



Harald Becker
WIHOGA
wurde
60 Jahre

SEITE 23

Die Fachzeitung für Führungskräfte der GV-Branche

CATERING

MANAGEMENT



Koch des Jahres

Der Schweizer Dominik Sato kocht sich ins Finale.

Seite 2

Newtaste & Newtonic

Innovatives Bürogebäude des TÜV Süd mit Premium-Gastro-Konzept.

Seite 6

Fisch und Meeresfrüchte

Workshop mit isländischem Lachs in Bremerhaven.

Seite 10

Wilke Wurstwaren

So kann sich die Gemeinschaftspflege bei Skandalen schützen.

Seite 26



KURZMELDUNGEN

KOST.BAR IM RATINGER RATHAUS

Das Rathaus in Ratingen hat wieder eine Kantine. Nach sechs Jahren ohne Angebot zog zum 1. Oktober Gastro-Betreiber Kost bar ins Rathaus ein. Damit betreibt Kost bar mehr als die Hälfte seiner jetzt 17 Standorte in öffentlichen Einrichtungen. Die Ratinger Kantine bietet bis zu 90 Gästen Platz und ist auch für die Öffentlichkeit zugänglich.

.....

VEGAN-VEGETARISCHES BÜFFET

Auf einer Veranstaltung im Umweltministerium Baden-Württemberg hat der Herdecker Bio-Caterer Rebonial mit einem rein vegan-vegetarischem Buffet bei Gästen gepunktet. Alle Speisen wurden in 100 % Bio-Qualität gekocht, die Lebensmittel stammten ausschließlich von Lieferanten aus der Region. Gewünscht hatte sich das nachhaltige Angebot Ministerpräsident Winfried Kretschmann.

.....

MESSE „VEGGIE & FREI VON“

Die Stuttgarter „veggie & frei von“, Leitmesse für Genuss und Gesundheit, öffnet vom 22. bis 24. November ihre Tore. Neben Angeboten für Vegetarier und Veganer, Allergiker und Meat-Reducer können sich sportbegeisterte Besucher auf den neuen Bereich „Vegan Athletes“ freuen.

ZAHL DES MONATS
30 %

Bis zu 30 % der Patienten in deutschen Kliniken und bis zu 25 % der Bewohner von Pflegeheimen sind von Mangelernährung betroffen. Experten mahnen deutlichen Handlungsbedarf an. (dpa)



Thomas Kisters und Bernd Haggenmüller vom Investor Ardian bei der Eröffnung von leonardi 4.0. Foto: leonardi

MÜNCHENER FUTURE-KITCHEN

In München hat im Oktober eine Catering-Küche eröffnet, die wegweisend für die Gemeinschaftsverpflegung sein dürfte. Thomas Kisters, Geschäftsführender Gesellschafter der leonardi GmbH & Co. KG, hat mit leonardi 4.0 im Konrad ein Ganztagesangebot geschaffen, dessen Küche sämtliche Grundlagen zur vollständigen digitalen Vernetzung enthält. Dabei ist die technische Innovation mit Wohlfühlatmosphäre und stringentem Design kombiniert. Es handelt sich um eine Frischküche auf 20 m², aus der heraus täglich rund 600 Gäste bedient werden. Digitale Speisenerkennung und Qualitätskontrolle, ein modernes Abrechnungssystem, nachhaltige Ressourcensteuerung, intelligentes Gäste-Monitoring sowie eine vernetzte Kommunikation des Personals sind hier nicht nur Komponenten, sondern fügen sich zu einem Gesamtkonstrukt zusammen. Ziel ist es, auf diese Weise sämtliche Ressourcen optimal zu nutzen.

Die Prozesse in Küche und Gastraum sind jederzeit abrufbar und mit Ampelfarben hinterlegt. Springt die Ampel auf Gelb, weiß beispielsweise der Kollege in der Küche, dass er vorne an der Theke gebraucht wird. Die Kombination von Gerätedaten und Gebäudedaten ermöglichen es, auf Wartungsverträge und Abverkaufszahlen zuzugreifen. Für dieses Vor-

haben hat sich Kisters starke Technologie-Partner ins Boot geholt: INTPro, Lead on Top, E2N, Kamasy, HelloTessl, Dishtracker sowie Rational. „Ich habe ihnen angeboten, mit meiner Küche eine Plattform zur Verfügung zu stellen, und sie haben alle sofort zugesagt“, freut sich Kisters. Der Bezahlvorgang erfolgt vollständig automatisiert über einen Menüscanner mit bargeldloser Bezahlbindung. Kisters hat hier direkt über einen Musterteller die Qualitätskontrolle eingebunden.

Durch Straffung der Prozesse in jedem Detail gelang es gegenüber einer herkömmlichen Planung 55 % des Gesamtflächenbedarfs zu sparen, bezogen rein auf die Küche sind es sogar 79 %. Dies gelang vor allem durch die Reduzierung der Kücheninstallationen auf zwei Heißluftdämpfer und ein Multifunktionsgerät sowie die Auslagerung der Spülvorgänge durch Verpflichtung der Wirtshaus Dienstleistungen GmbH.

