



Martin Roggenthien

„Der Teig muss
knusprig sein!“

SEITE 10



GV im Wandel

Konzept-Entwicklung erfolgt bei Fachplanern heute gemeinsam mit den Kunden. Seite 2

Azubi-Recruitment

Neue Ansprüche und Unternehmen als Karriere-Partner
Seite 4

Pizza bei Schlüters

Überzeugendes Konzept beim Studierendenwerk Hamburg
Seite 10

Gesundes Schulessen

Die neue Mensa in Mering überzeugt mit Speiseplan und Einrichtung. Seite 16



KURZMERKUNGEN

NACHHALTIGKEITS-MANAGEMENT

Der Caterer L&D hat eine abteilungsübergreifende Arbeitsgruppe zum Thema Nachhaltigkeit gegründet. Einkauf, Zubereitung, Warenpräsentation, Werbematerialien sowie Kommunikation mit dem Gast werden zunehmend umweltfreundlicher und transparenter gestaltet.

.....

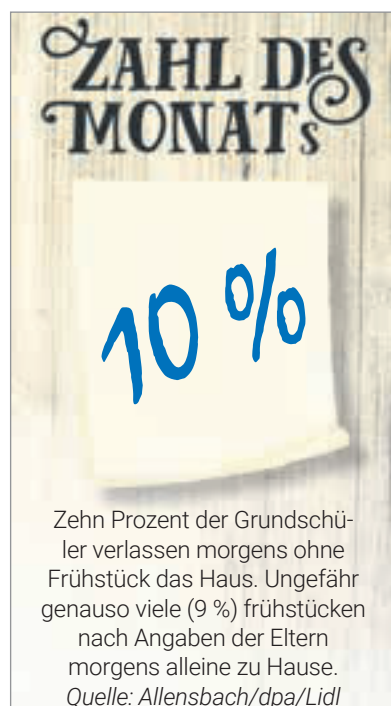
HOHE SERVICEQUALITÄT

Spülspezialist Winterhalter hat zum zweiten Mal in Folge den KVA Service Award des Kundendienstverband (KVA) Österreich erhalten. Das Unternehmen konnte durch hohe Servicequalität, zuvorkommenden Innendienst sowie kundenfreundliche Auftragsabwicklung überzeugen.

.....

EU-REGELN GEFORDERT

Mehr Gemeinsamkeit und weniger nationale Alleingänge, das fordert der Lebensmittelverband Deutschland e. V. von den neu gewählten Abgeordneten des Europäischen Parlaments. Unter anderem macht der Lobby-Verband der Lebensmittelindustrie auf Twitter unter dem Hashtag #food4EU zudem mit einer Kampagne auf seine Forderungen aufmerksam.



Fotos: : IKA/Olympiade der Köche



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

Vorbilder nutzen

Jetzt ist es wieder so weit: Im Herbst 2019 warten 8.100 neue Azubis in Gastronomie-Berufen darauf, motiviert zu werden! Und: Ja, man darf sie fordern. Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Arbeitseinsatz sind Tugenden, die auch die Generationen Y und Z an den Tag legen müssen, wenn sie in diesem Berufsfeld bestehen möchten. Wer nur erwartet und nichts leistet, hat hier nichts zu suchen. Die „Spaß-Generationen“ unterscheiden sich gar nicht so sehr von ihren Vorgängern. Auch andere Generationen hatten Erwartungen, sie brachten sie nur nicht so klar zum Ausdruck.

Neben dem Spaß-Faktor in der eigenen Küche helfen Vorbilder, um Begeisterung zu wecken und Arbeitskräfte zu binden. Die Champions, die bei einer IKA Olympiade der Köche oder bei einem Koch des Jahres ihr Können zeigen, sind an dieser Stelle im wahrsten Sinne des Wortes Gold wert. Solche Meisterschaften zeigen die große Kochkunst und sind richtungsweisend für alle, die erst noch ihre Ziele entwickeln müssen.

Herzlichst, Ihre

„KOCHEN AUF GOLD“

Zur IKA/Olympiade der Köche, die von 14. bis 19. Februar 2020 im Rahmen der Intergastra 2020, Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie, stattfindet, kommen Hunderte von Jungköchinnen und -köchen aus aller Welt nach Stuttgart. Für die meisten von ihnen wird es in vielerlei Hinsicht „das erste Mal“ sein: Der erste internationale Wettbewerb und das in dieser Größenordnung. Das erste Kochen mit dem Jugendnationalteam ihres Heimatlandes. Außerdem oftmals auch die erste große Herausforderung fernab von zu Hause – ohne Familie, Kollegen und die vertrauten Abläufe ihrer Küche. In den meisten Ländern stehen die Nationalteams nunmehr fest und die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Mittendrin die Junior Teams aus aller Herren Länder. Deren Mitglieder haben sich auf den unterschiedlichsten Wegen dafür qualifiziert. Sie wurden bei anderen Wettbewerben rekrutiert, mussten probekochen, haben Tests bestanden oder konnten mit einer tollen Bewerbung und eigenen Kreationen überzeugen.

„Um Mitglied in der Mannschaft zu sein, musst du mutig, lernwillig und teamfähig sein“, ist Raymond Mock vom Team Kanada überzeugt. „Du musst bereit sein, alles zu geben und du musst auf Gold kochen wollen.“ Dass die Medaillen aber nicht alles bedeuten, darin sind sich die jungen Talente einig. „Die

Farbe der Medaille ist zweitrangig“, findet Kelvin Hui vom Team Hongkong. „Es geht darum, seine Leistungen zu verbessern, neue Techniken zu lernen und diese Weiterentwicklung auch zu genießen.“ Damit steht der junge Koch nicht allein: „Ich möchte mir zum einen selbst etwas beweisen und den anderen zeigen, dass ich gut bin in meinem Job. Außerdem trete ich für das an, was mir etwas bedeutet“, sagt Rodrigo Ibañez Rojas aus Mexiko. „Meine Familie, Freunde, Kollegen, Lehrer, Ausbilder und, vielleicht am bedeutendsten, mein Land Mexiko. Das Land, in dem ich geboren wurde und das ich liebe.“ Mit dieser großen Motivation im Herzen gehen die jungen Köchinnen und Köche in Stuttgart an den Start. So auch Vojtech Petrzelka vom tschechischen Jugendteam, der vielen anderen aus der Seele spricht, wenn er sagt: „Es ist für mich eine große Ehre, in Stuttgart mein Heimatland zu repräsentieren.“

Leidenschaft der Jugend

Nichtsdestotrotz: Der Weg zur IKA/Olympiade der Köche ist anstrengend und die Vorbereitungen verlangen den jungen Nachwuchskräften einiges ab. Die notwendige Kraft und Energie dafür ziehen sie aus ihrer großen Leidenschaft für den Kochberuf, ihren Traumjob. „Es tut gut zu wissen, dass gute Arbeit in der Küche honoriert wird“, findet Aleksandra Di-

mitrijevic vom Team Serbien. Und Anne Kathrin Zaczyk, Pâtissière in der deutschen Köche-Jugendnationalmannschaft und seit der Kindheit vom Kochen und Backen fasziniert, liebt „die kreative Freiheit, um Gäste und Kunden glücklich zu machen“.

Ohne Engagement geht es dabei nicht, die Arbeit im Team ist ein Ehrenamt und fordert viel private Zeit. „Koch zu sein, bedeutet für mich 100 Prozent Hingabe und Leidenschaft“, sagt Tharindu Laskshan Udayanga Ganihi Arachchilage aus dem Jugendteam der Vereinigten Arabischen Emirate. „Wir werden ständig herausgefordert, neue Gerichte zu kreieren und das schätze ich so sehr an meinem Beruf.“ Eine ausgeprägte Passion für den guten Geschmack tut ihr Übriges. „Ich liebe einfach diesen besonderen Gesichtsausdruck der Gäste, wenn sie zum ersten Mal etwas probieren, das ihnen ausnehmend gut schmeckt“, schwärmt Danna Vu, Pâtissière der schwedischen Jugendnationalmannschaft und überzeugte Teamplayerin: „Es ist faszinierend zu sehen, wie Einzelne zu einer Mannschaft zusammenwachsen, die das gleiche Ziel haben und die große Liebe für Lebensmittel teilen.“

Auf Seite 4 bis 7 finden Sie in dieser Ausgabe weitere Informationen über die Möglichkeiten junger Menschen im Kochberuf.

Aramark Deutschland feiert 60-jähriges Jubiläum



Foto: Aramark

Der Cateringdienstleister Aramark wird in diesem Jahr sechzig Jahre alt und blickt auf eine lange Erfolgsgeschichte zurück. Als Anbieter für Catering- und Service-Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in der Branche und nimmt die Vorreiterrolle im Gesundheits- und Nachhaltigkeitsmanagement ein. „Wir sind uns darüber im

100 Prozent, und unseren Mitarbeitern zeigen wir durch viele Weiterbildungs- und Fördermaßnahmen unsere Anerkennung“. Das Unternehmen teilt auch gesellschaftlich seinen Erfolg mit einer Vielzahl an sozialen Projekten. Im Zuge des Jubiläums unterstützt Aramark die Tafel Offenbach. „Wir möchten helfen, wo Hilfe nötig ist“, so Jürgen Vogl.

Convenience Backprodukte für Handel, Catering und Gastronomie



DERMARIS GMBH
 Schanzenweg 3
 59557 Lippstadt

Telefon: +49 2941 9480241
 office@dermaris.online
www.dermaris.online



IN DIESER AUSGABE

Seite 9
Food Professional

Seite 11
Gruß aus der Küche

Seite 15
Schul- und Kitaverpflegung

Seite 21
Alles, was Recht ist

Seite 23
Produkte und Lösungen

Seite 26
Seminare und Veranstaltungen

Seite 27
Branchenführer/Impressum

Tierwohl drin?



Foto: yevgeniy11/stock.adobe.com

Bioland, Verband für ökologischen Landbau in Deutschland, hat sich die Tierwohl-Kennzeichen des Handels und des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung (BMEL) genauer angeschaut und einem Vergleich mit der EU-Ökoverordnung und den eigenen Verbandsrichtlinien unterzogen. Das Ergebnis ist vernichtend: „Die beiden Labels grenzen an Verbrauchertäuschung. Verbraucher greifen zur vermeintlich besten Stufe und halten noch nicht einmal mit voller Garantie die wirklich bestmögliche Stufe, nämlich Bio, in den Händen“, so Verbandspräsident Jan Plagge. Der Verband kritisiert unter anderem die Stufeneinteilung. Beim Tierwohl-label gilt: Je höher die Stufe, desto besser die Tierhaltung. Bei der bereits etablierten Kennzeichnung von Eiern ist die Reihenfolge dagegen genau umgekehrt. So steht (0) für Bio, (1) für Freilandhaltung, (2) für Bodenhaltung und (3) für den gesetzlichen Mindeststandard. Ein weiterer Punkt: Auch in den höchsten Stufen der beiden Kennzeichnungssysteme, haben Schweine mehr als 50 % weniger Platz im Stall als es im Öko-Recht Standard ist (2,3 m² gegenüber maximal 1,5 m²). Genauere Informationen auf catering.de

50 Jahre DGE-Ernährungsbericht



Foto: DGE

Der DGE-Ernährungsbericht feiert 50. Geburtstag: Im Juli 1969 wurde die erste Ausgabe dieses Werks veröffentlicht. „Für Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Medien sowie Fachkräfte sind die 13 bisher erschienenen DGE-Ernährungsberichte eine fundierte, objektive Informationsquelle zu aktuellen relevanten Themen aus den Bereichen Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft. Das ist heute und zukünftig in Anbetracht der Informationsflut, widersprüchlichen Aussagen und Fake News wichtiger denn je“, sagt Dr. Angela Bechthold, Leiterin des Referats Wissenschaft der DGE.

