



Ricarda Holtorf

**Ein Koch
muss sprechen!**

SEITE 19



Digitalisierung

 Schneller Bezahlvorgang durch
 moderne Kassensysteme

Seite 4

Vending in der GV

 Automaten richtig
 aufstellen.

Seite 14

Rheumaklinik Garmisch

 Hohe Qualität in der Frischküche
 durch hocheffiziente Organisation.

Seite 16

Hygieneanforderungen

 Ermessensspielraum für
 Betriebsstätten nutzen.

Seite 24



KURZMELDUNGEN

FALSCHES OLIVENÖL

Internationale Ermittler haben einen illegalen Handel mit gefälschtem Olivenöl aufgedeckt, das vor allem in Deutschland und Italien verkauft worden sein soll. Beliefert worden seien Restaurants und Geschäfte in Stuttgart, Frankfurt und Berlin. Der Gesamtschaden belaufe sich auf mindestens 8 Mio. Euro. (dpa)

.....

NACHHALTIGER KÖLN MARATHON

Der RheinEnergieMarathon im Oktober in Köln setzt Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit. Erneut unterstützt die Rewe Group die Großveranstaltung und wird die rund 25.000 Teilnehmer unter den Aspekten Nachhaltigkeit, Müllvermeidung, Saisonalität und Regionalität versorgen.

.....

MASTHUHN BEI PETER PANE

Als erste deutsche Burgergrill-Kette unterstützt Peter Pane die Europäische Masthuhn-Initiative. Das Unternehmen verpflichtet sich, nur noch Hühnerfleisch zu verwenden, das diesen Kriterien entspricht. Die Initiative wurde von der Albert-Schweitzer-Stiftung gemeinsam mit knapp 30 Tierschutzorganisationen ins Leben gerufen.



sind die Erzeugerpreise für Schlachtschweine in den vergangenen Monaten gestiegen. Hauptgrund ist die Afrikanische Schweinepest. Die deutsche Agrarmarkt Informationsgesellschaft prognostiziert weitere Preissteigerungen. (dpa)



Foto: BMEL

MEHR GELD FÜR KITA-ESSEN

Anlässlich des bundesweiten Tages der Schulverpflegung hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft am 21. Mai auf die Bedeutung der Verpflegung in Kindertageseinrichtungen aufmerksam gemacht und für eine weitere Verbreitung der DGE-Qualitätsstandards geworben. Das hat eine hohe Relevanz, denn im März 2019 wurden knapp 2,8 Mio. Kinder von 0 bis 6 Jahren deutschlandweit in Kindertageseinrichtungen betreut, die Tendenz ist weiter steigend. Ebenfalls ansteigend ist die Anzahl der Mahlzeiten, die von den Kindern in den Einrichtungen täglich eingenommen werden. Damit diese möglichst gesund und ausgewogen ausfallen, hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den DGE-Qualitätsstandard entwickeln lassen, der nunmehr in zwölf Bundesländern von sogenannten „Vernetzungsstellen Schulverpflegung“ verbreitet wird.

Bundesministerin Julia Klöckner besuchte an dem Tag in Montabaur die kommunale Kindertagesstätte Himmelfeld. „Eine ausgewogene Ernährung gerade unserer Kleinsten ist der Schlüssel für ein gesundes Leben. Übergewicht wird häufig ein Leben lang mit sich getragen, von Kindesbeinen an. Die aktuellen Zahlen geben daher Anlass zur Besorgnis: In Deutschland sind über 15 % der Drei- bis 17-Jährigen übergewichtig – etwa ein Drittel davon sogar fettleibig. Das begünstigt Herz-Kreislaufkrankungen oder auch Diabetes.

Umso wichtiger ist es, Ernährungskompetenz so früh wie möglich zu vermitteln. Ernährungsbildung bereits in der Kita und Grundschule, das ist entscheidend. Genauso wie eine ausgewogene Verpflegung in diesen Einrichtungen. Immer mehr Kinder nehmen hier regelmäßig ihre Mahlzeiten ein. Mit meinem Ministerium setze ich mich daher für eine flächendeckende Anwendung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ein. Diesen Standard erklären und verbreiten die „Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung“. Sie unterstützen ganz praktisch dabei, gutes Essen für Kinder möglich und attraktiv zu machen. Eine gute Sache, weshalb ich die finanzielle Förderung meines Ministeriums für die Jahre 2019 und 2020 auf 2 Mio. Euro jährlich verdoppelt habe.“

Staat trägt Verantwortung

Anders als Erwachsene können Kinder – vor allem kleine Kinder – noch nicht selbst einschätzen, was für sie gesund und ausgewogen ist. Sie sind besonders schutzbedürftig – dafür trägt auch der Staat Verantwortung. Julia Klöckner wird deshalb den Zusatz von Zucker in Tee für Säuglinge und Kleinkinder verbieten. Auch bei Beikost wie Getreidebreien setzt sie sich auf EU-Ebene dafür ein, dass so wenig Zucker wie möglich zugesetzt werden darf. Außerdem hat die Ministerin im Februar dieses Jahres das Institut für Kinderernährung am Max-Rubner-Institut in Karlsruhe

eröffnet, das ein präventives Ernährungskonzept für Kinder und Jugendliche erarbeitet. Erstmals wird hier unter Einbeziehung verschiedener wissenschaftlicher Disziplinen erforscht, welche Ernährung Kinder wirklich brauchen und wie man sie dafür begeistert. Es handelt sich um ein Leuchtturmprojekt im Bereich der Forschung zu Kinderernährung – in Deutschland und Europa.

Interessant sind in diesem Zusammenhang die Ergebnisse einer Umfrage, die aktuell der Gerätehersteller Beko mit Unterstützung der Partner FC Barcelona, der Barça Foundation sowie UNICEF bei über 13.500 Kindern im Alter von 6 bis 10 Jahren in 18 europäischen Ländern durchführte. Die Ergebnisse zeigen, dass Kinder deutlich besser über Fußball informiert sind als über gesunde Ernährung. Nur ein Fünftel der Kinder kennt die tägliche Obst- und Gemüseempfehlung. Und: Wenn es darum geht, eine gesunde Ernährung zu wählen, können sie positiv beeinflusst werden. Unter anderem antworteten 80 % der Kinder, dass sie sich mehr für gesunde Ernährung interessieren würden, wenn sie wüssten, dass ihren Helden gesunde Ernährung ebenfalls wichtig ist.

Kinder in Frankreich und im Vereinigten Königreich gehen mit beeindruckenden Beispielen voran: 78 % bzw. 68 % der Kinder gaben im Vergleich zu den USA (16 %), Brasilien (11 %), Russland (9 %) und China (3 %) die richtigen Antworten. (max)



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

In der Mitte angekommen

Haben Sie's gemerkt? Nicht nur eine Partei hatte im Zuge der Europawahl gesündere Gemeinschaftsverpflegung im Programm stehen. Auch die deutsche Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft lässt nicht locker und proklamiert in fast wöchentlichem Turnus Konzepte, um die Gesellschaft zu gesünderem und nachhaltigerem Umgang mit Lebensmitteln zu bewegen.

Das ist gut. Viel zu lange führte die Gemeinschaftsverpflegung ein Schattendasein und hatte kaum Chancen, ihre Anliegen zu vertreten. Damit ist es nun vorbei. Im Zuge neuer Lebens- und Arbeitsformen, Ernährungsstudien und einem gewandelten Frauenbild, ist die GV in der Mitte der Gesellschaft angekommen.

Junge urbane Hipster, die neue Ernährungsweisen ausleben möchten, waren nur die Vorstufe. Nun steigen Politik und Industrie offensiv ein, denn die Gesellschaft fordert es. Die Chance, gutes und gesundes Essen mit Wirtschaftlichkeit zu verbinden war für unsere Branche noch nie so groß.

Herzlichst, Ihre

Gewinnen Sie drei iSi-Sets!



iSi verlost dreimal ein iSi Rapid Infusion Starter Kit! Damit geht das Aromatisieren von Flüssigkeiten einfach und schnell. Aromatische Feststoffe wie Kräuter, Gewürze oder Früchte gibt man gemeinsam

verschiedlichsten Anwendungen, darunter Jalapeño-Tequila, Thymian-Essig, Chili-Olivenöl sowie Sirupe und Emulsionen. Teilnahme unter: www.catering.de

DEHOGA kritisiert Azubi-Mindestlohn

Die Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA, Ingrid Hartges, kritisiert den geplanten Mindestlohn für Auszubildende. Aus betriebswirtschaftlicher Sicht sei das Vorhaben für ihre Branche zwar kein Problem, sie befürchte aber, dass der Azubi-Mindestlohn politisch instrumentalisiert werden könnte: „Es gibt ja immer wieder einen Überbietungswettbewerb zwischen den Parteien, den Mindestlohn auf 12 oder mehr Euro anzuheben. Und das erachten wir für sehr gefährlich.“ Letztlich würden Arbeitsplätze von Unternehmen geschaffen und nicht von der Politik. „Es ist nicht Aufgabe des Gesetzgebers, das zu regeln. Ordnungs- und bildungspoli-



Foto: saxlerb/stock.adobe.com

tisch wäre es der falsche Weg.“ Dies sei Aufgabe der Gewerkschaft und der DEHOGA-Landesverbände, so Hartges. Dass das in ihrer Branche gut funktioniere, zeige sich an den überproportionalen Lohnzuwächsen der vergangenen Jahre.