Die Investitionen für Küchentechnik liegen laut Kisters mit 453.630 Euro um 42 % unter dem veranschlagten Wert. Ebenso sinken die Anschlusswerte für die Elektroinstallationen um 62 %, die zu bewältigenden Lüftungsvolumina mit berechneten 6.613m³/h sogar um 68 % – bei seiner Ansprache am Eröffnungsbend rechnete Kisters diese Ersparnis direkt in CO₂-Äquivalente und in 1.181 entlastete

Bäume pro Jahr um. Die Soda Group unterstütze leonardi im Datenmanagement und der Ausführung von Schnittstellen. Als Fachplanungsbüro für die Küchentechnik war Reiser + Frank involviert. Das Look and Feel im Gastraum nahm Frau Kisters persönlich in die Hand.

Leonardi hat einen steilen Aufstieg hinter sich. In 11 Jahren hat Kisters ein Unternehmen mit heute 24 Betrieben im Raum München und in Augsburg aufgebaut. Insgesamt zählt das Unternehmen 450 Mitarbeiter. Schon mit dem Arabeska, ein Ganztagesangebot in gehobenem Büroumfeld im Münchener Osten, schaffte Kisters den Sprung von der Betriebs- zur Erlebnisgastronomie. Das Konzept sieht eine bedingungslose Frischküche vor, die durch eine eigene Manufaktur unterstützt wird. Unter anderem punktet der Caterer mit eigener Patisserie im Kaffeegeschäft.

Das neue Projekt macht neugierig. Zur Eröffnung am 16. Oktober schlug denn unter den rund 180 Gästen auch die Hautevolee der Branche auf, viele Leiter großer Münchner Betriebsgastronomien gaben sich ein Stelldichein.

Catering Management bietet eine Besichtigung im Rahmen seiner Best Practice Tour am 7. November an. (max)



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

Liebe Leser,

mit dieser Ausgabe verabschiede ich mich als Chefredakteurin und Objektleiterin dieser Zeitung. Nach 23 Jahren im Verlagsgeschäft und sechs Jahren mit CATERING MANAGEMENT möchte ich neue berufliche Wege gehen.

Ich habe mit dieser Publikation eine Branche begleitet, vor der ich den Hut ziehe. Ihr gehören Menschen an, die ihre Führungsrolle herausragend wahrnehmen, Menschen, die es von ganz unten nach ganz oben geschafft haben, und Menschen, die aus einfachen Lebensmitteln Großartiges zaubern.

Die Gemeinschaftsverpflegung bewegen viele Themen an den Schnittstellen zu Politik, Arbeitsmarkt, Gesundheitswesen und Klimawandel. In der sich ändernden Arbeitswelt kommt der Betriebsgastronomie eine nie dagewesene Rolle zu, die Care-Verpflegung wird trotz niedrigster Budgets zum Aushängeschild.

Caterer, die so konsequent die Weichen für die Zukunft stellen, wie in unserer Titelgeschichte, stehen weisend für die ganze Branche. Ich wünsche Ihnen, dass Sie im Strudel der sich wandelnden Herausforderungen die richtigen Entscheidungen treffen.

Herzlichst,

Maxi Scherer

ARE YOU FIT FOR THE FUTURE?
FIND OUT AT THE EUROPEAN CATERING SUMMIT
Meeting a world of opportunities
February 3rd & 4th 2020 - Köln

ecss
EUROPEAN CATERING SUMMIT

By caterers. for caterers

In collaboration with
ABCS BECCAS EPCAS LEICA ONCE THE INSTITUTE OF FRANCE

LET'S CONNECT VIA CATERINGSUMMIT.COM

So gut schmeckt der Winter.

Jetzt entdecken:
sander-gruppe.com

SANDER

Saisonale Produkte rund um Gans, Ente & Co.
Sous-vide-gegarte Menükomponenten von hoher Qualität.
Menüschilder und Dysphagiekost für besondere Ansprüche.

FRISCHE MANIFAKTUR
SINCE 1973

Shake für bayerische Bereitschaftspolizei



Foto: Adobe Stock/alter_photo

Bei der bayerischen Bereitschaftspolizei gibt es ab sofort nahrhafte Getränke für unterwegs. Der Power Panther Shake wurde von den Köchen der Einsatzgruppen gemeinsam mit Sternekoch Alexander Herrmann entwickelt. Der Drink auf Basis von Haferflocken und Molkeprotein kann mit zahlreichen Obstsorten, Kräutern oder Gemüse ergänzt werden und ersetzt so eine ganze Mahlzeit. Die Bereitschaftspolizei sei im Alltag zahlreichen Belastungen ausgesetzt, sagte der bayerische Innenminister Joachim Herrmann (CSU). Auf eine hochwertige Verpflegung werde deshalb viel Wert gelegt. (dpa)

