



Michael Kindermann  
**Modulare Konzepte  
für Events**

SEITE 14

### Haufe Group

Kantine bietet Chancen im Wettbewerb um Talente. Seite 4

### Flüchtlingsintegration

Kolping und Rauschenberger mit Pilotprojekt „InGastro“. Seite 5

### Käfer Party Service

Urig feiern wie auf der Alm – ein Eventkonzept für bis zu 1.000 Gäste. Seite 16

### Krisenbewältigung

Sanierung unter Insolvenzschutz am Beispiel Stockheim. Seite 18



### KURZMELDUNGEN

#### WÜNSCH DIR WAS!

Apetito setzt 2019 aktiv auf den Dialog mit Gästen. In vier Aktionswochen können Gäste per Online-Voting Lieblingsmenüs wählen, eigene Rezepte einreichen oder Themenwelten mitgestalten. Den Start macht am 18. Februar die Aktionswoche „Herzensgut“, gefolgt von „Schwerelos“, „Gaumenfreunde“ und „Leckerbissen“ im Juni, September und November.

#### GEFÄHRLICHE SCHALE

Unbedingt Hände waschen nach dem Schälen von Bananen, rät die Verbraucherzentrale Bayern. Denn auf und in der Schale befinden sich Pestizidrückstände. Gerade für Kinder sind diese gefährlich, sie sollten deswegen nur eine geschälte Frucht in der Hand halten. Besonders belastet sind Bananen aus konventionellem Anbau, Bio-Bananen dagegen kaum.

#### FOOD PAIRING SPECIALS

Mit außergewöhnlichen Kombinationen saisonaler Zutaten und bekannter Aromen startet Vapiano ins neue Jahr. In sieben Gerichten sind die neuen Food Pairing Specials ab sofort bis Mitte April in allen teilnehmenden Restaurants erhältlich. Dazu gehören etwa Roquefort und Feige oder Kaffee und Orange, die insbesondere in Kombination ihre vollen Aromen entfalten.

betrug 2017 der durchschnittliche Bruttojahresverdienst in der Gastro-Branche. Damit liegt er deutlich unterhalb des Durchschnitts der Dienstleistungsbranche von ca. 48.000 Euro. (statista).



### LECKER UND GESUND:

## Verbrauchern muss es schmecken!

Deutschland, wie es isst“ lautet der Titel des Ernährungsreport 2019, den Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner im Januar präsentierte. Die Haupterkennnis darin: Neun von zehn Verbrauchern ist gesundes Essen wichtig. Und so gut wie allen – 99 % – muss das Essen schmecken. Gleichzeitig zeigen die Ergebnisse, dass sich eine große Mehrheit immer bewusster ernährt: 71 % ist es wichtig, dass Fertigprodukte weniger Zucker enthalten, 68 % wollen weniger ungesunde Transfette und 38 % weniger Salz.

Deutlich gestiegen im Vergleich zum Vorjahr ist zudem die Zahl der Befragten, die es wichtig oder sehr wichtig finden, Nährwertangaben auf Lebensmittelverpackungen vorzufinden. Den Verbrauchern geht es dabei um transparente und differenzierte Informationen, nicht nur um eine grafische Simplifizierung.

Zugenommen – das zeigen die Zahlen – hat die Außer-Haus-Verpflegung, die das Bundesministerium deshalb bereits stärker in den Blick genommen hat. Das gilt für Kantinen und insbesondere die Verpflegung in den Schulen. „Zur Verbreitung der Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für leckeres und gesundes Essen trägt mein Ministerium mit dem Ausbau und der Stärkung der Schulvernetzungen bei. Damit entsprechen wir dem Anliegen von 95 % der Befragten, dass Kinder die Grundlagen der ge-

sunden Ernährung schon in der Schule lernen sollten.“ „Über allem steht aber der Geschmack, als Staat sollten wir daher auch keine Produktrezepte vorschreiben, die im Alltag zu Ladenhütern werden. Gerade der Aspekt der Innovation ist für die Verbraucher wesentlich, durch starre Vorgaben würde diese gebremst werden. Das Bundesministerium setzt deshalb weniger auf Verbote und Gesetze, als vielmehr auf Aufklärung: „Ernährungsbildung und Wissen ist mehr als die Reduzierung von Zucker in Getränken“, sagte Julia Klöckner im Talk bei ZDF-Moderator Markus Lanz am 17. Januar. Verbote und Grenzwerte auszusprechen, habe dagegen in vielen Ländern nicht zum Erfolg geführt. „Wir leben in einem freien Land. Wichtig ist, dass die Verbraucher wissen, was drin ist.“ Um dies zu erleichtern, arbeitet das Bundesernährungsministerium an einer Kennzeichnung, die für den Verbraucher leicht verständlich ist und gleichzeitig keine Augenwischerei ermöglicht.

Ein weiterer Punkt sei das Geschmacksverständnis der Bevölkerung. Finnland beispielsweise habe mit Erfolg schrittweise per Gesetz das Salz in Fertigprodukten reduziert, um es der Bevölkerung zu ermöglichen, Geschmacksgewohnheiten zu adaptieren. In der Talk-Runde forderte Biologe und Autor Jörg Blech deshalb auch eine Zuckersteuer per Gesetz, ähnlich wie in England. Produkte mit reduzierter Süße seien aktuell oft nicht kon-

kurrenzfähig, da die Konsumenten an stark gesüßte Getränke gewöhnt seien.

Der Ernährungsreport stützt darüber hinaus das Vorhaben des Ministeriums, ein staatliches Tierwohlkennzeichen einzuführen, das über ein reines Haltungskennzeichen hinausgeht. 81 % der Befragten befürworten ein offizielles Siegel, das sicherstellt, dass Nutztiere besser gehalten werden als gesetzlich vorgeschrieben ist.

84 % der Befragten sehen außerdem die Reduzierung des Lebensmittelabfalls als einen geeigneten Weg an, die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. 44 % sprechen sich in diesem Zusammenhang zudem für eine Steigerung der Produktivität der Landwirtschaft aus. „Das verdeutlicht, dass die Bevölkerung für diesen Zielkonflikt ein immer stärkeres Bewusstsein entwickelt“, so Klöckner.

#### Die wesentlichen Erkenntnisse des Ernährungsreports 2019:

- Für 99 % der Befragten kommt es beim Essen auf den Geschmack an.
- 91 % der Befragten ist gesundes Essen wichtig: 71 % essen täglich Obst und Gemüse, 64 % nehmen täglich Milchprodukte zu sich, Fleisch- und Wurstwaren kommen bei 28 % jeden Tag auf den Tisch, 6 % der Befragten ernähren sich vegan oder vegetarisch.
- Wir essen und kaufen immer bewusster. Mehr als die Hälfte der Verbraucher achtet beim Einkauf auf Zuckermenge und Fettanteil.
- 84 % der Befragten sind daher dafür, Fertigprodukten weniger Zucker zuzusetzen – auch wenn sie dann nicht so süß schmecken.
- Den Befragten ist es sehr wichtig, dass verarbeitete Lebensmittel wenig Zucker und wenig ungesunde Transfette enthalten. Das sagen 71 bzw. 68 % der Befragten.
- 86 % der Befragten gaben an, dass sie bei den freiwilligen Angaben auf Verpackungen die Angaben zur artgerechten Tierhaltung interessieren.
- 81 % der Befragten wünschen sich ein staatliches Tierwohlkennzeichen.
- 84 % der Befragten sehen die Verringerung der Lebensmittelverschwendung als eine geeignete Maßnahme, um eine ausreichende Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung sicherzustellen.
- 48 % präferieren eine einfache Zubereitung, 36 % achten auf die Kalorien, für 32 % ist der Preis am wichtigsten. (max)



### EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

## Super!

Jetzt wissen wir's: Plantarismus heißt das neue Zauberwort! Laut Trendforscherin Karin Tischer vereint dieser Begriff sämtliche Ernährungsweisen mit einem starken Fokus auf pflanzenorientierte Kost. Selbst für Hipster muss es also nicht vegan sein, nein, nicht mal vegetarisch. Nur der Fokus muss in Richtung Pflanze weisen, dann ist alles gut. Mich erinnert das an die derzeitige Mode: Alles ist erlaubt, nur auf den Nerzmantel sollte man verzichten. Ist das nicht fantastisch?

Das Schöne an dem neuen Essenstrend ist, dass in der Küche damit alles möglich wird. Köche dürfen heute nach Lust und Laune kombinieren (Food Pairing!), in einen Topf schnippeln (One Pot!) oder Deftiges servieren (neu interpretiert!). Nur das Fleisch sollten sie seltener und in deutlich kleineren Mengen verwenden als früher. Dann nützt das nicht nur der Gesundheit ihrer Gäste und der Umwelt, sondern dient auch noch dem Ansehen. Denn Plantarismus ist Lifestyle. Da kann man doch nur sagen: Echt super, dieses Food!

