



Köpfe des Jahres

Sechs bekannte Charaktere der Branche sprechen über ihre Bilanz 2018. Seite 2

Tagungen und Events

Runderneuert zeigt sich die Inselhalle Lindau als Tagungslocation direkt am Bodensee. Seite 8

Highlights auf dem Buffet

Caterer verraten ihre kulinarischen Eyecatcher für die besinnliche Weihnachtszeit. Seite 14

Küchenkleingeräte

Mixer, Nudelmaschinen & Co. – auf die richtige Wartung kommt's an! Seite 19



KURZMELDUNGEN

IN KAKAO STECKT VITAMIN D

Eine neue, bislang unbekannte Quelle für Vitamin D2 hat nun eine Forschergruppe der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (MLU) und des Max-Rubner-Instituts ausgemacht: Kakao und kakaohaltige Lebensmittel enthalten nennenswerte Mengen des wichtigen Nährstoffs. Den höchsten Vitamin-D2-Gehalt haben Kakaobutter und dunkle Schokolade.

.....

GLAS STATT PLASTIKHALME

Beim 67. Bundespresseball am 23. November fanden im Hotel Adlon Kempinski in Berlin 5.000, mit dem Bundespresseball-Logo gravierte, Glastrinkhalme von HALM Einsatz. Damit sparte die Veranstaltung rund 20.000 Einwegplastikstrohhalm ein und die Gäste erfreuten sich an dem hochwertigen Trinkerlebnis.

.....

BURGER UND BURRITOS

Bei Dorfner Catering wird es 2019 amerikanisch: Mit Burgern, Burritos und Cookie Dough beschert das Unternehmen seinen Gästen kommenden Sommer abwechslungsreiches Streetfood auf den Tellern.

.....



niedriger ist die Kartoffelernte in diesem Jahr aufgrund der Dürre ausgefallen. Die Preise für die Knolle sind daher um mehr als die Hälfte gestiegen. Engpässe muss aber niemand befürchten. (dpa)



Fahren zum Finale: Fabian Aebi, Dominik Sato, Marco Raudenbusch, Mona Schmid.
Foto: KDJ/Julian Redono Bueno

Koch des Jahres: Auf zum Finale!

Zwei weitere junge Kochtalente haben am 19. November in Heidelberg ihr Können gezeigt: Marco Raudenbusch, Lebensmittelkontrolleur im Rhein-Neckar-Kreis, und Dominik Sato, Sous-Chef im Congresshotel in Thun (CH) gewannen das zweite Vorfinales und wurden von der Koch-des-Jahres-Jury mit der Fahrkarte zum Finale auf der Anuga 2019 belohnt.

Nicht weniger als 120 Bewerbungen waren für den Live-Wettbewerb in Heidelberg eingegangen. Sechs Teilnehmer aus Deutschland, der Schweiz und Österreich qualifizierten sich für dieses Vorfinales, darunter erstmals seit langer Zeit wieder eine Frau. Lena König aus dem Restaurant Gallery in Berlin konnte

sich gegen ihre männlichen Mitbewerber durchsetzen und beim Wettbewerb ihr Talent zeigen. Zudem qualifizierten sich zum ersten Mal in der Geschichte von Koch des Jahres gleich drei Lokalmatadore aus der Region Heidelberg für den Wettbewerb.

Das Niveau in der Gastronomie steigt

Fast 1.000 Besucher konnten allen sechs Teilnehmern die Anspannung und die Freude, ein Teil des Wettbewerbes zu sein, anmerken. Mit geübten Griffen zauberte jeder ein Drei-Gang-Menü für die neun Spitzenköche und den Gastkritiker, die in der Tasting-Jury saßen. Hunderte von Fachbesuchern ver-

folgten begeistert den Wettbewerb. Lebensmittelkontrolleur Marco Raudenbusch mit Assistentin Mona Schmid aus der Heidelberger Gegend konnte mit seiner Kreation um Forelle und Wildgarnele in der Vorspeise und Taube im Hauptgang den Sieg für sich entscheiden. Zweiter wurde Dominik Sato neben Assistent Fabian Aebi aus dem Congresshotel Seepark in Thun (CH). Für ihre Leistung erhielten die Spitzenköche den „Goldenen Schlüssel“ zum Finale, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick.

„Es ist immer wieder schön zu sehen, wie viele Köche sich bewerben. Das Niveau ist unglaublich hoch. Um uns unseren Job als technische Jury etwas

einfacher zu machen, haben wir deshalb zur 5. Auflage von Koch des Jahres Challenges eingeführt, die die Teilnehmer zu 100 Prozent erfüllen müssen. Und was kann ich sagen – das Niveau steigt weiterhin. Deutschland ist also alles andere als auf einem absteigenden Ast der Gastronomie“, so der technische Juror Miguel Contreras vom TÜV Rheinland, Köln.

Im Oktober kommenden Jahres müssen Raudenbusch und Sato nochmals antreten und sich bei der Endausscheidung auf der Anuga in Köln gegen vier weitere Finalisten durchsetzen, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres (KDJ) sowie 10.000 Euro Preisgeld zu gewinnen.



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

Guter Anfang

Gute Schulverpflegung ist im reichen Deutschland keineswegs selbstverständlich. Eine neue Studie deckt auf, dass für nur 4 Cent mehr pro Mahlzeit sich der DGE-Standard in den Schulen erfüllen ließe. Schön und gut, doch der Haken hängt häufig an anderer Stelle: Mangelnde Bereitschaft der Schüler, Gesundes zu essen und Zeitfenster, die es auch dem engagiertesten Schulcaterer verwehren, sein Essen ans Kind zu bringen.

„Da, wo es gut läuft, ziehen alle an einem Strang“, sagte DGE-Präsidentin Ulrike Arens-Azevêdo auf dem Bundeskongress Schulverpflegung in Berlin (siehe Seite 5). Hier gilt es anzusetzen: Fachleute sind gefragt, um Schulleitern und Kommunen zu zeigen, wie gutes Schulessen funktionieren kann. Diese Fachleute sitzen sowohl in den Küchen als auch in den Vernetzungsstellen. Dass Julia Klöckner angekündigt hat, die Mittel für die Projekte der Vernetzungsstellen ab 2019 zu verdoppeln, ist hierfür schon einmal ein guter Anfang.

Herzlichst, Ihre

Maxi Scherer

Stewart und Björnsson gegen Plastik

Im Rahmen seiner neuen Umweltkampagne hat SodaStream jetzt unter www.FightPlastic.com eine Videokampagne gelauncht, die auf humorvolle, aber unmissverständliche Weise die realen globalen Umweltschäden durch Einwegplastik aufzeigt: Ein Chor steht auf einem Hügel aus Plastikabfällen und wird von einer animierten Meeresschildkröte angeführt, die von Rocklegende Sir Rod Stewart synchronisiert wird. Unterstützt von Celebrity Thor „The Mountain“ Björnsson sowie der aufstrebenden Schauspielerinnen und Sängerinnen Sarah Catherine Hook singen sie gemeinsam für ein Ende des Plastikwahnsinns und für eine Welt, in der Natur und Meerestiere nicht mehr durch die Einwegplastik-Pest bedroht werden – „Now is the Time for Change!“ Die virale Kampagne konnte in den er-

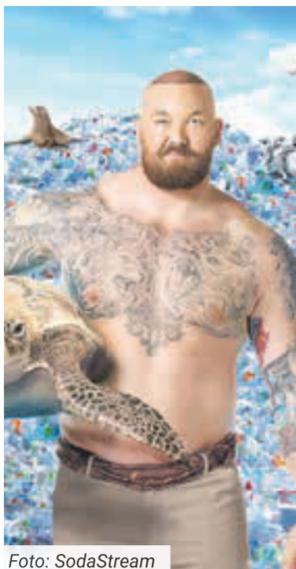


Foto: SodaStream

sten 48 Stunden bereits 20 Mio. Aufrufe verzeichnen. „Plastik ist mittlerweile auf der ganzen Welt zu einer überaus bedrohlichen Epidemie geworden, deren Auswirkungen auf unsere Gesundheit noch weitestgehend unbekannt sind. Die Folgen für unsere Umwelt, die Ozeane und die Meerestiere sind jedoch schon deutlich sichtbar und verheerend“, sagt SodaStream-CEO Daniel Birnbaum. „Unsere Ozeane und alle Lebewesen darin liegen mir persönlich am Herzen. Deshalb unterstütze ich die Kampagne sehr gerne mit meiner Stimme“, so Rod Stewart. „Wenn es dazu beiträgt, das Bewusstsein der Menschen zu schärfen und die simple Umstellung auf Mehrwegflaschen zu bewirken, dann fühle ich mich geehrt, ein Teil dieser Bewegung zu sein.“

Dussmanns digitaler Kiosk

Dussmann Service setzt bei seinen Dienstleistungen auf digitale Innovationen zur Effizienzsteigerung, Kostensenkung und Erhöhung der Kundenzufriedenheit. Aktuelle Tageszeitungen und brandneue Magazine per Knopfdruck blitzschnell auf dem Smartphone oder Tablet – das ist nun bereits in vielen Dussmann-Betriebsrestaurants und Cafés via zcircle-App möglich.

Dazu verbindet sich der kleine Sender iBeacons per Bluetooth mit nahegelegenen Mobilgeräten, die dadurch Zugang zu einem digitalen Kiosk erhalten.



Mithilfe der App können die Gäste ohne Einschränkungen, Registrierung und Kosten in fünf Tageszeitungen und 40 Magazinen schmökern.