OECD warnt vor Übergewicht



Foto: Adobe Stock/Kurhan

Übergewicht wird in den nächsten drei Jahrzehnten in den Industrie- und Schwellenländern mehr als 90 Mio. Menschen das Leben kosten. Es wird erwartet, dass auf Fettleibigkeit oder Übergewicht zurückzuführende Krankheiten die Lebenserwartung im Schnitt um fast drei Jahre reduzieren, heißt es in einer Studie der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD). Bis 2050 wird es demnach rund 92 Mio. entsprechende vorzeitige Todesfälle geben. Mehr als die Hälfte der Bevölkerung in 34 der 36 OECD-Staaten ist den Experten zufolge übergewichtig, fast jeder Vierte fettleibig. In der EU ist die Wahrscheinlichkeit bei Menschen in der unteren Einkommensgruppe, fettleibig zu sein, deutlich erhöht. Damit verfestige sich die Ungleichheit, so die Forscher. Besonders für Kinder hat Übergewicht negative Folgen. Die OECD hat ermittelt, dass sich übergewichtige Kinder in der Schule schwerer tun und schlechtere Noten bekommen. (dpa)



IN DIESER AUSGABE

Seite 6 – 9
Branche intern

Seite 7
Alles, was Recht ist

Seite 13
Grüß aus der Küche

Seite 17 – 24
Care Catering

Seite 26 – 27
Hygiene & Reinigung

Seite 30
Seminare und Veranstaltungen

Seite 31
Branchenführer/Impressum



Das Siegerdessert mit Brombeere und Quark von Sous-Chef Dominik Sato. Fotos: Melanie Bauer Photodesign

INTERVIEW KOCH DES JAHRES

Schweizer macht das Rennen

Am zweiten Vorfinale des Koch des Jahres im November 2018 konnte sich Dominik Sato ein Ticket für das Finale sichern. Der junge Familienvater fiel damals schon durch seinen weltoffenen Stil auf, den er gerne durch japanische Einflüsse zu überraschenden Genüssen transportiert.

Beim Finale auf der Anuga sollte Dominik Sato aber nichts Exotisches zum Siegtreppchen führen, sondern ein ganz klassisches Soufflé. Reihum waren die Juroren, wie Andreas Krolik (Lafleur, Frankfurt), Sebastian Frank (Horváth, Berlin) und weitere, von seinem Dessert begeistert. Jurypräsident Dieter Müller nannte es während seiner Rede auf der Bühne eine „herausragende Leistung und ein unglaublicher Mut, ein Soufflé unter diesen Umständen zu backen und dann auch noch so auf den Punkt zu treffen.“ Sato hatte den Sieg stets direkt vor Augen. CATERING MANAGEMENT sprach mit dem ruhigen Schweizer im Exklusiv-Interview über die Reise bis zum Sieg.

Dominik, warum bist Du eigentlich Koch geworden?

Meine Eltern haben immer gut und frisch gekocht. Da durfte ich dann schon früh mitmachen. Geschweige denn auch gerne essen. Die Liebe zu Lebensmitteln und den verschiedenen Arten, sie zuzubereiten, wurde mir also seit Kindheitstagen vermittelt, so gab es auch für mich nie eine Alternative.

Du warst bereits in der Sterngastronomie tätig, arbeitest nun im Schweizer Congresshotel Thun, wie kam es zum Wandel?

Es ist kein Geheimnis, dass ich gerne auf hohem Niveau koche. Im Congresshotel haben wir ja ein 16-Gault-Millau-Punkte-Restaurant. Für „Das Restaurant“ bin ich verantwortlich und ich schreibe die Karte. Das ist eine Möglichkeit, die mir sehr viel bedeutet. Hier kann ich mich wirklich entfalten, meine Handschrift verfeinern und mich darin entfalten.

Was ist kulinarisch Dein Ziel?

Das Ziel ist ganz klar, einen Michelin-Stern zu erlangen und auch im Gault Millau möchten wir mehr Punkte. Die Feinheit der Sternküche ist mir wichtig. Der Anspruch, jeden Tag das Beste zu geben. Und das Beste sehe ich für mich und meinen Anspruch in der Sterngastronomie.

Würde dich die klassische Gemeinschaftsverpflegung auch als Arbeitsfeld reizen?

Ich habe großen Respekt vor den Köchen, die jeden Tag eine so große Menge an Essen produzieren. Für mich wäre das nichts. Ich liebe es, feine Details auf dem

Teller zu hinterlassen, auch gerne mit Pinzette.

Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit – Gäste haben hohe Erwartungen, wie wird man diesen als Koch gerecht?

Als erstes ganz sicher: sich selbst treu bleiben. Man schmeckt es ganz gewiss in einem Gericht, wie viel Liebe und Leidenschaft darin verarbeitet wurde. Zum Thema Saisonalität und Nachhaltigkeit – diese Themen sind für mich nicht nur wichtig, sondern zwingend notwendig. Einen Spargel im Winter zu essen, ist

Gäste kann man heute damit überraschen, authentisch zu sein!

für mich ein klares No-Go. Die Jahreszeiten schenken uns immer wieder neue großartige Produkte, mit denen man sich auch immer wieder mit neuen Ideen weiterentwickeln kann.