Ziel des Berichts war und ist es, aktuelle Daten zur Ernährungssituation in Deutschland sowie Ergebnisse von Forschungsvorhaben zu präsentieren. Informationen: <https://www.dge.de/wissenschaft/ernaehrungsberichte/>

Bell Food trennt sich von Wurstwaren



Foto: Bell Food

Die Bell Food Group, führender Fleisch- und Convenience-Verarbeiter in Europa, trennt sich von seinem Wurstwarengeschäft der Bell Deutschland. Der geschäftliche Fokus in Deutschland liegt künftig auf dem Ausbau der Position im Bereich hochwertiger deutscher und internationaler Rohschinken mit Produktion. Der Produktionsstandort Bad Wünnenberg wird dagegen im Verlauf des Jahres zu einem Produktionsbetrieb für Frisch-Convenience umgenutzt. Das Angebot der Gruppe umfasst Fleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood und Convenience-Produkte. Mit den Marken Bell, Eisberg, Hilcona und Hügli deckt sie vielfältige Kundenbedürfnisse ab.

KONZEPTE IN DER BETRIEBSGASTRONOMIE

Die Zukunft vorwegnehmen

Die Gewohnheiten von Arbeitnehmern sind im Wandel – und diesem muss sich die Betriebsgastronomie anpassen. Sich ändernde Essgewohnheiten, neue Ansprüche an das Foodangebot sowie flexible Arbeitszeiten erfordern entsprechende Konzepte bereits in der Planung, um dem nach wie vor herrschenden Kostendruck gerecht zu werden. CATERING MANAGEMENT sprach darüber mit Hans-Georg Kolb vom Planungsbüro Kolb.

Herr Kolb, Sie erarbeiten das Konzept beim Umbau einer Betriebsgastronomie gemeinsam mit Ihrem Kunden. Welche Vorteile hat das?

Früher ging es hemdsärmeliger zu. Wir sind, wenn wir beauftragt wurden, gleich mit Vorschlägen zum Kunden gegangen. So läuft das heute nicht mehr. Mit der Anforderung, gemeinsam mit dem Kunden Konzepte zu entwickeln, sind wir schon seit vielen Jahren konfrontiert.

Woher kommt der Wandel?

Es ist heute nicht ganz einfach, die Zukunft vorwegzunehmen. So eine Betriebsgastronomie soll ja möglichst die nächsten 15 bis 20 Jahre halten. Wenn Sie sich aber überlegen, welchen Wandel allein die Ansprüche an die Ausgabe in diesem Zeitraum in der Vergangenheit durchgemacht hat: Linie, Freeflow und heute Marktstandkonzept. Diese Entwicklungen möchten wir natürlich in der Planung so gut es geht vorwegnehmen. Unsere Kunden setzen sich in der Regel zunächst intern mit Facility-Managern, Architekten, Ingenieuren und Kostenplanern auseinander und entwickeln ihre Anliegen. Die Kunden sind sich heute der Problematik der sich verändernden Arbeits- und Lebenswelten bewusst und haben Ideen und Wünsche, wie man in ihrem Unternehmen darauf eingehen könnte. Dann kommt die Phase, in der sie uns als Berater fragen, wie denn die Betriebsverpflegung in Zukunft aussieht. Digitalisierung, flexible Arbeitszeiten und Fachkräftemangel – das alles wirkt sich ja direkt auf den gastronomischen Bereich aus und man muss sehr genau überlegen, welches Konzept der Situation des jeweiligen Kunden gerecht wird.

Welche Unternehmen haben besonderen Diskussionsbedarf?

Wir müssen in der Planung klar unterscheiden zwischen kleineren Verpflegungseinrichtungen für 150 bis 300 Mitarbeiter, und großen ab 500 und mehr Essen täglich. Die Großen können vielerlei Angebote kostengünstiger umsetzen. Mittlere Unternehmen mit weniger als 300 Essensteilnehmern dagegen brauchen von Seiten des Planers besondere Unterstützung. Die Wirklichkeit in diesen Häusern hat mit den Großprojekten, über die in den Zeitungen berichtet wird, häufig wenig zu tun.

Ein attraktives Angebot in

kleineren Betriebsgastronomien umzusetzen, kommt häufig einem Spagat gleich. Wie gelingt er?

Wir versuchen, in einer kleinen Einrichtung so zu planen, dass die verschiedenen Ausgaben und die Küche räumlich verbunden sind. Mittagessensbereich, Frühstücks-, Snack- und Aktionsbereich gehen im Idealfall ineinander über. Dadurch

„In fast allen Häusern kommt wieder die Forderung nach selbst gemachten Suppen, Soßen und Dressings.“

lässt sich das Personal flexibel einsetzen, die Mitarbeiter können sich gegenseitig helfen und sich auch informieren, wenn die Schlange vor der Theke lang ist. Eventuell kann man an zwei Stellen kassieren. Und in schwachen Zeiten lässt sich der Betrieb auch mit nur einer Verkaufskraft aufrechterhalten, so dass es nicht zu unnötigem Personaleinsatz kommt.

Eine solche Planung hat noch weitere Vorteile: Wenn ich den Aktionsstand so plane, dass er zwischen Mittagausgabe und Frühstücksausgabe steht, dann lässt er sich flexibel auch fürs Frühstück nutzen, zum Beispiel für Spiegeleier. Wir versuchen gerade in kleine Anlagen größtmögliche Flexibilität hineinzu bekommen.

Sie veranstalten mit Ihren Kunden Workshops. Wie muss man sich das vorstellen?

Wir machen zuerst eine Bestandsaufnahme und erfassen die Aufgabenbereiche, das Speisenangebot, die Fertigungstiefe und den Personalbedarf des Kunden. Wir arbeiten in dieser ersten Phase mit Checklisten. Anschließend gehen wir in die Betriebe und begleiten den Kunden einen oder mehrere Tage. Wir sind immer wieder erstaunt, wie unterschiedlich die Häuser sind. Beim einen ist die Currywurst alle 14 Tage Pflichtprogramm, andere Häuser machen Kult beim Frühstück. Und wieder andere bieten seit zehn Jahren die gleichen belegten Brötchen an und wundern sich, dass das Geschäft nicht läuft.

Dann entwickeln wir ein inhaltliches Konzept, das wir unseren Kunden in einem Workshop vorstellen. Man merkt in der Regel ab der Pause, dass sich die Vertreter des Kunden in Gruppen beraten und dann an-

fangen, ihre Fragen zu stellen.

Welche Fragen werden gestellt?

Vor allem wollen die Auftraggeber dann wissen, welche Varianten und Möglichkeiten sie haben.

Welche Systeme gibt es, welche Investitionen sind damit verbunden und wie sieht die Wirtschaftlichkeit dann im Betrieb

aus – das sind die Fragen um die es geht. Diese drei Themen greifen ja ineinander.

Was ist fixer Bestandteil einer heutigen Betriebsgastronomie, was ist variabel?

Das Mittagessen ist fix, das aber bitte modern: In Varianten, vegetarisch, Aktionen vor dem Gast, aber auch mal ganz klassisch Rheinischen Sauerbraten, Rinderroulade und Currywurst. Auch diese klassischen deftigen Gerichte müssen einen festen Platz haben, wenn sie fehlen, sollte man sie dringend einführen. Sie wissen selbst, die jungen Leute haben andere Essgewohnheiten. Aber: Es gibt ja neben den jungen auch die älteren Mitarbeiter. Wir brauchen ein Angebot für alle. Der zweite Fixpunkt: Ein Frühstück ist das Mindeste! Und als drittes: Nach Möglichkeit sollte

heikelste Thema ist die Zu- und Abluft. Hier werden die meisten Kompromisse gemacht. Manche gute Idee lässt sich dann einfach nicht optimal umsetzen.

Wie geht es weiter?

Schon während des Workshops sehen wir uns parallel die Flächennutzung an. Wenn wir uns über den Weg einig sind und wissen, was machbar ist, will jeder wissen, wo die Investitionen stecken und wie es um die Wirtschaftlichkeit steht. Alle, vom Architekten bis zum Lüftungstechniker, müssen dann ihre Kosten liefern.

Eine Küche mit Betriebsrestaurant ist bei Kernsanierung in der Regel sechsstellig heute nicht mehr machbar. Wenn eine Küche mehr als 25 Jahre alt ist, kommt man um eine Kernsanierung auch nicht herum, Fußboden, Lüftung, alles muss raus.

Sind die Subventionen auch ein Thema in ihren Workshops?

Die Betriebsverpflegung wird nach wie vor subventioniert. Man setzt heute über die Konzepte darauf, dass die Verpflegung attraktiver wird, kommt damit zu höheren Teilnehmerzahlen und höheren Erlösen, die Betriebskosten, zu denen auch die Personalkosten zählen, sollten dabei in einem gesunden Verhältnis stehen. Indem man neue Aufgabenbereiche dazunimmt, lässt sich

nehmen zu der einen oder anderen Subventionierung bereit, um als Arbeitgeber attraktiv zu sein.

Fließen die Überlegungen der Küche bzw. des Caterers in Ihre Planung ein?

Wir planen die Küche nicht für den Caterer, sondern wir planen so, dass auch ein anderer Caterer zurechtkommt. Das ist wichtig und auch vom Kunden so gewollt.

Welche Rolle spielt die Art der Zubereitung von Lebensmitteln?

Im Moment beobachten wir einen Trend zu mehr Frische. Da wird vieles wieder selbst gemacht. Jahrelang hat man küchenfertig gekauft, alles in den Kombidämpfer hinein – und das war's. Das dreht sich gerade. Zwar wird die Ware zumeist küchenfertig bezogen, aber aufwändiger verarbeitet. In fast allen Häusern, die wir gerade betreuen, kommt wieder die Forderung nach selbst gemachten Suppen, Soßen und Dressings. Entsprechend sind die Unternehmen bereit, auch in die entsprechende Küchentechnik zu investieren.

Kann das am Ende nicht sogar die wirtschaftlichere Variante des Kochens sein?

Richtig. Punkt! Da redet manch einer vom Fachkräftemangel. Ich behaupte, ein guter Koch, der sein Handwerk gelernt hat, kriegt auch eine gute Frischküche hin. Das ist eine Frage des Willens! Selbst kochen macht sich direkt in der Zahl der Essensteilnehmer bemerkbar. Die Mitarbeiter schmecken den Unterschied und schätzen das auch. Zusätzlich sollte man über Ausgänge informieren. Natürlich kommt man heute nicht ganz ohne Convenience aus, aber man muss immer noch für sich selbst entscheiden, was und wie etwas im Unternehmen auf den Tisch kommt.

Das Interview führte Maxi Scherer

„Mittlere Unternehmen brauchen besondere Unterstützung des Planers.“

es eben für die Essgewohnheiten der jüngeren Mitarbeiter Essensangebote über den ganzen Tag verteilt geben.

Wo liegen die Knackpunkte im Konzept?

Die räumlichen Gegebenheiten: Begrenzte Flächen oder Flächen, die hinsichtlich des Ablaufs nicht mehr passen. Das

Personal häufig effizienter einsetzen. Beispielsweise eine Vorstandsbeiwirtung, ein Bistro oder eine Aktionstheke. Konferenzbeiwirtung ist ja eine Dienstleistung und wird in Vollkosten abgerechnet. Mittagessen dagegen wird in der Regel subventioniert, beim Frühstück kommt es auf die Umstände an. In Zeiten des Fachkräftemangels ist aber so manches Unter-

Hans Georg Kolb



Hans-Georg Kolb ist gelernter Koch, Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe, und hat 15 Jahre lang als Betriebsleiter in der Betriebsgastronomie und im Care-Bereich gearbeitet – sowohl in Catering- als auch in Eigenregiebetrieben. Seit 27 Jahren ist er selbstständiger Berater und Planer für Verpflegungsleistungen im Care- und Businessbereich. Inhaberin und Mitgeschäftsführerin des Planungsbüros in Oldenburg ist seine Frau Dipl.-Ing. Ulrike Kolb. Bekannte Projekte des Büros sind die Commerzbank in Frankfurt, der Spiegel-Verlag in Hamburg und die LWL-Kliniken in Dortmund.