IN DIESER AUSGABE

 Seite 9
 Food Professional

 Seite 11
 Gruß aus der Küche

 Seite 15
 Transgourmet-Wettbewerb

 Seite 22
 Seminare & Veranstaltungen

 Seite 25
 Alles, was Recht ist

 Seite 27
 Branchenführer und Impressum

 Seite 28
 Vorschau

Putenhalter gegen Verordnung



Foto: Adobe Stock/reichdernatur

Die deutschen Putenhalter haben einer nationalen Putenhaltungsverordnung eine Absage erteilt. Auf der Mitgliederversammlung des Verbandes Deutscher Putenerzeuger e. V. (VDP) forderte der Vorsitzende Thomas Storck Verlässlichkeit bei den Rahmenbedingungen der Putenerzeugung. Dazu gehöre der Verzicht auf nationale gesetzliche Regelungen. Stattdessen solle sich die Politik um eine EU-Richtlinie für die Putenhaltung bemühen. „Dem Tierschutz ist deutlich mehr gedient, wenn wir unsere hohen Standards für ganz Europa sicherstellen, aber nicht, wenn wir unsere nationalen Standards so hoch treiben, dass wir nicht mehr vernünftig wirtschaften können.“

Fairer Handel wächst um 22 %



Foto: TransFair e.V./Sean Hawkey

Das Bewusstsein der Verbraucher für Produkte des Südens wächst: 2018 stieg der Umsatz mit Fair-Trade-Produkten um 22 % auf gut 1,6 Mrd. Euro. Besonders absatzstark sind Kaffee, Kakao und Bananen. Jeder Deutsche gibt damit durchschnittlich 19 Euro für Produkte mit Fair-Trade-Siegel aus. „Der faire Handel wächst, aber er wächst nicht schnell genug“, so Dieter Overath, Vorstandsvorsitzender von TransFair e.V. „Produzenten leiden massiv unter niedrigen Börsenpreisen. Wenn wir auch in Zukunft Kakao, Bananen und Kaffee genießen möchten, brauchen wir dringend mehr Unternehmen, die Verantwortung übernehmen und eine Politik, die fairen Handel stärker fördert.“

Gemüse in Plastik verpackt



Foto: Adobe Stock/baranq

Weiterhin werden zwei Drittel der Obst- und Gemüse-Produkte in Plastikverpackungen angeboten. Das ist das Ergebnis einer Stichprobe der Verbraucherzentrale Hamburg zusammen mit der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv). Die Verbraucherschützer nahmen 1.394 Angebote an Tomaten, Möhren, Paprika, Gurken und Äpfeln in 42 Filialen der größten Lebensmittelhändler unter die Lupe. Auffällig war zudem, dass Discounter deutlich mehr Obst und Gemüse in Plastikverpackungen verkaufen als Supermärkte. Unverpackte Produkte sind dazu häufig teurer. „Es reicht nicht, Verbrauchern Mehrwegnetze anzubieten, wenn sie dann überwiegend vorverpackte Produkte in den Regalen finden“, erklärte vzbv-Vorstand Klaus Müller. (dpa)



Dr. Michael Meirer, Meiko Green Waste Solutions, Dr. Sabine Robra, Universität Innsbruck, Maxi Scherer, Chefredakteurin CATERING MANAGEMENT. Fotos: CM/gio

5. JAHRESTAGUNG BAU UND BETRIEB VON GROSSKÜCHEN

Innovative und zukunftsfähige Konzepte

Revolutionäre Kointentrends, Lean Management zur Prozessoptimierung und Digitalisierung zur Kundenbindung waren nur einige Inhaltspunkte des diesjährigen Konferenzprogramms bei „Bau und Betrieb von Großküchen und Betriebsgastronomie 2019“ in München. Ein Blick hinter die Kulissen gewährten zwei Best-Practice-Beispiele für innovative und zukunftsfähige Konzepte.

Wie mag wohl die Großküche der Zukunft aussehen? Dieser Frage widmeten sich bereits zum fünften Mal in Folge hochkarätige Referenten und rund 250 Teilnehmer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz im Rahmen der Konferenz „Bau und Betrieb von Großküchen2“. Gemeinsam mit dem Management Forum Starnberg hatte die Fachzeitschrift CATERING MANAGEMENT in diesem Jahr vom 22. bis 23. Mai zum Event ins Hilton Airport Munich Hotel geladen, durch dessen Programm Chefredakteurin Maxi Scherer führte.

Vorreiter aus dem Nachbarland

Einen Blick nach Dänemark gewährte gleich zu Beginn Keynote-Speaker Mikkel Karstadt. Der dänische Spitzenkoch gilt in seinem Land als Revolutionär der Kantineküche. Nachdem er lange Jahre in der Fine-Dining-Küche unterwegs war, kehrte er nämlich zu seinen Wurzeln zurück und stellte den Speisenplan des Betriebsrestaurants einer der größten dänischen Rechtskanzleien komplett auf den Kopf. Das Ergebnis: Der Wareneinsatz und damit der Rücklauf nicht verzehrter Lebensmittel konnte dort lediglich durch die Umstellung von GN-Behältern auf Single-Portionen um rund die Hälfte reduziert werden. Seit diesem Erfolg erhält der Däne immer wieder neue Aufträge aus der Gemeinschaftsverpflegung und ist als Berater für diverse Projekte rund um das Thema Essen und als Buchautor unterwegs.

Markus Tust, seit rund 27 Jahren in der GV-Branche tätig und heute Managing-Partner der Soda-Gruppe, verdeutlichte gleich im Anschluss, welche wichtigen Bausteine es bei der Konzeption, Entwicklung und Planung von Gastronomiebetrieben zu berücksichtigen gilt. „Die Gastronomie ist der Spiegel des Zustands unserer Gesellschaft. Hierbei schafft der Drang nach Individu-



Einblick hinter die Kulissen der „Bankenwirtschaft“ der Bayern LB

alität heute unendlich viele Optionen für Gastronomen“, so Tust. Bei der Gastronomieplanung spielen laut dem Manager vor allem Megatrends wie die Konnektivität, Mobilität und New-

Work-Bewegung eine tragende Rolle – bieten aber auch tolle Chancen. „Probieren Sie mal was aus, kommunizieren Sie das dann aber auch“, so sein abschließender Appell.



Das neue SB-Kassensystem an wurde in der neuen Mensa Pasing des Studentenwerks München vorgeführt.



Markus Tust, Soda Projekt & Design.

Contra dem Fachkräftemangel

Nach einem Vortrag von Thomas Huber, CIO bei Sodexo Services, über die Optimierung intelligenter Produktionsplanung für Großküchen betreten Philipp Kirnbauer und Oliver Ringleben von der Compass Group Deutschland mit ihrem Vortrag „Turning Costumers into Fans“ die Bühne. Die beiden alten Hasen gaben dabei einen Überblick über die Transformation von der Kantine 1.0 zur Kantine 4.0. „Aktuell erleben wir es, dass immer mehr Unternehmen aufgrund der New-Work-Situationen kleinere Campus anmieten“, so Ringleben. „Schließlich ist es ungewiss, wie die Arbeitssituation in fünf Jahren aussehen wird.“ Daher gehe die Tendenz in der Betriebsgastronomie inzwischen weg von



Philipp Kirnbauer und Oliver Ringleben von der Compass Group.

klassischen Caterer-Ausschreibungen, wenn es darum geht, ein neues Betriebsrestaurant zu besetzen. Vor allem der Fachkräftemangel prägte in dieser Hinsicht heute die Branche. „Wir müssen



Spitzenkoch Mikkel Karstadt.



Christian Wenninger von Skidata erklärt das automatisierte Checkout-System „Trayzi“.

Gastivo erweitert Online-Plattform



Foto: Gastivo

Gastivo, Online-Plattform für Gastronomen, hat das Angebot erweitert. Gastronomen können als registrierte Nutzer ab sofort auf gastivo.de auch die Wartung und Reparatur von ortsveränderlichen Geräten anfragen. Als Partner für den technischen Geräteservice wurde servicekontor gewonnen. Servicekontor ist Spezialist für die Reparatur von gastronomischen Kleingeräten, die per Paket (bis 29 kg) verschickt werden können. Die Geräte werden in der Oldenburger Werkstattzentrale ausschließlich mit Original-Ersatzteilen repariert. „Der Gastronom hat einen Ansprechpartner für alle Kleingeräte, vom Mixer bis zur Kaffeemaschine. Durch den Versand entfallen die Kosten für die Anfahrt des Technikers. Wir reparieren innerhalb von 24 Stunden und senden die Geräte wieder zurück“, so Hermann Kuper, Geschäftsführer von servicekontor.

Gesundheits-Apps gehören zum Alltag



Foto: nicolas/stock.adobe.com

Ernährungstagebuch, Aufzeichnung der Fitnessaktivitäten oder Yoga-Kurse: Knapp ein Drittel der 14- bis 34-Jährigen in Deutschland nutzt Gesundheits-Apps bereits ständig oder häufig. Das sind Ergebnisse der repräsentativen Studie „Zukunft Gesundheit“ der Schwenninger Krankenkasse und der Stiftung „Die Gesundheitsarbeiter“.

Am beliebtesten sind Apps aus dem Bereich Bewegung, die etwa 69 % aller Befragten nutzen. Diese Apps zählen etwa die Anzahl der zurückgelegten Schritte oder zeichnen die Jogging-Route elektronisch nach. An zweiter Stelle mit 54 % folgen Apps aus dem Bereich Ernährung, wie z. B. Rezeptsammlungen, Ernährungstagebücher oder Programme zum Abnehmen. Im Vergleich der Geschlechter werden die Themen Bewegung und Ernährung mehr von Frauen bevorzugt. Männer interessieren sich hingegen stärker für die Themen Entspannung und Raucherentwöhnung.



INTERVIEW MIT THOMAS HUBER, CIO CENTRAL EUROPE BEI SODEXO

Weniger „Waste“ und intelligente Produktionssteuerung

1,2 Mio. Verbraucher, 10.800 Kunden und 704 Betriebe: Entsprechend viel bewegt sich in den Produktionsküchen von Sodexo Deutschland. Seit drei Jahren kombiniert der Caterer digitale Technologien mit Bestrebungen zur Abfallreduktion, um möglichst effizient zu produzieren. Thomas Huber ist CIO von Sodexo Central Europe. Er begleitet diese Maßnahmen und freut sich über erste positive Ergebnisse.

Herr Huber, warum war es nötig, digitale Produktionssteuerung in die Zentralküchen von Sodexo einzuführen?

Es war uns ein Anliegen, unsere Standorte neu zu koordinieren, zum Beispiel hinsichtlich der Bedarfsplanung und der Rezepturen. Darüber hinaus wollten wir die Abläufe in der Produktion optimieren und Ressourcen besser nutzen. Damit haben wir vor etwa drei Jahren begonnen.

