das BARIT-KÜCHENBODEN-System mit Oberer Verbundabdichtung ausgestattet, die der neuen Abdichtungsnorm DIN 18534-3 entspricht. Die Temperaturbelastbarkeit liegt zwischen -30 °C und 100 °C.

Durchgedreht: Gemüsenudeln



Foto: Ube-na

Ob Zucchini, Möhren, Knollensellerie, Steckrüben, Pastinaken oder Rote Beete – mit Hilfe eines Spiralschneiders lassen sich aus vielen unterschiedlichen Gemüsesorten knackige Nudel-Varianten kreieren. Zucchini-Spaghetti mit Frischkäse und Tomaten oder Zoodles mit Garnelen sind gesunde Alternativen zur deftigen Pasta. Auch die Bolognese-Sauce funktioniert mit Gemüsenudeln. Und Möhrenspaghetti in einer kräftigen Hühnersuppe sind eine spannende Variation zur herkömmlichen Brühe. Zum Verfeinern der unterschiedlichen Gemüsesorten hat der Gewürzspezialist Ube-na verschiedene Produkte im Angebot wie das Selleriesalz, die Gemüseheld Spinat-Chili-Liebstockel Gewürzzubereitung, die Gemüseheld Sesam-Kurkuma-Würzmischung die Ube-na Tomatenflocken und andere Spezialitäten.

Mediterrane Lasagne

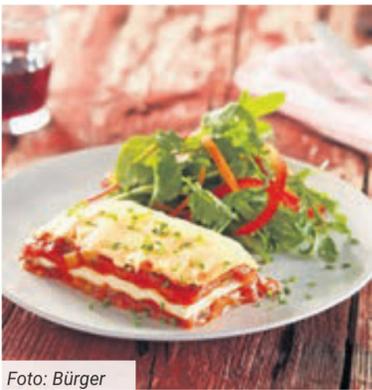


Foto: Bürger

Die fleischfreie Lasagne Mediterran von Bürger Profiküche bringt mit ihrer stückigen Gemüse Mischung aus Tomate, Paprika, Zucchini und gebratenen Zwiebeln die Küche des Mittelmeerraums auf den Teller. Gekrönt wird die Lasagne von Hartkäse, Mozzarella und mediterranen Kräutern. Ebenfalls neu ist die Putenlasagne mit grünem Nudelteig. Durch die Verwendung von Putenfleisch ist sie eine echte Alternative zur herkömmlichen Lasagne Bolognese. Ohne Schweine- oder Rindfleisch eignet sie sich besonders gut für die Gemeinschaftsverpflegung. Die tiefgekühlten Lasagnen sind in der Verpackungseinheit 2 x 1/1-Gastronorm à 12 Portionen im Karton erhältlich.

Pasten und flüssige Konzentrate



Foto: Nestlé

Sechs neue Chef-Signature-Produkte ergänzen das Portfolio von Nestlé Professional. Ob Dressings, köstliche Marinaden oder trendige Suppen und Saucen – die neuen Premiumprodukte geben Gerichten einen authentischen, intensiven Geschmack. Und das bei konstant hoher Qualität. Pasten sind eine einfache Möglichkeit, Gerichten eine individuelle Note zu verleihen. Mit der Chef Signature Zitronenpaste, der Chef Signature Schwarze Knoblauchpaste und den beiden Weinreduktionen von Chef können Profis nun besonders kreativ arbeiten und zugleich aktuelle Trends aufgreifen. Im Rahmen der neuen Chef-Signature-Range werden auch zwei neue flüssige Konzentrate vorgestellt: Chef Signature Gastrique Zucker-Essig-Reduktion und Chef Signature Röstaroma. Damit lassen sich Gerichte innerhalb von Sekunden gezielt intensivieren.