Personalien



NordCap

Neubesetzungen bei NordCap: **Tim Blasberg** hat die Verkaufsleitung in der Erkrather Niederlassung übernommen. Der gelernte Koch **Elmar Heidenthal** (m.l.) ist nun als Systemberater für Großküchentechnik tätig. **Jochen Diez** (u.l.) ist Innenarchitekt und entwickelt für das Unternehmen maßgeschneiderte Kundenlösungen.



Eismann

Elmar Westermeyer übernimmt die Position des zweiten Geschäftsführers bei Eismann, neben Dr. Frank Hoefler. Er war zuvor nationaler Vertriebsdirektor für Deutschland und Österreich.



Welbilt

Torsten Ballin hat die Gebietsverkaufsleitung Deutschland-Ost für die Welbilt-Marken Convotherm, Merrychef, Frymaster, Garland und Lincoln übernommen.



Scaegg

Das Startup Scaegg hat **Susanne Klinke** in die Geschäftsführung berufen. Sie war zuletzt Global Director der Marke Siemens bei der Bosch und Siemens Haushaltsgeräte GmbH in München. Scaegg hat vor einem Jahr ein System zur sekundenschnellen Zubereitung von Rührei, Suppen und warmen Snacks auf den Markt gebracht. Inzwischen zählt das Unternehmen 50 Mitarbeiter.



Hobart

Barbara Höchsmann ersetzt ab Ende September Ottmar Kohout als Vertriebsingenieurin der Hobart GmbH in Offenburg und kümmert sich um das Verkaufsgebiet Österreich Ost.

DEHOGA-Ausbildungsbroschüre



Fotos: DEHOGA

Die neue Ausbildungsbroschüre „Willkommen bei den Gastgebern“ mit den wichtigsten Informationen zu den verschiedenen Ausbildungsberufen in der Gastronomie und Hotellerie ist jetzt erhältlich. In der Broschüre werden die sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe – Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie sowie Fachkraft im Gastgewerbe vorgestellt. Die nötigen Voraussetzungen, Ausbildungsdauer, Berufsaussichten und auch Weiterbildungsmöglichkeiten werden für das jeweilige Tätigkeitsfeld aufgezeigt und erklärt. Zudem gibt die Broschüre Tipps zu Karrierechancen und Weiterbildungen. Alles andere kann erlernt werden. Die neue Ausbildungsbroschüre kann über den DEHOGA-Shop bestellt werden und steht zum Download bereit unter www.dehoga.de.

Rock the kitchen!



Foto: ChefsCulinar

ChefsCulinar fordert die Nachwuchsköche auf, ihr Talent am Herd beim neuen Live-Cooking-Wettbewerb unter Beweis zu stellen. Jeweils in Leipzig, Düsseldorf, Neumünster und Ulm treten die Azubis in Teams gegeneinander an und bereiten für eine Jury ein 3-Gänge-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb zu. Die vier Messe-Sieger wetteifern dann beim großen Finale auf der Chefs-Culinar-Messe in Berlin am 29. und 30.3.2020 um den Pokal – und um eine Food-Tour durch Amsterdam mit Übernachtung. Jedes Team hat auf den Messen in Leipzig (1. – 2.9.2019), Düsseldorf (15. – 16.9.2019), Neumünster (24. – 26.2.2020) und Ulm (8. – 9.3.2020) vier Stunden Zeit, seine Ideen auf den Tellern zu verwirklichen. Neben einem Pokal für jeden Messe-Sieger winken allen Teilnehmern tolle Preise: hochwertige Messer mit persönlicher Gravur, Schürzen und Halstücher. Für das Sieger-Team geht's vom 7. bis 8. Mai 2020 in die Hauptstadt der Niederlande, um an beiden Tagen gemeinsam mit Chefs-Culinar-Profigoch Daniel Kämmer besondere Gastronomien und innovative Trends kennenzulernen. Übrigens: Die Plätze in der Gästjury sind je Messtetag auf acht begrenzt; wer einen der begehrten Plätze ergattern will, kann sich bewerben unter www.chefsculinar.de.



Berufe in der Gastronomie sind abwechslungsreich, nie langweilig und bieten hervorragende Perspektiven für die Zukunft. Leider ist es jedoch immer schwieriger geworden, Auszubildende zu finden und unsere Branche dabei ins rechte Licht zu rücken. Durch die seit 2014 geplante Neu-Ordnung der gastgewerblichen Berufe und der damit einhergehenden Anpassung der Köche-Ausbildung steht das Thema Ausbildung zurzeit noch einmal besonders im Fokus. Bei meiner Arbeit, ob täglich im Großraum Berlin, wo ich einige Betriebe betreue, beim Verband der Köche Deutschlands, bei den regelmäßigen Terminen im IHK-Prüfungsausschuss oder dem DEHOGA-Berufsbildungsausschuss – seit circa vier Jahren arbeite ich gemeinsam mit engagierten Mitarbeitern und Kollegen daran, die Ausbildung in den gastgewerblichen Berufen dem betrieblichen, gesellschaftlichen und demografischen Wandel anzupas-

sen. Grundgedanken sind: Die Ausbildungsberufe wie der des Kochs müssen Berufe mit breiter handwerklicher Grundbildung bleiben, die Spezialisierung soll in den Wanderjahren erfolgen. Es wird eine sogenannte gestreckte Abschlussprüfung angestrebt.

Einstieg auch für Geringqualifizierte ebnen

Zu wünschen wäre auf der Umsetzungsebene mehr Einheitlichkeit und Verbindlichkeit, zum Beispiel einheitliche Prüfungsdurchführung in allen Industrie- und Handelskammern sowie Checklisten, die ein einheitliches Niveau der Prüfung garantieren. Wir möchten eine Stärkung der zweijährigen Berufe, um bildungsschwachen oder gering qualifizierten Jugendlichen den Einstieg in gastronomische Berufe zu ebnen. Hier besteht eine reale Chance, zukunftsorientiert Nachwuchs für die Branche zu generieren. Durch Durchlässigkeit bei erfolgreichem Abschluss der

zweijährigen Ausbildung bestehen zudem durch ein Aufsatteln des dritten Jahres gute Chancen auf Fachkräftenachwuchs.

Einheitlichkeit bei der Qualifizierung

Ein weiterer Baustein zur Zukunftssicherung und dringend nötig ist ein bundeseinheitliches Ausbildungssiegel für alle gastgewerblichen Berufe mit dem DEHOGA und allen Berufsfachverbänden, für welches die Wirtschaftsministerkonferenz im Sommer 2018 den Weg geebnet hat (Anm. der Red.: mehr Infos dazu auch in unserem DEHOGA-Interview auf Seite 6). Denn momentan gibt es eine Vielzahl von Siegeln, Zertifikaten und Selbstverpflichtungen, die es unserem zukünftigen Nachwuchs und auch den Arbeitgebern nicht einfach machen, den Durchblick zu behalten. Ausbilden kann bislang jeder, der einen Ausbilderschein hat, doch sagt dies nichts über die Qualität

AZUBI-RECRUITMENT

Wandel erfordert Handlungsbedarf

Als führender Dienstleister für Catering und Verpflegungskonzepte sorgt die L & D GmbH in mehr als 90 Betriebsrestaurants mit rund 1.200 Mitarbeitern bundesweit für moderne und flexible Verpflegungsangebote. Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitern ist ein Thema, das den Caterer schon immer zum Handeln motiviert hat. Vier Stimmen aus dem Hause L & D berichten, welche Veränderungen es gibt und wie das Unternehmen junge Leute für sich gewinnt. (Von Karoline Giokas)

einer Ausbildung aus. Die Suche nach einem Ausbildungsplatz gestaltet sich manchmal schwierig und der zukünftige Auszubildende kann sich nur schwer für einen Betrieb entscheiden.

Partnerschaftlicher Umgang

Zukünftig sollten die angehenden Auszubildenden die engagierten Betriebe erkennen und finden können. Von den rund 16.000 Ausbildungsbetrieben in Deutschland gibt es nur einige, die besonders rege sind und ihre Auszubildenden in der beruflichen Bildung unterstützen. Dabei geht es nicht um regelmäßigen Besuch der Berufsschule oder den Gedanken, dass Auszubildende nicht nur billige Arbeitskräfte sind. Diese Parameter setzen wir voraus. Es geht vielmehr um Punkte, die über eine normale Ausbildung hinausgehen, wie zum Beispiel die Möglichkeit, sich neben der normalen Ausbildung weiterzuentwickeln. Dazu

gehören der Besuch von Messen oder die Teilnahme an Wettbewerben, die Kommunikation mit den Eltern und den Berufsschulen, Azubitage oder Azubi-Meetings, das Bereitstellen von E-Learning oder eine frühzeitige Karriereplanung mit dem Ausbildungsbe-



Heiko Becker ist Gebietsleiter im Hause L & D und betreut Betriebe im Großraum Berlin. Außerdem ist er im Verband der Köche Deutschlands aktiv und wirkt im IHK-Prüfungsausschuss und dem DEHOGA-Berufsbildungsausschuss mit.

Neuen Ansprüchen begegnen – Karriere-Partner sein

„Die wahre Gastronomie ist lange nicht das, was uns die vielen Fernsehsendungen suggerieren wollen: Die wahre Gastronomie ist härter, zeitintensiver, körperlich anstrengender und lange noch nicht so gut bezahlt wie andere Berufe im Handwerk. Ein Großteil der gastronomischen Ausbildungsbetriebe nutzt die Anwesenheit von Azubis über die gesetzlichen Vorgaben hinaus aus, vermittelt nicht den Lehrstoff des Rahmenlehrplans der jeweiligen Handelskammer und interessiert sich nicht im Ansatz für persönliche Anliegen der jungen Menschen. Die L & D Deutschland GmbH hat die Zeichen der Zeit schon vor vielen Jahren erkannt. Nicht nur in die Ausbildung, sondern auch in die Weiterbildung, das Coaching und Mentoring der eigenen Mitarbeiter investieren wir bereits seit einiger Zeit stark.

Job-Rotation, Azubi-App und Karriere-Perspektive

Wir haben für den Raum Berlin innerhalb unserer Unternehmensstruktur drei Betriebe selektiert, die es Auszubildenden ermöglichen, in eine Ausbildungs-Rotation zu gehen. In jedem der Betriebe werden die Auszubildenden jeweils 12 Monate verbringen, da die auserwählten Betriebe alle einen anderen Schwerpunkt im Kerngeschäft haben. In den Betrieben sind besonders empathische Führungskräfte und reichlich Facharbeiter mit unterschiedlichsten fachlichen Qualifikationen und Lebenserfahrungen, die die jungen Mitarbeiter ins Team integrieren und ihnen Halt bieten. Des Weiteren finden sie in mir einen überbetrieblichen Ansprechpartner und Mentor, der jederzeit ansprechbar ist.

Die jungen Menschen gewöhnen sich im Rahmen der Ausbildung an verschiedene Arbeitsstätten und lernen unterschiedliche Charaktere und auch (Arbeits-)Techniken kennen. Die Vielfalt und Breite der einzel-

nen Angebote werden kurzweilig und effektiv aufgesaugt. In der ihnen bevorstehenden Abschlussprüfung werden die jungen Menschen aufgrund ihrer Erfahrungen mit Orts- und Persönlichkeitswechsel weniger Probleme haben und sich eher im Arbeitsleben zurechtzufinden. Zusätzlich zur Vermittlung der praktischen und theoretischen Lehrinhalte bekommt jeder Auszubildende die Möglichkeit, mithilfe einer speziell dafür entwickelten Azubi-App zu lernen.