Wie sind Sie vorgegangen?

Im Zuge der Analyse war ich selbst in fast 25 Produktionsküchen, habe mich mit den Mitarbeitern zusammengesetzt und versucht, die Prozesse vor Ort zu verstehen. Erstaunlich war: Obwohl wir Vorgaben haben, wurden die Systeme nicht in ihrer Gänze genutzt. Zusätzlich zum zentralen Warenwirtschaftssystem hatten die Betriebe individualisierte Abläufe in Gebrauch, meist in Form von Excel-Tabellen. Diese haben auch gut funktioniert, aber heutzutage benötigt man zentrale Steuerelemente, um der wichtigen Kundenanforderung nach transparenten und nachvollziehbaren Warenströmen und der damit verbundenen Lebensmittelsicherheit nachkommen zu können.

Wir haben uns die Produktion bis ins letzte Detail angesehen und

Vor- und Nachkalkulation gegenübergestellt. Interessant wurden die Zahlen auch dann, wenn die große Welle der Nach- und Umstellungen kam, zum Beispiel nach der Urlaubszeit oder wenn eine Krankheitswelle größere ungelante Änderungen mit sich brachte. Der Küchenleiter musste in diesen Fällen 200 bis 300 Bestellungen hinzufügen oder stornieren. Dank der langjährigen Erfahrung der Küchenleiter konnte hier auch ohne Softwarelösungen gut kalkuliert werden.

Wo also lag das Problem?

Diese Art von Kalkulation gelingt einem Küchenleiter natürlich dann, wenn er seine Kunden seit Jahren kennt. Allerdings ist das Risiko einer Fehlkalkulation im Falle von Krankheit oder im Einsatz bei einem neuen Betrieb zu hoch, denn dann stimmen die Zahlen in der Regel nicht immer. Es galt hier das Risiko zu minimieren. Für uns war deshalb klar, dass wir eine Produktionsplattform schaffen müssen, die die Zusammenhänge abbildet, die Informationen verarbeitet und an geeigneter Stelle wieder einfließen lässt. Es ist beispielsweise hinsichtlich der Personalplanung interessant, wie viele Personen an welcher Stelle involviert sind.

Lassen sich digital erfasste Daten denn bereits

systemübergreifend verwenden?

Ein System, das alles abbilden kann, wird es nicht geben, aber wir haben es geschafft sehr viele Daten zu bündeln, sodass wir sie mit Interfaces einleiten und schließlich auch auswerten können. Dieses Auswerten ist für uns alle sehr interessant denn damit kann nachvollzogen werden, was wann passiert und wo wir gegebenenfalls eingreifen oder gegensteuern müssen.

Gleichzeitig lassen sich zukünftig Prognosemodelle erstellen, indem wir die Systeme und die an verschiedenen Stellen erhobenen Daten, wie Bestellungen, Wetterdaten, Auslastungsanzeigen usw. kombinieren, was zu beeindruckenden Ergebnissen führt. So lassen sich beispielsweise die Informationen aus den vergangenen Jahren auch als Forecast nutzen.

Wie sind Sie vorgegangen, als Sie digitale Systeme eingeführt haben?

Diese Phase war sehr wichtig. Wir hatten bei der Umstellung in den Betrieben ein „Roll-out Team“ vor Ort, das die Betriebe und Mitarbeiter nicht nur geschult, sondern in der ersten Phase auch tatkräftig unterstützt hat. Anfänglich waren die Mitarbeiter skeptisch – nichts ist so schwierig wie Veränderung. Als sie allerdings feststellten, dass die Umstellung nicht nur eine Erleichterung im Alltag brachte, sondern auch Verbesserungen erzielte und die Transparenz der Prozesse förderte, hat sich eine Eigendy-

namik entwickelt. Es hat mich natürlich sehr gefreut als die Mitarbeiter auf mich zukamen und danach aktiv fragten, wann denn ihr Betrieb endlich auf das neue System umgestellt würde. Ein besseres Feedback kann man sich nicht wünschen.

In welchen Bereichen gab es Verbesserungen?

Neben der bereits erwähnten Transparenz der Warenströme, sind die zentrale Steuerung der Rezepturen und die damit einhergehende Planungssicherheit sowie die Optimierung des Einkaufs sicherlich die größten Vorteile. Darüber hinaus konnten wir den Abfall deutlich reduzieren. Food Waste ist auch Money Waste. Ziel im Rahmen unserer Better-Tomorrow-Strategie von Sodexo ist es, diesen bis 2025 um insgesamt 50 Prozent zu reduzieren. Gleichzeitig sind wir dabei die Auswertungen der Daten, die



Thomas Huber, CIO Central Europe bei Sodexo Foto: Sodexo

uns nun zur Verfügung stehen, so zu nutzen, dass wir u.a. durch die Prognosemodelle die Kundenzufriedenheit und den Umsatz steigern können.

Wir sind noch nicht am Ende, aber wir sind definitiv auf einem guten Weg. (max)

Der Weg zur Effizienzsteigerung bei Sodexo

Optimierte Produktionsplanung

- Optimierung von Beschaffungsprozessen
- Zentrale Überarbeitung von Rezepturen
- Verringerung von logistischen Wegen

Ergebnis bisher: Kosteneinsparungen im Einkauf

Waste Watch

- Die Idee von Waste Watch ist nicht verringern, sondern vermeiden.
- Einkaufsteuerung durch intelligente Planung
- Optimierte Produktion und Verwendung

Ziel: Reduzierung des Lebensmittelabfalls um 50 % bis 2025

Auslastungssteuerung

- Optimieren der Kundenströme durch direkte Information via App
- Umsatzsteigerung durch zufriedene Kunden

Erste positive, messbare Ergebnisse bereits vorhanden

„Schlanke“ Kassenlösung bei der Bayern LB



Foto: Tesserio

Bei der Zwischenverpflegung dagegen ist der Kassiervorgang vielfältiger.

Zwei Butterbrezen oder ein Schinkenbrötchen? Orangensaft, Kaffee oder ein süßes Teilchen? In dieser Situation öffnet Bayern Bankett nur ein oder zwei Pavillons, dort steht aber eine Kassenkraft, die die

Ware registriert. Auch hier bezahlt der Gast via Karte.

Das System helloTESS! arbeitet cloudbasiert, sodass für den Anwender hohe Kosten durch Anschaffung und Wartung eines eigenen Servers ausbleiben. Für den Caterer Bayern Bankett war diese „schlanke“ Lösung ein wichtiges

Argument bei der Entscheidung für den Kassensystem-Dienstleister.

Entscheidend für das korrekte Auslesen der Karten ist die registrierte Berechtigung einer jeden Karte. Dazu ist jede Karte mit einem Chip kodiert, der eine Berechtigungsnummer zuweist. Die

Liste dieser Berechtigungen wird einmal täglich auf dem Zentralserver von Tesserio aktualisiert. „Wir erhalten nur die Berechtigungsnummern und wissen nichts über die Person, die zu dieser Karte gehört“, erklärt Domscheit zum Thema Datenschutz. Die für Essen ausgegebenen Beträge werden von der Bayern LB intern mit dem Gehalt verrechnet. Alternativ dient die Karte als Geldkarte, die der Mitarbeiter am Automaten mit Bargeld aufwerten kann.

Karte gilt auch fürs Vending

Auch die Vending-Automaten der Bayern LB sind in das Bezahlsystem eingebunden.

„Der Kartenleser der bereits vorhandenen Automaten ließ sich austauschen, sodass die Mitarbeiter auch dort mit derselben Karte bezahlen können. Das freut uns natürlich. Im Rahmen des Umbaus hätte ein zusätzlicher Aufwerter des alten Anbieters annähernd so viel gekostet wie die gesamte Einführung von helloTESS! an diesem Standort“, sagt Domscheit.



DIGITALES BESCHAFFUNGSMANAGEMENT

Bündeln des Einkaufs auch in Randbereichen

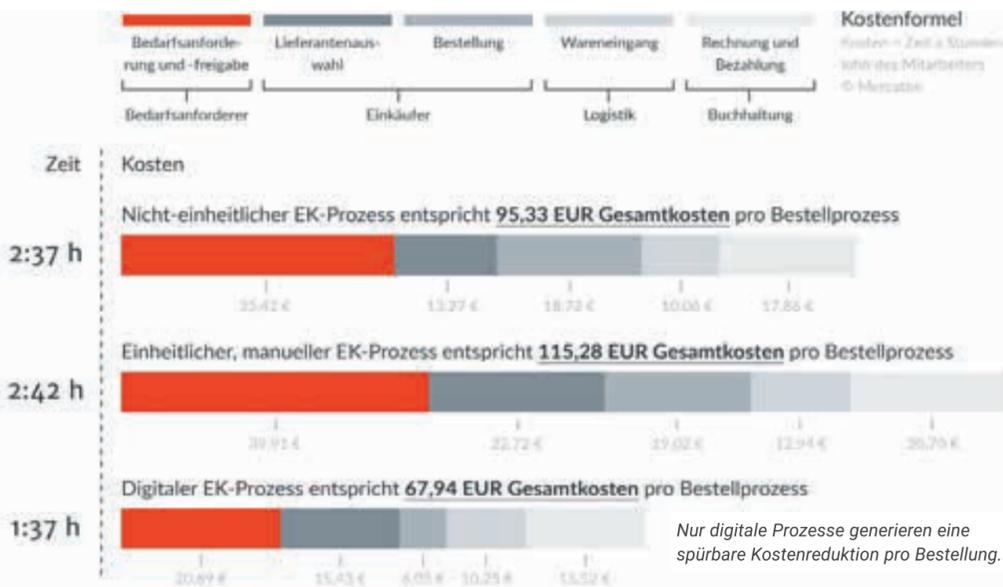
Damit es in der Kantine nicht ins Stocken kommt und jeder Gast schnell satt wird, müssen die Prozesse in der Küche und in der Beschaffung stimmen. Effizienz im Einkauf setzt Ressourcen frei und generiert damit einen Wettbewerbsvorteil.