Fotos: Die deutschen Nudelmacher

NUDELN UND PASTA

Keine Speisekarte ohne die beliebtesten Teigwaren

Auf der Hitliste der beliebtesten Gerichte spielen sie immer ganz vorne mit: Spaghetti, Bandnudeln, Makkaroni und Co. Keine Frage, in der Schul- und Kitaverpflegung sind Nudeln ebenso wenig wegzudenken wie die Pasta-Stationen in den Betriebsrestaurants. Eine Speisekarte ohne leckere Teigwaren – undenkbar. Grund genug, sie einmal genauer unter die Lupe zu nehmen. (Von Ulrike Grohmann)

Was ist bloß dran an der italienischen Nationalspeise? Warum mögen fast alle Nudeln und Pasta? Gründe dafür gibt es sicher viele. Da ist zum einen die unglaubliche Vielseitigkeit. Nicht nur präsentiert sich die Nudel in großer Formenvielfalt, sie schmeckt als Beilage, Salat, Hauptgericht oder in der Suppe. Außerdem lassen sich Nudeln einfach zubereiten, lange

Wasser und Salz. Seit dem Siegeszug der italienischen Küche werden Nudeln auch hierzulande meist in Formen nach italienischen Vorbildern hergestellt und als Pasta bezeichnet. In englischsprachigen Ländern wird das Wort „noodles“ beispielsweise auch für viele asiatische Produkte verwendet. Italienische Pasta besteht aus Hartweizengrieß, Salz und Wasser. Hartweizen kommt auch in

geradezu prädestiniert, ist die Soße allerdings stückig, haben kurze Nudelformen die Nase vorn.

Was passt wozu?

Spaghetti: Die langen dünnen Nudeln werden vor allem als Hauptgericht, seltener als Beilage serviert. Glatte Soßen, wie die klassische Tomatensoße, aber auch Pesto, Käse- und Sah-

schnitt machen Penne zu einem idealen Hauptdarsteller in Gerichten mit cremigen Soßen, mit viel Gemüse und mit kräftigem Käse. Penne lassen sich hervorragend im Nudelsalat verarbeiten, eignen sich sowohl als Hauptgericht wie auch als Beilage. Erste Wahl ist die kurze Pasta auch für alle diejenigen, die nach der Mittagspause mit fleckenfreier Bluse bzw. sauberem Hemd wieder an den

großer Form auf. Die Schmetterlingsform Farfalle sorgt besonders bei Kindern für Zuspruch, macht sich aber auch im Nudelsalat oder Eintopf gut.

Buchstaben, Sternchen, kleine Muschelnudeln: Die besonders kleinen Formen sind klassischerweise in Suppen zu finden. Sie lassen sich ganz einfach löffeln und sind zudem hübsch anzusehen.



lagern und halten den Wareneinsatz gering. Doch zunächst einmal zum Namen. Nudel und Pasta: Ist das eigentlich das Gleiche? Nudel ist ein Oberbegriff für gegarte Speisen aus einem Teig, meist auf der Basis von gemahlenem Getreide. In der deutschen Sprache ist das Wort Nudel wohl eine Abwandlung von Knödel. Deshalb gibt es hierzulande auch Speisen wie Dampfnudeln oder Schupfnudeln, meist aus Hefe- oder Kartoffelteig und daher lebensmittelrechtlich keine Teigwaren. Diese sind nämlich aus gemahlenem Getreide, wahlweise Eiern,

Deutschland zur Anwendung, besonders beliebt sind hier jedoch Eiernudeln. Eier sorgen für die goldgelbe Farbe und einen guten Eigengeschmack.

Formenvielfalt

Kurz oder lang, mit Röhre oder ohne, rund oder flach: Die Vielfalt die Nudelformen ist schier unendlich. Doch die Form der Nudel bietet nicht nur dem Auge Abwechslung, sondern entscheidet vor allem darüber, wie viel Soße an ihr haften bleibt. Je größer die Oberfläche, desto besser haftet die Soße. Röhrennudeln sind für sämige Soßen

nesoßen passen hervorragend.

Bandnudeln, Tagliatelle, Fettuccine, Pappardelle: Die flachen Bandnudeln können sowohl kräftige als auch feine Sahnesoßen aufnehmen, übertragen aber auch stückige Komponenten gut. So essen Italiener ihre Bolognese am liebsten mit Tagliatelle. Sie machen eine prima Figur als Hauptgericht oder kleine Vorspeise, geben aber auch eine schöne Beilage ab.