Für die Azubis da sein

Gerne unterstützen wir unseren Nachwuchs auch durch gezielte Schulungen und Fortbildungen, stehen bei Schulproblemen oder auch bei privaten Problemen bei. Stetige Motivation erfolgt – last but not least – durch eine gezielte Karriereplanung hier im Hause. Mit dem Hintergrund und unserem akquisitorischen Potenzial ist es uns auch für das kommende Ausbildungsjahr gelungen, vier sehr motivierte junge Menschen für eine Ausbildung in unserem Unternehmen zu gewinnen. Darüber freuen wir uns sehr und wir wünschen allen neuen Auszubildenden einen großartigen Start zum Ausbildungsbeginn September 2019.“



Christian Grow, L & D-Gastronomieleiter beim Deutschen Sparkassen- und Giroverband in Berlin, Verantwortlicher für Ausbildung in Berlin-Brandenburg

Bemühungen um den Azubi

„Als stellvertretende Leitung der L & D Personalentwicklung und Ausbildungsbeauftragte in unseren operativen Bereichen ist für mich die direkte Kommunikation mit den Azubis in spe das A und O. Die Welt wird immer schneller und digitaler, immer unkomplizierter und direkter und vor allem immer transparenter.

Die Frage ist nicht „Wo finden wir Azubis?“ sondern „Wo finden die Azubis uns?“ Wir müssen bereits in der Berufsorientierungsphase mit möglichen Bewerbern ins Gespräch kommen. Hier haben wir die Zusammenarbeit mit weiterführenden Schulen und der Bundesagentur für Arbeit zu schätzen gelernt. Institutionen, die uns als Unternehmen eine Plattform bieten, an Berufsstarter heranzutreten, sind Gold wert. Durch einen modernen und nahbaren Auftritt bei Infoveranstaltungen, Tagen der offenen Tür oder Speed-Datings haben die jungen Menschen direkt ein persönliches Bild unseres Unternehmens vor Auge. Aber auch in der Social-Media-Welt ist L & D unterwegs. Unsere neusten News, aktuellen Stellenangebote und trendigen Aktionen sind für jeden auf unserer Facebook-Karriere-Seite, dem YouTube-Kanal, auf ausbildungsspezifischen Plattformen und unserer Homepage abrufbar.

Anreize schaffen!

Auch das ist bei der Rekrutierung von neuen Auszubildenden wichtig. Wir bieten Gastronomen die perfekten Arbeitsbedingungen. Wo sonst absolviert man eine vollwertige Ausbildung zum Koch/zur Köchin

oder Fachmann/Fachfrau der Systemgastronomie und hat geregelte Arbeitszeiten und freie Wochenenden? Das Familienleben und die Wochenenden lassen sich ganz einfach mit der Ausbildung unter einen Hut bringen, sie schafft eine einzigartige Work-Life-Balance, die der neuen Generation wichtig ist.

Außerdem hat sich L & D für die schulische Unterstützung unserer Auszubildenden an den modernen Zeitgeist angepasst. Die neuen Azubis erhalten digitale Nutzungs-

„Die Sicherung des Nachwuchses in unserer Branche ist eine der größten und schwersten Aufgaben – aber auch die wichtigste!“

rechte für eine Online-Lern-Plattform, die sich inhaltlich an den Ausbildungskatalog hält und durch spielerische Quiz-Fragen den Azubis den Inhalt näherbringt. Eine App, die zu Hause, in der Bahn, beim Friseur, einfach überall anwendbar ist und dem Ausbilder selbst jederzeit einen Überblick über den Wissenstand seines Azubis gewährt.



Beatrice Lohmer, Bereich Ausbildung, L & D Zentrale Innovationspark Rheinland in Graftschaft

Flammkuchen
in Schneckenform



Foto: Dermaris

Flammkuchen einmal anders: Dermaris hat die klassischen Platten in kleine, leckere Flammkuchenschnecken verwandelt, die man einfach aus der Hand essen kann. Das knusprige Schneckenhaus ist mit leckeren Zutaten gefüllt. Der Füllungsanteil beträgt ca. 40 %. Die neuen Flammkuchenschnecken sind klassisch mit Bauchspeck, Zwiebeln und Schmand oder in der vegetarischen Variante mit Frühlingszwiebeln und Schmand erhältlich. Alle Zutaten des vorgebackenen Weizengebäcks sind hochwertig; Ersatzstoffe verwendet Dermaris nicht. Auch künstliche Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker sind nicht enthalten. Am besten schmecken die Flammkuchenschnecken, wenn sie knusprig frisch aus dem Ofen kommen. Sie bleiben auch bei Buffets etc. lange frisch.

Wisag mit „Funky Salad“



Foto: Wisag

Hinter klangvollen Namen wie „Green Dream“ und „Zeus meets Ra“ steckt das kreative Salatkonzept „Funky Salad“ der Wisag Catering Holding. Damit deckt die Wisag Catering neben Klassikern wie Burgern, Pasta, Kartoffelgerichten und Wurstspezialitäten auch eine große Salatauswahl mit ihrer neuen Produktlinie ab. Viele Gastronomieleiter haben ihren Tischgästen das Konzept bereits in einer Aktionswoche vorgestellt. Nun werden die ausgefallenen Salatkompositionen je nach Saison und Region regelmäßig auf den Speiseplänen aller Wisag Betriebsrestaurants stehen. Die vollwertigen Salatmahlzeiten werden nicht nur über Theken, sondern auch über Front-Cooking-Bereiche angeboten. Dort werden die Zutaten mit einem Wiegemesser direkt vor den Augen der Tischgäste geschnitten.

OSI unterstützt
regionale Initiative

Traditionsreiche Münchner Innenstadtwirte und Landwirte aus der Region haben sich vor einigen Jahren zusammengeschlossen, um Gästen und Kunden hochwertiges Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung aus Bayern anzubieten. BayernOX ist aufgesetzt auf das staatliche Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ und genießt somit die Unterstützung der Staatsregierung. Ganz neu umfasst das Angebot neben traditioneller und moderner Küche jetzt auch ein Foodtruck-Konzept mit einem hochwertigen Burger-Angebot. OSI Convenience steht als Burger-Spezialist mit seinem Know-how, der Logistik und regionalem Engagement der Initiative zur Seite.

PACO
JET

REZEPT PISTAZIEN GANACHE

Liegt das Rezept dieser Ausgabe nicht bei?
Einfach Rezept downloaden unter:
www.catering.de/rezepte/pacojet/pistazien-ganache
Weitere Rezept-Inspirationen finden Sie unter www.pacojet.com

STUDIERENDENWERK HAMBURG

Essen, Reden – Pizza bei Schlüters!

Das Studierendenwerk Hamburg betreibt mit „Schlüters – Pizza & More“ ein sowohl geschmacklich als auch gesellig höchst überzeugendes Konzept. (Von Ulrike Kossessa)

Wow! Sehr leckere Pizza, tolle Preise, stylisch eingerichtet. Hier sitzt man gern und isst etwas. Personal super nett“ – nicht nur in den sozialen Medien wird das „Schlüters – Pizza & More“ hoch gelobt. In der im Januar 2018 an der Universität Hamburg neu eröffneten Location wurde bereits nach einem halben Jahr die 50.000ste Pizza in den Ofen geschoben. Das sind 11,5 t Pizza-Teig, 5 t Käse, 3,5 t Tomatensauce u.a. Es gibt auch Aufläufe, Salat und Blechkuchen. Doch zu 95 % bestellen die täglich bis zu 500 Gäste Pizza. Die kostet je nach Größe und Belag für Studenten zwischen 4,20 und 5,10 Euro. Bedienstete zahlen 50 Cent mehr, Gäste 1 Euro zusätzlich. Verwendung finden nur frische, überwiegend regionale und saisonale Zutaten.

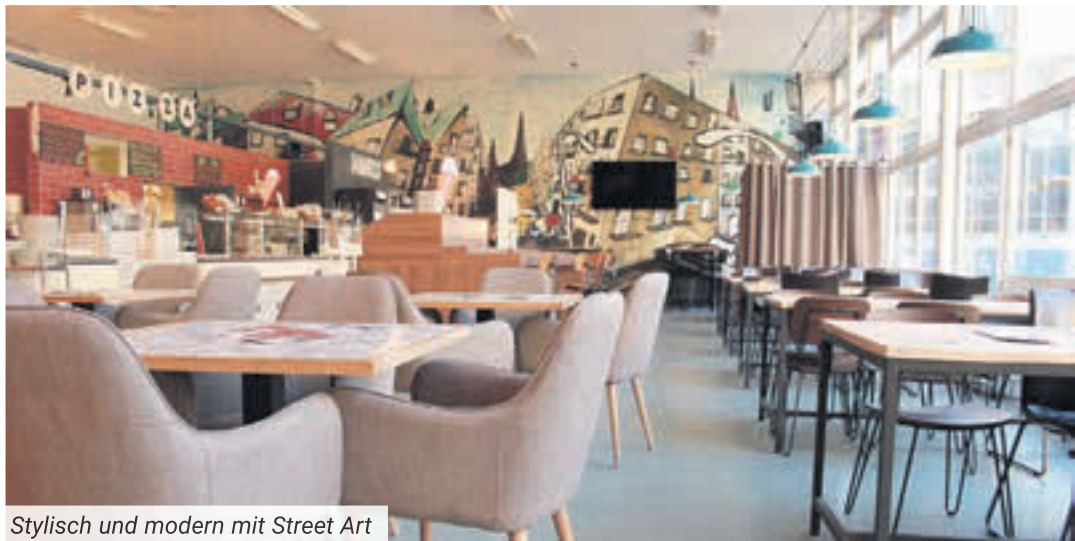
nach den Vorlesungen einen Ort zum Austausch mit Kommilitonen. Entsprechend der hohen Nachfrage wurden die Öffnungszeiten mittlerweile in den Abend hinein bis 19.30 Uhr ausgedehnt. Das Studierendenwerk Hamburg hat einen gesetzlichen Versorgungsauftrag für die Studierenden und wird von der Stadt Hamburg unterstützt, z. B. durch die unentgeltliche Überlassung von Räumen. Studierende tragen mit ihrem Semesterbeitrag dazu bei, dass eine so preisgünstige Versorgung an den Hochschul-Standorten möglich ist.

Pizzaiola im Frontcooking

Mit kleinen Sofas und Sesseln lädt das Schlüters zum Verweilen ein, während der Pizzaiola im Frontcooking mit den Piz-



Je nach Belag kann Pizza richtig gesund sein. Fotos: Studierendenwerk Hamburg



Stylisch und modern mit Street Art

Die Getränke erwirtschaften etwa 12 % vom Gesamtumsatz. Wie vereinbaren sich eine derart gute Qualität und Kosteneffizienz? „Wir wirtschaften umsichtig. Unsere Pizza-Karte ist nicht groß, aber das, was wir anbieten, machen wir richtig gut“, erklärt der Geschäftsführer des Studierendenwerks Jürgen Allemeyer. Die Pizzeria wird komplett vom Studierendenwerk Hamburg betrieben, das sich um (fast) alle Belange der Hamburger Studierenden außerhalb von Forschung und Lehre wie Wohnen, Finanzen, Sozialberatung und Familienservice kümmert.

Rund 21.000
Gäste täglich

Jürgen Allemeyer: „Das Schlüters ist eine willkommene Ergänzung zu den bestehenden 13 Mensen, 16 Cafés und 6 Café-Shops, in denen täglich rund 21.000 Gäste bewirtet werden. Mit „Schlüters – Pizza & More“ bieten wir eine gastronomische Versorgung an, die sowohl den Ernährungsgehnheiten als auch den sich wandelnden Anforderungen des Studiums gerecht wird.“ Studierende wollen schnell und lecker essen können, suchen aber auch zwischen und



Der Geschäftsführer des Studierendenwerks Hamburg Jürgen Allemeyer.