IN DIESER AUSGABE

Seite 4
Alles, was Recht ist

Seite 13
Food Professional

Seite 18
Suppen und Saucen

Seite 20
Fahrzeuge und Logistik

Seite 22
Seminare und Veranstaltungen

Seite 23
Branchenführer/Impressum

Internorga mit italienischer Expo



Foto: Bellavita

Die Internorga holt die italienische Fachmesse Bellavita Expo erstmalig nach Deutschland. Nach Stationen in Amsterdam, Toronto, Warschau, Chicago, London, Mexiko-Stadt, Bangkok und Moskau wird nun Hamburg zum Hotspot italienischer Spezialitäten. Besucher können sich von den kulinarischen Trends und der vielfältigen italienischen Küche, die mehr als nur Pasta und Pizza zu bieten hat, überzeugen.

Mit der neuen Kooperation bietet die Internorga den Besuchern einen umfassenden Überblick über Spitzenerzeuger aus Italien. In einem eigenen Bereich im Eingang Süd Obergeschoss können Gastronomen auf kompakter Fläche mit italienischen Herstellern in Kontakt treten und neue Ideen und Inspiration für ihr Geschäft sammeln. „Wir freuen uns, endlich mit der Bellavita Expo auch nach Deutschland zu kommen. In kaum einem anderen Land hat die italienische Küche eine so große Fangemeinde“, sagt Aldo Mazzocco, Geschäftsführer der Bellavita Expo über das Debüt in Hamburg.

HKI-Forum diskutiert Digitalisierung

Das HKI-Forum des Fachverbands Großkücheneinrichtungen im Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI) geht am 13. Dezember im Internationalen Congresscenter Stuttgart in die nächste Runde. Der Trend hin zur Küche 4.0 und dem Internet der Dinge, in dem Großküchengeräte vernetzt sind und digital miteinander kommunizieren, ist in vollem Gange. Parallel dazu bahnt sich jedoch schon ein neuer Trend an, die Produktion wieder verstärkt mit einer menschlichen Note bei der Zubereitung von Mahlzeiten zu versehen. Wie kann die Gemeinschaftsverpflegung sich den Erwartungen der Generation Y und Z stellen und als attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen werden? Wie kann sich die Branche mit ihren Herstellern, Händlern, Planern und Betreibern verändern, um im Wettlauf um Fachkräfte und Talente zu den Siegern zu gehören? Mit diesen und weiteren Fragestellungen wird sich das HKI-Forum intensiv auseinandersetzen. Referenten aus Wirtschaft, Verbänden und Forschung vermitteln aktuelle Entwicklungen und diskutieren mit den Teilnehmern. Weitere Infos unter www.hki-online.de

Vegan-freundlichste Mensa 2018



Foto: mizina/stock.adobe.com

Das Studierendenwerk Berlin und das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg mit vier Sternen an der Spitze, und dahinter ein großes Spitzenfeld von 28 Studenten- und Studierendenwerken mit drei Sternen: Bei der aktuellen Umfrage „vegan-freundlichste Mensa“ der Tierschutzorganisation PETA Deutschland gibt es Bestnoten für das vegane Mensa-Angebot der Studenten- und Studierendenwerke. PETA bewertet die Mensen der Studentenwerke u.a. nach dem Umfang des veganen Angebots, der Schulung des Mensapersonals oder ob es Pflanzenmilch gibt für den Kaffee gibt. Insgesamt 37 der 58 Studenten- und Studierendenwerke haben sich an der PETA-Umfrage beteiligt.

Mit vier Sternen für herausragende vegane Angebote zeichnet PETA die Mensa Veggie Nr. 1 des Studierendenwerks Berlin an der Freien Universität Berlin aus sowie die Veggie Zone der Mensa St. Paul in Nürnberg des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg. Hinter diesen beiden Spitzenreitern folgen ganze 28 Studenten- und Studierendenwerke mit drei Sternen. Das Gesamtangebot habe sich verbessert, so die Wertung von PETA.

KÖPFE DES JAHRES 2018

Visionen und Neuanfänge

Sechs Persönlichkeiten und sechs ganz unterschiedliche Rückblicke auf das Jahr 2018. Was haben sie erreicht? Auf welche Errungenschaften sind sie besonders stolz? CATERING MANAGEMENT sprach mit bekannten Charakteren der Branche über ihre Bilanz. (Von Ulrike Kossessa)



Christian Feist, Inhaber von Gesoca. Foto: Gesoca

Gesund und ökologisch (ver-)führen

Rund 16 Jahre leitete er die Betriebsgastronomie der Versicherungskammer Bayern (VKB) und wurde aufgrund seines Einsatzes für eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung mehrfach ausgezeichnet. Zum Jahresende verabschiedet er sich von der VKB und geht mit dem 2015 ins Leben gerufenen Unternehmen Gesoca seinen Weg konsequent weiter. Wie fühlt sich dieser Schritt an? Christian Feist: „Gut. Ich freue mich darauf. Dank der vielen Erfahrungen in den unterschiedlichsten Funktionen der Cateringbranche kann ich nun etwas Neues aufbauen.“

Mein Anliegen ist es, die Verantwortlichen und Mitarbeiter der Gemeinschaftsverpflegung zu motivieren, ihre Freude, Professionalität und ihr handwerkliches Können für gesundheitsförderliche Ernährung einzusetzen. Mit dem Ziel, dass sich dies nachhaltig positiv und zudem wirtschaftlich (ROI) für den Auftraggeber abbildet. Es bereitet mir Freude, einen Beitrag für eine Aufwertung der Betriebsgastronomie zu leisten und Prozesse zu optimieren, die gleichermaßen Mensch, Natur und Unternehmen zugutekommen.“



Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin des BdS. Foto: BdS

Frauen-Power beim BdS

Im September lud der Bundesverband der Systemgastronomie (BdS) zum jährlichen Mittagsempfang ein und feierte mit 150 Gästen Rekorde. Die große Resonanz der Mitglieder und Spitzenvertreter aus Politik, Wirtschaft und Verbänden zeigt die Relevanz, das Netzwerk sowie das Wachstum des BdS. Heute weist der Verband doppelt so viele Mitgliedsmarken im Vergleich zu 2013 auf. Diese Leistung unterstreicht die Bedeutung der Mitglieder des BdS als Vorzeigarbeitgeber, die sich aufgrund der zwingenden Tarifbindung ihrer Vorreiterrolle verantwortungsvoll stellen. Für Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante ist es genauso sinnvoll wie erforderlich, dass die Branche Frauen in Führungspositionen künftig deutlich mehr Chancen bietet: „Mit 53 Prozent ist der Frauen-Anteil in Managementpositionen bei den Mitgliedern des BdS außergewöhnlich hoch. Denn gerade in Männerdomänen, zu denen das Gastgewerbe zählt, sinkt dieser Anteil. Nicht so beim BdS! Schon die Tatsache, dass der BdS von Präsidentin Sandra Mühlhause (Personalvorstand McDonald's Deutschland LLC) und mir geleitet wird, setzt deutliche Signale.“



Dieter Gitzen, Country President bei Sodexo Deutschland. Foto: Sodexo

Erfolgreiche Pilotphase

„Wir sind hocheifrig, wie gut sich unser Projekt, die Sodexo-Kochschmiede, in der Praxis bewährt“, so Dieter Gitzen, Country President, Sodexo Deutschland. Im Vorfeld wurde viel diskutiert und abgewogen. Wie wird das Konzept angenommen? Wie lassen sich beruflicher Alltag, Lern- und Praxisphasen miteinander verbinden? Wenn alle an einem Strang ziehen – bestens! Von der Küchenhilfe zum Koch oder zur Köchin in 15 Monaten: Mit der Kochschmiede hat Sodexo ein bislang einzigartiges Programm aufgelegt, mit dem begehrte Fachkräfte aus eigenen Reihen rekrutiert werden. Dieter Gitzen: „Die 15 Frauen und Männer sind mit sichtlicher Begeisterung für ihr Handwerk bei der Sache und werden von den Betriebs- und Küchenleitern nach Kräften unterstützt. Die Ausbildung erfolgt blockweise im GBZ in Koblenz und endet mit der IHK-Prüfung zum Koch/Köchin. Das Projekt hat eine Dynamik aufgenommen, die sich motivierend auf alle Ebenen auswirkt und zu einem regelrechten Entwicklungsschub im Unternehmen führt. Eine Neuauflage der Sodexo-Kochschmiede, für das Jahr 2019 steht fest.“



Peter Sander, geschäftsf. Gesellschafter der Sander Gruppe. Foto: Sander

Stadthotel in Koblenz

Der Lebensmittelproduzent und Catering-Dienstleister Sander blickt auf ein sehr erfolgreiches Jahr zurück. „Wir haben viele neue Projekte auf den Weg gebracht und bleiben seit 45 Jahren unserem Anspruch treu – höchste Kundenzufriedenheit durch Innovation und Qualität. Unser prämiertes Webshop oder der Spatenstich für das hochmoderne Logistikzentrum in Wiebelsheim sind nennenswerte Beispiele dafür“, so Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe. „Besonders stolz sind wir über die Eröffnung unseres Hotels in Koblenz im September und den planmäßigen Fortschritt unserer Systemgastronomie, die im Frühjahr 2019 in Frankfurt eröffnet!“ Das Sander Hotel ist ein Familienprojekt. „Gemeinsam haben wir unsere Vision von einem modernen, gastorientierten Stadthotel Wirklichkeit werden lassen. Kurz gesagt: Wir können mit dem Erreichten mehr als zufrieden sein und danken allen unseren treuen Kunden und engagierten Mitarbeitern. Es war ein Jahr, das uns anspricht, in genau dieser Richtung weiterzumachen“, freut sich Sander.