Herzlichst, Ihre

Maxi Scherer



#### IN DIESER AUSGABE

- Seite 2  
Alles, was Recht ist
- Seite 9  
Proteine
- Seite 11  
TK-Produkte
- Seite 13  
Special: Event-Catering
- Seite 19  
Tischkultur & Ambiente
- Seite 22  
Seminare & Veranstaltungen
- Seite 24  
Branchenführer/Impressum

### Attraktive Neuaufträge für Klüh Catering

Ab Januar 2019 bewirtschaftet Klüh Catering das Betriebsrestaurant des Landtags NRW. Der Auftrag umfasst die Gastronomie für 199 Landtagsabgeordnete und deren Mitarbeiter für insgesamt etwa 500 Personen. Das nicht-öffentliche Restaurant im Landtagsgebäude am Medienhafen in Düsseldorf hat über 380 Sitzplätze. Neben dem Mittagessen sorgt das Catering-Team auch für Zwischenverpflegung, Konferenz- und Besucherservice und den Betrieb der Kaffeebar. Der Auftrag läuft über zwei Jahre mit der Option auf drei jeweils jährliche Verlängerungen. Ab April 2019 kommt für Klüh mit der Versorgung von Studierenden der Leuphana Universität Lüneburg ein weiterer attraktiver Auftrag hinzu. Die öffentliche Gastronomie hat ihr Zuhause in dem von Stararchitekt Daniel Libeskind entworfenen Zentralgebäude der Universität. Das Angebot umfasst neben Frühstück und Mittagessen mit regionaler Ausrichtung, gesunde Snacks, Streetfood-Varianten sowie Aktionsgerichte. Dieser Vertrag läuft über zehn Jahre mit der Option auf fünfjährige Verlängerung.



Foto: Klüh Service Management GmbH



Welches Ambiente darf's sein? Das neue Rudolf's bei der Haufe Group wartet mit rustikalen, gemütlichen und trendigen Designs gleichzeitig auf. Fotos: CM/gio

HAUFE GROUP, FREIBURG

## Stylisch und gemütlich: Treffpunkt Kantine

In unserer schnelllebigen Zeit übernehmen Mitarbeiterrestaurants eine neue Funktion. Sie fördern den Austausch, dienen der Entspannung und regen zum Unterhalten an. Arbeitgeber wie die Haufe Group wollen mit diesem Angebot ihre Chancen im Wettbewerb um Talente verbessern. (Von Karoline Giokas)

ADVERTORIAL

### Das VarioCookingCenter

Ob im à la carte-Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 oder mehrere tausend Essen: Das VarioCookingCenter bietet für die individuellen Anforderungen der Profiküche immer die optimale Lösung.



Foto: Rational

#### Intelligente Garprozesse – einfache Bedienung

Nicht nur Kochen und Braten, sondern auch Blanchieren, Druckgaren und Frittieren gelingen damit mühelos und blitzschnell. Die Zubereitung der Speisen erfolgt in einem oder zwei unabhängig zu betreibenden Tiegeln. Dabei erkennt VarioCookingControl, die im Gerät eingebaute Garintelligenz, in sieben Prozessgruppen (Fleisch, Fisch, Gemüse und Eierspeisen, Suppen und Saucen, Milch und Süßspeisen, Finishing und Service) selbstständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Gargutes sowie die Beschickungsmenge. Lästige Routinearbeiten wie das permanente Regeln der Temperatur und das Überwachen entfallen. Statt Rühren und Kontrollieren bleibt dem Küchenchef mehr Zeit für Verfeinern, Würzen und neue Rezeptideen.

300 Portionen Geschnetzeltes lassen sich, in der Gerätegröße 211, in nur 34 Min. zubereiten. Die Wärmeenergie wird feinfühlig auf das Produkt übertragen und dabei permanent von VarioCookingControl überwacht. Süßspeisen brennen

nicht an und auch Milch kocht nicht über.

#### Echter Stromsparer

Dank des patentierten Heizsystems VarioBoost wird der Tiegel des VarioCookingCenters in lediglich 2,5 Min. auf 200°C erhitzt und hält die Hitze selbst dann, wenn er mit viel kaltem Gargut befüllt wird. Es gart bis zu vier Mal schneller und spart laut DIN Prüfung bis zu 40% an Energie gegenüber herkömmlicher Küchentechnik.

#### Höchste Arbeitssicherheit

Das VarioCookingCenter ist mit einem integrierten Wasserablauf ausgestattet, der ein Entleeren ohne Tiegelbewegung ermöglicht. Dadurch werden Verbrühungen verhindert. Zudem ist eine Geräteaufstellung ohne Bodenablauffrinne möglich. Da lediglich der Tiegelboden und nicht die Seitenwände des Gerätes beheizt werden, besteht für den Anwender keine Verbrennungsgefahr am Tiegelrand, was für mehr Arbeitssicherheit in der Küche sorgt. Soviel Sicherheit, Effizienz und Qualität liefert keine Pfanne und kein Topf!

[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

Insgesamt erstreckt sich die Haufe Group am Standort Freiburg im Breisgau über sieben verschiedene Gebäude und beschäftigt hier im Headquarter aktuell rund 1.200 Mitarbeiter von insgesamt 1.950 Mitarbeitern weltweit. Bis Ende 2017 gab es für die Mitarbeiter der Haufe Group zwei gastronomische Anlaufstellen: das Café Culinaria, das mit seinen überschaubaren rund 200 Sitzplätzen vor allem aufgrund der Mittagskarte hoch frequentiert war, sowie das Bistro 10, das zusätzlich mit Speisen aus der Hauptkantine beliefert wurde.

Mit der Erweiterung der Firmenzentrale um einen Neubau mit über 16.000 m<sup>2</sup> Fläche für rund 500 weitere Arbeitsplätze zog nun ein zusätzliches Restaurant mitsamt neuem Caterer ins Gebäude mit ein: Das Rudolf's liegt in der zweiten Etage. Es wurde nach dem ursprünglichen Firmengründer Rudolf Haufe benannt und dient seit März 2018 den Freiburger Mitarbeitern neben dem bisherigen Café Culinaria als tägliche Anlaufstelle für Speisen und Getränke. „Wir wollten unseren Mitarbeitern einen Mehrwert schaffen, einen Ort, der ihnen ganzjährig als Ruhepol dient“, so Matthias Walther, Bereichsleiter Facility Management & Services by Haufe in Freiburg. „Eine von uns gestartete Umfrage ergab, dass sich diese vor allem eine hochwertige Verpflegung wünschen. Sie nutzen die Mittagspause im neuen Restaurant für den bereichsübergreifenden Austausch, sowie die Vernetzung mit Kollegen.“

#### Ambiente zum Wohlfühlen

Ein ansprechendes Interieur ist heutzutage eine wichtige Grundlage für die Attraktivität eines Betriebsrestaurants. „Die Raumstruktur des Mitarbeiterrestaurants ist identisch mit allen anderen Etagen, in denen sich die Büros befinden“, erzählt Hannes Hackermüller, District Manager Region Süd bei Aramark. „Es war uns daher ein großes Anliegen, den Gästen ein ansprechendes Konzept zum Wohlfühlen zu bieten.“ Gelungen ist dies auf über 800 m<sup>2</sup> mit drei verschiedenen Sitzbereichen, die sowohl räumlich als auch thematisch voneinander getrennt sind: Im Hauptbereich speisen die Gäste wie im amerikanischen Diner und sitzen neben der Jukebox auf gemütlichen Polsterbänken, trendigen Retro-Stühlen oder auf einem der Barhocker an den langgestreckten Hochtischen. Ein anderes Mal machen sie es sich bei Kaffee und Kuchen in einem der verlorbezogenen Design-Polstersesseln gemütlich. Wer es etwas rustikaler mag, zieht sich in den Gasträum im spanischen Design mit dunklen Bistrotühlen und handbemalt anmündenden Fliesendeckor zurück.