Rang	Pizza ...	€ täglich
1	Funghi (veggi)	49
2	Margherita (veggi)	49
3	Salami	45
4	Prosciutto e Funghi	42
5	Diavolo	38
6	Rucola (veggi)	36
7	Sucuk	35
8	Caprese (veggi)	30
9	Spinat Champignons (vegan)	26
10	Gorgonzola e Spinaci (veggi)	26

Erhebungszeitraum 1. Halbjahr 2019; Ø täglich 479 Pizzen verkauft, Summe der Top 10: 376 (d.h. 78,5 %) bzw. Top 5: 46,5%.

zen jongliert. Fünf Festangestellte umsorgen die Studierenden bzw. die Gäste. Küchenchef Martin Roggenthien hört und sieht man seine Leidenschaft für Kochen und Pizza an. Und er mag die Menschen; das spiegelt sich im freundlich, lockeren Umgang mit Mitarbeitern und Besuchern wider. Warum der Name „Schlüters – Pizza & More“? „Ganz einfach, weil die neue Location an der Schlüterstraße liegt“, so Jürgen Allemeyer. Der Geschäftsführer hat nicht nur ein feines Gespür für gesellschaftliche Entwicklungen und Bedürfnisse, er setzt sich auch aktiv für gesundheitsbewusste Ernährung ein. So gibt es einen mobilen Verkaufsstand mit Frozen Joghurt; gepant sind ein Foodtruck sowie ein Café mit innovativen Angeboten wie Brainfood und Bowls und eine neue Mensa mit ausgeprägter asiatischer Ausrichtung. Auch Ernährungs- und Kochkurse für Studierende sollen zu einer gesundheitsbewussten und Genuss bietenden Ernährung beitragen. Und ab und an, da gönnt sich Jürgen Allemeyer auch selbst eine richtig gute Pizza, die Diavolo! www.studierendenwerk-hamburg.de

3 Fragen an Küchenleiter Martin Roggenthien



Küchenleiter
Martin Roggenthien.

1. Herr Roggenthien, ist Pizza ein gesundes Essen?

Der Klassiker, die Pizza Salami mit Käse zum Beispiel, hat natürlich einige Kalorien und enthält deutlich Fett und Zucker. Doch eine gut zubereitete Pizza kann durchaus zu einem wertvollen Lebensmittel werden, es kommt auf den Belag an. Frische Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Paprika, Spinat und Pilze sind feine Zutaten, die für viel Geschmack sorgen, über reichlich Vitalstoffe verfügen und wenig Kalorien haben. Wählt der Gast

Sorten mit kalorienärmerem Schinken und kommt Mozzarella zum Einsatz, dann wird die Pizza schnell zum wertvollen Lebensmittel. Es darf also ruhig ab und an mal eine Pizza sein.

2. Was macht bei Ihnen eine richtig gute Pizza aus?

Unsere Spezialisten haben ein Jahr vor der Eröffnung gefühlt Tag und Nacht über den Teig diskutiert, über Porengröße, Fluffigkeit, Mehle, Hefen, über Käse, Beläge, den richtigen Ofen und die Zubereitung. Ich habe gelernt, dass die wichtigste Grundlage für eine gute Pizza der perfekte Teig und dessen Zubereitung ist; kross und knusprig muss er sein. Nicht zu vernachlässigen ist wohl auch der richtige Käse und unsere fruchtige Tomatensoße mit ausgewählten Kräutern. Aber wenn der Teig nicht stimmt, bringt auch der teuerste Büffelmozzarella nichts. Wir setzen auf viel Frische und hochwertige Zutaten sowie die Zubereitung

in einem original italienischen Pizza-Ofen. Mehr wird nicht verraten.

3. Woher nehmen Sie Ideen für neue Kreationen?

Anregungen bekommen wir häufig direkt von unseren jungen Gästen. Aber natürlich sind unsere Pizzaiolos sehr kreativ, bringen ihre Erfahrung ein und lassen sich vom Markt inspirieren; wir probieren gerne neue Rezepte aus. Im Trend und sehr beliebt ist z.B. der Grana Padano, er gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den bekanntesten und beliebtesten Käsesorten Italiens. Dann die Ventricina, eine Wurstsorte aus Schweinefleisch, die in den Abruzzen hergestellt wird; und angesagt sind frische Pilze, Gemüse und Rucola als Belag. Die Verkaufszahlen unserer vegetarisch/veganen Angebote haben insgesamt über 53 Prozent Anteil. Stark nachgefragt ist auch die Pizza des Monats, hier überraschen wir unsere Gäste mit immer neuen Kreationen.



ESSEN WIE AUF DEM CAMPUS
In der neuen Mensa Mering sieht der Speiseplan alles andere als langweilig aus.
Seite 16



DIGITAL IST REAL
Die Fachtagung Kita- und Schulverpflegung zeigte, wer Apps & Co. in der Ernährungsbildung einsetzen will, sollte einiges beachten.
Seite 18



BRAINFOOD FÜR KLUGE KÖPFE
Qualitätsstandards der DGE helfen bei der Entwicklung eines ausgewogenen Mittagstisches.
Seite 20

ERNÄHRUNGSRICHTLINIEN IMPLEMENTIEREN

Überzeugender Geschmack

Mehr Qualität in Kitas und Schulen – das NQZ (Nationales Qualitätszentrum) versteht sich als Motivator und Koordinator, um die Voraussetzungen für ein lebenslanges Interesse an gesundem Essen und Trinken zu schaffen. (Von Ulrike Kossessa)

Essen und Trinken sollen Freude machen und möglichst der Gesundheit zuträglich sein. Doch in vielen Haushalten wird nicht mehr frisch gekocht, es gehen das Gefühl und die Kenntnis für Zutaten, das Kochen und das

gemeinsame, kommunikative Essen verloren. Wie in anderen Bildungsbereichen auch, stehen Schule und Kita hier vielfältige Handlungsoptionen offen. Voraussetzung für deren Erfolg ist aber, dass das Essen in diesen Einrichtungen auch schme-

ckt. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) setzt sich seit Jahren für eine bessere Qualität des Kita- und Schulessens ein und unterstützt die Ernährungsbildung. Damit folgt es dem Nationalen Aktionsplan der

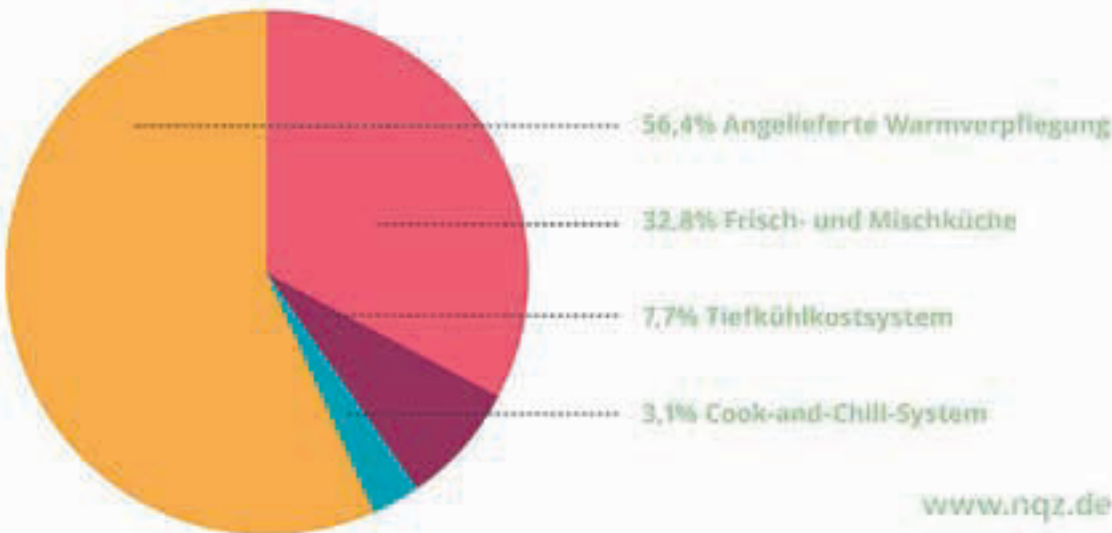
Bundesregierung „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Ziel dieser Initiative ist es, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland bis zum Jahr 2020 nachhaltig zu verbessern. Im

Jahr 2014 hat das Ministerium eine Qualitätsinitiative für das Kita- und Schulessen gestartet. Ein wesentlicher Baustein der Offensive war dabei 2016 die Gründung des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) als

zentrale Koordinationsstelle auf Bundesebene. Unter dem Dach des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) ist das NQZ – mit Sitz in Berlin – zugehörig zur Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE).



Verteilung der Verpflegungssysteme in Kitas (n = 931 Kitas)



3 Fragen an Dr. Anke Oepping



Die Leiterin des NQZ, Dr. Anke Oepping. Foto: BLE

1. Frau Dr. Oepping, laut bundesweiter VeKiTa-Studie haben sich nur knapp 10 % der Anbieter auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert. Wie erklären Sie sich diese Situation und welche Ansätze gibt es zur Verbesserung?

Diese Zahl allein sagt noch nichts über die Qualität der Verpflegung aus. Wir können davon ausgehen, dass der überwiegende Teil der 55.000 Kitas in Deutschland eine Mittagsverpflegung anbietet. Nicht in allen Regionen sind spezialisierte Caterer verfügbar oder bereit, auch Kleinstmengen zu liefern. Der Markt setzt sich zusammen aus regional und überregional tätigen Caterern, aus Gastronomie, den erwähnten Spezialisten, darüber hinaus aus sozialen Trägern, Alten- und Pflegeheimen, Metzgereien u.a. Deshalb gibt es für die

Unterstützung dieses heterogenen Marktes auch keine einfachen Lösungen.

Damit am Ende des Tages unsere Kinder gut und gerne in der Kita essen, ist die Expertise vor Ort die wichtigste Voraussetzung. Wir setzen daher darauf, zunächst die Nachfrageseite fachlich zu stärken, damit Träger und Kita gemeinsam die Gestaltungsmöglichkeiten ausloten können. Wenn dann ein geeignetes Verpflegungssystem und womöglich ein Caterer gefunden sind, ist es möglich, sich gemeinsam mit dem Caterer weiterzuentwickeln. Das NQZ sensibilisiert Träger, Landesverantwortliche und pädagogisch Tätige, sich ihrer Verantwortung für die Verpflegung bewusst zu sein und die vorhandenen Unterstützungsangebote wahrzunehmen oder diese zu intensivieren. Künftig wird das NQZ verstärkt Hilfestellung durch fachliche Informationen und Weiterbildung wie Webinare etc. anbieten. Unser Ziel ist es, die Anwendung der DGE-Qualitätsstandards in den Settings Kita und Schule verbindlich zu machen.

2. Welche Art Projekte unterstützt das NQZ, was zeigt bereits konkrete Ergebnisse?

Die Netzwerkarbeit mit Partnern wie den Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in den Bun-

desländern ist für uns der Brückenschlag zur Praxis, um passgenaue Angebote vor Ort zu entwickeln. Das BMEL stellt immer wieder Fördermittel aus dem IN-FORM-Programm bereit, die von den Bundesländern in zeitlich begrenzten Projekten genutzt werden können. Es ist unsere Aufgabe, ausgewählte Projektergebnisse aufzugreifen, zu fördern und zu kommunizieren (siehe Beispiele Kasten). Gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) haben wir im letzten Jahr den Bundeskongress Schulverpflegung veranstaltet. Damit konnten wir bei einer breiten Öffentlichkeit für die Bedeutung der Schulverpflegung werben und die wichtige Rolle der kommunalen Träger unterstreichen. Im September dieses Jahres wird es gemeinsam mit unserem Kooperationspartner, der Kompetenzstelle für Nachhaltige Beschaffung, eine Fachtagung zum Thema „Schulessen besser machen: nachhaltig und professionell“ für Träger in Bonn geben. Auch mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung arbeiten wir eng zusammen. Hier sind wir aktuell in die Überarbeitung der DGE-Qualitätsstandards für Schulverpflegung und der Verpflegung von Kindern in Tageseinrichtungen eingebunden.