Kurze Röhrennudeln, Penne: Die oft geriffelte Struktur, die Röhre und der diagonale An-

Schreibtisch zurückkehren wollen und darum vor Spaghetti und Makkaroni zurückschrecken.

Spiralnudeln, Fusilli, Farfalle: Spiralnudeln sind für die kalte Küche wie gemacht, denn vor allem Dressings auf Ölbasis haften auf ihnen besonders gut. In der warmen Küche laufen sie mit glatten, cremigen Soßen zu

Lasagne, Canelloni, große Muschelnudeln: Wenn es um Pasta-Gerichte aus dem Ofen geht, kommt man um diese Variationen nicht herum. Geschichtet bzw. gefüllt wird Klassisches wie Bechamel und Hackfleischsoße. Auch kreative Rezepturen mit Fisch, Meeresfrüchten, Spinat und anderem Gemüse machen sich überbacken hervorragend.

Rezept: Lachs-Ragout mit Nudeln

Für 10 Portionen des Lachs-Ragouts mit Nudeln benötigen Sie folgende Zutaten: 1.250 g Lachsfilet, Salz, Zitronensaft, 800 g Saucelli oder kurze Makkaroni, 600 – 650 g Champignons, 2,5 Bund Frühlingszwiebeln, 2 – 3 EL Speiseöl, 750 ml Gemüsebrühe, 250 g leichte Crème fraîche, 7 – 10 Msp. Anis, gemahlen, frisch gemahlener Pfeffer, 5 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Kerbel, glatte Petersilie, Dill).

Zubereitung: Fischfilet waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden, säuern und salzen. Champignons waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren. Stielansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Fisch dazugeben, anbraten und herausnehmen. Champignons, Toma-

ten und Frühlingszwiebeln in das verbliebene Bratfett geben und andünsten. Brühe angießen und abgedeckt ca. 5 Minuten garen. Gemüse mit Crème fraîche verfeinern und mit Anis, Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Fisch vorsichtig untermischen, kurz mit erhitzen und mit den Nudeln servieren. Die Zubereitungszeit beträgt etwa 40 Minuten.

Das Rezept und die Fotos entstammen der Website nudelmachengluecklich.de der Fachsparte Teigwarenhersteller und Hartweizenmühlen des Verbands der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller - VDGS e.V.



Würziger Cheddar ausgezeichnet

Zum wiederholten Mal wurde ein Käse-Produkt von Dairygold für seine hohe Qualität gewürdigt: Der würzige Cheddar von Irlands führender Milchgenossenschaft in Hand von Landwirten in Mitchelstown erhielt Anfang Juni mit der Goldmedaille die höchste Auszeichnung bei den British Cheese Awards. Der mindestens zwölf Monate gereifte Hartkäse aus Weidemilch hebt sich mit seinem pikanten Geschmack ab. Beliebt ist er dadurch beispielsweise für die Zubereitung von Burgern, Backwaren, Aufläufen oder Sandwiches.



Foto: Dairygold

Die Veranstalter der British Cheese Awards zählten über tausend Einreichungen aus 54 Ländern. Die Jury beurteilte die Käse nach Präsentation, Textur, Aroma, Geschmack und Auswogenheit. „Wir freuen uns sehr über die Anerkennung. Sie bestätigt die Expertise, Handwerkskunst und Hingabe, die wir in die Produktion unserer Premium-Käse legen“, so Dominic Duffy, Geschäftsführer bei Dairygold Deutschland. Das Sortiment von Dairygold umfasst neben den Cheddar-Sorten weitere Hart- und Schnittkäse, die die Milchgenossenschaft an Standorten in Irland und Großbritannien produziert. „Die Milch stammt von Kühen, die im irischen Golden Vale auf saftigen Wiesen und bei mildem Atlantikklima fast ganzjährig draußen an der frischen Luft grasen“, erklärt Duffy. „So entsteht der vollmundige, cremige Geschmack der Premium-Käseprodukte von Dairygold.“