Guido Zeitler, Vorsitzender der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Foto: NGG

Neue NGG-Spitze

Guido Zeitler war seit 2007 Referatsleiter für das Hotel- und Gaststättengewerbe in der Hauptverwaltung der Gewerkschaft NGG in Hamburg. Im März 2017 wurde er zum stellvertretenden Vorsitzenden gewählt. Seit Anfang November 2018 ist er NGG-Vorsitzender in der Nachfolge von Michaela Rosenberger. Der 47-Jährige will eine neue Arbeitszeitdebatte für die NGG-Branchen führen: „Wir werden nicht nur das bestehende Arbeitszeitgesetz verteidigen, sondern das Thema aktiv vorwärts denken: Die Beschäftigten fordern Modelle, in denen sich ihre Erwartungen an individuelle Zeitsouveränität und altersgerechte Arbeitszeiten widerspiegeln.“ Mit Blick auf so genannte Plattformökonomien verweist er auf die Notwendigkeit, die Mitbestimmung zu stärken. „Wir werden auch tarifliche Weiterbildung und Qualifizierung in den Fokus rücken. Arbeit und Verdienst müssen sozial gerecht verteilt sein, gerade in Zeiten sich weiterentwickelnder Digitalisierung.“ Ziele, für die sich die NGG gemeinsam mit den DGB-Gewerkschaften stark machen will.



Stefan Lehmann, Geschäftsführer Lehmanns Gastronomie GmbH. Foto: Lehmanns

Kindgerechte, frische Küche

Die laut eigenen Angaben modernste Cook-&Chill-Küche Deutschlands“ ließ sich das Unternehmen Lehmanns Gastronomie eine Investitionssumme von 9 Mio. Euro kosten. Die neue Zentralküche startete im März 2018 mit einer täglichen Leistung von rund 10.000 Essen – frisch und kindgerecht zubereitet. Günther und Stefan Lehmann, Geschäftsführer der auf Schulverpflegung spezialisierten Lehmanns Gastronomie, haben in das Herzstück des Gebäudes modernste Kuchentechnik und Sonderbauten integriert. Stefan Lehmann: „Die neue Küche ermöglicht uns, die Kapazitäten zu erweitern, nachhaltiger zu agieren und auf Kundenwünsche noch individueller einzugehen.“

Zusätzlich wurde ein eigener Manufakturbereich geschaffen, in dem eigene Convenience- und hochwertige Fertiggerichte sowie Sonderkostformen wie allergenfreie Essen hergestellt werden.“ Durch die beiden Zentralküchen am Standort Bonn sieht sich das Unternehmen breit aufgestellt und offen für neue Projekte.

SJØ-Aktionswochen in norddeutschen Profiküchen

Um den praktischen Beweis anzutreten, was der echt norwegische Matjes SJØ alles kann, startete der Fischfeinkost-Experte Friesenkronne die SJØ-Aktionswochen in norddeutschen Profiküchen.

Den ersten Platz sicherte sich Sebastian Kumpmann, Küchenchef vom Schulauer Fährhaus in Wedel, mit „Smørre-ohne-brød mit SJØ Matjes Zweierlei“. Den zweiten Platz belegte Michael Alt, Küchendirektor der Brasserie im Hotel Europa in Kühlungsborn, mit einem abwechs-

lungsreichen Vorspeiseteller mit drei SJØ-Variationen. Thomas Schröder, Inhaber und Küchenchef im Seaside26, Friedrichskoog, gelangte auf den dritten Platz.

Neben den Prämien zeigten die Küchenteams während der SJØ-Aktion Stammgästen wie Touristen das kreative Potenzial von Matjes und erreichten zum Teil sogar völlig neue, junge Zielgruppen. Für alle drei war nach dem Wettbewerb klar, dass SJØ in Zukunft einen festen Platz auf der Speisekarte haben wird.



Foto: Friesenkronne

Sodexo Schweiz verstärkt Präsenz

Sodexo hat die Akquisition von Novae Restauration mitgeteilt. Gegründet im Jahre 2003 ist Novae Restauration der erste unabhängige Anbieter von Dienstleistungen in der gehobenen Gastronomie in der Westschweiz.

An über 80 prestigeträchtigen Standorten beschäftigt das Unternehmen 700 Personen. Novae Restauration und Sodexo Schweiz verfügen über ein ergänzendes Kundenportfolio und Leistungsangebot: Das umfassende Angebot von Novae Restauration an Premium-Catering-Dienstleistungen komplementiert die Position von Sodexo Schweiz in der Deutschschweiz und bietet die Möglichkeit, ein integriertes Dienstleistungsangebot zu entwickeln.

Gemeinsam verfügen die beiden Unternehmen über ein großes Potenzial von kommerziellen Synergien im Hinblick auf Cross-Selling und Entwicklung der Märkte in der Deutschschweiz und der Westschweiz.

Logistik-Partnerschaft

Die Veltins-Brauerei und Radeberger bündeln ihre Logistik-Aktivitäten. Durch den Zusammenschluss entsteht ein Unternehmen mit rund 1,4 Mrd. Euro Jahresumsatz und mehr als 2.100 Mitarbeitern. Radeberger und Veltins seien in dem geplanten Gemeinschaftsunternehmen gleichberechtigte Partner. Die Kartellbehörden müssen dem Zusammenschluss allerdings noch zustimmen. (dpa)

Klüh ist Top-Arbeitgeber

Dem Klüh Service Management wurde jetzt das Siegel „Deutschlands begehrteste Arbeitgeber“ vom FA.Z.-Institut für Management-, Markt- und Medieninformationen verliehen.

Die breit angelegte Untersuchung „Deutschlands begehrteste Arbeitgeber“ hat sich über einen Zeitraum von drei Jahren erstreckt, beleuchtet die Reputation der Unternehmen und bewertet die Performance als Arbeitgeber im Hinblick auf Wirtschaftlichkeit, Management, Produkte und Services sowie Nachhaltigkeit. Als Quelle für die Datenerhebung dienten 15 Mio. Aussagen im deutschsprachigen Internet. Für die Studie wurden die 5.000 größten deutschen Unternehmen aus 132 Branchen analysiert. Basis der Untersuchung war die Kommunikation über diese Arbeitgeber auf Twitter, Facebook, Online-Medien, Foren, Blogs, Communitys und Bewertungsplattformen. Klüh zählt laut Studienergebnis zu den Top Five der Gebäudemanagement-Unternehmen.

ZUKUNFT GV-Management

Jetzt
Frühbucher-
Bonus
sichern!

Netzwerksymposium für Fach- und Führungskräfte
in der Gemeinschaftsverpflegung

14. Februar 2019 in Augsburg

Gemeinschaftsverpflegung quo vadis?

Wo liegen die Herausforderungen und Hürden auf dem Weg zu einem guten und zukunftsfähigen Angebot in der Gemeinschaftsgastronomie?

Und wie lassen sich unsere Geschäfte zu wirtschaftlichem Erfolg lenken?

Diese Fragen werden wir auf unserem Netzwerksymposium erörtern.

Auf unserer Veranstaltung stellen Referenten aus der Praxis ihre Lösungen vor. Dies sind unsere Themen:

- Ausbildung und Personalentwicklung als größte Herausforderung im People-Business
- Flüchtlingsintegration als Win-win
- Mittagstisch als Marke kommunizieren
- König Kunde: digitale und analoge Wege zum Gast
- Vom Verpflegungsort zum Ort der Kommunikation
- Neue Wege der Warenwirtschaft
- Nachhaltige Unternehmensführung in der GV
- Digitalisierung als Effizienz-Turbo

Namhafte Fachleute referieren zu den Themen und legen damit die Grundlage für die anschließende Diskussion mit Ihren Kollegen.

Netzwerken Sie schon am Vorabend!
Wir treffen uns zum Get-together.

Veranstalter

CATERING
MANAGEMENT

Hotel Steigenberger
Drei Mohren, Augsburg

Weitere Informationen:

Kristina Voss
Veranstaltungsmanagement
Telefon: +49 (0) 8233/381-252
E-Mail: kristina.voss@forum-zeitschriften.de
Oder unter: catering.de/events2019

Markantes Erkennungsmerkmal der neuen Inselhalle sind ihre kupferfarbene Fassade und das Dach. Letzteres wurde in seiner Form vom Bestandhaus der alten Halle im Neubau aufgegriffen und zu einer polygonal gefalteten Dachlandschaft weiterentwickelt. Fotos: Hari Pulko/Inselhalle Lindau



INSELHALLE LINDAU

Neustart am Bodensee

Runderneuert zeigt sich die Inselhalle Lindau seit April 2018 als moderne Tagungs- und Eventlocation direkt am Bodenseeufer. Seither lockt sie nicht nur mit insgesamt 3.326 m² Indoor-Veranstaltungsfläche, sondern auch mit Catering in 100 % Bio-Qualität. (Von Karoline Giokas)



Das Herzstück der Inselhalle: Der große Saal ist alter Bestand, der Neubau entstand um ihn herum. Zusammengeschlossen mit zwei weiteren Sälen bietet er heute eine Eventfläche von rund 1.000 m².

Bekannt ist die Inselhalle Lindau vor allem als jährlicher Treffpunkt der Crème de la Crème aus Wissenschaft, Literatur und Politik. Denn seit ihrer ersten Eröffnung im Jahr 1981 findet hier jeden Sommer das Lindau Nobel-Laureate-Meeting statt, an dem um die 30 Nobelpreisträger auf bis zu 600 Nachwuchswissenschaftler treffen.

Um die alte Halle aber den heutigen Bedürfnissen eines Konferenzzentrums anzupassen, lobte die Stadt im Frühjahr 2010 einen Ideen- und Realisierungswettbewerb für die Sanierung und Erweiterung der Lindauer Inselhalle aus. Mit einem durch den Freistaat Bayern geförderten Investitionsvolumen von insgesamt rund



Handlich, leicht und bekömmlich: Beim Eventcatering setzt Küchenchef Reinhard Angerer auf eine Mischung aus Flying Buffet, kleinen Food-Stationen und Service.

61,8 Mio. Euro, ist nun ein zukunftsweisendes Veranstaltungshaus mitten im Dreiländereck Deutschland-Österreich-Schweiz entstanden, das ein Fassungsvermögen von mehr als 2.000 Teilnehmern bietet.