Womit kann man Gäste in Zeiten von Instagram & Co heute noch kulinarisch überraschen?

Bei der Überflutung unserer Gesellschaft kann man sie damit überraschen, authentisch zu sein. Es gibt immer wieder Trends, die auch mir gefallen, aber ich adaptiere nur die, die auch zu mir passen. Ich mag es, kreativ zu kochen, immer im Fokus: der Geschmack. Und meiner Meinung nach fängt der Geschmack schon mit dem Auge an. Der Teller muss den Gast sofort ansprechen und mit feinen Details neugierig machen.

Nun zu Deinem Titel: Was war Deine Motivation, beim Koch des Jahres teilzunehmen?

Ich kenne das Team um Koch des

Jahres schon einige Zeit. Sie vergeben auch den Titel Patissier des Jahres. Meine Frau wurde in der süßen Variante vor zwei Jahren Vize-Patissière des Jahres. Ich empfinde es als eine riesige Herausforderung, so zu kochen und wollte mich dieser Aufgabe stellen. Hunderte oder gar tausende Menschen schauen dir auf die Finger. Kameras sind auf dein Gesicht gerichtet und die Presse stellt ständig Fragen. Nicht zu vergessen die Küche natürlich selbst. Das Equipment, mit dem wir arbeiten dürfen, ist qualitativ nicht zu überbieten, aber dennoch ist es nicht deine eigene Küche. Es ist kleiner, unvertrauter.

Wie hast Du Dich für das Finale des Kochs des Jahres vorbereitet?

Wir, also mein Assistent Fabian Aebi und ich, haben das komplette Menü zwei Mal durchgekocht. Meine größte Herausforderung hierbei war ganz sicher das Soufflé, das habe ich bestimmt zehn Mal gebacken. Um

das wettbewerbsnah zu üben, habe ich mir extra, wie beim Wettbewerb, einen Elektro-Ofen ausgeliehen, um zu üben.

Ist beim Wettbewerb alles nach Plan verlaufen?

In jedem Vorfinale und nun auch im Finale mussten wir Challenges in jedem Gang erfüllen. Diese waren in der Vorspeise Kürbis und Pilz. Im Hauptgang gab es eine Blindkomponente, ein tierisches Protein, die erst am Tag vorher bekannt gegeben wurde – ein Kaninchen. Und im Dessert mussten wir fünf Komponenten einbauen: cremig, gebacken, fruchtig, warm und Eis. Das Kaninchen hat mich wirklich überrascht. Ich hätte eher Geflügel oder Fisch erwartet, aber das muss man durch, wenn man Koch des Jahres werden will. Ansonsten ging fast alles nach Plan. Beim Hauptgang ha-

ben wir das Auberginenpüree vergessen, aber nicht weitersagen (lacht).

Der Titel öffnet mir einige Türen, wohin meine Reise damit geht, weiß ich aber noch nicht.

Live vor Publikum zu arbeiten ist was anderes als in der Küche eines Restaurants. Wie stemmst Du den Druck?

Eine gute Vorbereitung ist sicherlich unabdingbar. Und man muss stets flexibel sein und sich schnell an Veränderungen und Überraschungen anpassen können.

Inwiefern bringt Dich der gerade erungene Titel in Deinem Job weiter?

Zuallererst nehme ich die Erfahrung mit. Der Wettbewerb ist eine unglaubliche

Möglichkeit, sich zu vernetzen und neue Kontakte zu schließen. Wenn ich mir meine

vier Vorgänger anschau, dann wird der Titel mir einige Türen öffnen, aber wohin meine Reise damit geht, weiß ich noch nicht. Ich bin mir aber sicher: Die Reise wird wunderbar.

Warum würde es sich auch für Köche der GV lohnen, beim Koch des Jahres mitzumachen?

Es spielt keine Rolle, ob man im Sternerestaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung arbeitet. Was zählt ist Herzblut, Motivation und Einsatzwille. Mein Finalisten-Kollege Marco Raudenbusch ist da ein gutes Beispiel – er ist zwar gelernter Koch, aber mittlerweile angeheerter Lebensmittelkontrolleur – quasi also der Koch, der nicht mehr kocht.

Was sind Deine nächsten Ziele?

Ich werde sicherlich noch eine Weile im Seepark bleiben und die erwähnten Ziele versuchen zu erreichen. Wenn mir das geglückt ist,

möchte ich selbst Küchenchef sein und in den Guides dieser Welt mit einer hohen Punktzahl vertreten sein.

Das Interview führte Karoline Giokas.