Urig wird es im Weinkeller-Gasträum – hier zieren nämlich Holzwände, auf denen echte Holzfasern integriert wurden, die Wände. Für einen Plausch mit Kollegen bieten sich der rund 3 m lange Hochtisch aus Massivholz oder die dahinter liegende Sofalandschaft mit Holzwürfeln als Tische an. „Die Gäste wünschen sich für ihre Pause heute einen Platz, der richtig gemütlich ist, sich aber möglichst im eigenen Unternehmen befindet“, so Walther. „Und mit dem neuen Restaurant gehen wir einen weiteren Schritt, das ideale Umfeld für unsere Mitarbeiter hier am Standort zu gestalten.“

#### Kantine wird Erlebnis-Area

Wie so manche amerikanischen Vorbilder versucht auch Aramark als Caterer aus den funktionalen Essensausgabestellen trendige Kommunikationszonen zu machen. Dafür sind zur Hauptausgabezeit beispielsweise alle

#### Gesund ist im Trend



Für einen abwechslungsreichen und vor allem gesundheitsbewussten Speiseplan im Rudolf's sorgt Contract-Caterer Aramark mit einem Küchenteam von 14 Mitarbeitern. Dazu zählen insgesamt sieben gelernte Köche, die teilweise aus der Sternegastronomie stammen und vor Ort alles frisch kochen. „Wichtig ist, dass wir in regelmäßigem Austausch stehen, also nicht jeder einfach täglich stupide vor sich hinkocht“, betont Grunewald. In der rund 20 m<sup>2</sup> kleinen Küche geht es daher manchmal nicht nur in den Töpfen selbst heiß her – es wird über Rezepturen diskutiert, Gewürze werden ausprobiert und Texturen abgeschmeckt. „Nur so bereiten wir die besten Speisen für unsere Gäste zu und entwickeln uns als Köche zusätzlich auch weiter.“

Verarbeitet wird möglichst, was das saisonale Angebot hergibt. „Die Mehrheit unserer Gäste übt sitzende Tätigkeiten

aus, das spiegelt sich heutzutage extrem in der Speisennachfrage wider“, so Hackermüller. „Gefragt sind leichte, kalorienreduzierte Gerichte, die aber trotzdem nachhaltig satt machen.“ Vor allem vegetarische Gerichte wie Reisbratlinge mit Ingwer-Möhrengemüse und Wasabi-Dampfbrot sind beliebt. Einmal pro Woche stehen auch vegane Angebote wie beispielsweise Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Kürbissaucen auf dem Plan. Außerdem beteiligt sich das Rudolf's regelmäßig an Aramark-Aktionen. Darunter die Burger-reloaded-Woche im vergangenen November mit der Neuintegration des amerikanischen Klassikers. Die teilnehmenden Restaurants boten bis zu zehn verschiedene Burger-Kreationen mit selbstgebackenen Buns, individuellen Soßen und innovativen Belägen an, dabei waren auch vegetarische Variationen mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Gurke.



In der u-förmigen Ausgabe gewinnen Gäste schnell einen Überblick über das Angebot.

Köche an den Frontcooking-Stationen vertreten. „Essen wird nicht mehr einfach nur geschöpft, sondern im Gespräch mit dem Gast auf dem Teller angerichtet“, erklärt Betriebsleiter und Küchenchef Georges Grunenwald dazu. „Das Feedback, das wir hierüber erhalten, ist Gold wert.“ Das Potenzial der direkten Interaktion mit dem Gast für die Optimierung des Speiseplans zu nutzen, hat die Haufe Group

mit Eröffnung des Freiburger Restaurants sofort erkannt und daher gleich zwei Aktionen ins Leben gerufen: Einmal im Monat kommen rund zehn Feinschmecker, also freiwillige Mitarbeiter an einem runden Tisch zusammen und tauschen sich über das aktuelle kulinarische Angebot aus.

„Hierbei ist beispielsweise die Idee für eine Müslibar entstanden, die wir noch Ende 2018 umgesetzt haben“, so Grunenwald. Zudem können die Mitarbeiter mehrmals jährlich an den sogenannten Kitchen Partys teilnehmen: Ab 17 Uhr wird gemeinsam in der Küche des Restaurants geschneidelt, gewürzt, gekocht und anschließend zusammen gegessen. „Es

ergeben sich wunderbar zwanglose Gespräche und die Mitarbeiter haben so nicht nur die Möglichkeit, auf einfachste Weise die Grenzen zwischen den jeweiligen Abteilungen und Fachgebieten im Unternehmen zu überwinden, sondern erfahren ganz nebenbei auch, was hinter unserer täglichen Arbeit im Restaurant steckt“, erläutert der Küchenchef Grunenwald.

Die Eventisierung der Kantine ist also im Rudolf's in vollem Gange – und trägt dazu bei, die Belegschaft zu motivieren, Kommunikation zu fördern und dadurch die Kultur der Offenheit und des Austauschs im Unternehmen zu intensivieren.



Im Gasträum mit spanischem Design, können Gäste in ihrer Pause vom Berufsalltag abschalten.

## Über die Haufe Group

Die Haufe Group mit ihren Marken Haufe, Haufe Akademie und Lexware ist einer der deutschlandweit führenden Anbieter für digitale Arbeitsplatzlösungen und Dienstleistungen sowie im Bereich Aus- und Weiterbildung. Aus den Kernbereichen eines erfolgreichen Verlagsgeschäftes hat sich die Haufe Gruppe konsequent zu einem Spezialisten für digitale und webbasierte Services entwickelt. Sie machen 95 % des Gesamtumsatzes aus.

Die Unternehmensgruppe mit Hauptsitz in Freiburg beschäftigt 1.950 Mitarbeiter im In- und Ausland. Sie verfolgt eine internationale Wachstumsstrategie, die durch das heutige Leistungs- und Produktportfolio getragen wird. Vorangetrieben wird der Wachstumskurs durch die erfolgreiche wechselseitige Nutzung der Kernkompetenzen und Stärken der einzelnen Unternehmen und Marken. So konnte die Haufe Group im Geschäftsjahr 2018 (Juli 2017 bis Juni 2018) einen Umsatz von 366 Mio. Euro erzielen (Vorjahr: 343 Mio. Euro).

## Steckbrief



Foto: Haufe Group

Unternehmen:	Haufe Group
Küchenbetreiber:	Aramark
Großküchenfachplaner:	Markus Christmann, Schaffner & Co. KG
Innenarchitekt:	Matthias Walther, Haufe Group / Office Plus
Küchenausstattung/Händler:	Schaffner & Co. KG
Flächenmaße:	ca. 800 m <sup>2</sup>
Anzahl Essen (tgl.):	350 Hauptessen
Art des Küchenprozesses:	Frischkostküche
Anzahl Mitarbeiter:	14
Öffnungszeiten:	8 bis 15 Uhr

### Hersteller/Anzahl Geräte:

Kessel (MKN 100 l), Multifunktionsgeräte (Rational VCC 1 x 100 l und 1 x 150 l), Kombidämpfer (Rational (1 x GN 20 x 1/1 und 1 x GN 10 x 1/1), Spülmaschine (Hobart), Schockfroster (Irinox (13 x GN 1/1-65), Küchenmaschine (Feuma), MKN Doppelritze, Berner Induktionsherd, Cuppone Pizzaofen (2-etagig), Kühlgeräte (2 Liebherr Hochtieftülschränke), Kühlraumbau von Kramer Kühlraumbau (IDEAL/AKE 1 Kühlvitrine und 2 Kühlwannen), Lüftungsdecke (Systair)

## RAUSCHENBERGER GASTRONOMIE

# „Alles geht, wenn man will...“

Seit Dezember 2018 leiten das Kolping-Bildungswerk und die Rauschenberger Catering & Restaurants das Pilotprojekt InGastro. Bis Ende Januar 2019 haben Migrantinnen und Migranten mit dauerhaftem Bleibestatus damit die Chance, sich für eine Beschäftigung in der Gastronomie zu qualifizieren – in Theorie und Praxis gleichermaßen.



Philipp Di Mineo, Nour K. und Stephan Reichstein (v. li. n. re.). Foto: Ferdinando Iannone

Auf dem Lehrplan steht ein berufsbezogener Deutschunterricht der berufsbezogenen Praxis gleichwertig gegenüber. Den Teilnehmern soll so der Einstieg in die Branche deutlich erleichtert werden. Idealerweise können die Praktikanten schon während des Praktikums mit ihren Fähigkeiten überzeugen und freuen sich im Anschluss nicht nur über ein Zeugnis der renommierten Rauschenberger Gastronomiegruppe, sondern erhalten auch direkt einen Arbeitsvertrag.

### Erste Erfolge

Vom Potenzial des Pilotprojektes war das Projektteam um Jörg Rauschenberger schon vor dem Start überzeugt. „Mit einem der zwölf Teilnehmer sind wir bereits im Gespräch hinsichtlich einer Übernahme“, so Julia Kavaliasskas, Bereichsleiterin Personal bei Rauschenberger Catering & Restaurants. Und sie ergänzt: „Bei der Beurteilung zum Ende des Projekts erwarten wir noch weitere positive Überraschungen.“

Die 29-jährige Syrerin Nour K. beispielsweise begeisterte bereits bei der Erstvorstellung der Praktikanten im Januar 2018 und befindet sich nach einem sechsmo-

nativen Praktikum heute im ersten Ausbildungsjahr zur Köchin im Fine-Dining-Restaurant Pier51. Geschäft hat sie dies aus eigenem Antrieb. „Alles geht, wenn man will“, so Nour. 2011 hatte sich ihr Leben völlig verändert, denn ihre Heimatstadt Aleppo wurde zerstört. Mit dem ebenfalls erfolgreich abgeschlossenen Studium für Businessmanagement in der Tasche wollte sie den Speiseeis produzierenden Betrieb der Familie übernehmen. Doch der Bürgerkrieg machte sämtliche Pläne zunichte. Stattdessen folgten ihre Flucht und eine monatelange Reise über Ägypten und die Türkei bis in ihren heutigen Wohnort nahe Stuttgart.