Regionale Monopolstellung

Die heute insgesamt 18 Veranstaltungsräume ermöglichen bis zu 46 Raumvarianten. Drei Hauptsäle bilden das Herzstück und ermöglichen zusammenschaltete Tagungen, Bankette oder Konzerte auf einer Fläche von rund 1.000 m². „Bei den Bauarbeiten blieben der zentrale Saal und das Untergeschoss der alten Halle weitgehend erhalten. Es wurde praktisch um den alten Kern herumgebaut“, erklärt Christoph Fuchs, Leiter der Inselhallen-Gastronomie. Ein lichtdurchflutetes Foyer mit bodentiefen Fenstern eignet sich mit weiteren 1.000 m²

als Kommunikations-, Empfangs- und Ausstellungsbereich und ist über das 192 m² große Seeufer mit dem hauseigenen Restaurant Deck¹² verbunden. Zudem lassen sich auf dem 2.500 m² großen The-

rese-von-Bayern-Platz mit direktem Seezugang Outdoor-Veranstaltungen umsetzen.

Bio bis ins Detail

Für das kulinarische Wohl aller Veranstaltungen sorgt der österreichische Bio-Gastronom Andreas Birngruber. Mit seinem Team von „Chef Partie“ konnte er Carsten Holz, den Geschäftsführer der Lindau Tourismus und Kongress GmbH, vor allem durch seinen hohen Qualitätsanspruch



Das flexible Raumkonzept ermöglicht heute vor allem vermehrt parallele Veranstaltungen an einem Ort durchzuführen.



An die Inselhalle Lindau ist direkt das Restaurant Deck¹² mit Blick auf den Kleinen See angeschlossen. Im Innenraum finden hier rund 150 Personen, auf der Terrasse weitere 140 Gäste Platz.

überzeugen. „Birngruber ist der größte Bio-Caterer Österreichs und möchte Bio in der Inselhalle Lindau auf für den Gast bezahlbarer Preisebene umsetzen. Und das mit einem regionalen Bezug. Genau das wünschten wir von unserem neuen Partner“, betont Holz. Im Kongressgeschäft ist der Caterer Vollprofil, schließlich ist er von seinem Firmensitz am Mondsee im Salzkammergut bereits seit 15 Jahren zwischen Wien und München tätig. Er bekocht jährlich rund 150 Großveranstaltungen wie das bekannte Toll-

wood-Festival und betreibt ganzjährig bereits fünf Kongresshäuser, unter anderem das Ferry Porsche Congress Center in Zell am See.

Neues Konzept ist angekommen

Egal ob private Familienfeier, formelles Firmenevent oder internationaler Kongress – gefragt ist beim Veranstaltungscatering heute vor allem das Flying Buffet. „Sitzende Veranstaltungen, bei denen die Gäste einfach nur bedient werden und jeder am Ende der Veranstaltung nach Hause geht, waren gestern. Heute möchte jeder netzwerken und die Gäste wollen in Bewegung bleiben – nur so kann schließlich Kommunikation stattfinden“, erklärt Christoph Fuchs. Dementsprechend dynamisch muss heutzutage auch ein Food-Konzept für Events gestrickt sein. „Unser Top-Renner ist beispielsweise eine Kombination aus kleinen Buffet-Stationen, Service

mit feinen Häppchen und teils serviertem Essen – natürlich hängt ein solches Konzept von der jeweiligen Teilnehmerzahl ab.“

Hauptsache, die Speisen sind leicht, gut bekömmlich und handlich. Bei Tagungen von Unternehmen wie Continental stehen also statt Schweinebraten mit Knödel Kichererbsen-Kokos-Curry auf Basmati-Reis oder Ricotta-Spinat-Ravioli mit Tomatensugo in vortexturierten Gläsern und Schälchen auf der Speisekarte. Bei der Zubereitung der Speisen wird vor allem auf Nachhaltigkeit großen Wert gelegt. „Unser Küchenchef Reinhard Angerer ist durch und durch Bio-Koch und kauft Produkte immer im Ganzen ein. Anschließend wird nach dem Nose-to-tail-Prinzip alles davon verarbeitet“, erklärt Fuchs. Das kulinarische Angebot kommt in Verbindung mit modernster Kongresstechnik und einzigartiger Seelage sowohl bei den Veranstaltern als auch den Gästen wunderbar an.

Voll und ganz Bio



Beim Catering in der Inselhalle Lindau setzt Andreas Birngruber mit seinem Team um Küchenchef Reinhard Angerer ganz auf Bio-Küche aus regionalen Produkten. Gekocht wird hier, was frisch aus dem Bodenseekreis in die Küche geliefert wird – und das saisonal bedingt. „Die Natur bestimmt unsere Speisekarte. Häufig ist es aber bei Veranstaltungen schwierig, den Kunden gerade das zu vermitteln“, erklärt Nicole Forst, die gemeinsam mit Fuchs die gastronomischen Geschicke in der Inselhalle verantwortet. „Manchmal bucht ein Kunde beispielsweise ein Event und möchte dann bereits Monate im Voraus erfahren, was auf der Speisekarte stehen wird. Das können wir aber eben erst dann sagen, wenn wir wissen, was die Natur zu dieser Zeit hergibt.“

Das A und O sei es deshalb für den biozertifizierten Caterer, gegenüber den Gästen offen zu kommunizieren, dass das Team die eigenen Bio-Standards stets strengstens einhält. Wie das die junge Küchencrew macht? Indem sie beispielsweise auf der eigenen Homepage oder auf Social-Media-Plattformen wöchentlich aktuelle Speisen mit Zutaten aus der Region ankündigt. „Diese Offenheit über unsere Philosophie finden inzwischen viele unserer Gäste attraktiv“, bestätigt Christoph Fuchs und ergänzt: „Wahrscheinlich auch, weil immer mehr Menschen aufgrund eigener Überzeugung oder Lebensmittelunverträglichkeiten auf eine gesunde Ernährung achten. Wir merken vor allem einen steigenden Trend in Richtung veganem Food. Gerade unter diesem Aspekt ist es von Vorteil, wenn man bereits ganz und gar auf Bio eingestellt ist und ausschließlich mit Naturprodukten arbeitet.“



CATERER IM GESPRÄCH

Wir schenken Augenblicke

Von der einstigen Feinkost-Metzgerei hat sich Broich zu einem der Top-Caterer für Events gemauert. Das Unternehmen wurde schon 1891 gegründet. In CATERING MANAGEMENT verrät Gastgeber Georg W. Broich, worauf es im hart umkämpften Event-Business ankommt. (Von Karoline Giokas)

Ob Hochzeitsfeier, Business-Event oder eine spannende Sportveranstaltung – vor allem die kulinarischen Genüsse sind es, die vielen Gästen noch lange in Erinnerung bleiben. Herr Broich, welchen Stellenwert nimmt das Catering innerhalb eines Events ein?

Einen weitaus größeren als sich viele vorstellen. Warmer Weißwein, kalte Hauptspeisen oder unfreundliches Servicepersonal bleiben wesentlich länger in Erinnerung als schlechte Akustik oder eine lausige Band. Nach unserem Motto „We grant moments“ möchten wir besondere kleine Momente verschenken und eben gerade mit diesen dem Gast nachhaltig in Erinnerung bleiben. Die Aufgabe unseres Servicepersonals ist es also, ein gewisses Fünkchen mehr Aufmerksamkeit aufzubringen, z.B. für ausreichend Eis zu sorgen, wenn er bemerkt, dass der Gast seinen Weißwein gerne gekühlt trinkt oder ihm ein Feuerzeug zu reichen, wenn er seines selbst nicht findet. Natürlich ist das bei einer Hochzeit im kleinen Kreis einfacher als auf einem Kongress, bei dem 3.000 Menschen in der Pause zum Essen stürmen.

Welche Kompetenzen muss ein Catering-Unternehmen neben dem Bereitstellen von Food & Beverage erfüllen?

Früher waren wir als Caterer fast ausschließlich für den kulinarischen Part zuständig. Inzwischen sind wir immer öfter gefordert, auch andere Aufgaben zu übernehmen und werden damit praktisch zum Full-Service-Dienstleister. Neben einem stilvollen Tischarrangement sollte vor allem das Servicepersonal eine gewisse

reibungslos abläuft, schafft das in erster Linie vor allem Vertrauen beim Kunden – ich sehe das schon fast als Kernkompetenz. Es ist nämlich enorm wichtig für einen Caterer, dass ihm sein Kunde auch

Georg W. Broich,
Geschäftsführer
von Broich Catering.
Fotos: Broich
Premium Catering
GmbH



dann vertraut, alles zum Wohl des Gastes bestens umzusetzen, wenn mal eine unvorhergesehene schwierige Situation auftritt.

Was war denn die schwierigste Herausforderung, der Sie bisher gegenüberstanden?

Ein Messecatering in Hyderabad, Indien. Wir haben lediglich unser Equipment in Flugcontainern dorthin transportiert. Eben dieses stand aber dann irgendwann auf dem Flughafen unter Wasser und die Geräte waren teilweise nicht mehr funktionsfähig. Da galt es zu improvisieren. Alleine Wasser nur zum Kochen und Spülen

konnten, welche Lebensmittel vor Ort verfügbar sind. Beim Transport auf den Tuktuks zur Veranstaltung hatten wir dann auch noch etwas unerwarteten Schwund durch Langfinger.

Mit welchen Anforderungen sehen Sie sich als Caterer aktuell konfrontiert? Ergeben sich daraus auch neue Angebotsstrategien?

Das Thema Allergene und Essgewohnheiten wie beispielsweise vegetarische oder vegane Gerichte nehmen immer mehr zu. Ebenso der Wunsch der Kunden nach Nachhaltigkeit, sprich Regionalität, Saisonalität und Bio-Anbau – zumindest, sofern sich dieser mit dem Budget vereinbaren lässt. Zusätzliche Angebotsstrategien entwickeln sich dadurch vielleicht nicht, werden aber immer komplexer.