3. In rund 40 Prozent der deutschen Haushalte wird nicht mehr frisch gekocht. Wie können Kinder und Ju-

gendliche (mit Freude) an gesundes frisches Essen, an eine Esskultur herangeführt werden?

Essen lernen geschieht in erster Linie mit und beim Essen und Trinken. Junge Menschen wachsen in Esskulturen hinein. Sie haben von Anfang an ein natürliches Interesse an Lebensmitteln und Ernährung. In den sozialen Medien erhält Essen geradezu einen Kultstatus. Aber um junge Menschen mit einer soliden Ernährungs-Grundbildung auszustatten, muss dies gesellschaftlich gewollt sein. Und es muss geeignete Medien, Formate und Fachkräfte geben, die diese ernährungsbezogene Bildungsarbeit leisten können. Der aktuelle Bericht der vom BMEL in Auftrag gegebenen Studie über ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen „ErnBildung“ der Universität Paderborn zeigt hier leider noch gravierende Mängel auf. Was passiert eigentlich beim Backen, warum wird der Apfel braun? Um überhaupt einen Bezug zu unverarbeiteten Lebensmitteln und damit ein Verständnis für verarbeitete Lebensmittel, Zusatzstoffe, Qualität etc. zu entwickeln und junge Menschen zu befähigen, einen nachhaltigen Ernährungsstil zu entwickeln, sind fundierte Kenntnisse immens wichtig. Mit dem Ernährungsführerschein für Grundschulen und anderen Bildungsmaterialien des Bundeszentrums für Ernährung stehen erprobte und bewährte Medien zur Verfügung.

Praxisbeispiele

Meißen:

Im Jahr 2016 schrieb die Stadt Meißen das Catering an allen städtischen Kitas neu aus. Im Zentrum stand die Orientierung weg von Großanbietern mit langen Anfahrten hin zu regionalen Unternehmen. Bei der Ausschreibung verlangte der Träger das Kochen nach DGE-Qualitätsstandard. Dadurch, dass die Verpflegung für jede Kita einzeln ausgeschrieben wurde, hatten auch solche Anbieter aus der Region eine Chance, die nur eine geringere Anzahl von Portionen liefern können. Die Eltern durften die Gerichte vorher verkosten. Ihrer Empfehlung folgte die Stadt, mit dem Ergebnis, dass das frische, abwechslungsreiche und vollwertige Essen nun sehr gut von den Kindern angenommen wird.

Fürthen:

Die Brotdosen mit mitgebrachtem Frühstück in der Kita „Die Phantastischen Vier“ waren nicht immer im Sinne einer ausgewogenen Ernährung befüllt. Im Rahmen des rheinland-pfälzischen Coaching-Projekts „Kita isst besser“ erarbeitete das Kita-Team gemeinsam mit einer Ernährungsfachkraft ein ergänzendes Konzept. Nun gibt es in der Kita Obst, Gemüse, Müsli & Co. – für alle kostenfrei, denn das Angebot gründet sich komplett auf Lebensmittel-Spenden.

Braunschweig-Volkmarode:

Der zertifizierte Speisenanbieter der „Integrierten Gesamtschule (IGS)“ kocht schon seit Jahren nach DGE-Standard. Außerdem kümmert sich ein Mensaverein um die Verpflegung. Um die schon sehr gute Qualität des Essens noch zu optimieren, gibt es jeden Tag drei Probierkinder. Sie testen die Gerichte vor der Ausgabe und geben Rückmeldung an das schuleigene Küchenteam, das gegebenenfalls sofort reagieren kann. Und sie können Wünsche äußern, die möglichst zeitnah umgesetzt werden. Diese Mitgestaltung der Mahlzeiten hat die Akzeptanz des Mittagessens deutlich verbessert. So essen in der IGS Volkmarode nicht nur die jungen Schülerinnen und Schüler regelmäßig in der Mensa, sondern auch die älteren.

Verpflegung in der Kita

Insgesamt 2,1 Mio. Kinder nahmen im Jahr 2016 in deutschen Kitas eine Mittagsverpflegung in Anspruch. Während es in Ostdeutschland zum Alltag gehört, dass fast alle Kita-Kinder (99 %) ihr Mittagessen in der Kita essen, sind es in Westdeutschland 72,5 % der unter 3-jährigen Kita-Kinder und gerade einmal 60 % der 3- bis unter 7-Jährigen. (Quelle: Statistisches Bundesamt, NQZ)



QUALITÄTSSTANDARDS DER DGE

Brainfood für kluge Köpfe

In Deutschland gibt es immer mehr Ganztagschulen – und damit auch Mensen. Doch wenn die Pausenglocke läutet, bevorzugen Schüler den Weg zu einer externen Imbissbude, anstatt schulintern in der Mensa zu essen. Bei der Entwicklung eines ausgewogenen und ansprechenden Mittagstisch helfen die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) der Schulküche.

Schüler verbringen immer mehr Zeit in der Schule. Beispielsweise in Niedersachsen besucht bereits jedes dritte Kind eine Ganztagschule, in Bremen jedes vierte. Kein Wunder, dass für viele Jugendliche die Schule zum Mittelpunkt von Leben und Aufwachsen wird.

Ein wichtiger Grundstein, um Schule und Leben erfolgreich zu bewältigen, ist eine ausgewogene Ernährung. Denn: Schüler müssen in den Bildungseinrichtungen stets konzentriert und aufnahmefähig sein, sowie Wachstum und Entwicklung des eigenen Körpers bewältigen.

Ein Blick in die Mensen

Laut einer Studie der Hochschule für angewandte Wissenschaft in Hamburg meiden die meisten Schüler das Essen in der Mensa. Zu oft würde Fleisch auf dem Speiseplan stehen, zu wenig Obst und Gemüse wären im Angebot und die Speisen würden lange warm gehalten werden.

In der Befragung gaben rund 12.000 Schüler ein Statement zum Essen ab. „Geht so“, meinten die meisten.

Tipps für den Alltag

Bereiten Sie die Mahlzeiten schonend zu und garen Sie sie nur kurz – so bleiben Nährstoffe erhalten. Um Vitamine, Aussehen und Geschmack beizubehalten, muss die Speisenausgabe sehr zeitnah nach der Produktion erfolgen. Bei Außer-Haus-Lieferungen ist das natürlich schwierig, denn das Essen darf nicht länger als 180 Minuten warm gehalten werden. Alternativ können Sie auch auf Verfahren wie Cook & Chill – also Kochen und direkt kühlen – oder Tiefkühlsysteme zurückgreifen. Bei der Speiseplangestaltung gilt: Bieten Sie Getreide, Getreidepro-

dukte und Kartoffeln stets abwechselnd an. Bereiten Sie Ihre Speisen mit frischen oder tiefgekühlten Kräutern zu. Pommes gehören zu den Lieblingsspeisen der Kids. Daher ist klar: Keine Pommes sind auch keine Lösung! Einmal pro Woche, so lautet die Empfehlung, können frittierte und panierte Komponenten angeboten werden. Achten Sie außerdem auf das sparsame Verwenden von Jodsalz und Zucker. Bieten Sie auch vegetarische Gerichte an und beachten Sie religiöse und regionale Essgewohnheiten. Auch Schüler mit Lebens-

mittelunverträglichkeiten freuen sich über die Möglichkeit der Teilnahme am Mittagstisch in der Schule. So fühlt sich jeder herzlich willkommen! Damit Schüler schon im Vorhinein die Menüs betrachten können, hängen Sie den Speiseplan vorab zu Einsicht auf oder stellen Sie ihn rechtzeitig ins Intranet. Wenn Sie pro Tag oder Woche Gerichte zu verschiedenen Themen kochen, weckt das bei den Kids Interesse: Internationale Gerichte oder Themenwochen z.B. zur Fußball-WM kommen super an! Pausenzeit ist Erholungszeit –

ganz klar. Schaffen Sie also eine Wohlfühlatmosphäre in Ihrer Kantine. Das geschieht durch gemütliche Raum- und Tischdekoration und ein helles Ambiente. Die Pausendauer muss schulintern abgesprochen werden. 20–30 Minuten sind da allerdings sehr knapp bemessen. Best-Practise-Schulen haben dieses Problem bereits erkannt und die Pausenzeit auf 30–60 Minuten erhöht. So müssen Kinder sich beim Essen nicht abhetzen, können sich mit Klassenkameraden austauschen und sich noch etwas im Freien bewegen. Quelle: Chefs Culinar/DGE

Spinat, Suppen, Fisch oder Kartoffeln würde es da jeden Tag geben. Abwechslung Fehlanzeige! Geld, das die meisten Eltern hoffnungsfroh ihren Kindern mitgegeben haben, landet also oft in den Kassen von Imbissbuden, Bäckereien oder Supermärkten.

Dabei wird gerade in diesem Alter der Geschmack grundlegend geprägt: Wer jetzt keinen Spinat oder Vollkornprodukte kennen lernt, wird sie auch im Erwachsenenalter nicht in seine tägliche Ernährung einbauen.

Qualitätsstandard der DGE

Damit Gemeinschaftsverpfleger den Schülern eine ausgewogene, abwechslungsreiche und vielfältige Ernährung bieten können, hat die DGE – die Deutsche Gesellschaft für Ernährung – Richtlinien definiert. Mehr als die Hälfte der Schulen kennt diesen Standard bereits. Aber: Nur die Hälfte derer, die die Vorschriften der DGE kennen, wenden diese auch an. Dabei ist es gar nicht so kompliziert. Die Richtlinien erfordern jedoch eine gute Planung. Sie beziehen sich jeweils auf einen Vier-Wochen-Speiseplan, also 20 Verpflegungstage (siehe Tabelle).

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Gemüse und Salat	Obst	Milch und Milchprodukte	Fleisch, Wurst, Fisch und Ei	Fette und Öle	Getränke
Häufigkeit: 20 x, davon: mindestens 4 x Vollkornprodukte, maximal 4 x Kartoffelerzeugnisse, z.B. Pellkartoffeln, Reispfanne, Vollkornpizza	Häufigkeit: 20 x, davon: mindestens 8 x Rohkost oder Salat, z.B. gegarte Möhren, Kohlrabi, Tomatensalat	Häufigkeit: mindestens 8 x, z.B. Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat	Häufigkeit: mindestens 8 x, z.B. in Aufläufen, Dips, Joghurt- und Quarkspeisen	Häufigkeit: maximal 8 x Fleisch/Wurst, mindestens 4 x Seefisch, davon: mindestens 4 x mageres Muskelfleisch, mindestens 2 x fettreicher Seefisch, z.B. Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Seelachsfilet, Heringssalat	Rapsöl ist Standardöl	Häufigkeit: 20 x, z.B. Trink- und Mineralwasser

Studie: Ernährungsbildung in Schulen und Kitas reicht nicht aus



Foto: Leonid/stock.adobe.com

Eine neue vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragte Studie der Universität Paderborn „Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen“ hatte das Ziel, den aktuellen Stand der ernährungsbezogenen Bildungsarbeit in Kitas und Schulen zu analysieren und zu bewerten. „Unser Ziel ist klar: Wir wollen die Ernährungsbildung auf brei-

ter Front verbessern, sodass mehr Kinder davon profitieren und gesünder aufwachsen“, so Bundesernährungsministerin Julia Klöckner. Durch die Studie sollten noch bestehende Schwächen aufgedeckt und Verbesserungsmöglichkeiten aufgezeigt werden. Ergebnis der Studie ist, dass von einer flächendeckenden Ernährungsbildung in Deutschland noch nicht die Rede sein kann.