Der effiziente Einsatz von Ressourcen ist in der Großküche heute das A und O. In einem solch wettbewerbsintensiven Markt mit hohem Anteil an Personalkosten und starkem Preisdruck ist es von besonderer Bedeutung, dass Unternehmen, unabhängig von ihrer Größe, Prozesse schlank gestalten und damit Zeit und Geld einsparen.

Einkauf professionalisieren

Mit Hilfe der Digitalisierung werden Unternehmen jeglicher Größe aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung in die Lage versetzt, den Einkauf des Randbedarfs zu vereinfachen und zu professionalisieren und damit wertvolle Ressourcen für den strategischen Einkauf freizusetzen. Im strategischen Einkauf geht es vor allem um die

Reinigungsmittel, Bürobedarf und vieles mehr. Die Aufgabe ist es daher, für den Einkauf von Artikeln des Randbedarfes eine Lösung zu finden, die es ermöglicht, den Einkauf operativ zu entlasten, die Kosten der Einkaufsprozesse zu senken und trotzdem gute Konditionen und eine breite Auswahl zu erhalten. Dass eine solche Lösung auch noch einfach und intuitiv zu bedienen sein muss, ist dabei eine selbstverständliche Forderung der Nutzer. Genau hierfür sind B2B-Plattformen wie z. B. die große europäische Beschaffungsplattform Mercateo ausgerichtet.



der Bedarfsanforderung und -prüfung über die Lieferantenauswahl, die eigentliche Bestellung und den Wareneingang bis zur Prüfung der Rechnung und deren Bezahlung detailliert aufgelistet. Die Beschaffung von indirektem Bedarf kann in einem Unternehmen zu einem erheblichen Kostenfaktor werden, wenn diese Einkaufsprozesse nur unzureichend professionalisiert und vor allem nicht digitalisiert sind. Für ein durchschnittliches mittelständisches Unternehmen, das seine Beschaffungsprozesse zuvor nicht einheitlich organisiert hat und etwa 2.800 Bestellungen für die indirekte Beschaffung pro Jahr auslöst, ergeben sich durch die Nutzung eines digitalen Beschaffungsvorgangs Einsparungen in Höhe von mehr als 170.000 Euro. Mit einem digitalen Prozess können die Kosten von 115 Euro (manuell) auf 67 Euro (digital) gesenkt werden. Die Untersuchung lief branchenübergreifend, ihre Ergebnisse lassen sich daher auch auf Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung anwenden.



den, wird es einfach an die Plattform angebunden. In beiden Fällen sind die benötigten Investitionen überschaubar und auch für kleine Betriebe zu stemmen. Insbesondere für kleine und mittlere Unternehmen mit knappen personellen Ressourcen bedeutet eine solche Professionalisierung des Einkaufs gerade eine erhebliche Entlastung.

Welche konkreten Einsparpotenziale mit einem digitalisierten Einkauf erreicht werden können, untersuchte erstmals eine Studie der Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur Leipzig unter der Leitung von Prof. Holger Müller in Zusammenarbeit mit Mercateo. In der Studie mit dem Titel „Indirekter Einkauf im Fokus: Zwischen Einsparpotenzial und Zukunftschancen“ wurde untersucht, wie viel Zeit die Beschaffung Unternehmen konkret kostet. Dabei wurden alle Schritte von

Studie zu digitalisiertem Einkauf

Über Mercateo

Gegründet:	2000
Firmensitz:	München und Leipzig
Mitarbeiter:	526 (Januar 2019)
Umsatz 2018:	285 Mio. Euro

Beziehungspflege zu Stammlieferanten und Spezialisten, die auf den persönlichen Kontakt zum Einkäufer angewiesen sind. Dazu zählen vor allem die festen Rahmenverträge mit wichtigen Lieferanten für alles, was direkt mit der Produktion zu tun hat. Operativer Einkauf lässt sich dagegen einfach und effizient bündeln, indem diese Randbedarfe über digitale Plattformen beschafft werden. Der Einkauf kann für die strategischen Verhandlungen oder die Suche nach alternativen Anbietern dann mehr Zeit aufwenden, was letztendlich die Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens erhöht und dabei hilft, die Beziehung zu wichtigen Stammlieferanten zu pflegen. Viele große Unternehmen der Branche sind diesen Schritt bereits gegangen. Bei der Beschaffung von Artikeln des Randbedarfes, so genannten C-Teilen, die nicht direkt mit dem Herstellungsprozess zu tun haben, aber dennoch laufend gebraucht werden, kommen schnell hohe Beträge zusammen, die im Laufe eines Geschäftsjahres angewendet werden. Das betrifft Hilfs- und Betriebsstoffe, Kleinmaschinen für die Küchen, Behälter, Kleidung und Schutzausrüst-

Single Creditor und automatischer Wettbewerb

Ein wichtigster Punkt, der für die Verwendung einer solchen Plattform spricht, ist das Single-Creditor-Modell. Das bedeutet, egal was über die Plattform bestellt wird, der Einkäufer erhält die Rechnung immer über den Plattformanbieter und nicht von den einzelnen Anbietern. Das verringert den Verwaltungsaufwand. Darüber hinaus entsteht durch die Transparenz einer solchen Plattform automatisch ein Wettbewerb unter den Anbietern, der es dem Einkäufer ermöglicht, das beste Preis-Leistungs-Verhältnis für ein Produkt zu bekommen. Die Vielzahl von Warengruppen mit Millionen von einzelnen Artikeln, die einfache und funktionale Bedienbarkeit, die Übersicht über zu erwartende Lieferzeiten sowie die Möglichkeit, bestimmten Bestellern im Unternehmen nur einen eingeschränkten Zugang auf bestimmte Warengruppen zu ermöglichen, sind weitere Vorteile einer Beschaffungsplattform. Darüber hinaus kann der Einkauf auch ohne ein bestehendes E-Procurement-System abgewickelt werden. Ist ein solches System bereits vorhanden,

ADVERTORIAL

EDITEL

Frischer Wind bei Vapiano

Für die erfolgreiche Umsetzung seines „Fresh Casual Dining“-Konzepts setzt Systemgastronom Vapiano auf Elektronischen Datenaustausch.

Qualität, Frische und Transparenz. Das ist die Basis des bewährten „Fresh Casual Dining“-Konzepts, das sich inzwischen mit weltweit 223 Restaurants in 34 Ländern erfolgreich behauptet. Im Vordergrund steht hier vor allem die Verwendung von frischen und hochwertigen Zutaten für die Herstellung der Speisen. Damit diese Zutaten auch zu jeder Zeit in der richtigen Menge in den Filialen sind, bedarf es einer Vielzahl administrativer und organisatorischer Abläufe in der Warenbeschaffung. Das Geheimrezept, um diese hohen logistischen Anforderungen so gut zu meistern, heißt bei Vapiano seit rund zwei Jahren Elektronischer Datenaustausch, kurz EDI.

Mit dem EDI-Service eXite der Editel ist dafür eine ideale Lösung gefunden worden, da diese auch über eine integrierte EDI-



Schnittstelle zu dem von Vapiano verwendeten Delegate-Warenwirtschaftssystem verfügt. Dadurch wird die Anbindung sämtlicher Geschäftspartner über nur eine Verbindung sowie die automatisierte Verarbeitung aller Geschäftsinformationen im Delegate-System ermöglicht. Bestellungen (ORDERS), Lieferscheine (DESADV) und auch Artikel-

stammdaten (PRICAT) werden einfach, effizient und in Echtzeit

ausgetauscht. EDI wird mittlerweile von 63 Vapiano-Filialen in Deutschland und 15 in Österreich erfolgreich genutzt.

„Die dank EDI automatisierten Prozesse im Bestellwesen sowie im Stammdatenabgleich haben die Warenbeschaffung bei Vapiano wesentlich vereinfacht. Durch die Reduktion manueller Eingaben konnte auch in den Restaurants eine erhebliche Zeitersparnis erzielt werden“, zeigt sich Yann Gourdin, IT Junior Expert Applications & Processes bei Vapiano, sehr zufrieden. www.vapiano.at, www.editel.at

Vorteile durch EDI in der Systemgastronomie

- Standardisierte effiziente Bestellprozesse
- Korrekte und aktuelle Artikelstammdaten
- Aktueller Lagerbestand durch elektronischen Lieferschein (DESADV)
- Einfache Anbindung der Geschäftspartner, auch international
- Support und Beratung vor, während und nach dem Roll-Out durch Editel



KÄSE IN DER SOMMERKÜCHE Say Cheese!

Kreative Salatvariationen und Grillgerichte passen hervorragend in die leichte Sommerküche. Wer sie mit der Zutat Käse kombiniert, sorgt bei seinen Gästen für kulinarische Überraschungen. (Von Elke Hoffmann)

Vegetarische Angebote finden beim Grillen immer mehr Anhänger. Profis grillen sogar Camemberts perfekt auf den Punkt. Foto: Milchland Bayern

Zu der Fülle an Salaten, Kräutern und Gemüsen, die im Sommer Saison haben, passt Käse perfekt. Wer auf der Suche nach Alternativen zu Tofu oder Fleisch als Eiweißkomponente ist, findet jede Menge Variationsmöglichkeiten. Gleiches gilt für Grillevents, bei denen längst auch vegetarische Ideen gefragt sind. Bei beiden sommerlichen Angeboten lohnt der Blick auf das Käsesortiment. Mit seiner Vielseitigkeit im Hinblick auf die Geschmackspalette und die Einsatzmöglichkeiten ist Käse sehr überzeugend.

Käse zum Salat

Der Salatteller als Hauptgericht ist in vieler Hinsicht ein Bestseller: Macht er doch satt ohne späteres Völlegefühl. Er passt zum Trend „Gesund essen“ und er lässt sich sehr gut aus den bei Gästen be-

liebten saisonalen Zutaten zusammenstellen. Bei den Toppings, die ihn zu einer vollständigen Mahlzeit machen, kommt Käse ins

Richtung. Beide Sorten gibt es als salatkompatible Conveniencevariationen: den Weißkäse fertig in Stückchen geschnitten, den Moz-

zarella in Form von Minikugeln. Sie wollen kreativer werden? Mit Honig karamellisierte Ziegenkäsetaler passen geschmacklich hervorragend zu grünem Salat. Gleiches gilt für Weichkäse aus Kuhmilch, der sich ebenfalls mit Honig verfeinern und erhitzen lässt. In den vergangenen Jahren haben sich zunehmend Grillkäse als Sommervariationen etabliert.