Lassen Sie sich als Caterer bei der Gestaltung Ihres Konzepts auch von dem jeweiligen Veranstaltungskonzept inspirieren?

Unbedingt, denn gerade das ist doch das Spannende an unserem Beruf! Bei einem Kongresscatering für 5.000 Personen kommt es zwar hauptsächlich auf die zuverlässige Abwicklung an. Aber spannende Konzepte zu unterstützen oder sogar ein elementarer Teil davon zu werden, das ist

das Salz in der Suppe eines jenen Event-Caterers.

Broich gibt es seit nunmehr knapp 130 Jahren, Sie selbst sind seit 1987 Geschäftsführer. Wie hat sich das Event-Catering in den letzten Jahren gewandelt, welche Rolle spielen dabei auch der Service und die Kommunikation?

In Hinsicht auf den Service hat sich nicht viel verändert, nach wie vor ist perfekter Service die Königsdisziplin. Jedoch sind unsere Kunden beim Foodprodukt anspruchsvoller geworden. Das liegt zum einen daran, dass sich das Reiseverhalten verändert hat und unsere Kunden viel mehr Eindrücke von Kulinarik aus der ganzen Welt erhalten. Zum anderen ist auch der Qualitätsanspruch gestiegen. To-

Ein Kunde beauftragt Sie mit der Planung seines Events – welche Planungsetappen müssen durchlaufen werden?

Briefing – Konzeptphase – Angebotserstellung – Disposition – Bestellung – Veranstaltung erfolgreich umsetzen – Rechnung schreiben ... und die schnell bezahlt bekommen. Letzteres wird allerdings vor allem bei den Konzernen immer öfter schwierig.

Welche Potenziale sehen Sie in der Event-Catering-Branche für die kommenden Jahre?

Der Event-Catering-Markt wird nicht wirklich größer, denn aus Marketing-Sicht möchte heutzutage kaum jemand viel Geld für einen Event investieren. Andererseits

„Event-Caterer sind Full-Service-Dienstleister.“

mate ist heute nicht mehr nur Tomate. Pasta nicht mehr nur Spaghetti mit Tomatensauce und Hartkäsepulver aus dem Beutel. Zudem wird natürlich auch über die sozialen Medien und deren Blogger immer mehr Inspiration generiert.

Beim Event-Catering dreht sich alles um die Inszenierung/Präsentation des kulinarischen Angebots. Welche Trends zeichnen sich derzeit ab?

Hier gilt heute: Weniger ist mehr. Bis vor fünf, sechs Jahren gab es die klassische 3er-Aufteilung plus Deko auf den Tellern. Danach wurde es filigran mit bis zu 25 Tupfern, Scheibchen und Sträußchen. Mit un-

wird er aber auch nicht schrumpfen, denn trotz allem modernen Social Media ist der Face-to-Face-Aspekt auf Messen, Kongressen und Events einfach noch immer unersetzbar und absolut notwendig.

Es herrscht also ein harter Verdrängungswettbewerb, in dem wir als Caterer die Aufgabe haben, eine Nische zu finden. Nur so können wir weiterhin dem Kostendruck seitens der Kunden stand halten. Die Kosten sind in den letzten Jahren gestiegen und wir können z.B. Strom- oder Personalkosten nicht einfach an den Kunden weiterreichen. Broich fährt daher seit 2009 eine sogenannte Mehrmarkenstrategie, ähnlich wie so mancher Hotelkonzern. So haben wir die Möglichkeit, unserem Kun-

„Es gilt, in einem harten Verdrängungswettbewerb eine Nische zu finden.“

Begeisterung beim Gast wecken – ihm also das Gefühl geben, nicht irgendwer zu sein, sondern wirklich umgarn zu werden. Mein Kollege KP Kofler sagt zudem immer, Event-Catering ist Logistik mit der lila Schleife. Denn wenn logistisch alles

zu organisieren ... das war schon sehr sportlich. Getränke und Lebensmittel mussten wir vor Ort einkaufen – hatten aber das große Glück, dass die Metro direkt in Hyderabad vertreten ist und wir von Deutschland aus schon abklären

Dinzler's Eventlocation

Seit Januar 2018 bietet das „Otto“ eine besondere Möglichkeit für Tagungen und Events im Landkreis Miesbach. Über 1.200 m² an Fläche, aufgeteilt in unterschiedliche Veranstaltungsräume, stehen zur Verfügung und können einzeln oder im Verbund genutzt werden. Die Kaffeekademie Panama hat dabei ein Platzangebot von 228 m², der Seminarraum Buenavista ist mit gut 256 m² noch geräumiger. Beide Optionen sind sehr hell und werden vom etwa 110 m² umfassenden Foyer getrennt – oder verbunden. Zusätzlich beheimatet auch der neue Kaffeespeicher im Untergeschoss nicht nur Kaffee – der Raum bietet mit Säulen, einer Fläche von 640 m² und der Deckenhöhe von rund 10 m eine außerge-

wöhnliche Location. Zusätzlich gibt es im Garten zwischen dem Stammhaus und der Eventlocation

eine neu gebaute Orangerie mit 55 m², die ebenfalls für Veranstaltungen genutzt werden kann.



Foto: Dinzler Kaffeerösterei AG

BBQ wird Ganzjahresthema

Optimah! Catering hat nun das Optimahl „Eisenschwein“ vorgestellt. Hierbei handelt es sich um eine Eigenkonstruktion einer Gar-Küche, die beim Event-Catering jeden „Grillplatz“ am Veranstaltungsort dominiert. Es besteht aus Eisen, wird mit brennenden Holzscheiten beheizt und erinnert optisch eher an ein Heavy-Metall-Konzert als an eine Straßenküche. Im Einsatz bruzzelt und köchelt es überall auf dem Eisenschwein – in bunten Töpfen, in der Glut, auf dem Grillrost und an den oben hängenden Eisenhaken, an denen ausgewählte Leckereien schonend garen. „Mit unserer Gar-Küche wollten wir ein funktionales Allwettergerät entwickeln, das auch optisch Akzente setzt“, so Optimahl-Geschäftsfüh-

rer Mirko Mann. „Ich glaube, dass uns das optimal gelungen ist, wenn das Gerät auch unglaublich schwer geworden ist. Dafür sind dem Eisenschwein Wind und Wetter egal.

Es ist schon optisch ein absolutes Erlebnis. Für die kulinarische Bereicherung sorgen dann unsere Köche. Noch mehr Streetfood geht eigentlich nicht.“



Foto: Optimahl Catering

Xmas-Mousse auf Mandelsahne

Passend zur Advents- und Weihnachtszeit präsentiert die Premiummarke Debic eine Xmas-Mousse auf gestockter Mandelsahne und Mandarinengelee, die wirkungsvoll im Glas angerichtet wird. Hierbei kommen die beiden Debic Dessertbasen Mousse au Chocolat und Parfait zum Einsatz. Für das Mandarinengelee 600 ml Mandarinenpüree mit 40 g Zucker mischen und auf 50 °C erhitzen. Danach 8 g eingeweichte Blattgelatine zugeben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Mandelcrème entsteht, indem man 350 ml Debic Panna Cotta schmelzen lässt und 350 g Vollmilchjoghurt 3,5 % sowie 350 g rohe Mandelpaste zugibt. Alles gut vermischen und im Kühlschrank kaltstellen. 100 g Mandeln in einer Pfanne anrösten, 2 g Salz zugeben und mit 50 g Zucker karamellisieren. Für die Schokoladenmousse 500 ml Debic Mousse au Chocolat in der Küchenmaschine für 6 bis 7 Minuten luftig aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.



Foto: Debic

Zum Anrichten 10 kleine Gläser leicht schräg auf eine Eierpalette stellen, mit der Mandelcrème befüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann in den Gefrierschrank stellen, damit die Masse schneller stockt. Wenn der Inhalt fest ist, das Mandarinengelee auf die zehn Gläser verteilen. Die Mousse ebenfalls gleichmäßig dank Spritzbeutel mit integrierter Tülle schnell und kunstvoll dressieren. Alles noch einmal im Kühlschrank für ca. 2 Stunden durchkühlen. Zum Schluss das geschichtete Dessert mit den Karamellmandeln und den Spalten einer Mandarine garnieren. Die Angaben beziehen sich auf 10 Portionen.

Cremig-knackiger Genuss



Foto: Schöllner

Die Florentiner Torte von Schöllner Backwaren ist eine sahnig-nussige Kreation und ideal für die kalte Jahreszeit. Auf einem knusprigen Mürbteigboden liegen saftige Haselnussböden. Dazwischen finden sich feine Sahne mit Mandelgeschmack sowie eine Vanillesahne. Zusätzlich verstecken sich in der Füllung kleine Florentiner-Stückchen. Und auch optisch trumpft die Torte auf – mit einer Verzierung aus Florentiner Plätzchen und Sahnetupfen. Als „Torte des Winters 2018“ ist die Florentiner Torte seit September erhältlich.

Kuchenklassiker wie bei Müttern



Foto: Hiestand

Der Convenience-Spezialist Aryzta Food Solutions präsentiert acht neue Landkuchen. Mit der handwerklichen Anmutung, dem reichhaltigen Belag und den saisonalen Spezialitäten sprechen die Landkuchen eine breite Zielgruppe an. In dieser Tradition stehen die neuen Landkuchen Heidelbeer-Quark, Brandenburger Apfel, Käse Aprikose, Kirsche Streusel, Pflaume Streusel, Käse Mohn und Käse und Erdbeer-Rhabarber. Die fertig gebackenen, in 16 Stücke eingeteilten Kuchen sind nach einer Auftauzeit von vier Stunden servierfertig und überzeugen durch die lange Standzeit in der gekühlten Kuchenvitrine.