Inhalte der Studie

Professor Dr. Heseke von der Universität Paderborn untersuchte mit seinem Team Fragen wie „Was lernen Kinder in der Kita und der Schule zum Thema Ernährung? In welchen Fächern findet das Thema Platz? Und wie sind Lehrkräfte und pädagogisches Personal auf diese

Aufgabe vorbereitet?“ Analysegegenstand waren Bildungspläne für die frühkindliche Bildung, Lehrpläne aller Schularten und die Ausbildungsinhalte der Lehrkräfte und Pädagogen. Die Wissenschaftler befragten zudem Schulleitungen, Lehrkräfte, Kitaleitungen und Kitaträger.

Ergebnisse der Studie

Konkrete Ergebnisse der Studie sowohl für den Bereich Kita als auch für den Bereich Schule sind:

- Die Themen Essen und Ernährung sind erfreulicherweise in den Bildungsplänen der Bundesländer für Kita und Schule verankert.
- Sachunterricht und Biologie bzw. Naturwissenschaften sind Leitfächer für Ernährungsbildung im Pflichtunterricht.
- Während im Sachunterricht der Grundschulen zum Teil einige Bereiche der Ernährungsbildung abgedeckt werden, wird im Biologieunterricht vor allem die naturwissenschaftliche Perspektive in den Blick genommen.
- Praxiswissen zu Herkunft von und zum Umgang mit Lebensmitteln oder Informationen zu Esskultur oder regionaler Vielfalt von Essen und Trinken werden eher nicht vermittelt.

- An mittleren Schulformen (Sekundarstufe I) kommen ergänzend bundeslandspezifische Unterrichtsfächer (beispielsweise Hauswirtschaft, Alltagskultur, Ernährung, Soziales oder Verbraucherbildung) hinzu. Diese setzen dann sehr unterschiedliche Schwerpunkte, decken aber häufig mehrere Bereiche der Ernährungsbildung ab. In der Regel werden diese Fächer jedoch nur im Wahlpflichtbereich angeboten und sind somit nicht verpflichtend.
- In den entsprechenden Lehramtsstudiengängen sind die notwendigen ernährungsbezogenen

Inhalte jedoch nicht immer vorhanden und stellen auch in der Erzieherinnen-Ausbildung nur ein Randthema dar. Zudem fehlen mitunter Ausbildungsstandorte für die bundeslandspezifischen Unterrichtsfächer. Daher sind die Fachkräfte in Kitas und Schulen durch ihre Ausbildung häufig unzureichend für den Bildungsbereich Essen und Ernährung qualifiziert.

- Das Angebot an Fortbildungen reicht häufig nicht aus, um den Mangel in der Ausbildung zu kompensieren.
- Bis zu 70 % der Lehrbücher weisen fachliche Mängel auf.

Aktivitäten des BMEL

Das BMEL möchte dazu beitragen, das Angebot an Lehrerfortbildungen auszuweiten und erarbeitet daher gemeinsam mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ein Konzept für Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte. Das BZfE bietet bereits viele moderne, aktuelle sowie pädagogisch und didaktisch ausgearbeitete Lehrmaterialien für die Ernährungsbildung an und entwickelt das Angebot stetig fort. Dies

umfasst sowohl kleinere Materialien als Ergänzung des Unterrichts als auch umfangreiche Materialien mit ausgearbeiteten Unterrichtskonzepten. Um dies noch weiter zu verbreiten und einfacher zugänglich zu machen, sollen passende Angebote in die vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderte SchulCloud integriert werden. Derzeit laufen die Absprachen zur technischen Umsetzung.



Foto: Studierendenwerk Hamburg



Foto: sveta_zaraznora/Stock.adobe.com



Foto: CM

BESSERE LUFT FÜR BESSERES ARBEITEN

Experten von Netzwerk Culinaria geben Tipps für ein gesünderes Raumluftklima und sparen dabei gleichzeitig Energiekosten.

Seite 24

MEHR GENUSS IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

Der Transgourmet-Wettbewerb „Vom Kostenfaktor zum Glücksfaktor“ geht in die nächste Runde.

Seite 26

PROFIS FÜR DIE PROFIKÜCHE GESUCHT?

Sehen Sie mal in unseren Branchenführer. Bestimmt werden Sie fündig!

Seite 27

HUPFER-GRUPPE

Das Lebensmittel im Fokus

Die vier globalen Anbieter von Speisenverteilsystemen und Ausgabesystemen, Hupfer, Menü Mobil, Rütter und Trak, verfolgen den markenübergreifenden Ansatz „Efficient Food Performance“.



Der Mobis-Bufferwagen – entwickelt als Projektinnovation, passgenau auf die Patientenwünsche konzipiert. Ein Gemeinschaftsprojekt von Hupfer und Rütter. Fotos: Hupfer

Mit dem neuen markenübergreifenden Ansatz „Efficient Food Performance“ richtet die Hupfer-Gruppe den Fokus auf das Lebensmittel. Die Hersteller Hupfer, Menü Mobil, Rütter und Trak geben unter diesem Slogan ein umfassendes Güteversprechen: Kunden erhalten komplette Lösungen mit Gelinggarantie in jeder Hinsicht – ein Ansatz, der sich gerade bei hochkomplexen Aufgaben mit vielen Schnittstellen auszahlt. „Wir erarbeiten mit un-

seren sich ergänzenden Kompetenzen passgenaue Lösungen, bei höchster Wirtschaftlichkeit und zugleich überzeugendem Food-Ergebnis für den Gast“, verdeutlicht Lenart Mogk, Leiter Marketing bei Hupfer. Im Fokus das Lebensmittel – ein Anspruch, der über die klassischen Basics einer Speisenverteilung, über das Einhalten von Temperaturen, Hygiene und Normen hinausgeht. So umfasst Food Performance auch das sensorische Ergebnis mit Geschmack,

Konsistenz und ansprechender Optik. Viele Projektinnovationen, einige ein gemeinsames

Werk von Unternehmen der Gruppe, konnten so schon in der Praxis überzeugen. Sei es wie jüngst



Tiefgekühlte Speisen im Induktionsverfahren in kürzester Zeit schonend und auf den Punkt garen, mit einem optisch ansprechenden Ergebnis, das gelingt dank der Systemkompetenz von Menü Mobil.

Therma Dry, die innovative Warmausgabe ohne Vorheizen, die gleichzeitig die Speisen schont. Oder auch neue Induktionslösungen für ganzheitliche Transportkonzepte in Kliniken oder für Essen auf Rädern, die Speisen perfekt auf den Punkt servieren lassen. „Wir fragen uns immer, was werterhaltend für das Lebensmittel ist, unter der Prämisse höchster Wirtschaftlichkeit“, so Mogk. „Das gilt für kleine und für komplexe Aufgaben gleichermaßen – ob beim Bau einer Cafeteria,



Ein Güteversprechen der Hupfer Gruppe – Efficient Food Performance, als ganzheitlicher Ansatz mit dem Lebensmittel im Zentrum.

einer Speisenausgabe, in Fragen der vielfältigen Abläufe rund um ein Produktionsverfahren, von zentralen oder dezentralen, von mobilen oder stationären, von zeitunabhängigen Lösungen oder nur einer Wärmebrücke.“

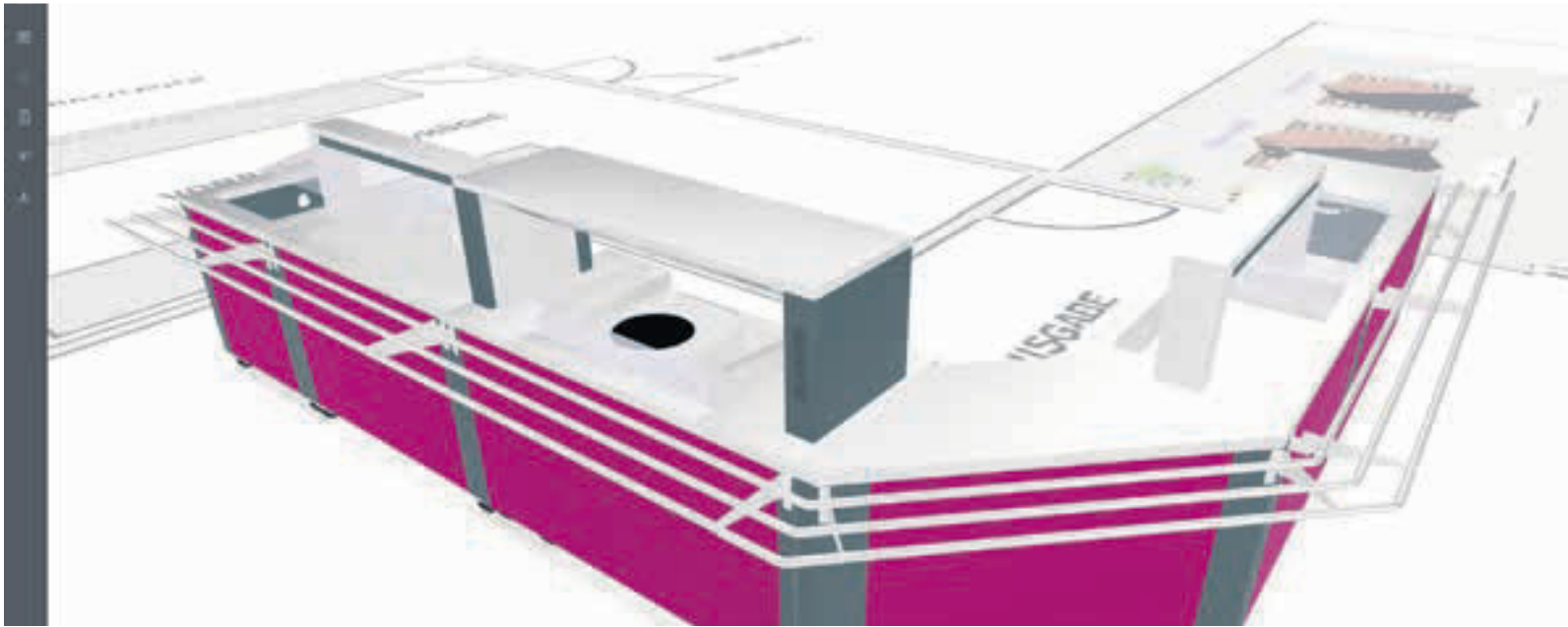


„Wir können als Hersteller an der Schnittstelle zwischen Koch und Gast mit ganzheitlichen Lösungen die Verantwortung für das Lebensmittel übernehmen. Und zwar für jedes bekannte Verfahren im Markt, mit innovativen Techniken, die dem Lebensmittel auch guttun.“ Manfred Pohlschmidt, Geschäftsführer von Hupfer

Blanco: 3D Configurator visualisiert Speisenausgabe

Ein starkes Tool für jeden, der ein Speisenausgabekonzept plant, ist der 3D Configurator von Blanco Professional. Er ermöglicht bereits in der Planung eine professionelle visuelle Umsetzung individueller Speisenausgabelösungen. Er bietet Fachhändlern, Fachplanern, Innenarchitekten sowie Eventplanern eine klare Menüführung für eine intuitive Bedienung.

Zum Konfigurieren stehen aktuell alle Module des Speisenausgabesystems Basic Line, des Frontcooking-Systems Blanco Cook und der Speisentransportbehälter Blancotherm K bereit. Neben Wänden und Türen können seit neuestem auch Grundrisse in den



3D Configurator eingefügt werden. Das erleichtert die Detailplanung und man erhält auch einen guten Überblick. Neue Funktionen und weitere Produkte werden künftig folgen.

Das Ergebnis der Konfiguration lässt sich zur weiteren Bearbeitung speichern oder per E-Mail verschicken. So können beispielsweise Händler und Planer ihre Idee als 3D-Modell direkt an ihre Kunden mailen oder umgekehrt Anwender an die jeweiligen Fachleute. Als weitere Option kann man die Konfiguration an Blanco Professional senden, um bei der Realisation des Projekts Unterstützung zu erhalten.



Im Müllers auf der Rü im Essener Kultviertel Rüttenscheid freut sich das Küchenteam um Nelson Müller über einen ergonomischen Arbeitsplatz, unter anderem mit Induktionskochfeldern integriert in die MKN-Meisteranlage.