Das Bürogebäude Newton im Münchner Westend umfasst eine Bruttogrundfläche von 35.000 m² – Mitarbeiter werden im Business-Restaurant Newtaste und der Kaffeebar Newtonic verpflegt. Foto: TÜV Süd

Objekt bei der Best Practice Tour München



NEWTASTE & NEWTONIC

Premium-Genuss im Westend

Ende 2018 hat der TÜV Süd ein innovatives, nachhaltiges Bürogebäude im Münchner Stadtteil Westend errichtet: Das Münchner Newton ist „new in town“ und fraglos ein imposanter Baukörper. Bestandteile des hochmodernen Gebäude sind unter anderem ein Business-Restaurant und eine öffentlich zugängliche Kaffeebar. (Von Karoline Giokas)

Frühauf Genuss

Vom Kanzler-Koch zum fragten Event-Caterer und exklusiven Betriebsgastrologen: Martin Frühauf war und ist Gastgeber aus Leidenschaft. Mit seinem Unternehmen Frühauf Genuss bespielt er heute zahlreiche Premium-Events und betreibt für renommierte Unternehmen über 10 gehobene Business-Restaurants. www.fruehaufgenuss.de

Das hochmoderne Bürogebäude Newton umfasst eine Bruttogrundfläche von 35.000 m² verteilt auf fünf Obergeschosse. Da standardisierte Arbeitsabläufe immer weniger werden und der Trend stattdessen zu flexiblen Arbeitsmethoden in Team- und Einzelarbeit geht, bietet die Immobilie in der Rüdlerstraße 57 flexibel kombinierbare Mieteinheiten für rund 1.800 Arbeitsplätze für zukunftsorientierte, anspruchsvolle Mieter – vom kommunikativen Open Space über das konzentrierte Einzelbüro bis hin zum variablen Mix aus Single- und Multi-Offices. Im Untergeschoss befinden sich auf zwei Ebenen sowie weiteren 25.000 m² rund 500 PKW-Stellplätze und ein größerer Bereich für Fahrradstellplätze. Der Name Newton spiegelt laut Bayerischer Staatszeitung zum einen die Technikaffinität des TÜV-Süd-Konzerns wider, zum anderen handelt es sich um ein kleines Wortspiel, da das Gebäude „new in town“ ist und zahlreiche Neuheiten in das Münchner Westend bringt. Außerdem ist Newton die Einheit für Kraft und wird damit dem imposanten Baukörper gerecht.



Das Newton beweist mit einer attraktiven Innenhof-Architektur einmal mehr, dass man auch in guten Lagen den Blick auf den Verkehr gegen den ins Grüne tauschen kann. Foto: Aleksy Aleksjew

Grundwasser zur Kühlung & Heizung

Der Gebäudekomplex gliedert sich um sechs Innenhöfe, von denen drei für die im Süden vorbeilaufende Bahntrasse durch eine Schallschutzwand abgeschirmt sind. Mit echten Bäumen begrünt, werden die Höfe regelmäßig zum Treffpunkt für den Austausch unter Kollegen und sind beliebte Location für jede Art von Events. Der zentrale Innenhof bildet den Eingangsbereich und ist mit einer über 30 x 30 m freitragenden Glaskonstruktion überdacht – durch die offene Glaskonstruktion nach oben

werden in jeder Etage und damit jedem Büro perfekte Lichtverhältnisse geschaffen. Der imposante Bürokomplex gilt vor allem hinsichtlich seines ökologischen Standards als Vorzeigemodell: So nutzen Wärmepumpen im Sommer wie Winter das Grundwasser zur umweltfreundlichen Kühlung und Beheizung des Gebäudes, ein umfassendes Beleuchtungskonzept spart mit LED und Photo-

voltaik-System Energie und senkt Betriebskosten. Stromtankstellen für Elektroautos machen die Tiefgarage zukunftstauglich.

Anspruchsvolle Speisenstandards

Als besonderen Service für die Mieter gibt es nicht nur eine zentrale Konferenzraumzone mit 22 Räumen unterschiedlicher Größenordnung, das Gebäude verfügt auch über ein eigenes Business-Restaurant. Das Newtaste ist ausschließlich Gästen der angemieteten Büros vorbehalten. Für das gastronomische Gesamtkonzept zeichnet der Caterer Frühauf Genuss aus Rottach-Egern verantwortlich. Deutschlandweit sorgt das 140-köpfige Team um Martin und Tanja Frühauf von Hamburg bis Bayern in zwölf Business-Restaurants für das kulinarische Wohl der Gäste. „Im Münchner Newton, das wir im November auch mit unseren Gästen der Best-Practice-Tour von

CATERING MANAGEMENT besichtigen werden, handelt es sich um ein gehobenes Betriebsrestaurant“, so Martin Frühauf. Hier gilt die Devise: Genuss zu jeder Zeit – frisch, gesund und vor allem qualitativ

hochwertig und nachhaltig. Im Gebäude sitzen Pharmaunternehmen, drei Gesellschaften aus dem TÜV-Süd-Konzern und moderne Medienunternehmen. „Das Firmenportfolio ist im Newton hoch

gesteckt. Als besonderen Anreiz für ihre Mitarbeiter möchten diese Unternehmen eine Verpflegung im gehobenen Bereich“, betont Helder Lourenço, Prokurist bei Frühauf Genuss. Ab und zu stehen daher