Kaum eine Mahlzeit kommt ohne Milchprodukte aus. Fotos: Pixabay

MILCHPRODUKTE

Hochwertige Nährstoff-Lieferanten

Milchprodukte liefern hochwertige Nährstoffe und sind vor allem lecker. Wie aber steht es um ihren Beitrag für die vegetarische Küche und warum ist fettarm besser fürs Klima? Wir haben Wissenswertes rund um Milchprodukte zusammengestellt. (Von Dörte Wehmöller)

Das Glas Milch zum Frühstück, ein sahniges Gratin zum Mittagessen und das Käsebrötchen zum Abendessen: Kaum eine Mahlzeit kommt ohne Milchprodukte aus. Aus gesundheitlicher Sicht ist das durchaus zu begrüßen, denn Milchprodukte liefern hochwertiges Eiweiß und viele Vitamine und Mineralstoffe. Allerdings lohnt ein Blick auf den Fettgehalt, um ihren gesundheitlichen Nutzen insgesamt zu bewerten. Spitzenreiter sind Butter mit 80 % Fett, klassische Sahneprodukte mit bis zu 40 % Fett oder Käsesorten in Doppelrahmstufe mit 60 % Fett. Zwar ist Fett Geschmacksträger, doch enthalten fettreiche Milchprodukte insbesondere gesättigte Fettsäuren, die sich negativ auf den Cholesterin-Spiegel auswirken. Aus gesundheitlicher Sicht ist fettarm also besser.

Für Vegetarier besonders wichtig

Als Eiweißlieferant gewinnen Milchprodukte vor allem mit dem Trend zu vegetarischen Speisen immer mehr an Bedeutung. Marketa Schellenberg, Köchin und Beraterin für eine vegetarische, vegane und vollwertige Küche empfiehlt besonders fettarme und vergorene Milchzeugnisse in Bio-Qualität. „Es sind nicht nur Produkte aus Kuhmilch empfehlenswert, sondern auch aus Schafs-, Ziegen- und Büffelmilch. Als Geschmacksträger ist gerade Käse hoch geschätzt, besonders niedrigkalorische Erzeugnisse wie Frischkäsezubereitungen, Ricotta, Mozzarella oder Feta. Hartkäse wie Bergkäse oder Parmesan besitzt den Eiweißgeschmack Umami, mit dem Gerichte als vollmundig empfunden werden. Bei diesen ist der Fettgehalt aber relativ hoch.“

Milchprodukte nicht automatisch vegetarisch

Milchprodukte sind jedoch nicht automatisch vegetarisch, denn sie können Bestandteile von getöteten Tieren enthalten – für Vegetarier und Veganer ein Tabu. Häufig sind zum Beispiel standstabile Kochsahne oder Frisch- und Weichkäsezubereitungen unter Zugabe von Gelatine hergestellt. Auch Zusatzstoffe, Aromen oder Vitaminzusätze können tierischen Ur-



Als Geschmacksträger ist Käse hoch geschätzt.



Milch liefert hochwertiges Eiweiß und viele Vitamine und Mineralstoffe.



Fett als Geschmacksträger. Zu viel sollte es aus gesundheitlicher Sicht allerdings nicht sein.

sprungs sein, was nicht in der Zutatenliste gekennzeichnet sein muss.

Auch Käse ist nicht vegetarisch, wenn zu seiner Herstellung tierisches Lab verwendet wurde. Lab ist ein Enzym-Gemisch, das die Milch dicklegt, ohne dass sie sauer wird. Es wird aus dem Labmagen junger Wiederkäuer entnommen, meistens von Kälbern. Für etwa 35 % der weltweiten Käseproduktion wird Naturlab, also Lab aus dem Kälbermagen, eingesetzt, so schätzt die Organisation Pro-Veg International. Alternativ setzen Käseereien mikrobiologisch erzeugte Enzyme ein, die sogenannten Labaustausch-

weitere geschmacksgebende Zutaten wie z. B. Gewürze hinzukommen, muss der Hersteller eine Zutatenliste angeben und das eingesetzte Lab kennzeichnen. Dann weist die Angabe „Lab“ eindeutig auf tierischen Ursprung hin, ansonsten werden „Labaustauschstoffe“ oder „mikrobielles Lab“ genannt. Aufgrund gestiegener Verbrauchererwartung nach vegetarischen Produkten stellen immer mehr Käsehersteller ihre Produktion um. So produzieren etwa die Goldsteig Käseereien ausschließlich mit mikrobiellem Labaustauschstoff. Auch die Andechser Molkerei Sch eitz verwendet überwiegend mikrobielles Lab.

Fettarm ist besser fürs Klima

Wie dogmatisch Vegetarier eine entsprechende Käseauswahl treffen, ist höchst individuell. Dabei ist die Diskussion um die Frage, ob Kälber für die Labproduktion extra geschlachtet werden oder ob Lab ein zwangsläufiges Nebenprodukt der Tierproduktion ist, fast schon zweitrangig. Tatsache ist, dass für die Produktion von Milch Kälber geboren werden müssen. Und damit ist der tierische Produktionskreislauf eröffnet, der für Klimaschutz und Tierhaltung mit vielen negativen Konsequenzen einhergeht.

Für die Klimabilanz besonders negativ sind fettreiche Milchprodukte wie Butter, Sahne oder Hartkäsesorten, denn es sind dafür große Milchmengen nötig. So braucht es für ein Kilo Butter oder drei Liter Sahne jeweils etwa 20 bis 25 l Milch. Das entspricht der Tagesproduktion einer Milchkuh. Die Klimabilanz von Käse hängt stark von

der Sorte ab. Für ein Kilo Hartkäse werden etwa 12 l Milch gebraucht, für ein Kilo Frischkäse nur etwa vier. Als Faustregel kann daher gelten: Je weniger Wasser Käse enthält und je höher der Fettgehalt ist, desto mehr Milch wird benötigt und desto schlechter ist die Klimabilanz. Wer seine Gäste klimagesund versorgen will, geht also sparsam mit Sahne, Butter oder Crème fraîche um und wählt bevorzugt fettreduzierte Milchprodukte. Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist das ohnehin empfehlenswerter.

Vegane Alternativen

Mittlerweile hat sich am Markt eine Reihe pflanzlicher Alternativen für Milch, Joghurt und Käse etabliert. Als hochverarbeitete Lebensmittel sind viele vegane Ersatzprodukte häufig mit Geschmacksverstärkern, Aromen und teilweise hohen Salz- und Fettgehalten hergestellt. Deshalb lohnt sich ein Blick auf die Nährwertangaben.

Für Käse gilt grundsätzlich, dass der Begriff rechtlich geschützt ist und nur für Produkte verwendet werden darf, die ausschließlich mit Milch hergestellt wurden. Wird ein Milchbestandteil ganz oder teilweise ersetzt, darf der Produktname das Wort Käse auch als Wortbestandteil nicht enthalten. Bezeichnungen wie Käse-Imitat oder Käse-Ersatz sind damit verboten. Auf der Speisekarte sind Ersatzprodukte deshalb entsprechend zu kennzeichnen. So muss beispielsweise eine Pizza mit einem Alternativprodukt je nach Erzeugnis die Kennzeichnung „Pizza mit einem Belag aus Pflanzenfett und Stärke“ tragen.

Sicherheit mit dem V-Label

Milchprodukte sind nicht automatisch vegetarisch, denn sie können etwa Zutaten wie Gelatine enthalten oder mit tierischem Lab hergestellt worden sein. Das ist nicht immer



durch die Zutatenliste ersichtlich. Eine sichere Kennzeichnung vegetarischer und veganer Lebensmittel bietet das V-

Label der European Vegetarian Union. Die international geschützte Marke ist Entscheidungshilfe für Küchenchefs und Verbraucher, die sich damit ohne Studium der Zutatenliste und ohne Herstelleranfragen auf die vegetarische bzw. vegane Eigenschaft des Lebensmittels verlassen können.

Käse ohne Zutatenliste erlaubt

Nur in Ausnahmefällen muss der Hersteller kennzeichnen, welches Lab er verwendet. Denn die Lebensmittelinformationverordnung hält für Käse eine Sonderregelung bereit. Eine Zutatenliste darf entfallen, wenn nur die für die Herstellung notwendigen Zutaten verwendet wurden. Das sind Milchhaltsstoffe, Lebensmittelenzyme, Mikroorganismen-Kulturen und Salz. Erst wenn

SERVICEKONTOR24

Service für alle Kleingeräte

Was die regelmäßige Wartung anbelangt, sind Kleingeräte oft nicht im Fokus von Küchenmitarbeitern. Wie wichtig Mixer, Nudelmaschinen & Co. sind, wird oft erst deutlich, wenn ein Gerät ausfällt. Servicekontor24 aus Oldenburg übernimmt als deutschlandweit tätiger Dienstleister die Reparatur dieser Teile. Im Interview erklärt Geschäftsführer Hermann Kuper den Ablauf in der Praxis.



Hermann Kuper

Herr Kuper, Sie übernehmen die Reparatur von ortsveränderlichen Geräten, welche Geräte sind das genau?

Gemeint sind Geräte wie Kaffeemaschinen oder Mixer, die relativ leicht per Paket verschickt werden können, also bis ca. 29 Kilogramm. Sie sind, was die regelmäßige Wartung anbelangt, oft nicht im Fokus, im täglichen Küchenalltag dagegen genauso wichtig wie die Großen. Das merkt man ganz schmerzhaft, wenn sie ausfallen. Wir bieten eine kostengünstige und effiziente Lösung, indem man die Geräte einfach per Paket an uns als herstellerunabhängigen Reparaturservice schicken kann. Der

Kunde hat nur eine Serviceadresse für alle seine Kleingeräte. Dadurch entfallen die Kosten für die Anfahrt eines Technikers komplett. Unsere Techniker werden regelmäßig von den Herstellern geschult, reparieren die Geräte mit Original-Ersatzteilen und senden diese innerhalb von 24 Stunden wieder an den Kunden zurück. Die Logistik haben wir uns von den großen Internethändlern abgeschaut.