Fachplaner Stefan Seewöster

BESSERE LUFT FÜR BESSERES ARBEITEN

Klimawandel in der Küche

Aus Sicht von Arbeitsmedizinern formuliert der Gesetzgeber eher zurückhaltend „der Gesundheit zuträglich“ Grenzwerte zur Luftqualität in Profiküchen.

Doch auch diese Hürde ist im Alltag nicht immer zu bewältigen. Experten von Netzwerk Culinaria geben Tipps: Was können Team und Technik für ein gesünderes Raumluftklima leisten, dabei gleichzeitig Energiekosten sparen?

Wenn es in der Küche zu heiß ist, sollte nicht Koch werden. Ein geflügeltes Wort, das stellenweise die reale Arbeitswelt abbildet: „Manche Köche arbeiten unter extremen Bedingungen, etwa am Bräter, am Grill oder vor Fritteusen, mit hohen Temperaturen im Kopfbereich von über 60 °C“, verdeutlicht Küchenmeister Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria. Arbeitsmediziner hingegen sehen die ideale Arbeitstemperatur bei 20 bis 22 °C. „Zulässig sind in der Küche allerdings immer bis zu 26 °C.“ Weniger wäre mehr, so sehen es auch EU-Experten für Gesundheitsschutz: Mit jedem Grad über 24 °C sinke die Leistungsfähigkeit um 4 %, und über 26 °C sei mit einer Zunahme von Arbeitsfehlern, chronisch-gesundheitlichen Risiken und Unfällen zu rechnen. Und dass auch Kochdämpfe Krankheiten auslösen können, zeigte einmal mehr eine kürzlich veröffentlichte Studie aus Norwegen. Die gute Nachricht: „Betreibern steht ein ganzes Bündel an Maßnahmen zur Verfügung, um im Vorfeld oder auch kurzfristig für bessere Luft zu sorgen“, so Fachplaner Stefan Seewöster vom Ingenieurbüro Seewöster. Das Fundament sind passend ausgelegte raumluftechnische Anlagen. Aber: „Luftkonditionierung braucht viel Energie, die laufenden Betriebskosten sind hierzulande immens, werden oft unterschätzt. Wir loten aus, wo wir mit sinnvollen Lösungen von Beginn an die Wärmelast einerseits und die Wrasen andererseits reduzieren können.“

Maßnahme 1: Wärmerückgewinnung

Als hocheffizient beurteilt Seewöster die Wärmerückgewinnung. „Wo vernünftige Lösungen vorhanden sind, empfehlen wir, sie einzusetzen. Das gilt vor allem beim Spülen, bei der Kälte und der Lüftung.“

In der Spülküche lassen sich so nicht nur bis zu 30 % Energieeinsparungen realisieren. Die Umgebungstemperatur sinkt spürbar, je nach Ausgangslage um deutlich mehr als 5 °C: „Wir schaffen es heute, Maschinenwärme fast vollständig in den Spülprozess zurückzuführen, so dass sich der Raum deutlich weniger erhitzt“, so Jürgen Walter von Meiko. Die Offenburger haben daher schon seit einigen Jahren die Wärmerückgewinnung nicht als zusätzliche Option, sondern standard-

mäßig bei allen Geschirrspülmaschinen integriert. Spannend dabei die Frage: Was ist mit dem Dampf? Kondensiert er nun nicht schneller, schlägt sich nieder als Kondensat? Denn kühle Luft kann weniger Wasser als warme tragen, der Taupunkt liegt niedriger. In Zahlen: Bei 21 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70 % enthält die Luft lediglich 12 g Wasser je m³. „Bei 30 °C steigt dann der Wassergehalt bei derselben relativen Luftfeuchtigkeit auf fast das Doppelte, auf rund 22 g Wasser je m³.“ In der Tat: Moderne Spültechniken wie Haubenmaschinen von Meiko können heute auch die relative Luftfeuchte durch Wärmerückgewinnung senken und verhindern so überschüssigen Dampf, der sich niederschlagen könnte. Und zwar merklich: Die relative Luftfeuchtigkeit lässt sich (bei 26 °C Raumtemperatur) durch den Einsatz einer Wärmerückgewinnung von zuvor 70 auf 60 % relative Luftfeuchte senken. „Damit sinkt auch der Lüftungsbedarf“, so Walter. Es bleibt die Geschirrwärme, Teller laufen nach dem Trocknungsprozess 80 °C warm aus der Maschine heraus. Der Rat von Stefan Seewöster: „Wir empfehlen, heißes Geschirr zum Abdampfen zügig in einen Lagerraum zu fahren.“ Hier darf die Quecksilbersäule nach Arbeitsstättenverordnung auch über 26° C klettern. „Oder aber heißes Geschirr in hervorragend wärmedämmte Tellerstapler einzubringen, um die Resthitze noch für die nächste Ausgabe nutzen zu können.“ Kleiner baulicher Vorteil bei einer effizienten Wärmerückgewinnung in Spülküchen: „Durch das innovative Abluftmanagement kann bei allen unseren Modellen auf einen direkten Abluftanschluss an der Maschine verzichtet werden“, so Jürgen Walter.

Maßnahme 2: Deckel drauf

In der Produktionsküche ist eine der effektivsten Raumklima-Maßnahmen zum Nulltarif erhältlich: „Kochen in geschlossenen Geräten, also mit Deckel, verbessert das Raumklima exorbitant, es ist eine der wirksamsten Maßnahmen überhaupt“, stellt Seewöster klar. Aber Töpfe, Kipper und Co. dampfen meist geöffnet vor sich hin. „Als Ausgleich wird die Lüftung oft einfach auf die Höchststufe gestellt, also viel Energie eingesetzt, um Wärmeenergie zu vernichten.“ Das Planer-Urteil: „Das



Top-Lösung im Lincoln's Inn in London für Raumklima, Ergonomie und Budget: Induktionskochfelder, gut wärmedämmte Multifunktionsgeräte wie Flexi-combi und passende Lüftungsanlagen da, wo besonders viel Küchendämpfe anfallen.



Bei Syngenta in Basel sorgt moderne Spültechnik von Meiko nicht nur für gute Spülergebnisse, sondern auch für ein angenehmeres Raumklima.



Moderne Spültechniken können heute auch die relative Luftfeuchte senken.



So gelangt Geschirrwärme von rund 80 °C nicht in die Raumluft, sondern wird dank wärmedämmter Tellerspender energieeffizient als Tellerrestwärme für die nächste Ausgabe genutzt. Fotos: Netzwerk Culinaria

ist pure Energie- und Geldverschwendung.“ Denn in größeren Betrieben kann das schnell fünfstellige Beträge im Jahr ausmachen.

Maßnahme 3: Auf gut isolierte Technik setzen

Allein unter raumklimatischen Aspekten sind Multifunktionsgeräte wie Druckgeräte oder Kombidämpfer, die stets zu schließen

sind, sinnvoll. Vor allem, wenn sie gut wärmedämmt sind: „Hier lohnt es, in der Anschaffung auf vorhandene Unterschiede zu schauen, denn Wärmedämmung bringt viel“, so Seewöster. „Dann wandert die Energie ins Lebensmittel und nicht in die Luft.“ Ein Beispiel: Garraumtüren bei Kombidämpfern bieten teilweise eine Zweifach- oder Dreifach-Verglasung, letztere ist auch ohne Luftschlitze erhältlich, also drei Scheiben montiert zu einer rundum

geschlossenen Variante – im Gegenteil zu den sogenannten hinterlüfteten Modellen. „Es scheint auf den ersten Blick nur ein Detail zu sein, aber die Tür ist für eine vernünftige Wärmedämmung wichtig“, betont Thore Wolf von MKN. „Daher haben alle unsere Kombidämpfer serienmäßig eine geschlossene Dreifachverglasung.“ Gegenüber früheren Modellen lassen sich so bis zu 28 % Energie sparen.

Kondensationshauben oder integrierte Techniken für eine Dampfkondensation verhindern, dass Mitarbeiter beim Öffnen von Kombidämpfern oder Haubenmaschinen im Dampf stehen. Zumal in feuchten Innenräumen die überschüssige Feuchtigkeit an kalten Oberflächen kondensieren kann und so den Nährboden für Schimmelbildung bereitet. „Solche Techniken wie unser HoodIn- oder SES-System ersetzen zwar in Großküchen nicht die Lüftungsanlagen. Sie tragen jedoch zu einem deutlich besseren Arbeitsumfeld bei“, verdeutlicht Thore Wolf von MKN.

Maßnahme 4: Weniger Raumwärme dank Induktion

Die geringste Wärmeabstrahlung weisen Induktionstechniken auf, da die Wärme physikalisch bedingt direkt im Teller oder Topf entsteht. Konkret: Während beim Kochen oder Regenerieren mit Induktion der Wirkungsgrad über 90 % liegt weisen andere Techniken einen Wirkungsgrad von teilweise weit unter 70 % auf. Hier wandern also mindestens 30 % der Energie in die Raumluft. „In der Profiküche setzen Kunden bei individuellen Herdanlagen gerne auf einen passenden Mix aus Induktionstechniken und Gas- oder Elektroherden“, so Wolf. Bei der Wahl spielen viele Aspekte hinein: „Neben dem Raumklima beeinflussen zum Beispiel persönliche

Präferenzen, schon vorhandene Medien und das konkrete Arbeitsspektrum die Auswahl.“

Maßnahme 5: Prozesse optimieren

Um die Wärmelast in Küchen zu senken, lohnt es gerade in der GV-Küche, die Kochprozesse anzupassen. „Das Zauberwort heißt entzerren“, so Seewöster. „Nicht alle Geräte müssen morgens schon auf 180 °C vorgeheizt werden, und nicht alle Geräte müssen gleichzeitig in Betrieb sein.“ Lange Aufheizzeiten seien früher notwendig gewesen, heute brauchen Techniken oft nur noch wenige Minuten, um die nötige Betriebstemperatur zu erreichen. Das wirkt sich auf den Gleichzeitigkeitsfaktor aus, der als wichtiges Maß die Lüftungsauslegung bestimmt. „Wir haben in großen Küchen selten einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 1, meist planen wir große Mensen in der Lüftungsauslegung mit einem Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,6 bis 0,7“, verdeutlicht Seewöster. „Hier spielt auch das Verhältnis von Ankoch- zu Fortkochphase hinein – nur am Anfang ist ein hoher Anschlusswert notwendig, später halbiert er sich in vielen Fällen, auch dank einer hervorragenden Wärmespeicherung.“ Um die Wärmeentwicklung in einem Gerät ideal auszunutzen, empfiehlt Seewöster, von kalt nach zu warm zu kochen: „In einem Multifunktionsgerät erst kochen, dann braten – dieses Prozessdenken müsste in die Kochplanung eingehen.“ Wobei es auf die Auslegung der Lüftungstechnik keine Auswirkung hat. Fazit: „Es hat sich schon viel getan, viele Hersteller sind recht innovativ, um den hohen Energiekosten vor allem in Deutschland zu begegnen, und damit verbessern sie ja auch das Raumklima“, so Seewöster. „Aber wir können im Küchenalltag noch eine Schippe drauflegen und Bekanntes anwenden.“

Netzwerk Culinaria

Netzwerk Culinaria ist ein Zusammenschluss von Unternehmen, Verbänden und Institutionen, die gemeinsam praxisnahe, hochwertige und neutrale Fortbildungen bieten. Dazu gehören: Meiko, Hupfer, MKN, Cool Compact, Melitta Professional Coffee Solutions, Nestlé Professional,

AMT Gastroguss, Awenko, Bankettprofi, Bauscher, Dick, Ecolab, Henkelman, Profi Dress, Viessmann, Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e. V., Deutsches Studentenwerk, Verband der Küchenleitung (VKK) sowie die Wihoga Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie, Dortmund.