Als Topping macht Käse auf dem Salat eine gute Figur und als Eiweißkomponente ist er eine leckere Alternative. Foto: Milchland Bayern

Die werden in der Pfanne gebraten, im Kombidämpfer erhitzt oder auf den Grill gelegt. Anschließend reicht man sie in kleine Stücke geschnitten zum Salat. Ei-

zarella in Form von Minikugeln. Sie wollen kreativer werden? Mit Honig karamellisierte Ziegenkäsetaler passen geschmacklich hervorragend zu grünem Salat. Gleiches gilt für Weichkäse aus Kuhmilch, der sich ebenfalls mit Honig verfeinern und erhitzen lässt. In den vergangenen Jahren haben sich zunehmend Grillkäse als Sommervariationen etabliert.

Einfach herzustellen und effektiv in der Präsentation sind Käsegitter als Topping. Sie lassen sich im Kombidämpfer aus Hartkäse wie Parmesan oder Bergkäse schnell selbst herstellen. Der Käse wird dafür grob gerieben und auf dem Teflonblech oder Backpapier bei 80 bis 90 °C geschmolzen. Nach dem Erkalten werden die Gitter in Stücke gebrochen über den Salat gegeben.

Unter die Rubrik Antipasti fallen mit Käse gefüllte Champignons oder kleine Paprika, die ebenfalls fertig zu kaufen gibt.

Auf dem Grill ein Renner

Das Original der beliebten Grillkäse kommt aus Zypern und heißt Halloumi. Die hervorstechendste Eigenschaft dieser traditionellen Käsespezialität ist es, dass sie bei Hitze nicht schmilzt. Mittlerweile bieten viele hiesige Käsehersteller unter Namen wie Brat-, Grill- oder Pfannenkäse Produkte an, die sich auf den Rost legen lassen. Das macht sie zur ersten Wahl bei vegetarischen Grillideen mit Käse als Hauptkomponente. Entweder man legt sie pur auf den Grill, mariniert sie in Kräutern und Öl oder kombiniert sie aufgespießt mit Gemüse als leichten Grillspieß. Profigriller

und Kochbuchautor Tom Heinzle, der mit seinen Grillevents durch die Topgastonomie tourt, serviert sogar Camemberts direkt aus der Spanschachtel. Dafür setzt er sie auf das Räucherbrett in der indirekten Zone und grillt bei geschlossenem Deckel bis der Käse zu schmelzen beginnt. Das Prinzip lässt sich übrigens für fast alle anderen Käsesorten auf dem Grill variieren. Mit feinen vegetarischen Grillideen zeigen Profis wie Heinzle, dass sie ihr Können gerne für Liebhaber der vegetarischen Küche einsetzen. Ein Statement, das auch manche Küchenchefs von Großküchen für ihre Gäste abgeben.

5 köstliche Käse-Sommerideen

- Blauschimmelkäse, der unter Butter gemixt wird, ist als schmelzendes Topping eine perfekte geschmackliche Ergänzung zu Gemüse oder Kartoffeln.
- Frischkäsecremes gibt es in fast allen Geschmacksrichtungen. Sie lassen sich wie Kräuterbutter einsetzen. Gegrilltem Gemüse oder Fleisch geben sie einen zusätzlichen Aromakick.
- Orientalische Pasten lassen sich auf der Basis von Frischkäse vielseitig und schnell anrühren. Zusammen mit Fladenbrot sind sie ein trendiges Sommergericht.
- Käsekroketten sind ein Klassiker der spanischen Küche und passen auf den Antipastiteller oder zu Salaten. Hergestellt werden sie aus einer mit geriebenem Käse verfeinerten Brandteigbasis. Die Kroketten lassen sich vorproduzieren, einfrieren und auf Anforderung schnell aufbraten.
- Fein schmecken gegrillte Lachsstücke, die auf dem Grill mit Ziegenfrischkäsetalern überbacken werden. Die Taler kurz vor Ende der Grillzeit auflegen und bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten erhitzen.

Vegeta Die vegetarische **Nr. 1*** im Foodservice.

Vegane Bratwurst mit Gemüse...

...in 3 Varianten erhältlich

Bratwurstschnecke, 120 g **34% Gemüse-Anteil**

Ideal für Frühstücksbuffets **90 g**

Vegeta Prinzip

OHNE:

- deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten
- künstliche Farb- und Konservierungsstoffe
- Hefeextrakt

30 Jahre VEGETARISCHER GENUSS

Gewinnen Sie mit Ihrer Rezept-Idee **1 von 3 KitchenAid® Green!**

Weitere Infos zur Vegeta-Jubiläumsaktion finden Sie unter: www.vegeta.de/30-Jahre

vegeta.de

Kleine Käsekunde

Milchsorte: Die meisten Käse im Sortiment werden aus Kuhmilch gekäst. Immer größerer Beliebtheit erfreuen sich milde Ziegenkäse. Büffelmilch-Mozzarella macht aus Caprese eine feine Spezialität. Auch bei Schafkäse gibt es längst eine große Auswahl, die Käseliebhaber erfreut.

Fett i. Tr.: Ein relativer Wert, der angibt wie viel Prozent Fett nach Abzug des Wassergehaltes im Käse enthalten ist. Der absolute (reale) Fettgehalt ist deut-

lich niedriger und kann mit einer Nahrungsformel schnell ermittelt werden. Dabei multipliziert man die Fett-i.-Tr.-Angabe bei Hartkäse mit dem Faktor 0,7, bei Schnittkäse mit 0,6, bei Weichkäse mit 0,5 und bei Frischkäse mit 0,3. Ein Camembert mit 40 % Fett i. Tr. enthält also real nur 20 g Fett in einem 100-g-Stück Käse.

Laktose: Wird während der Käsereifung in Milchsäure umgewandelt, die keine Beschwerden verursacht. In Bezug auf

Laktose macht es keinen Unterschied, welche Milch verwendet wird. Lactosefrei sind alle gereiften Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.

Kostenfaktor: Weil Ziegen, Schafe und Büffel deutlich weniger Milch geben als Kühe, ist Käse aus diesen Milchsorten hochpreisiger. Auch die benötigte Milchmenge macht einen Ausschlag. Für 1 kg Frischkäse werden durchschnittlich 4 l Milch benötigt; bei 1 kg Hartkäse sind es beeindruckende 13 l.

Geschmack: Gereifte Käsesorten werden mit zunehmender Reifedauer immer würziger. Cremige milde Sorten wie Edamer oder junger Gouda mit einem Fettgehalt über 45 % verleihen den Gerichten beim Überbacken ein angenehm schmelzendes Mundgefühl. Käse mit Zutaten wie Kräuter, Pfeffer, Paprika oder Chili bringen zusätzliche Aromakomponenten mit ein. Sie lassen sich wie ein Gewürz einsetzen, das den Gerichten bestimmte Noten zufügt.

DLG-Preis für Frischpack

Die Käse-Appetitmacher von Frischpack aus Mailling konnten sich zum dritten Mal über den „Preis für langjährige Produktqualität“ der Deutschen Lebensmittelgesellschaft (DLG) freuen. Voraussetzung für die Auszeichnung sind mindestens drei prämierte Produkte bei den internationalen Qualitätsprüfungen, fünf Jahre in Folge. Mit dem Preis unterstützt die DLG nachhaltiges unternehmerisches Qualitätsstreben. Die Auszeichnung ist für Kunden und Verbraucher seit Jahrzehnten eine wertvolle Orientierungshilfe und ein echtes Gütesiegel. Frischpack über-

zeugte die Experten mit seiner nachhaltigen Leistung. „Die erneute DLG-Prämierung ist eine wunderbare Bestätigung unserer Bemühungen um beständige Qualität. Diese ist neben unserer modernen Technologie und unserer zunehmenden Digitalisierung der Produktionsprozesse in erster Linie dem Engagement unserer Mitarbeiter zu verdanken“, betont Matthias Baumann, Marketing- und Produktmanager des mittelständischen Unternehmens. „Unser Ziel ist, diesen Standard zu halten und unseren Kunden konstant bestmögliche Qualität zu gewährleisten.“



Foto: Frischpack



Wie im Supermarkt können sich Kunden die Produkte ansehen und gegebenenfalls auch wieder ins Regal zurückstellen. Fotos: Livello

LIVELLO

Fresh to go

Süße Schokoriegel, konservierungstoffhaltige Instant-Suppe oder koffeinhaltige Getränke als schnelle Zwischenverpflegung? Alexander Eissing bietet ungesunden Snacks Paroli – mit seinen Livello Snack-Kühlschränken, die den Gast zum Auswählen wie im Supermarkt einladen. (Von Karoline Giokas)

Alexander Eissing ist überzeugt, dass Caterer der GV-Branche ihre Gäste künftig nur zufrieden stellen können, wenn sie neben der klassischen Betriebsverpflegung auch ein 24/7-Food-Konzept zur Verfügung stellen – und das mit von ihnen frisch zubereiteten Produkten. „Genauso rasant, wie sich unsere Workplace-Gewohnheiten in den letzten Jahren gewandelt haben, ändert sich auch das Snacking-Verhalten von Kunden. Sie wollen immer häufiger eine frisch zubereitete Zwischenverpflegung, wann und wo sie wollen“, erklärt der 35-jährige Gründer von Livello.