Wie ist der Ablauf in der Praxis? Was muss der Kunde konkret tun?

Der Kunde meldet sich auf unserem Serviceportal an und füllt ein Formular mit den Gerätedaten aus. Damit erstellt er einen Auftrag, den er ausdruckt und dem Paket beilegt.

Bei Garantiefällen muss zusätzlich der Kaufbeleg beigelegt werden. Nach Eingang des Gerätes bei uns prüfen wir den Auftrag und der Kunde erhält einen Kostenvorschlag über die notwendige Reparatur. Der Kunde hat also jederzeit Kostenklarheit, wir reparieren nicht einfach drauflos. Erst wenn die Kosten vom Kunden freigegeben sind, führen wir den Auftrag aus.

Was sind typische Reparaturen?

Das ist ganz unterschiedlich. Bei Geräten wie Kaffeemaschinen, Wasserkochern oder Samowaren muss entkalkt, das Heizelement oder der Zapfhahn getauscht werden. Bei Geräten wie Mixstäben verschleifen oft die Mixköpfe. Es kommt auch vor, dass bei Geräten wie Blixern ein Lager oder der komplette Motor getauscht werden muss. Jedes Gerät hat Verschleißteile und je nachdem, wie intensiv die Geräte im Einsatz sind, werden Reparaturen fällig. Für die Küchencrew bedeutet jeder Geräteausfall eine Störung im gewohnten Küchenablauf und diese muss natürlich so schnell und einfach wie möglich behoben werden.

Ab welcher Betriebsgröße lohnt sich das Einsenden der Geräte?

Wir kommen aus der Systemgastronomie, wo viele Filialen servicetechnisch versorgt werden müssen. Aber selbst in kleineren Betrieben gibt es eine Reihe von Kleingeräten, sogenannte steckerfertige Geräte, die hin und wieder Wartung oder Reparatur benötigen. Es ist fast immer kostengünstiger die Geräte einzusenden, als einen Techniker kom-

men zu lassen. Je ländlicher, desto mehr lohnt es sich, würde ich pauschal sagen. Es ist keine Frage der Größe des Betriebes.

Über Servicekontor24

Servicekontor ist ein unabhängiger deutschlandweit tätiger Dienstleister mit einer Fokussierung auf die Bereiche System- und Erlebnisgastronomie, Catering und Lebensmittelhandel. Geschäftsführer Hermann Kuper entwickelte das Unternehmenskonzept auf der Grundlage von 15 Jahren Branchenerfahrung. Seit der Gründung 2011 nehmen bereits namhafte Systemanbieter die Leistungen von Servicekontor erfolgreich in Anspruch.

Aus der Praxiserfahrung heraus wurden innovative Konzepte in der Instandhaltung und im Reparaturbereich von Küchengeräten eingeführt. Heute werden rund 1.000 Filialen mit über 20.000 Geräten betreut. 2016 folgte die Umsetzung des Konzeptes der zentralen Reparatur von ortsveränderlichen Geräten mit eigener Werkstatt in Oldenburg.

<https://www.repair-24.de/reparatur-ortsveraenderliche-geraete/>

Einfache Bedienung und Kostenersparnis



Foto: EauVation

EauVation ist eine Marke der Winterhalter Deutschland GmbH und bietet Wasserspendersysteme, die an die Wasserleitung angeschlossen werden. Die Systeme sind eine interessante Alternative zu Gallonenwasserspendern oder Flaschen, wenn Betriebe beispielsweise für ihre Mitarbeiter Wasser in den Aufenthaltsbereichen bereitstellen, weil sie einfach in der Handhabung und wirtschaftlich zugleich sind. EauVation Wasserspender sorgen für einen reinen Wassergeschmack und werden einfach an die Wasserleitung angeschlossen. Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, können sie auf den individuellen Bedarf, also Temperatur, Sprudelgehalt oder Portionierung eingestellt werden. Je nach Anforderung sind die Modelle geeignet für Theken und Kaffeeküchen, aber auch für Kantinen, die Gastronomie und Hotellerie.

In Deutschland wurden bereits ca. 180.000 Wasserspendersysteme installiert. Die drei Hauptgründe für den Erfolg dieser Systeme sind: Hygiene, Einfachheit und eine Kostenersparnis gegenüber Flaschenwasser und Gallonenwasserspendern. Die Einsparung liegt hauptsächlich in den laufenden Kosten. Ein Beispiel: Bei angenommenen 30 Mitarbeitern, 210 Arbeitstagen, und 1 l pro Mitarbeiter und Arbeitstag (50 % Still- und 50 % Sprudelwasser) entsteht laut EauVation eine konkrete Einsparung von 2.668 bis 3.676 Euro pro Jahr gegenüber Flaschenwasser in Kisten und Gallonenwasserspendern.

Pizza schneiden leicht gemacht



Foto: WMF

Fast nichts ärgert Gäste beim Verzehr einer leckeren Pizza mehr, als ein unzureichend schneidendes Messer. Die beiden neuen Pizzameßer von WMF Professional schaffen dank ihrer überzeugenden Schneideigenschaften Abhilfe. Verfügbar sind sie im Design der Kollektionen Casino und Signum, und zwar entweder in poliertem Edelstahl oder versilbert. Das Besteck der Linie Casino wirkt wie aus einem Guss und ist ein stilvoller Begleiter unterschiedlicher Genusswelten. Hingegen vereint Signum die traditionelle Rundstiftform mit einer klaren Linienführung und sorgt für ein modernes und zugleich vertrautes Tischambiente in ganz verschiedenen Interieur-Stilen.



GRUSS AUS DER KÜCHE

KLEINE KÜCHENHELFER: HAUPTSACHE ZEITGEMÄSS



Bei L & D-Persönliche Gastronomie, also in einer modernen Betriebsgastronomie, sind elektrische Kontaktgrills nicht mehr wegzudenken. Zum Beispiel für getoastete Piadinas und Paninis oder für leckere Berliner Stullen. Es geht doch nichts über eine frische, handwerklich gebackene Brot(-Scheibe) vom regionalen Bäcker, mit frischer Butter und würzigem Käse, eingeschlagen in Pergament-Papier und im Kontaktgrill zubereitet – da läuft mir das Wasser im Mund zusammen.

Geräte-Dinosaurier

OK, es geht hier gerade nicht ums Essen oder meine Rezeptsammlung im weitesten Sinne. Ob nun ein Sandwich, gegrilltes Gemüse oder, oder, oder – ein Kontaktgrill erschließt ganz

neue Käufer- und Kundenschichten. Eine absolut umfassende eierlegende Wollmilchsau in der zeitgemäßen Küche. „Ganz früher, wat ja ewig her ist“ im À-la-carte-Restaurant war der Fleischwolf ein sehr oft genutztes Küchengerät. Was konnte man da nicht alles verarbeiten! Das werde ich jetzt aber nicht weiter ausführen – der Küchen-Mann von Welt schweigt seriös. In der modernen Gemeinschaftsgastronomie spielt das Gerät aus vielfältigen Gründen, z.B. HACCP, keine Rolle mehr. In den Betriebsrestaurants, in denen ich bin, zählt dieses Gerät als Dinosaurier unter den Küchengeräten und ist längst ausgestorben.

Wenn der Fleischwolf der ausgestorbene Dinosaurier ist, dann ist die Vakuummachine wohl der Fuchs unter den Küchengeräten – ein

sehr intelligent zu nutzendes Gerät. Früher nur zum Verschließen und Lagern von angebrochenen Lebensmitteln genutzt, kann es heutzutage auch zum Kochen oder Marinieren genutzt werden. Schonendes Garen und Erhaltung der Aromen sind hier die Schlagwörter. Ein Leben ohne dieses Gerät – „jeht nich“.

Christo unter den Köchen

OK, die Cellophan(Frischhalte?)-Folie war immer im Einsatz und kam dem Vakuumieren schon sehr nahe. Alles konnte „fast“ luftdicht verpackt werden – ich wurde meinem Namen früher in jeder Hinsicht gerecht: Man nannte mich den Christo unter den Köchen, der mit großer Freude alles in Folien verpackte und dementsprechend auch Unmengen davon verbrauchte. Die Kartoffel-

felschälmaschine, der Entsafter oder die Nudelmaschine sind Geräte, die früher bestimmt oft und gern angewandt wurden, aber in der heutigen Zeit sind diese Geräte einfach nur noch Old School. Aber fragen Sie mal einen Koch, welches sein wichtigstes Gerät in der Küche ist. Und? Richtig – der sogenannte Zauberstab. Der Mixer, der einfach alles kann. Ob groß, ob klein oder mittelgroß, es gibt ihn in allen Größen und Geschwindigkeiten. OK, aber gut: Kochen müssen Sie dennoch noch allein. Ein Zauberstab tut dem Wareneinsatz gut und ist vielseitig einsetzbar.

Welche Geräte sind Ihre Favoriten? – Lassen Sie es mich gern wissen unter redaktion@catering.de

Ihr Heiko Becker

Zum Autor



Heiko Becker ist gelernter Koch, Mitglied im Verband der Köche Deutschlands und seit 15 Jahren für das Cateringunternehmen L&D im Betriebsrestaurant einer Berliner Bundesbehörde mit ca. 700 Gästen täglich tätig. Geboren und aufgewachsen ist er in (Ost-)Berlin. Dort besuchte er die Hotelfachschule und absolvierte seine Ausbildung in der GV, in Sterne-Restaurants und im In- und Ausland.

NACHRÜSTUNG VON LKW

Mehr Sicherheit durch Abbiegeassistenten

Obwohl es immer weniger Verkehrstote gibt, bleibt die Zahl der getöteten Radfahrer in Deutschland konstant: Besonders schwere Folgen haben Unfälle mit Lastwagen, dabei starben im vergangenen Jahr 76 Radfahrer. Unternehmen wie Transgourmet und apetito setzen daher auf mehr Sicherheit und statten ihre Lkw mit Abbiegesystemen aus.