Modern und puristisch: Der Freeflowbereich wurde im Newtaste mit geometrischen Formen gestaltet. Während die Köche im Frontcooking die Gerichte fertigstellen, stehen sie den Gästen beratend zur Seite. Foto: Aleksy Aleksjew



Im Business-Restaurant wurden durch unterschiedliche Bestuhlung und Trennelemente Zonen geschaffen. Foto: Aleksy Aleksjew



Digitale Speisekarten zeigen den Gästen direkt an der doppelseitigen Tablettausgabe das tägliche Speisenangebot. Foto: CM/gio



Ca. 60 bis 70 % der Speisenfertigung erfolgt im Frontcooking. Foto: CM/gio

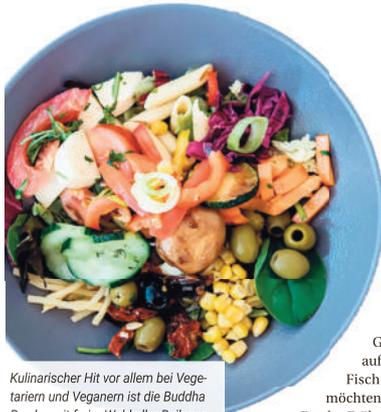


Geschäftsführer Martin Frühauf packt gerne selbst im Tagesgeschäft mit an. Foto: Aleksy Aleksjew

GASTRO
30. GASTRO

17.-20. Nov. 2019 HanseMesse in Rostock
10 bis 18 Uhr
inrostock.de

Veranstalter: Messe Rostock
Städter Träger: DEHOGA
Partner: www.inrostock.de
Mädpaten: www.inrostock.de



Kulinarischer Hit vor allem bei Vegetariern und Veganern ist die Buddha Bowl – mit freier Wahl aller Beilagenkomponenten. Foto: Aleksy Aleksjew

auch mal Spezialitäten-Aktionen mit ausgefallenen Komponenten wie Kalbsbries oder Austern auf der Karte.

Der Hit: Buddha Bowl

Regulär offeriert der Speiseplan täglich zwei wechselnde Suppen, fünf Hauptgerichte sowie zwei hausgemachte Desserts und Obst. Im Freeflow-Bereich haben die Gäste freie Wahl am Salatbuffet und bei den Sättigungsbeilagen. „Unser Anspruch liegt im Newtaste bei ca. 60 bis 70 Prozent der Speisefertigung im Frontcooking“, erklärt Lourenço. Die erste Rutsche bereitet die Crew um Küchenchef Jens Haedcke im Backbereich vor, um die Gerichte anschließend an den vier Ausgabepunkten vor den Augen des Gastes fertig zu garen und anzurichten. Nachproduziert wird nur nach Bedarf, um möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Besonderen Wert legt Frühauf Genuss vor allem auf die direkte Kommunikation zum Gast. „Früher haben sich die Köche in der Küche versteckt, heute stehen sie beratend im Frontcooking parat“, betont Lourenço und ergänzt: „Dabei sind in unserem Team alle auf gleicher Augenhöhe – auch unser Chef Martin Frühauf steht mal hinter der Ausgabe und

packt mit an.“ Kulinarischer Hit ist im Newtaste, vor allem bei allen Gästen, die auf Fleisch und Fisch verzichten möchten, die Buddha Bowl. „Früher gab es für diese Gäste als Alternative meist nur Sättigungsbeilagen mit Sauce. Mit der Buddha Bowl stellen wir ihnen aber freie Wahl zwischen verschiedenen Beilagen, Salaten Körnern, Toppings und vielem mehr“, erklärt Lourenço das Konzept. „So können sich Vegetarier oder Veganer eine vollwertige Mahlzeit zusammenstellen – selbstbestimmt und unabhängig von den täglichen Gerichten.“ Der Durchschnittspreis liegt bei rund 5 Euro.

Trendige Baristabar



Täglich stehen zwei wechselnde Desserts auf der Speisekarte des Newtaste. Einen Energiekick liefert der Früchte-Smoothie. Foto: Aleksy Aleksjew

Raum für Austausch und Ruhe zum Relaxen bietet ab 8 Uhr morgens zudem die Baristabar Newtonic. Sie liegt etwas versteckt, direkt neben dem Foyer im lichtdurchfluteten Innenhof und ist für jedermann zugänglich. „Hier setzen wir den Fokus auf die gesunde Frühstück- und Zwischenverpflegung, aber in 100 % Bio“, betont Lourenço. Die Lieferantenliste ist übersichtlich, denn alle Lebensmittel sind voll bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006). Die Kaffeespezialitäten – vom klassischen Espresso bis Cold Brew – werden mit Bohnen der bekannten Rösterei Dinzler zubereitet, auf dem Tresen stehen verschiedene

Variationen von Bioteaque Bio-Teespezialitäten zur Wahl und im Tresen liegen Bio-Brot, -Backwaren und frische hausgemachte Kuchen aus. Seine warme einladende Wirkung erhält das Newtonic durch erdige Töne und zahlreiche Holzelemente. Die Bar zeigt sich offen zur Halle hin – nicht zuletzt durch die langgezogene hohe Sitzreihe zur Fensterfront – und man kann sogar draußen drinnen sitzen. Denn zu den rund 60 Plätzen im Innenbereich, gibt es weitere 20 Plätze auf loungeigen Sofas und trendigen Hochtischen im lichtdurchfluteten Innenhof unter Glasdach und echten Bäumen.