Damit liegt er vollkommen richtig, denn laut einer aktuellen Studie (Backwerk/Splendid Research August bis September 2018) boomt das Snacking-Geschäft in Deutschland. Die jährlichen Umsätze bewegen sich laut dieser im Milliardenbereich. Zwar würde der Deutsche im klassischen Snack keine Vitaminbombe sehen, lege aber dennoch Wert auf wichtige Grundeigenschaften: „Frei von Konservierungsstoffen“ (32,9 %), „fettarm“ (27,9 %), und „ohne Zuckerzusatz“ (26,9 %) muss ein Snack sein. Genau hier will Alexander Eissing mit Livello (Zusammensetzung von „live“ und „well“) ansetzen: Gesunde Snacks wie Kichererbsen-Quinoa-Salat, Lachs-Lasagne, Hähnchen-Tex-Mex-Wrap, Kürbis-Mango-Eintopf oder Spinat-Grünkohl-Matcha-Smoothie sollen Gästen rund

um die Uhr und am besten überall schnell zugänglich zur Verfügung stehen. „Früher oder später wird es den Frische-Snackautomaten genauso wie heute schon den Kaffeeautomat überall wie selbstverständlich geben“, so Eissing.

Günstige Alternative zur Kantine

Entstanden ist die Snack-Kühlschrank-Idee aus eigenen Bedürfnissen Alexander Eissings. Ein Jahr war der studierte Master of Business Administration und Management nämlich auf Weltreise unterwegs, besuchte zahlreiche Großstädte, in denen ein umfangreiches Angebot an frischem Convenience-Food für zwischendurch an jeder Ecke ready to go zur Verfügung stand. „2015 kam ich schließlich zurück nach Deutschland. Hier glich das Angebot eher einer Wüste“, erinnert sich Eissing. „Vor allem am Arbeitsplatz gab es damals noch eine sehr laue Auswahl – wenn es schnell gehen musste, griff man zur Currywurst oder Pommes von der Bude.“ Das Livello-Konzept soll aber keinesfalls Konkurrenz zur klassischen Betriebsverpflegung schaffen, sondern vielmehr eine Erweiterung des Angebots oder eine preiswerte Lösung für alle sein, die eine eigene Kantine nicht finanzieren können, ihrem Mitarbeiterstamm aber trotzdem eine hochwertige Zwischenverpflegung bieten möchten. Der Snack-Kühl-

schrank mit mindestens 70 Produkten kostet monatlich maximal 500 Euro inklusive Service.

Deutschlandweites Partnernetz

Seit 2016 sind bis heute zunächst an 20 Standorten Kühlschränke mit integriertem Bezahlssystem in NRW im Einsatz. „Wir haben rund zehn verschiedene Prototypen gebaut, deren Funktionen direkt in der Praxis auf Herz und Nieren geprüft wurden“, so Eissing. „Die Geräte haben und werden auch in Zukunft einen ständigen Weiterentwicklungsprozess erfahren.“ Die neue Generation der Livellos geht innerhalb der nächsten drei Monate an den Start. Das Food-Sortiment besteht indes aus über 300 frischen To-go-, Ready-to-eat- und Ready-to-heat-Speisen, Snacks sowie Getränken – auch Gerichte für Kunden mit Laktoseintoleranz, Veganer und Vegetarier sowie glutenfreie und Low-Carb-Snacks sind darunter. Die Lebensmittel stammen von regionalen und zertifizierten Partnern. Dabei achtet Livello auf natürliche Zutaten aus nachhaltigem Anbau. 50 % des Angebots in allen Livello-Kühlschränken sind identisch, den Rest kann jeder Absatzpartner für seinen Standort individuell auf sei-



Jungunternehmer Alexander Eissing setzt auf frische Snacks für die Zwischenverpflegung.

ne Bedürfnisse ausrichten lassen. „Der Kühlschrank bestellt eine Woche im Voraus immer automatisch nach“, erklärt Eissing sein Konzept. Die Lagerung und Belieferung hat das Jungunternehmen inzwischen

allein auf das Mittagsgeschäft konzentriert. Auf diese Weise können sie aber ihre Fahrer und Fahrzeuge noch effektiver auslasten – wir nutzen gegenseitig unsere Synergien.“ Der Abnehmer profitiert dabei von einer perfekt gesicherten Supply-Chain: Er bekommt seine Waren zum richtigen Zeitpunkt in benötigter Menge – so dass am Ende des Tages im Idealfall keine Produkte übrig bleiben.

Ein Kühlschrank, kein Automat

Möglich macht dies die im Kühlschrank integrierte Sensor-Technologie: Der Gast öffnet das Gerät, indem er seine Kundenkarte, Kreditkarte oder sein Handy mit der Livello-App, Apple Pay oder der Google Wallet an eine Schnittstelle hält. Mittels RFID-Tag, Sensor oder Kamera erkennt der Kühlschrank dann, welchen Wrap, Joghurt oder Saft der Kunde nimmt und stellt die Kosten dafür in Rechnung. „Uns ist hierbei vor allem die Differenzierung vom klassischen Kauf am Automaten wichtig“, so Eissing. „Der Kunde soll wie im Supermarkt die Möglichkeit haben, sich die Produkte anzuschauen und diese gegebenenfalls auch wieder zurück ins Regal stellen können. Nur die Pro-

dukte, die er auch behält, werden abgerechnet.“

Auf Expansionskurs

Aktuell tüftelt das 12-köpfige Team des Düsseldorfer Unternehmens nicht nur an einem kleinen videoüberwachten Konzept-Store, bei dem das System den Besucher beim Betreten des Raumes erkennt und beim Verlassen, die aus dem Kühlschrank entnommenen Produkte abrechnet. Auch sind bereits weitere 400 neue Schränke geplant, unter denen im nächsten Schritt Tiefkühlschränke und andere Non-Foodschränke zu finden sein werden. Bald soll es zudem eine White-Label-Lösung geben – der Abnehmer bekommt dann die Hardware von Livello gestellt und kann diese sowohl mit eigener Software ausstatten, um die gewünschte Kompatibilität mit anderen Schnittstellen zu erhalten als auch mit eigenem Branding passend zur CI versehen. 200 Vorbestellungen von Retailern, großen Caterern und Lebensmittelherstellern, die ihre eigenen Produkte darin platzieren wollen, hat Eissing bereits in der Tasche. „Klar, eine Kantine können wir niemals ersetzen, unser System ist aber beliebig erweiterbar – bereits jetzt gibt es Abnehmer, die in ihrer Hotel-Lobby, Anwaltskanzlei, Agentur oder anderen mittelständischen Unternehmen mehrere Livello-Geräte an einem Standort zur Verfügung stellen.“

„Früher oder später steht der Frische-Snackautomat überall wie selbstverständlich neben den Kaffeeautomaten.“

auf externe Partner in ganz Deutschland ausgelagert. Diese stocken die Kühlschränke zwei bis zu fünf Mal wöchentlich neu auf. „Die Produkte kommen zum Teil bereits um 4 Uhr morgens im Kommissionierungslager an. Viele unserer Partner haben sich bisher vor-

AUSBILDUNG IN DER AUTOMATENWIRTSCHAFT

Zukunft unternehmen!

Automatenfachmann/-frau

Fachrichtung Dienstleistungen oder Mechatronik

3-jährig (IHK Abschluss)

DIE DEUTSCHE AUTOMATENWIRTSCHAFT

Informationen unter www.automatenberufe.de

AWI AWI Automaten-Wirtschaftsverbände-Info GmbH

Der BDV verleiht seit 2007 als ideeller Träger der Euvend & Coffeena, der internationalen Leitmesse für Vending und Office Coffee Service, gemeinsam mit der Koelnmesse den Branchenpreis Vending Star für innovative Lösungen im Vendingbereich. Dieses Jahr haben die Organisatoren die Auswahlkriterien und Verfahren für die Bewertung der Einsendungen überarbeitet. Auch die Jury wurde neu zusammengestellt. In insgesamt vier Kategorien wurden die Gewinner ermittelt und die Vending Stars auf der Euvend & Coffeena Night in der Kölner Flora feierlich verliehen.

And the winners are..

In der Kategorie „Innovatives Automatenprodukt“ ging der Preis an die Heil- und Mineralbrunnen Johann Spielmann GmbH für ihre Einsendung Landpark Bio-Quelle Naturell/Lemon im nachhaltigen 0,5-l-Tetra-Pak: Nein, Wasser ist nicht immer bio. Erst wenn klar definierte Vorgaben erfüllt werden, wird das Bio-Label vergeben. Bei

Die Vending Stars 2019



Foto: BDV

der Landpark Bio-Quelle kommt ein ganz hervorragend-angenehmes Trinkempfinden hinzu, da die Lippen nicht mehr die Kartonnage berühren. Die Verpackung des Mineralwassers wird mit höchsten Anteilen aus nachwachsenden Rohstoffen, die derzeit welt-

weit zu finden sind, hergestellt. In der Kategorie „Hilfsmittel für den Betrieb von Vending-Automaten“ erhielt die Huhtamaki Foodservice den Preis für ihren „Future Smart Becher“. Der nachhaltige Becher in verschiedenen Größen ist der erste Papierbecher

aus 100 % nachwachsenden Rohstoffen. Dadurch wird die Nutzung von Materialien aus Erdölchemikalien reduziert. Bei der Produktion wird nur PEFC-zertifiziertes Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft verwendet.

In der Kategorie „Technisches Gerät“ ging der erste Platz an SandenVendo German Branch of Sanden International (Europe) Ltd mit dem G Snack Evolution. Bei dem ergonomisch designten Automat fährt der zentrale Ausgabebereich auf eine bedienerfreundliche Höhe hoch und öffnet in durchschnittlicher Brusthöhe.

In der Kategorie „Konzept“ wurde die Card4Vend mit ihrem Bezahlsystem Card4Vend Topp ausgezeichnet. Die Full-Service-Agentur setzt auf die Akzeptanz von offenen (Karten-)Zahlungsmitteln am Automaten und bietet von der Hardware, dem Netzbetrieb bis hin zur Kartenakzeptanz alles aus einer Hand an.

Weitere Infos: www.bdv-vending.de/vending-star-2019.