Im ersten halben Jahr sei sie hier nur eine Nummer gewesen, meint Nour K. Diese Nummer hatte sie am 4. Oktober 2015 in der Landesaufnahmestelle für Flüchtlinge in Karlsruhe erhalten. „Damit konnte ich zum Arzt gehen, Medikamente holen und Essen bekommen“, berichtet die junge Frau. Heute, drei Jahre später, sitzt sie neben ihrem Ausbilder Philipp Di Mineo im Restaurant Pier51 und schmiedet Zukunftspläne. Nach ihrer Ausbildung möchte sie ein Kochbuch veröffentlichen, das die schwäbische und syrische Küche vereint. „Es gibt eine gemeinsame Basis, die sich nicht nur auf das Produkt Linsen beschränkt“, so Nour. „Berücksichtigt

man nur die reine Zahl von zwölf Teilnehmern, wird man dem Projekt nicht gerecht“, so Jörg Rauschenberger. „Es sind zwölf Leben mit jeweils einer eigenen Geschichte. Nicht jeder der Teilnehmer passt zu uns und nicht jeder der Teilnehmer sieht seine Zukunft nach dem zweimonatigen Programm in der Gastronomie. Aber selbst wenn sich nur zwei oder drei der Teilnehmer für einen gastronomischen Beruf begeistern können, werten wir dies als Erfolg.“

### Erste Resümées

Während der Küchenchef des Pier51, Philipp Di Mineo, über seine Auszubildende Nour K. nur Positives zu berichten weiß, sehen die Beteiligten auf administrativer Seite auch die Probleme eines solchen Integrationsprojektes. „Neben mangelnden Deutschkenntnissen und dem Neuland der umfangreichen deutschen Küchenschrittchen stellt auch eine modern ausgestattete Catering-Küche mit unbekannten Geräten eine Herausforderung für die Teilnehmer dar“, so Steffen Walz, Küchenchef Bereich Eventcatering. Und Stephan Reichstein, Leiter Strategie und Standortentwicklung beim Kolping-Bildungswerk, benennt Pünktlichkeit, Verlässlichkeit und effizientes Arbeiten als

### Rauschenberger Catering & Restaurants

Rauschenberger Catering & Restaurants zählt zu den führenden deutschen Unternehmen im Segment der Fine-Dining Gastronomie und der Eventcatering-Branche. Räumlich ist der Fokus bei den Restaurants und den Eventlocations auf den Großraum Stuttgart gerichtet, im Eventcatering bedient Rauschenberger nicht nur Projekte in ganz Deutschland, sondern auch im deutschsprachigen Ausland. Zurzeit kümmern sich rund 500 Mitarbeiter um das Wohl der Gäste, davon 300 in Vollzeit (inklusive 65 Auszubildenden) und mehr als 200 geringfügig Beschäftigte. Die Gründung erfolgte 1982 durch Jörg Rauschenberger.

### Kolping-Bildungswerk e.V.

Das Kolping-Bildungswerk zählt mit mehr als 1.200 Mitarbeitern zu den bedeutendsten Bildungsträgern in Baden-Württemberg. An 40 Standorten werden jährlich rund 10.000 Personen geschult. Gegründet wurde die Einrichtung von dem katholischen Priester Adolph Kolping.

Aspekte, die immer wieder thematisiert werden müssten. „Oder auch, dass eine Frau Chef sein kann“, ergänzt Markus Schädel, Projektleiter Kolping-Bildungswerk. Trotz bürokratischer Stolpersteine, kultureller Hindernisse und Sprachbarrieren glauben die Partner des Pilotprojektes „InGastro“ an das Format und sehen einen beiderseitigen Nutzen: „Mit Rauschenberger haben wir den idealen Partner für dieses Projekt“, so Stephan Reichstein. Und weiter: „Nur ein Unternehmen dieser Größe kann ermöglichen, alle Projektteilnehmer gesamtthaft für die Praktikumsphase zu übernehmen. Dies erleichtert nicht nur einen Austausch unter den

Teilnehmern, sondern auch auf administrativer Ebene eine übergreifende Verständigung.“ Ende Januar findet auf beiden Seiten eine Analyse des Projekts mit anschließenden Evaluationsgesprächen statt. Das Ziel: eine Optimierung der Teilnehmergruppen hinsichtlich Alter, Vorwissen und weiteren Kriterien, sowie die Option eines schnelleren Übergangs in die praktische Phase des Projekts für besonders talentierte und motivierte Teilnehmer. Bei Rauschenberger wie auch Kolping ist man sich sicher, dass eine Optimierung trotz bürokratischer Hürden schnell umgesetzt werden kann, denn: „Alles geht, wenn man will“.

## Leitsätze für vegetarische Lebensmittel



Foto: stockpics / Stock.adobe.com

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat erstmals Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel veröffentlicht. Die Verbraucher hätten ein Recht auf Klarheit und Wahrheit, vor allem bei Lebensmitteln mit Bezeichnungen wie „vegetarische Frikadellen“ oder „vegane Würstchen“, sagt Bundesernährungsministerin Julia Klöckner. Die Leitsätze erläutern nicht nur, was unter veganen und vegetarischen Produkten zu verstehen ist und wie sie hergestellt werden, sondern beschreiben auch, wie Lebensmittel bezeichnet werden, die bestimmten Fleisch-, Fisch- oder Feinkostsalaten mit Zutaten tierischen Ursprungs nachempfunden sind. Das wirkt sich bei den Lebensmitteln mancher Unternehmen auch auf Bezeichnungen von Lebensmitteln aus, die schon länger am Markt sind. Link zum Leitsatz: [www.bmel.de/Leitsaetze\\_vegan\\_vegetarische\\_Lebensmittel](http://www.bmel.de/Leitsaetze_vegan_vegetarische_Lebensmittel)

## Chili-Angebot erweitert



Foto: Ubona

Mit Chili Jalapeño und Chili Chipotle erweitert die Marke Ubona ihr Chili-Angebot in kleinen Streudosen um zwei Produktneheiten, die seit Januar 2019 für Abwechslung im Schärfegeschäft sorgen sollen. Chipotle Chili ist geräuchert, getrocknet und geschrotet. Das Produkt liefert damit ein pikant-rauchiges Aroma, das mit Gegrilltem gut harmoniert. Die Streuschärfe eignet sich aber auch als Topping für mexikanische Speisen wie Tacos, Nachos, Guacamole oder Salsa. Sogar in Nachspeisen, vor allem in Verbindung mit Kakao, sorgt Chipotle Chili für interessante Kontraste. Für Chili Jalapeño werden die fleischigen, grünen Schoten getrocknet und geschrotet. Sie liefern eine frische, grasig-subtile Schärfe und schmecken als Topping zu Grillgut ebenso wie in Saucen, Vinaigrettes oder vorsichtig dosiert in Desserts, vor allem in Verbindung mit Zitrusfrüchten.

## Neuer Großhandel für Käse

1.800 lagerhaltige Käseartikel aus 19 Ländern, 1.600 Vorbestellartikel und 300 Käsesatzartikel – das bieten die Käsespezialisten Süd seit dem 1. Januar 2019 dem Fach- und Lebensmittel Einzelhandel. Der Bauer Frischdienst, einer der führenden GV-Zustell- und Frischdienste in Bayern, und Ruwisch & Zuck, die Käsespezialisten mit nördlichem Schwerpunkt, bündeln ihre Kompetenzen. Das Unternehmen, das seinen Sitz in Wasserburg hat, wird ab dem 1. Januar 2019 verantwortlich von Alfred Straßner geführt, einem erfahrenen Vertriebsexperten für Qualitätsprodukte der gelben Linie.

## Apfelernte: Gemischte Bilanz

Das Konsortium des Südtiroler Apfels zieht eine gemischte Bilanz für die Apfelernte 2018: Mit einer Gesamtmenge von 986.960 t geernteten Äpfeln, davon 869.997 t Tafelware, ist der Ertrag im Vergleich zum schwachen Vorjahr um 15 % gestiegen.

Für die hohe Qualität der Südtiroler Äpfel sorgen die über 7.000 Apfelbauern, die in kleinstrukturierten und meist familiengeführten Betrieben sorgfältig ihre Arbeit ausführen. Südtirol ist das größte zusammenhängende Apfelanbaugebiet in Europa. Grund sind die 300 Sonnentage pro Jahr und das alpin-mediterrane Klima.