Alles frisch an der Salatbar. Foto: CM/

Steckbrief

Unternehmen:	Armat Südwest GmbH & Co. KG (Tochterfirma der TÜV Süd GmbH) Frühauf Genuss
Küchenbetreiber:	B.O.B. GmbH – Großküchenplanung & gastronomische Systemberatung Kitzig Interior Design
Großküchenplaner:	Newtaste 450 bis 500, Newtonic 150 Frischküche mit Frontcooking
Innenarchitekt:	18
Anzahl Essen tägl.:	18
Art des Küchenprozesses:	Newtaste 11:30 – 14 Uhr, Newtonic Mo – Do, 8:00 – 16:00 Uhr Fr 8:00 – 15:00 Uhr
Mitarbeiteranzahl Gastronomie:	Newtaste 350 (60 überdachte Terrasse), Newtonic 50 bis 60 (20 Innenhof)
Öffnungszeiten:	
Sitzplätze:	



Die Newtonic-Kaffeebar legt den Fokus auf das Frühstücksgeschäft und die Zwischenverpflegung. Foto: Aleksy Aleksjew



Darf's was Süßes zum Kaffee sein? Im Newtonic wird Wert auf 100 % Bio gelegt. Foto: Aleksy Aleksjew



An der Bar, in den ruhigen Sitzzecken oder im überdachten „Außenbereich“, auf loungeigen Sofas unter Bäumen – die Kaffeebar bietet vielerlei Sitzgelegenheiten für den Plausch mit Kollegen. Foto: Aleksy Aleksjew



Auch externe Gäste werden herzlich begrüßt. Foto: Aleksy Aleksjew



Vom Espresso bis zum feinen Panino – die Newtonic Baristabar versorgt die Mitarbeiter, Kunden und Gäste den ganzen Tag über mit Getränken und kleinen Snacks für zwischendurch. Foto: Aleksy Aleksjew

Messe Stuttgart
Mitten im Markt

Die ganze Welt der Gastlichkeit

INTERGASTRA
Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie
15.-19.2.2020 | Messe Stuttgart

Es ist angerichtet.
Entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen – von Küchentechnik und Food, Ambiente und Einrichtung bis zu Getränken und Kaffee. Treffen Sie Top-Experten und knüpfen Sie wertvolle Kontakte. Auf der INTERGASTRA finden Sie alle Zutaten für Ihren Erfolg!

ALLES, WAS RECHT IST

WEITERGABE DES AUFTRAGS ERLAUBT?

Nicht selten schließt man im Rahmen gerichtlicher Auseinandersetzungen einen Vergleich. Er sichert regelmäßig beiden Seiten faire Konditionen und eine zeitnahe rechtssichere Beendigung des Verfahrens. Wer hinterher den Vergleichsschluss reut und versuchen will, ihn rückgängig zu machen, hat meist keine Chance. Es gibt aber Ausnahmen, wie der folgende Fall belegt. Ein Caterer stritt sich mit einem Geschäftspartner vor Gericht. Es kam zum Abschluss eines Vergleiches. Bestandteil des Vergleiches war die Zusage des Caterers, einen ihm erteilten Cateringauftrag für eine größere Filmproduktion an seinen Geschäftspartner weiter zu vergeben. Das Problem: Er wusste nicht, ob er dazu berechtigt war. Es kam, wie es kommen musste:

Der Auftraggeber widersprach einer Ausführung des Cateringauftrages durch den Geschäftspartner. Dieser fühlte sich nun vom Caterer über den Tisch gezogen und focht den vor Gericht geschlossenen Vergleich wegen arglistiger Täuschung an. Das Landgericht Potsdam gab zunächst dem Caterer Recht. Zum Zeitpunkt des Vergleiches hätten einer Weitervergabe des Auftrages keine Hindernisse entgegenstanden. Deswegen könne man ihm keinen Vorwurf machen, dass hinterher die Weitergabe des Auftrages gescheitert sei. Der Geschäftspartner gab nicht auf, zog vor das Oberlandesgericht Brandenburg und bekam dort recht (Az. 13 U 54/08). Die Täuschung habe gerade darin gelegen, dass der Caterer den (objektiv unzutreffenden) Eindruck

erweckt habe, zur Weitervergabe des Auftrages tatsächlich berechtigt zu sein. Wer sage, es sei sicher, dass der Auftrag weitergegeben werde, bringe damit auch zum Ausdruck, die Befugnis zur Weitergabe des Auftrages abgeklärt zu haben.