Durch abbiegende Lkw kommt es auf den Straßen immer wieder zu gefährlichen Situationen. Diese entstehen meist an Kreuzungen, wenn ein Lkw nach rechts fährt, der Fahrer aber einen bestimmten Bereich neben seinem Fahrzeug nicht einsehen kann – den sogenannten toten Winkel. Diesen Winkel per Kamera für den Fahrer einsehbar zu machen, ist der Sinn von Abbiegeassistenten. apetito hat jetzt insgesamt sechs neue Lkw mit der Kamera ausgestattet. „Ziel ist es, unseren gesamten Fuhrpark von bundesweit rund 90 Fahrzeugen mit diesem sinnvollen Assistenten nachzurüsten“, sagt Jochen Engelking, Leiter Logistik apetito AG.

Technisch gesehen basiert die Lösung auf einer nachgerüsteten Kamera unter dem Windleitblech an der rechten Türseite. „Sobald der Fahrer den Blinker zum Rechtsabbiegen betätigt, schaltet sich die Kamera ein und bringt ein Live-Bild des Umfelds auf einen kleinen Monitor im Führerhaus“, beschreibt Engelking den Vorgang.

Die Nachrüstung der Kamera sei ein vergleichsweise geringer Aufwand und kostengünstig umzusetzen. „Der Monitor im Führerhaus ist bereits für die Rückfahrkamera vorhanden, die wir seit Jahren in allen Lkw haben. Den Abbiegeassistenten zu ergänzen, ist für uns die logische Konsequenz, um die Sicherheit für unsere Fahrer und die anderen Verkehrsteilnehmer zu erhöhen – besonders im innerstädtischen Lieferverkehr“, erklärt Engelking. „Wir hoffen, mit dieser technischen Ausstattung auch auf uns als Arbeitgeber aufmerksam machen zu können. Arbeitssicherheit, ein gutes Arbeitsumfeld und Mitarbeiterzufriedenheit



In der Testphase ist bei Transgourmet der Kameraassistenten Mobileye Shield+. Das System warnt den Fahrer durch visuelle und akustische Signale vor bewegten Objekten. Foto: Transgourmet

– das sind Aspekte, für die wir uns besonders stark machen.

Testphase bei Transgourmet

Für Transgourmet gehören eine Rückfahrkamera und der Abbiegeassistent seit Jahren zur Standardausstattung der Fahrzeuge. Aktuell testet der Lebensmittelgroßhändler beispielsweise den neuen

Kameraassistenten Mobileye Shield+. Dieser unterstützt die Fahrer – besonders im Stadtverkehr – mit einem komplexen kamerabasierten Sensorsystem. Das System warnt den Fahrer durch visuelle und akustische Signale vor bewegten Objekten, die sich in allen Bereichen rund um sein Fahrzeug befinden. Dabei unterscheidet Mobileye Shield+ nicht nur zwischen beweglichen und unbeweglichen

Elementen, es erkennt auch anhand eines Algorithmus, ob es sich um Fußgänger oder Fahrradfahrer handelt.

Transgourmet plant nach erfolgreicher Testphase die Aufrüstung von insgesamt 60 Lkw mit Baujahr 2015. Zusammen mit den 380 Lkw, die seit 2016 grundsätzlich mit einem Abbiegeassistenten ausgestattet werden, hätte dann in Summe über die

Hälfte der Transgourmet-Lkw einen Abbiegeassistenten. Außerdem ist Transgourmet neuer Partner der Aktion Abbiegeassistent, die vom Bundesministerium für Verkehr und digitale Infrastruktur (BMVI) ins Leben gerufen wurde. Insgesamt besteht die Lkw-Flotte von Transgourmet aus 800 Lkw. Die Anzahl der gefahrenen Kilometer pro Jahr beträgt 29,7 Mio. km im Jahr 2017. (sah)



Technisch gesehen basiert der Abbiegeassistent bei apetito auf einer nachgerüsteten Kamera unter dem Windleitblech an der rechten Türseite. Foto: apetito

Hygienisches, isoliertes Ausbausystem

Christian Wenig, Vertriebsleiter der Firma Winter Fahrzeugtechnik GmbH, ist überzeugt, dass die besten Waren in den Hintergrund treten, wenn beim Warentransport nicht strengste Vorgaben eingehalten werden. Insbesondere beim Transportieren von Fleisch und unverpackten Lebensmitteln haben Reinlichkeit, Desinfektion und eine lückenlose Kühlkette höchste Priorität.

Für die zahlreichen Auflagen und Richtlinien der Lebensmittelbranche bietet Winter ein hygienisches, isoliertes Ausbausystem mit einer glatten und leicht zu reinigenden Oberfläche an. Überlappend eingebaute und abgedichtete Segmente sowie eine einteilige Bodenwanne gewährleisten einen dichten Frachtraum, der leicht zu reinigen ist.

Auch die glatte, porenfreie Oberfläche der GFK-Formteile unterstützt die Aufrechterhaltung der erforderlichen Hygiene. Ein heller ansprechender Farbton des Ausbaus unterstützt die Wirkung von Sauberkeit und Hygiene. Die perfekte Ausleuchtung im Laderaum ist ein weiterer wichtiger

Punkt und gehört daher bei Winter zur Serienausstattung.

Individuell konfigurierbar

Der Laderaum kann ganz nach Kundenwunsch individuell konfiguriert werden. Möglich sind beispielsweise verschieb- bzw. herausnehmbare oder fest montierte Iso-Trennwände oder der Einbau von Mehrkammersystemen. Das sind perfekte Lösungen für den gleichzeitigen Transport von Waren mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen oder die parallele Beförderung von gekühlten und erwärmten Produkten. Darüber hinaus erstellt Winter vielfältige Sonderausbauten und stattet die Fahrzeuge mit spezifischem Zubehör aus, wie zum Beispiel höhenverstellbare Zwischenbodensysteme, Auffahrampen, Kälteschutzvorhänge und vieles andere mehr. Alle von Winter umgerüsteten Fahrzeuge sind individuelle Anfertigungen, die nach den Qualitätsmaßstäben der DIN EN ISO 9001 hergestellt werden. Die Transporter entsprechen den Anforderungen des ATP, der DIN 1815, der HACCP der VO.

Leichtbau-Chassis ermöglicht höhere Zuladung



Foto: AL-KO

Fuhrparkmanagement ist mehr als die reine Fahrzeugverwaltung. Zu den Aufgaben zählen die richtige Fahrzeugauswahl und die Analyse direkter und indirekter Kosten. Die oberste Maxime ist dabei stets die logistische Effizienz und gewinnbringende Wirtschaftlichkeit des Unternehmens. Fahrzeugspezialist AL-KO gibt Tipps, auf welchen Wegen sich der Fuhrpark optimieren lässt. Zudem zeigt das Unternehmen anhand der freshfoods GmbH, wie die Flotten-Optimierung tatsächlich gelingen kann. Die freshfoods GmbH ist ein junges Münchner Unternehmen, das Lebensmittel und Güter des täglichen Bedarfs direkt nach Hause liefert. Der Kunde wählt seine Produkte online aus, notiert sie auf einem virtuellen Einkaufszettel und kann sie jederzeit bestellen. Jede Bestellung wird dann frisch verpackt und im Kühlfahrzeug ausgeliefert. Die freshfoods-Kunden können ein einstündiges Zeitfenster auswählen, in dem sie ihre Ware erhalten möchten. Um die wachsende Anzahl von Bestellungen zu bewerkstelligen, muss jedes Fahrzeug immer mehr Auslieferungen pro Tour übernehmen. Ein Fahrzeug fährt dabei ca. 140 km am Tag. Die Beladung beginnt in der Früh, nachmittags werden die Transporter nochmals beladen. Durch das einstündige Zeitfenster, das der Kunde für die Anlieferung wählen kann,

werden die Fahrzeuge allerdings nicht optimal ausgelastet. Wenn das Unternehmen auf ein zweistündiges Zeitfenster umstellen könnte, würde es mit weniger Fahrzeugen das Gleiche schaffen, da die Fahrzeuge logistisch optimierter gelegt werden könnten.

Um die Zuladung zu optimieren, ist ein Fahrzeugaufbau ohne Radkästen entscheidend. Dafür setzt freshfoods bei der Bestellung der neuen Flotte auf Leichtbau-Chassis von AL-KO. Die Leichtbau-Chassis ermöglichen eine höhere Zuladung, wodurch das Unternehmen seine Flotte um mindestens ein Fahrzeug reduzieren konnte. Hatte es vorher vier Fahrzeuge und ein Subunternehmen mit zwei weiteren Fahrzeugen, umfasst der Fuhrpark jetzt nur noch fünf Fahrzeuge. Auf externe Kapazitäten kann komplett verzichtet werden. freshfoods konnte seine Total Cost of Ownership also deutlich reduzieren – wobei die fünf Fahrzeuge nicht einmal ganz ausgelastet werden. Eine zusätzliche Reduzierung des Leergewichts und demzufolge eine höhere Zuladung können etwas schmalere und kürzere Ladefläche ermöglichen. Das hat zudem den Vorteil, dass weniger Sicherungsmaterial benötigt und dadurch die Gesamtbilanz kleiner wird.

Hygienisch gut transportieren!



Unsere Qualität Ihr Vorteil:

-  SEHR STRAPAZIERFÄHIG
-  VIEL LADERAUMVOLUMEN
-  EXTREM PFLEGELEICHT
-  UMFASSENDE SICHERHEIT

Exklusiv empfohlen:



Goliath
Trans-Lining

Ostendstr. 7 - 64319 Pfungstadt (bundesweit erhältlich)
06157 / 870 919 - www.trans-lining.de



Auffahrampen erleichtern das Beladen. Foto: Winter