## VIelfalt der Beilagen

# Kreativität mit Gemüse lässt sich trainieren

Die Kreativität der vegetarisch-veganen Küche belebt auch die Vielfalt der Beilagen. Raffinierte Rezepturen mit köstlichen Gewürzen bringt Küchenmeister Detlev Ueter im Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz angehenden Experten dieser nachhaltigen Speisenzubereitung nahe. (Von Ulrike Kossessa)



Küchenmeister Detlev Ueter. Fotos: GBZ

Was haben Leonardo da Vinci und Franz Kafka gemeinsam? Sie ernährten sich fleischlos. Ob aus ethischen, religiösen oder kulinarischen Gründen – die vegetarische Küche ist weitaus mehr als eine Modeerscheinung, sie hat viel mit einer sich verändernden Einstellung zum Leben und zur Umwelt zu tun. Prominente, TV-Shows und stylische Kochbücher demonstrieren die wunderbare Vielfalt dieser Speisenzubereitung. Was früher oft „nur“ als Beilage diente, hat sich deutlich weiter entwickelt, wird mit ein paar würzigen Kniffen zu einem ordentlichen Hauptgericht und damit zu einer guten Portion Abwechslung auch für Fleisch- und Fischliebhaber. Die Beilage im klassischen Sinne profitiert von dieser Inspirationsquelle und zeigt sich abwechslungsreicher und „gesünder“ denn je.

In Deutschland ernähren sich aktuell rund 8 Mio. Menschen vegetarisch und 1,3 Mio. vegan. Das ist jeder Zehnte, Tendenz steigend. Bereits 56 % der in Deutschland lebenden Menschen essen bewusst seltener Fleisch und gehören somit zu den sogenannten Flexitariern. Die Gastronomie geht auf die Wünsche der Gäste ein. So zählte der Vegetarierbund Deutschland zu Jahresbeginn 2019 296 komplett vegetarische (+13 % zum Vorjahr) und 122 vegane (+23 %) Restaurants in Deutschland. Vegetarisch-vegane Gerichte gehören

heute wie selbstverständlich auf den Essensplan der Gemeinschaftsverpflegung. Die Gäste verzichten immer häufiger auf tierische Kost, wenn ihnen eine attraktive und leckere Alternative angeboten wird.

Deren Kreation fordert einerseits „neue“ Komponenten, andererseits Wissen und Erfahrungen der Köche/Köchinnen. Motivation, sich in einem Lehrgang des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz (GBZ) zu Experten dieser Form der Speisenzubereitung weiterbilden zu lassen. Gewürze nehmen hier eine führende Stellung ein! Fragen an Dozent und Küchenmeister Detlev Ueter:

**Herr Ueter, was ist bei der Menüplanung zu beachten, wie viel vegan ist erforderlich?**

Es muss nicht der ganze Speisenplan umgestaltet werden. Schon mit einzelnen Alternativen/Gerichten bedienen Sie diese Zielgruppe. Allerdings reicht es nicht aus, wenn Sie Fleischkomponenten durch Gemüse oder Tofu etc. ersetzen. Es ist vielmehr erforderlich, auf die Kundenwünsche mit einem zeitgemäßen, fantasiereichen Angebot einzugehen. Hierfür müssen engagierte Köche über grundlegendes Wissen verfügen. In unserem Lehrgang sensibilisieren wir die Teilnehmer für die Thematik, zeigen ihnen neue Produkte, geeignete Gartetechniken und trainieren die Kreativität mit Gemüse & Co.

**Die vegane Küche ist aufgrund der zusätzlichen Einschränkungen eine etwas größere Herausforderung. Ist sie damit auch kostspieliger?**

Viel Gemüse, saisonal eingekauft und variationsreich zubereitet, ist in der Regel kostengünstiger als gutes bzw. Bio-Fleisch. Wichtiger als der direkt spürbare Wareneinsatz ist die Kundenzufriedenheit – und diese steigt dank einer gezielten Angebotserweiterung mit Sicherheit. Im Übrigen lassen sich selbst deutsche Klassiker fleischlos zubereiten. Zum Beispiel Wirsingroulade mit Quinoa gefüllt. Aber mir geht es nicht um den Ersatz, sondern um klare eigenständige Gerichte und Beilagen.

## Rotkohl: Klassiker im Winter

In der kalten Jahreszeit ist Rotkohl eine beliebte Beilage. Welche gesundheitlichen Auswirkungen das Gemüse auf den Körper hat und wie man ihn am besten zubereitet, weiß VKD-Ernährungsexperte und Gesundheitswissenschaftler Siegfried Wintgen. Unabhängig von seiner Farbe gibt's für den Kohl in der Küche eine breite Palette an Zubereitungsmöglichkeiten. Er schmeckt zu dunklem Fleisch wie Tafelspitz oder Wild, aber auch moussiert oder püriert findet er Verwendung. Rotkohl könne auch roh gegessen werden. „Wird Rotkohl nicht gegart, sollte er vor dem Verzehr unbedingt lange mit Salz und Säure mariniert werden, um ihn verdau-

licher zu machen“, rät Siegfried Wintgen. In gegartem Zustand tragen Gewürze wie Nelken, Wacholder, Koriander, Ingwer oder Zimt dazu bei, dass der Körper den Kohl besser verdauen kann.

Äpfel, Orangen oder Quitten eignen sich wiederum, um dem Rotkraut eine leichte Fruchtsäure und Süße zu verleihen. Auch was die Optik angeht, hat Siegfried Wintgen einen Tipp: „Um seine intensive Farbe zu bewahren, sollten man das Rotkraut bei geschlossenem Deckel garen. Wenn es zum Gericht passt, kann man auch ein wenig Enten- oder Gänsefett dazugeben, damit der Rotkohl schön glänzt.“ (Quelle: VKD)



Foto: Pixabay



Brennessel-Semmelknödel mit Pilzen



Möhren-Variation

**Und dafür setzen Sie besonders gerne „alte“ Gemüsesorten ein?**

Ja, z.B. verarbeite ich Pastinaken zu einer Pastinakentarte oder Stilmus gerne zu einem Rahmgemüse mit einer knusprigen Krokette aus Steckrüben. Das Stilmusgemüse wird mit schwarzem Kardamom abgeschmeckt und bekommt dadurch ein leichtes Raucharoma.

**Einer der Seminarschwerpunkte umfasst Wildkräuter und Wildgemüse. Nennen Sie uns bitte ein paar Tipps und Einsatzmöglichkeiten.**

Brennesselsuppe mit gebackener Linsentarte, Löwenzahn Salat mit einem pochierten Ei oder Bärlauch als Spinat serviert, indem dieser mit Olivenöl und Cherry-Tomaten angebraten wird. Das sind nur einige Beispiele aus meinem Programm. Auch einfache Gerichte und

Beilagen lassen sich mithilfe von Basisgewürzen wie Salz und Pfeffer köstlich gestalten. Diese gibt es in einer ganzen Palette von Variationen mit teils großen Unterschieden. Z.B. das selbsthergestellte Rosmarin-Zitronensalz oder den Bio-Orangenpfeffer; er sorgt für eine fruchtige Note an Ofenkartoffeln oder Grillgemüse. Auch der exotische Szechuanpfeffer harmoniert sehr gut zu gebratenem Blumenkohl mit Kurkuma.

**Wie wichtig sind Beilagen für eine gesundheitsfördernde Ernährung?**

Qualität hochwertiger, frische Beilagen leisten einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Damit nehmen sie auch in der Gemeinschaftsverpflegung einen bedeutenden Stellenwert ein. Wichtig sind dabei die attraktive Präsentation und vor allem, dass es richtig gut schmeckt!



Gebackener Nudelteig mit Linsen-Dal

## Gefragte Experten

Der nächste Zertifikatslehrgang zum Experten für vegetarische-vegane Küche (IHK) beginnt am 18. Februar 2019 mit Modul 1 (bis zum 21. Februar). Das Modul 2 findet vom 13. bis 15. Mai 2019 im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e.V., statt. Angesprochen sind Köchinnen und Köche sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Küche ebenso wie Quereinsteiger. Kontakt unter Astrid Remann: Tel. +49 261 30489-32, [remann@gbz-koblenz.de](mailto:remann@gbz-koblenz.de), [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

- Grundlagen der gesunden Ernährung
- Wirkstoffe in Lebensmitteln
- Lebensmittelkunde
- Vegane und vegetarische Vorspeisen
- Vegane Desserts und Kuchen
- Alte Gemüsesorten
- Wildkräuter und Wildgemüse
- Asiatische Gerichte
- Ayurveda-Küche
- Veganes und vegetarisches Fingerfood
- Natürliche Bindemittel für Vegetarier



Hunderte Steaks brutzeln auf dem Grill – Live-Cooking kommt bei den Gästen besonders gut ab. Fotos: CM/gio

#### KÄFER PARTY SERVICE

## Die Kunst der Improvisation

Urig bayerisch feiern, wie auf der Alm – ohne wandern zu müssen? Der Käfer Party Service hat's im Programm. In der Käfer Alm nahe München richtet das traditionsreiche Unternehmen Veranstaltungen von 100 bis 1.000 Gästen aus. (Von Karoline Giokas)



Teameeting vor Eventstart: Lächeln hat oberste Priorität, egal, wie hektisch die Situation sein mag.