Das Sonderpädagogische Bildungs- und Beratungszentrums in Baidt ist in einem ehemaligen Zisterzienser-kloster untergebracht. Fotos: CM/sah

WOHNGRUPPEN-KONZEPT

Profi-Power für Einbauküchen

Die Ausstattung einer behaglichen und dennoch professionellen Küche gehört zu den leichteren Übungen, sollte man meinen. Dass die Herausforderungen aber ganz erheblich sein können, wird am Beispiel des Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrums in Baidt deutlich. Dort ging es darum, Profigeräte für Gewerbeküchen in den Küchen verschiedener Betreuungseinrichtungen unterzubringen. (Von Sabine Hartleif)

In dem ehemaligen Zisterzienser-kloster im oberschwäbischen Baidt leben und lernen sehbehinderte, blinde und teilweise schwer mehrfachbehinderte Kinder und Jugendliche zusammen. Die Angebote der Stiftung St. Franziskus Heiligenbronn am Standort Baidt umfassen eine Frühförderstelle, einen Kindergarten, eine Schule, einen Internatsbereich sowie ein Wohnheim für erwachsene Menschen mit Behinderungen. Für erwachsene Be-

gischen Bildungs- und Beratungszentrums (SBBZ), Dr. Marcus Adrian. Wie der Direktor weiter erklärt, kommt der Verpflegung eine sehr hohe Bedeutung zu: „Sie ist Teil unseres Förderkonzeptes.“ Die zum Teil schwerstbehinderten Kinder lernen im Unterricht die Grundlagen der gesunden Ernährung kennen. Während der Mahlzeiten werden die Schülerinnen und Schüler von Ergotherapeuten, Krankengymnasten sowie ande-

SBBZ einfach auf Tische gestellt. Das sieht nicht gut aus, beansprucht viel Platz und ist außerdem aufwändig zu reinigen. Andererseits können Profigeräte nicht ohne weiteres in Holzmöbel gestellt werden. Dafür werden sie zu heiß und entwickeln zu viel Dampf. Eine Lösung für dieses Problem hat Devapo entwickelt. Die Firma baut den Convotherm Mini um und modifiziert ihn für den Einsatz in Holzmöbeln. Der vom TÜV

chenstudio in einem komplett umgebauten, ehemaligen landwirtschaftlichen Gebäude in Baidt, in dem nun ein weiterer Förder- und Betreuungsbereich für Menschen mit Behinderung entstanden ist. Die dortigen Küchen haben den Charme von ganz normalen Haushaltsküchen. Wer genauer hinschaut, erkennt allerdings die Besonderheiten, die Maren Logermann, Devapo-Verantwortliche für Vertriebssteuerung und Marketing, erklärt: Der Mei-

Devapo und sein careconcept

Die Firma Devapo ist an vier Standorten in den Niederlanden und Deutschland vertreten. Mit 45 Mitarbeitern verfügt das Unternehmen über eine eigene Produktentwicklung, Fertigung und einen Kundenservice. Um Wohngruppen in Senioren- und Behinderteneinrichtungen individuelle, hochwertige Lösungen anbieten zu können, hat Devapo mit der „careconceptLine“ ein 4-Säulen-Konzept entwickelt, das sich auch für Kindergärten und Schulen eignet. Einbau-Kombidämpfer, Einbau-Kühlschränke, Einbau-Geschirrspüler und der Möbelbau bilden die vier Pfeiler des Konzepts. Es eignet sich für den Neubau ebenso wie für Ergänzungen bestehender Küchen.



Um Platz für einen weiteren Förder- und Betreuungsbereich zu schaffen, wurde ein ehemaliges landwirtschaftliches Gebäude komplett umgebaut. In den dortigen Küchen hat Devapo sein „careconcept“ realisiert.



Sie haben in der Bauphase eng zusammengearbeitet: Maren Logermann von Devapo (links) und Corinna Oswald vom Architekturbüro Prinz.



Devapo hat den Kombidämpfer Convotherm Mini für den Einsatz in Holzmöbeln modifiziert.

wohner, die auf Grund der Schwere ihrer Behinderung nicht in einer Werkstatt für Menschen mit Behinderungen arbeiten können, bietet die Stiftung ein tagesstrukturierendes Angebot, den Förder- und Betreuungsbereich an. Hier wird auch gegessen, denn „viele unserer Bewohner könnten den Geräuschpegel in einem Speisesaal gar nicht aushalten“, sagt der Direktor des Sonderpädago-

ren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern begleitet. Dabei liegt ein Hauptaugenmerk auf dem Training von motorischen und lebenspraktischen Fähigkeiten.

Cook-&Chill-Verfahren

Die für die Regeneration der Speisen benötigten Kombidämpfer wurden in den älteren Küchen des



Beim gemeinsamen Plätzchenbacken werden die motorischen Fähigkeiten geschult.

zugelassene Einbau-Kombidämpfer gibt sehr wenig Wärme und keinen Dampf in die Küchenmöbel ab. Mit 1,2 l Wasser pro Std. und 1 kW Strom pro Stunde liegen die Verbrauchswerte sogar unter denen der Haustechnik. Zu dem von Devapo entwickelten Konzept für Wohngruppen namens „careconcept“ gehören ferner ein für GN-Behälter optimierter Einbau-Kühlschrank, ein Einbau-Geschirrspüler sowie der Möbelbau selbst. Vollständig umgesetzt wurde dieses Konzept in Zusammenarbeit mit einem ortsansässigen Kü-

ko-Geschirrspüler ist ergonomisch in Arbeitshöhe positioniert und die geöffnete Tür dockt an den vorhandenen Abraumwagen an. Ein Wärmerückgewinnungssystem sorgt dafür, dass der Dampf im Gerät kondensiert wird und durch die Rückgewinnung der Wärme sogar Energie spart. Der Einbaukühlschrank ist eine Eigenentwicklung von Devapo. Er fasst bis zu zwölf GN-1/1-Behälter und damit mehr als genug für die acht bis zehn Bewohner der Wohngruppe. Mit wesentlich weniger Platz kommt der Kombidämpfer Convotherm Mini aus.

„Er ist eingebaut, gesichert und schalldämmend“, so Maren Logermann.

Küchen als Mittelpunkt

Für den Umbau des denkmalgeschützten Hauses waren Josef Prinz und Corinna Oswald vom Architekturbüro Prinz verantwortlich. „Die Idee war es, die Küchen als Mittel- und Treffpunkt in der Gebäudemitte zu errichten“, sagt Oswald. Tageslicht bekommen die Küchen durch die direkt anschließenden, geräumigen Gruppenräume mit ihren großen Fenstern. Auffallend ist das Farbkonzept: Wände in knalligem Orange, dun-

kle Arbeitsplatten und helle Möbelfronten. „Den Bewohnern, die noch etwas sehen, fällt so die Orientierung leichter“, sagt die Architektin.

Mitarbeiterinnen in der Küche wie etwa Gerda Maucher freuen sich dagegen über die vielen Möglichkeiten des Kombidämpfers. „Ich kann sogar einstellen, ob ich das Essen auf vorgewärmten oder kalten Tellern anrichte“, sagt die gelernte Pflege- und Erziehungshelferin. Am besten aber findet sie eine andere Funktion, die sich auch für ihre eigenen Haushaltsgeräte wünschen würde – das Programm zur Selbstreinigung.

Cook & Chill-Lösungen für Profis: www.stierlen.de



Stierlen

Stierlen GmbH
Lochfeldstr. 30 • D-76437 Rastatt
Telefon: 0 72 22/90 47-0 • Fax: 0 72 22/90 47-90

Sonderpädagogisches Zentrum

Die Geschichte des ehemaligen Zisterzienserklosters Baidt reicht bis ins Jahr 1240 zurück. 1903 wurde es von den Schwestern in Heiligenbronn übernommen und zum Kinderheim für Sozialwaisen ausgebaut. Ab 1980 begann mit der Gründung einer Heimsonderschule für Blinde und Sehbehinderte eine neue Aufgabe. Die meisten der sehgeschädigten Kinder in Baidt sind schwerst mehrfachbehindert. Sie werden im Rollstuhl gefahren, gefüttert und gewickelt und müssen folglich zunächst elementare Dinge des täglichen Lebens lernen. Dazu gehört auch das möglichst selbstständige Essen. Neben der Förderung der lebenspraktischen Fertigkeiten, der Mobilität und der Orientierung stehen solche der musisch-personalen Bildung im Vordergrund.

Tagung Ernährungsfachkraft 4.0

Am 25. Oktober 2019 veranstaltet die „Ernährungs Umschau“ die 3. Tagung unter dem Motto „Ernährungsfachkraft 4.0 – ERFOLGREICH OMLINE“ in der Evangelischen Akademie in Frankfurt am Main. „OMLine“ steht für erfolgreich statt überfordert und gehetzt. Mit einem Mix aus Vorträgen, Trainingseinheiten und Praxis-Stationen stehen interaktive und vor allem praxisnahe Lernformen im Fokus. Die Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von ZertifikatsinhaberInnen des VDOE mit 6 Punkten berücksichtigt. Am gleichen Tag findet auch die Mitgliederversammlung des VDOE in Frankfurt statt. Frühbucher profitieren vom Rabatt auf die Eintrittskarten der Ernährungs-Umschau-Tagung.

Neuer Markenauftritt



Foto: Eipro

Gerade bei der Verpflegung von Risikogruppen zum Beispiel in Krankenhäusern oder Senioreneinrichtungen sind die Anforderungen an risikofreie Lebensmittel besonders hoch. Eipro ermöglicht den sicheren Einsatz von Eipro-Produkten bei allen herzhaften und süßen Genüssen aus der Küche – und das schon seit Jahrzehnten. Mit dem neuen Markenauftritt, den Eipro erstmals auf der Internorga 2019 präsentierte, zeigt sich Eipro fortan in einem frischen Marken-Design. Mehr Informationen zu den Produkten erhalten Interessierte unter www.eipro.de.

Müsli-Herzen zum Knuspern



Foto: Hellma

Hellma hat sein Sortiment um die fruchtigen To-go-Knusper-Müsli-Herzen erweitert. Der neue Snack aus leckeren Vollkornhaferflocken überzeugt durch seinen frischen Cranberry-Geschmack, kommt ohne künstliche Farb- und Aromastoffe aus und ist reich an Ballaststoffen. Im praktischen Becher lässt sich das Müsli auch ohne Löffel einfach pur genießen und eignet sich somit auch ideal für die Gemeinschaftsverpflegung, die Verkehrsgastronomie und den Vending-Bereich.