### Der Käfer Party Service

In gut 50 Jahren ist der Käfer Party Service zum international tätigen Marktführer in Europa mit einem Umsatz von ca. 47 Mio. Euro, die Messeaktivitäten eingeschlossen, aufgestiegen. Erfinder war Gerd Käfer, der Dienstleistung in Perfektion anbot. Rundumbetreuung des Kunden von der Planungsphase bis zur Durchführung auf höchstem Niveau machten den Käfer Party Service berühmt. Vom Candlelight-Dinner bis hin zu Veranstaltungen mit bis zu 10.000 Gästen, der Party Service macht es möglich. Location, Dekoration und musikalisches Begleitprogramm gehören ebenso zum Service wie Speisen, Getränke und Personal. Mittlerweile betreut der Käfer Party Service auf rund 1.200 Veranstaltungen rund 220.000 Gäste jährlich, in Deutschland ebenso wie international. Um die logistischen Anforderungen eines ständig wachsenden Unternehmens erfüllen zu können, wurde 1991 in Parsdorf, nahe München, auf 25.000 m<sup>2</sup> ein Betriebsgelände gebaut. 2011 wurde es komplett umgebaut und präsentiert sich als moderne Großküche auf dem neuesten technischen Stand. Der Party Service trifft hier die Vorbereitungen für alle Veranstaltungen.

Noch zwei Stunden bis zum Beginn des bayerischen Sommerfestes für ein Münchner Unternehmen: Die einen Käfer-Mitarbeiter bringen eilig Schilder über den Buffets an, die anderen drapieren frische Bauernblumensträuße in Zink-Eimern. Nicht einmal das Styling der Service-Kräfte wird dem Zufall überlassen. Alle müssen sich dem prüfenden Blick der eigens für diesen Tag engagierten Visagistin unterziehen.

Es werden Bluse oder Hemd sowie die Krawatte zurechtgerückt, die langen Haare zu einem Zopf geflochten und dezentes Make-up aufgetragen. Rund 120 Käfer-Mitarbeiter sind heute für 800 Gäste im Einsatz. Und dann geht plötzlich alles Schlag auf Schlag: Kaum treffen die ersten gut gelaunten Gäste gegen 18 Uhr ein, schwärmen die Servicekräfte mit Tablett voller Erfrischungsgetränke aus – es gibt spritzigen Hugo und Bellini, Prosecco und kühles Bier.

#### Zünftiger geht kaum

Location ist die Käfer Alm powered by „von Alm das Beste“ in München-Riem, direkt an der Galopprennbahn. Zwei authentisch nachgebaute Almhütten bieten hier aneinandergereiht auf 900 m<sup>2</sup> Platz für kleine Gesellschaften mit ca. 100 Personen bis zu Firmen-Partys mit ca. 1.000 Gästen, ohne dass das Alm-Feeling verloren geht. Auf der urigen Holzterrasse vor

der Alm kann man das rustikale Flair auch an einem warmen Sommertag wie diesem in vollen Zügen genießen. Für heute wurde zudem die Wiese vor der Alm mit passenden Holzgarnituren ausgestattet – um die 60 an der Zahl, darunter klassische Tafeln, aber auch Hoch- und Stelltische, für jene Gäste, die das gesellige Treiben gerne überblicken. „Eine große Herausforderung bei solchen Events ist die Logistik“, verrät Christian Scheerke, der Geschäftsführer des Käfer Party Service. „Es muss alles reibungslos klappen und zur Not auch mal improvisiert werden.“ Vor allem heute: Passend zum Sommermotto hat das Käfer-Team die Salatbuffets nicht nur unter freiem Himmel auf der großen Terrasse, sondern auch Grill- und Heißausgabestationen mitten auf der weitläufigen Wiese aufgebaut. „Die verschiedenen Stationen müssen wir ans Stromnetz anschließen, das Essen sowie die Speisentransportwagen über die Wiese tragen bzw. schieben – nicht unbedingt ein leichtes Unterfangen“, schmunzelt Scheerke und packt sogleich mit an.

#### Erfahrung vom größten Volksfest

Ein großes Plus für den Caterer: Er profitiert für die bayerischen rustikalen Events in der Alm von seinem Know-how aus der Käfer-Wiesn-Schänke in München – sowohl in der Art der Präsentation der Speisen als auch im Herstellungsprozess selbst. Beim Equipment greift Scheerke

mit seinem Team beispielsweise gerne mal auf bereits Bestehendes vom Oktoberfest zurück, wie die heißen Steintablets, auf denen unter anderem Ochsenskoteletts serviert werden. Auch die Holzkohlegrills, die Käfer speziell zum Garen von Spanferkeln und Enten bauen ließ, kommen bei den Events auf der Alm regelmäßig zum Einsatz.

„Außerdem haben wir das Privileg, auf ein Sortiment aus unserem Feinkostladen zurückgreifen zu können, das rund 10.000 Produkte fasst“, betont Scheerke. Darunter sind rund 350 Käsesorten, 800 Weine und Spirituosen, 69 Mineralwasser, allein zehn Sorten Tomaten, 25 verschiedene Öle, 20 Sorten Essig und 50 Arten Fleisch zu finden. Viele Produkte aus Europa und Übersee bezieht Käfer direkt vom Pariser Groß-

markt in Rungis, andere Waren kommen von ausgesuchten Produzenten aus der Region, die den Caterer teils exklusiv beliefern. „Immer





Die Logistik ist bei einem Event unter freiem Himmel mit die größte Herausforderung.

mehr Kunden wollen regionale und Bio-Lebensmittel und auch die Anfragen nach vegetarischen Caterings steigen nach wie vor – früher belief sich der Anteil auf knapp zehn Prozent, heute ist er inzwischen auf schon 20 bis 30 Prozent gestiegen.“

Produktnährische Köche

In der Küche sind für das heutige Sommerfest rund 13 Köche im Einsatz. Grobe Vorbereitungen haben diese aber bereits tags zuvor in der Zentralküche des Party Service in Parsdorf, 20 km östlich von München, vorgenommen – Salate und Gemüse geschnitten, Dressings und Dips angerührt und verschiedene Eissorten gefrostet. In der Alm-Küche selbst herrscht jetzt Hochbetrieb: Die eine Mannschaft füllt knapp 1.300 kleine Weckgläser mit dreierlei verschiedenen Salat-sorten ab, sie werden den Gästen gleich zu Beginn des Events als Amuse Bouche gereicht. Die andere backt zehn verschiedene Mini-Brötchen- und Brotsorten auf und bestückt die Kombidämpfer mit Gemüse, Fisch sowie Kartoffeln.

„Die Herausforderung ist, den Gästen eine abwechslungsreiche Mischung aus verschiedenen Food-Komponenten zu präsentieren, also beispielsweise ein Gemüse wie die Kartoffel in verschiedensten Facetten darzubieten“, so Scheerke. Auf dem Sommerfest gibt es diese in Form von Backkartoffeln, Kartoffelgratin, Süßkartoffelpommes, Kartoffelsalat und mit Rosmarin angereichert. „Unsere Köche sind allesamt pro-

duktnährisch und lassen sich mit ihrer Leidenschaft und Begeisterung für unsere regionalen Lebensmittel immer wieder tolle neue Komponenten einfallen, die einfach Spaß machen.“

Schmankerl fürs Auge

Spaß am Genießen von Food und Drinks sollen aber vor allem die Gäste dieses Sommerfestes haben – und dafür hat Käfer ein urig gemütliches Hüttenkonzept aufgefahren: Auf den Grillstationen brutzeln die Rindersteaks und verbreiten einen mit Rosmarin gespickten Räucherduft in der Luft. Die Buffets wurden in zünftiger Hüttenkulisse errichtet, vorne bedienen sich die Gäste selbst, von hinten kann das Service-Team nachbestücken. Hier stehen Brust vom Schwarzfederhuhn, „Würstelallerlei“, gebratener Lachs in Kräutern und Zitrone in stylischen Kupferpfannen auf den Warmhaltestationen. „Events leben von stilvollen Inszenierungen mit bewusst gesetzten Akzenten“, weiß Scheerke. Saucen, Dressings und Dips stehen heute deshalb z.B. in kultigem Emaille-Geschirr parat, das Salatbuffet ist vor einer Wand aus rustikalen Holz-Gemüsekisten arrangiert, in denen frisches Gemüse und Kräuter als Deko liegt.

„Das verarbeiten wir im Nachhinein natürlich“, erklärt Scheerke schmunzelnd und gibt seiner Mannschaft sogleich noch den Tipp: „Stellt bitte noch ein paar mehr Kerzen auf die Tische, dann wird's kuscheliger.“

3 Fragen an Christian Scheerke von Käfer Service GmbH



Region und in Bio-Qualität, dafür aber in zahlreichen Variationen auf dem Speiseplan. Warum?

Ich bin davon überzeugt, wenn ein Produkt gut ist, sollte man sich auf diese einfache Zutat konzentrieren, statt sich unnötig zu verkünsteln. Auch ist heute Fleisch längst nicht mehr die Hauptkomponente, sondern tauscht inzwischen die Rolle mit Gemüse und Co. und wird damit immer häufiger zur Beilage.

3. Was, wenn mal etwas schief geht und nicht nach Plan verläuft?

Die Kunst im Event-Catering liegt in der Improvisation. Bei einem unserer Hochzeitscaterings in einem kleinen Ort auf dem Land erschien beispielsweise der Lkw mit dem Equipment einfach nicht. Der Fahrer hatte zwar den gleichen Ort, aber mit einer anderen Postleitzahl ins Navigationssystem programmiert. Zur Überbrückung für das Kaffeetrinken haben wir dann kurzerhand Kaffeemaschinen, Geschirr und Co. von den Nachbarn organisiert und gleichzeitig unser Equipment für das spätere Essen nochmal aus unserem Lager in Parsdorf angefordert. Das ging schneller, als den Lkw-Fahrer umzulotsen. Bis die Gesellschaft vom Spaziergang wieder zurück war, kam unsere Notfallausrüstung auch schon an und alles konnte wie geplant weitergehen. Auch trotz angespannter Stimmung hat bei uns dann Lächeln die oberste Priorität.

1. Wie findet man das perfekt zum Kunden passende Catering-Konzept?

Ich mache mit unserem Kunden immer gerne einen persönlichen Gesprächstermin aus und das am liebsten bei ihm zu Hause. Es ist zwar nützlich, vorab gewisse Rahmenbedingungen von ihm zu erfahren, lerne ich aber seine private Umgebung kennen und bekomme einen Einblick, welche Hobbys er hat und wohin er gerne reist. So sehe ich, worauf der Kunde Wert legt. Caterern wird also eine hohe Sozialkompetenz abverlangt.

2. Beim bayerischen Alm-Fest stehen vor allem einfache Lebensmittel aus der



Das bayerische Sommerfest lebt von stilvollen Inszenierungen wie dem trendigen Salatbuffet.

Kochen über den Dächern Kölns



Foto: Borries & Partner Premium Gastronomie

Bei den Kochkursen im KölnSKY, vis à vis zum Kölner Dom gelegen, bietet Koch und Executive Chef Sönke Hölting den Teilnehmern exklusive Einblicke in die Spitzengastronomie und vermittelt, wie vor allem mit Hilfe einfacher Handgriffe und cleveren kulinarischen Tipps und Tricks anspruchsvolle Gerichtskompositionen entstehen.

Die Kurse sind als Hands-On-Workshops angelegt und beziehen jeden Teilnehmer mit ein – nach erfolgreich absolvierter Arbeit an Schneidebrett, Herd und

Backofen kommen alle Gäste an einer langen Tafel zur Verköstigung zusammen. Die Kochkurse können sowohl als Corporate Event, beispielsweise im Rahmen einer Teambuilding-Aktion, wie auch als Privatveranstaltung durchgeführt werden. Die Kulisse für die Kochkurse bietet die hochmoderne Eventlocation KölnSKY im Triangel-Turm. Auf knapp 100 m Höhe befindet sich dieses Venue in den beiden obersten Etagen des architektonisch anspruchsvollen Gebäudes mit spektakulärem 360°-Rundumblick über Köln.

Bremerhaven entwickelt innovative MICE-Formate



Foto: obs/BIS Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH/Antje Schimanke

Die Seestadt positioniert sich als ideenreicher Gastgeber, um im wachsenden Marktsegment „Meetings, Incentives, Conferences and Events“ (MICE) zukünftig eine starke Rolle zu spielen. Sowohl in der Bremer Landestourismusstrategie 2025 als auch im kommunalen Tourismuskonzept der Stadt Bremerhaven liegt der Fokus auf einer deutlichen Zunahme von Kongressen und Tagungen in der größten deutschen Stadt an der Nordsee. Bremerhaven bietet ideale Voraussetzungen und eine perfekte Infrastruktur für Veranstaltungen von 50 bis 1.000 Personen. Außerdem liegt die Stadt direkt am Wasser, einzigartige Rahmenprogramme in den Wissenswelten Klimahaus oder Deutsches Auswandererhaus sind fußläu-

fig erreichbar und mittendrin befindet sich ein modernes Conference Center für bis zu 1.000 Gäste. Gemeinsam setzen die BIS Wirtschaftsförderung Bremerhaven und das städtische Referat für Wirtschaft momentan ein Konzept um, das die besonderen Reize Bremerhavens über die bekannten Highlights hinaus herausarbeitet: Dazu gehören unentdeckte Locations vom 60er-Jahre-Kino bis zum Leuchtturm ebenso wie exzellentes Catering, innovative Veranstaltungsformate vom Bar Camp bis zum Brown Bag Meeting, Ideenspaziergänge am Deich statt PowerPoint-Präsentationen, Green Meetings, Resteessen im 4-Sterne-Hotel oder Live-Cooking-Events.

BUCHALIK BRÖMMEKAMP

# Sanierung unter Insolvenzschutz

Das „Gesetz zur weiteren Erleichterung der Sanierung von Unternehmen“ (ESUG) stellt Unternehmen ein effektives Verfahren zur Krisenbewältigung bereit. Damit ist auch Caterer Stockheim die zukunftsfähige Restrukturierung geglückt. (Von Utz Brömmekamp und Bozidar Radner)

Die Zahlen wirken zu Recht durchaus beängstigend: Auch im vergangenen Jahr beantragten in Deutschland wieder rund 20.000 Unternehmen ein Insolvenzverfahren. Viele dieser Unternehmenschicksale nehmen ein trauriges Ende. Denn viele insolvente Betriebe werden entweder liquidiert oder verkauft. Viele Traditionsunternehmen verschwinden auf diese Weise vom Markt, zahlreiche Arbeitsplätze werden auf so vernichtet. Dabei gibt es echte Alternativen: Tausende insolvenzgefährdete oder insolvenzreife Unternehmen wären zu retten, wenn sich die Verantwortlichen rechtzeitig mit einer Sanierung unter Insolvenzschutz auseinandersetzen würden. Allerdings meiden viele Unternehmen überhaupt ein gerichtliches Verfahren und melden erst Insolvenz an, wenn auch die letzten finanziellen Reserven erschöpft sind. Hier setzt das ESUG (Gesetz zur weiteren Erleichterung der Sanierung von Unternehmen)

an, mit dem der Gesetzgeber die Stigmatisierung der Insolvenz überwinden und Unternehmen in einer Krisensituation den Weg ebnen will, sich über eine Insolvenz zu sanieren.

### Stockheims Entscheidung für die Eigenverwaltung

Wie eine Sanierung unter Insolvenzschutz in der Praxis erfolgreich funktionieren kann, zeigt das Beispiel des Düsseldorfer Traditions-caterers Stockheim. Nachdem sich dort eine Krise andeutete, leitete das Management bereits im Jahr 2016 Maßnahmen ein, um die Kosten in der Unternehmensgruppe zu senken. Zuvor hatte der überraschende Verlust einiger Großaufträge, unter anderem am Flughafen Düsseldorf und in Hamburg, zu Umsatzeinbußen im deutlich zweistelligen Prozentbereich geführt. Die vorhandenen Strukturen aus Personal und Verwaltung waren für den verbliebenen Umsatz zu kos-

tenintensiv geworden. Auch wenn die im Jahre 2016 durch die Geschäftsführung angestoßenen Sanierungsmaßnahmen zu wirken begannen, war im Folgejahr zu konstatieren, dass dies leider nicht ausreichen würde. Inzwischen hatte sich die Liquiditätsslage der Gruppe dramatisch angespannt. Nach eingehender Beratung durch die Düsseldorfer Wirtschaftskanzlei und Unternehmensberatung Buchalik Brömmekamp entschied sich die Leitung der Stockheim-Gruppe im Mai 2017 dafür, beim Amtsgericht/Insolvenzgericht Düsseldorf für fünf Unternehmen der Gruppe einen Antrag auf Einleitung eines vorläufigen Insolvenzverfahrens in Eigenverwaltung zu stellen.