Gastronomie am Krankenbett

Der Markt entwickelt immer neue Lösungsansätze, um Patienten qualitativ hochwertig, individuell und gleichzeitig kosteneffizient zu verköstigen. Die aktuellen Entwicklungen und Trends für die nächsten Jahre bis 2022 werden mit der 5. Care-Studie von K&P Consulting und dem Deutschen Krankenhausinstitut erfasst. Die Daten dazu wurden im März 2019 bei deutschen Allgemeinkrankenhäusern erhoben. Erste Studienergebnisse stellt Ekkehart Lehmann im September 2019 vor.

SENIOREN UND PATIENTEN MIT SCHLUCKSTÖRUNGEN

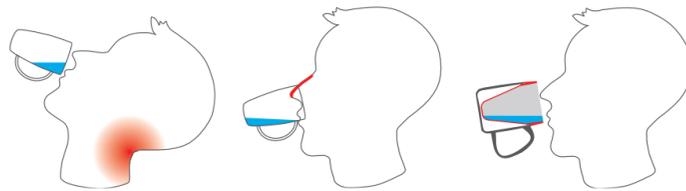
Zum Trinken motivieren

Wer von Schluckstörungen betroffen ist, vermeidet häufig das Essen oder Trinken. Das kann lebensbedrohliche Folgen haben. Eine der vielen Herausforderungen in Bezug auf diese Patienten ist die ausreichende Flüssigkeitsversorgung. (Von Dörte Wehmöller)

Wenn Essen und Trinken nicht mehr selbstverständlich möglich sind, leidet nicht nur die Nährstoff- und Energieversorgung, sondern auch die Lebensqualität. Die unmittelbarste Gefahr bei Schluckstörungen ist das Aspirationsrisiko, also das Verschlucken in die Lunge. Dringen Flüssigkeiten, kleinere Speisen- oder Getränketeile als Fremdkörper in Atemwege oder Lunge, können sie dort gefährliche Lungenentzündungen auslösen. Es droht sogar die Ersticken, wenn Fremdkörper nicht abgehustet werden können. Patienten reduzieren daher oft aus Angst, aber auch aus Scham, das regelmäßige Essen und Trinken. Die Folgen sind Mangelernährung und Dehydratation. Neben einer angepassten Speisenskonsistenz ist daher das Angebot geeigneter Getränke wesentlich. Gerade Flüssigkeiten bergen aufgrund ihrer schnellen Fließeigenschaft eine besondere Gefahr für das Verschlucken. Betroffene trinken deshalb häufig viel zu wenig.

Dysphagiemanagement

Damit das Schlucken gefahrlos möglich ist, muss die Konsistenz von Speisen und Getränken dem Schweregrad eines Krankheitsbildes angepasst werden. Die Ergotherapeutin Gaby Henning, die



Der Gebrauch normaler Tassen und Gläser kann zur Überstreckung und zum Verschlucken führen. Foto: Ornamin-Kunststoffwerke



Schnabelbecher sind meistens ungeeignet, weil viele Patienten keinen festen Mundschluss mehr aufbauen können. Foto: Otto Durst/Stock.adobe.com

für die Akutgeriatrie in der Rems-Murr-Klinik in Winnenden tätig ist, rät deshalb zur Etablierung eines strukturierten und umfassenden Dysphagiemanagements. Mit Blick auf die Getränke empfiehlt die Expertin: „Getränke müssen individuell von leicht bis löffelfest angegedickt werden. Die für den jeweiligen Patienten passende Konsistenz kann sogar während des Tages wechseln. Manchmal können Patienten morgens noch flüssig trinken, ermüden gegen Abend und verschlucken sich dann häufiger. Das Personal sollte da-

Dr. Silke Lichtenstein ergänzt ab sofort den VDOE-Vorstand, nachdem Ingrid Acker Ende April nach fast sieben Jahren im Amt aus dem VDOE-Vorstand ausgeschieden war. Dr. Silke Lichtenstein, Jahrgang 1971, hat in Gießen Oecotrophologie studiert und hat bis 2012 an der Universität Heidelberg promoviert. Dort sammelte sie ihre beruflichen Erfahrungen als wissenschaftliche Angestellte und Ernährungstherapeutin. Nach Erwerb des Abschlusses Gastronomie-Betriebswirtin war sie als



Mit Genuss trinken: Für Senioren mit Schluckstörungen ist das undenkbar. Foto: Budimir Jevtic/Stock.adobe.com

her gut geschult sein“, so Gaby Henning.

Geeignete Getränke

Zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfes eignen sich aus ihrer Sicht alle Getränke, die der Betroffene selbst gerne trinkt. „Da das Geschmackempfinden mit zunehmendem Alter nachlässt, sind insbesondere süße Getränke beliebt. Saft, Schorlen oder Tee sind optimal, zusätzlich als Zwischenmahlzeit

Die richtigen Trinkhilfen

Schnabelbecher und Trinkhalme sind Gaby Henning ein Gräuel. „Diese gehören leider in vielen Einrichtungen noch zum Standard. Doch sind sie in der Regel völlig ungeeignet, weil ältere Menschen oft keinen festen Mundschluss mehr aufbauen können. Meist rinnt das Getränk dann über die Mundwinkel wieder aus dem Mund heraus. Bei Schnabelbechern muss der Kopf weit in den Nacken gelegt werden, was das Risiko, sich zu verschlucken, stark erhöht. Wir alle trinken doch im Alltag auch nicht aus solchen Bechern, warum sollten wir das dann im Alter tun?“, fragt die Expertin, die ihr Wissen auch in Fortbildungen weitergibt. „Gut geeignet sind Nasenausschnittbecher oder große, ovale Henkelbecher, aus denen mit entspanntem Mund und vorgebeugtem Kopf getrunken werden

kann. Normale Gläser sollten immer voll gehalten werden, dann lässt sich leicht von oben ein Schluck abtrinken.“

Mundpflege wichtig

Gravierende Probleme bei der Flüssigkeits- und Nahrungsaufnahme sind häufig auch auf unzureichende Mundpflege und einen desolaten Zahnstatus zurückzuführen. „Ein gereinigter Mund mit adäquatem Zahnstatus oder fest sitzenden Prothesen ist für Wohlbefinden, sichere Ernährung und Flüssigkeitszufuhr unerlässlich“, so Gaby Henning. „Leider ist die Mundpflege im Alter ein häufig vernachlässigtes Thema. Werden Zahnbeläge nicht ausreichend entfernt, können Keime im gesamten Organismus zu ersten Erkrankungen führen.“ In Heimen und Einrichtungen solle deshalb verstärkt darauf geachtet werden. „Oft mögen Senioren nicht zugeben, dass sie damit nicht mehr selbst zurechtkommen. Hier ist viel Sensibilität gefragt.“



Mit speziellen Trinkbechern, die innen konisch geformt sind, lassen sich Überstreckungen vermeiden. Foto: Ornamin-Kunststoffwerke

Die Getränke vorher selbst probieren



Ergotherapeutin Gaby Henning
Foto: privat

Gaby Henning, Ergotherapeutin in der Akutgeriatrie in der Rems-Murr-Klinik in Winnenden, gibt Tipps, wie Patienten mit Schluckstörungen zum Trinken motiviert werden können.

„Lauwarme und süße Getränke werden am besten angenommen. Demenzkranke reagieren gut darauf, wenn man selbst ein Glas mittrinkt. Sie kopieren die Bewegung ‚Glas zum Mund führen‘ und erinnern sich, wie es geht. Wichtig ist ebenfalls, zwischen den Mahlzeiten und nicht zu den Mahlzeiten zu trinken. Die Unsitte, jeden Bissen mit Flüssigkeit hinunterzuspülen, führt häufig zum Verschlucken. Verdauungsprobleme und schnelle Sättigung sind die Folgen.“

Menschen mit geringem Speichelfluss und Mundtrockenheit können gut mit einer Cremesuppe beginnen. Eine leicht angegedickte Konsistenz ist manchmal unbeliebt, weil sie als „schleimig“ empfunden wird. In solchen Fällen bewahren sich löffelfeste Getränke, die z. B. als Pudding angeboten werden. Dann gibt es eben mehrere Gläser Pudding zwischendurch. Ein Bewohner im Altenheim hat viel Zeit zum Löffeln, umso besser, wenn er es noch selbst kann.

Eine aufrechte Sitzposition und ein geeignetes Trinkgefäß erleichtern die sichere und selbständige Zufuhr. Ein Arm ist schwer und alte Menschen sind schwach. Manchmal reicht schon ein Kissen unter dem Arm. Klumpen oder unattraktive Produkte sind immer ein KO-Kriterium. Für Heimpersonal sollte daher ein Grundsatz gelten: Unbedingt immer vorher selbst probieren! Was wir selbst nicht zu uns nehmen würden, sollten wir auch den Bewohnern nicht anbieten.“

Dr. Silke Lichtenstein im VDOE-Vorstand



Foto: Privat

Freiberuflerin im Bereich Qualitäts-, Hygiene- und Nachhaltigkeitsmanagement für die Gemeinschaftsgastronomie tätig. Darüber hinaus ist sie als Gastdozentin an der Hochschule Fulda, der Pädagogischen Hochschule Heidelberg und an der Universität Hohenheim tätig. Ab Juli übernimmt sie die Geschäftsführung der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg.

Dr. Silke Lichtenstein war bereits von 2014 bis 2018 VDOE-Vorstandsmitglied

und freut sich, an ihre Vorstandstätigkeit anknüpfen zu können. Unter anderem wird sie den Arbeitskreis Versorgung und die Netzwerke AHV sowie QM/QS begleiten. Das Amt der stellvertretenden Vorstandsvorsitzenden hat ab sofort Monika Bischoff inne, die aus dem Kreis der verbliebenen Vorstandsmitglieder ebenfalls einstimmig gewählt wurde. Ebenso übernimmt Monika Bischoff seitens des VDOE die Präsidentschaft für den Kongress „Ernährung 2020“ in Bremen.