### Ablauf des Verfahrens

Es handelt sich dabei nicht um eine Insolvenz im klassischen Sinne, sondern um ein Sanierungsverfahren mit dem Ziel des Unternehmenserhalts und der Unterneh-

mensfortführung im Interesse aller Beteiligten. Die Geschäftsführung der Gastrogruppe blieb weiterhin im Amt und führte die Sanierungsmaßnahmen selbstständig durch. Während des Eigenverwaltungsverfahrens wurde sie durch das Insolvenzgericht, einen Gläubigerausschuss sowie durch den erfahrenen Sachwalter Dr. Biner Bähr beaufsichtigt, um etwaige missbräuchliche Gestaltungen zu Lasten der Gläubiger zu verhindern.

Während der Verfahren wurden die fünf Unternehmen der Gruppe vom Beratungshaus Buchalik Brömmekamp betriebswirtschaftlich und rechtlich begleitet. Darüber hinaus ergänzten Dr. Utz Brömmekamp (Stockheim GmbH & Co. KG), Daniel Meintz (Stockheim Systemgastronomie GmbH & Co. KG und Stockheim (Hbf-Köln) GmbH) sowie Dr. Adrian Böllingen (Restaurantsbetriebe Stockheim GmbH & Co. KG und Stockheim Catering Hamburg GmbH) das Ma-

### Unsere Autoren



Fotos: Buchalik Brömmekamp



Dr. Utz Brömmekamp ist seit 1989 Rechtsanwalt und seit 2002 geschäftsführender Gesellschafter der Wirtschaftsrechtskanzlei und des Beratungsunternehmens Buchalik Brömmekamp (Düsseldorf, Berlin, Dresden, Frankfurt Stuttgart). Bozidar Radner ist Diplom-Betriebswirt und seit 2007 geschäftsführen-

der Gesellschafter der Buchalik Brömmekamp Unternehmensberatung GmbH.

Buchalik Brömmekamp hat seit Inkrafttreten des ESUG in 2012 rund 150 Unternehmen erfolgreich durch eine Eigenverwaltung begleitet ([www.buchalik-broemmekamp.de](http://www.buchalik-broemmekamp.de)).

**Best Practice**  
02. April 2019

Gemeinschaftsverpfl egung in Düsseldorf

Nicht auf andere Personen übertragbar. Inhaberschaft und auf Verträge vorzuziehen. © Buchali-AdobesStock

Übers als Checkliste ausserst nützlich

nagement als Sanierungsgeschäftsführer. Mit dem Verfahrensende schied sie planmäßig aus ihren Ämtern aus.

Zusammen mit den Beratern hatte Stockheim-Geschäftsführer Özgür Günes die Sanierungspläne entwickelt, in denen die Entschuldung und nachhaltige Fortführung der Unternehmensteile aufgezeigt wurden. Den Plänen hatten die Gläubiger einstimmig bzw. in einem Verfahren mit sehr großer Mehrheit, zugestimmt. Durch die Sanierung unter Insolvenzschutz konnte Stockheim eine Vielzahl von Möglichkeiten nutzen, um Liquidität für die erfolgreiche Sanierung zu generieren und sich etwa aus ungünstigen Verträgen zu befreien (siehe Checkliste „Bausteine zur Liquiditätsgewinnung in einer Sanierung unter Insolvenzschutz“).

### Finanzielle Stabilität

Ein wesentlicher Schritt, die finanzielle Stabilität von Stockheim zu erreichen, bestand darüber hinaus in der Trennung von Unternehmensteilen. Die Sparte Systemgastronomie mit den Gesellschaften Stockheim (Hbf-Köln) GmbH und Stockheim Systemgastronomie GmbH & Co. KG wurde im Dezember 2017 an die britische SSP Group veräußert. Die in beiden Unternehmen beschäftigten rund 500 Mitarbeiter wurden von SSP übernommen. Die Cateringaktivitäten und die Mitarbeiter am Standort in Hamburg gingen im Dezember 2017 an die Käfer-Gruppe.

### Fokus auf Kerngeschäft

Das Traditionsunternehmen konnte nach dem erfolgreichen Ende der Insolvenzverfahren wieder durchstarten. Das Insolvenzgericht Düsseldorf hatte die Eigenverwaltungsverfahren am 17. April 2018 aufgehoben. Damit wechselte Stockheim wieder in den regulären Geschäftsbetrieb. Innerhalb der Eigenverwaltung hatte Stockheim die Weichen für eine umfangreiche Neuausrichtung gestellt. Die Zielvorgabe bestand darin, sich auf das Kerngeschäft zu konzentrieren und sich damit langfristig wieder wirtschaftlich erfolgreich aufzustellen. Stockheim setzte dabei auf seine langjährigen Partner und Locations – das Congress Center Düsseldorf (CCD), die Messe Düsseldorf und die Rheinterrasse sowie den weiteren Ausbau des Event-Caterings. Im

Kernbereich von Stockheim wurden in der Folge klare Schwerpunkte gesetzt, um weitere Wachstumspotenziale wahrzunehmen. Die wesentlichen Leistungsorte wurden den Kundenbedürfnissen entsprechend weiter überarbeitet. Konzeptionell wurde der Ausbau von gastronomischen Konzepten in den Vordergrund gestellt, so sind die Stockheim-Produkte heute überwiegend in Themenwelten und Konzepten wiederzufinden.

Ein wesentlicher Schritt zur operativen Neuausrichtung stellt ein neues Personalkonzept dar. Dieses ist auf Flexibilität ausgerichtet, um den Auslastungsschwankungen des Geschäftes effizienter und damit wirtschaftlicher begegnen zu können. Flankiert wird die strategische und operative Neuausrichtung durch eine bedarfsgerechtere Aufstellung des Unternehmenscontrollings. Stockheim beschäftigt nach der Umstrukturierung 120 Mitarbeiter. Am Ende konnten so gut wie alle Arbeitsplätze erhalten oder die Mitarbeiter in Folgebeschäftigungen bei den Käfern überführt werden.

### Eigenverwaltungsverfahren etabliert

Mit der Eigenverwaltung nutzte Stockheim die seit dem 1. März 2012 gesetzlich geschaffenen Möglichkeiten einer Sanierung unter Insolvenzschutz. Das Insolvenzplanverfahren in Eigenverwaltung hat sich dabei erfreulicherweise als besonderes Erfolgsmodell präsentiert. Und dies geschah im Einklang mit den Gläubigern, die Befriedigungsquoten zwischen 55 und 100 % erhalten. Zum Vergleich: Laut Statistischem Bundesamt liegt die durchschnittliche Quote in Regelsolvenzverfahren gerade einmal bei 3 %. Rund 1.300 Unternehmer haben seit 2012 ein Eigenverwaltungsverfahren im Rahmen des ESUG betrieben. Insgesamt nutzten im vergangenen Jahr etwa 250 insolvenzgefährdete Unternehmen diese Option zur Sanierung.

Inklusive  
Küchenparty

**Steigen Sie ein!**  
am 02. April 2019

Best Practice Tour macht im April 2019 einen Stop in Düsseldorf. Reservieren Sie jetzt schon die Plätze für sich und Ihre Kollegen und informieren Sie sich aus erster Hand vor Ort über die Kantinen und Produktionsstätten.

Experten werden vor Ort über Konzepte und dahinter steckenden Visionen sprechen und geben einen einzigartigen Einblick hinter die Kulissen der besuchten Großküchen und Locations.

### Agenda

- An elf Countern einmal um die Welt – zu Gast bei trivago Düsseldorf
- Mensa für das Studierendenwerk Essen-Duisburg
- Klüh: Cook & Chill-Küche der Contilla-Gruppe
- Küchenparty auf dem Vodafone Campus, sponsored by Isi, Special Guest: Giuseppe Messina

### Zeitraumen:

- 08.30 Uhr: Beginn am Hauptbahnhof Düsseldorf
- 18.30 Uhr: Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

Partner:



### Anmeldung:

Kristina Voss  
Veranstaltungsmanagement  
Telefon: +49 (0) 8233/381-252  
E-Mail:  
[kristina.voss@forum-zeitschriften.de](mailto:kristina.voss@forum-zeitschriften.de)

Oder unter  
[www.catering.de/veranstaltungen](http://www.catering.de/veranstaltungen)

Melden Sie sich jetzt an!  
Preis: 345,- EUR (zzgl. 19% MwSt.)

Abonnenten von CATERING MANAGEMENT zahlen nur 310,- EUR (zzgl. 19% MwSt.) für die Teilnahme. (Stand Januar 2019, 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 Wirtschaftskanzleien, Fachplaner, sowie Händler aus den Bereichen Betriebsrestaurant, Großgastronomie, Hotellerie, Krankenhauser, Altenheime, Berufsfachschulen, Verbände, Studentenwerke, Schulküchen, Küchen der Behörden und der öffentlichen Hand, Vertriebsgastronomie sowie Feinküchen.

### Klick-Tipp

Eine Checkliste über die wichtigsten Liquiditätseffekte des ESUG finden Sie auf unserer Homepage unter:

[www.catering.de](http://www.catering.de)