Der Caterer habe auch bedingt vorsätzlich gehandelt. Denn er habe seine Aussage ins Blaue hinein getroffen. Er habe damit rechnen müssen, dass der Auftraggeber mit der Weitergabe des Auftrages nicht einverstanden sei (naheliegender – schließlich ist ja gerade der Caterer beauftragt gewesen). Deswegen war der vor Gericht geschlossene Vergleich im Ausgangsverfahren nichtig. Es musste fortgesetzt werden. Wie er ausgegangen ist, ist nicht bekannt.



Rechtsanwalt Walther Grundstein ist Partner in der Kanzlei Grundstein & Thiem, Rechtsanwältin und Notare in Frankfurt am Main. Die Kanzlei ist spezialisiert auf Gastronomierecht und Arbeitsrecht und betreut Arbeitgeber wie Arbeitnehmer gleichermaßen. Foto: Nikot

Im Messe-Duo mit **GELATISSIMO** Die ganze Welt der Eiskunst. **NEU**: mit der 25. IKA/Olympiade der Köche

www.intergasttra.de
#intergasttra2020

ANWENDUNG IN DER GV

„Gewürze verdienen mehr Beachtung!“

Über Jahre hinweg hatte sich Ökotrophologin Michaela Baur vor allem mit der Verarbeitung von klassischen Lebensmitteln auseinandergesetzt, bis sie eines Tages über die Bedeutung von Gewürzen nachdachte – und Gewürzsommelière wurde. (Von Karoline Giokas)

Ohne Zweifel, Gewürze gehören in jede Küche. „Jedoch verwendet man sie in den meisten Fällen ganz selbstverständlich“, schildert Michaela Baur die Kochgewohnheiten in den meisten Küchen. Die gebürtige Augsburgerin ist Ökotrophologin und seit 2017 geprüfte Gewürzsommelière. „Ich wollte die Gewürzwelt nicht weiter unerforscht lassen. Daher habe ich mich für eine Weiterbildung in diesem Bereich beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Kulmbach entschieden. Hier haben wir unter anderem von Genussforscher Professor Dr. Vilgis gelernt. Er hat Gewürze nach ihren chemischen Inhaltsstoffen zerlegt und beispielsweise analysiert, welche ätherischen Öle man darin findet“, erklärt Baur. „Ähnlich wie beim Foodpairing konnte er dann nach seinen wissenschaftlichen Erkenntnissen bestimmen, welche Verbindungen miteinander harmonisieren. Das hat mich fasziniert und ich beschloss, mich in der Genussakademie des KErn zur Gewürzsommelière ausbilden zu lassen. Während der 15-tägigen Qualifizierung haben wir gelernt verschiedene Sorten und Mischungen zu unterscheiden, praktisch einzusetzen und zu kombinieren.“ Schwerpunkte der Ausbildung zum Gewürzsommelière sind Basiswissen über Kräuter und Gewürze, Sensorik, Kommunikation, Foodpairing, Gesundheitswirkung und Qualitätssicherung.

auch ihre Nebenwirkungen toll zu nutzen machen.“ Ohne sich dessen bewusst zu sein, tun Anwender das oftmals auch schon: Sie spicken ihre Krautgerichte mit Kümmel, in den Kartoffelbrei geben sie die obligatorische Prise Muskat – beide fördern ganz nebenbei die Verdauung. Dabei steckt in einer Vielzahl von bekannten Gewürzen noch weitaus mehr Potenzial, so sagt man beispielsweise Basilikum bekämpfen-

zieren die Entstehung von schädlichen Blutgerinnseln und Zimt habe ebenso wie Kurkuma antibakterielle Fähigkeiten. Vor allem letzterer habe es den vergangenen zwei Jahren einen regelrechten Hype in der Gewürzwelt gegeben. „Allein wegen seines Geschmacks hätte ihm wahrscheinlich keiner große Bedeutung beigemessen“, ist Baur überzeugt. „Inzwischen werden aber immer mehr Hintergründe

ihre Bio-Qualität. „Dass die meisten Gewürze aus Fernost kommen lässt sich zwar nicht vermeiden, das häufig eingesetzte Argument, Bio-Gewürze seien vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung kostenintensiv, stimmt so nicht“, betont Baur. Bio-Gewürze erlauben einen wesentlich sparsameren Einsatz, da sie einen höheren Gehalt an ätherischen Ölen aufweisen und daher in geringerer Dosis inten-



Anton/stock.adobe.com



Michaela Baur ist überzeugt, dass Gewürze in den meisten Küchen viel zu selbstverständlich eingesetzt werden. Foto: Michaela Baur

siver schmecken. „Erst bei meinem letzten Gewürzseminar hat dies ein Teilnehmer bekräftigt. Er war Koch in einer Münchner Großküche, die ihre Gewürze auf Bio umgestellt und dafür die Warengruppen analysiert hat. Aufgrund der Bio-Gewürze gab es keinerlei Mehrkosten.“

Ihr Wissen rund um die Welt der Gewürze und ihren Einsatz in der Küche gibt Michaela Baur praxisnah in ihren eigenen Gewürzseminaren weiter. „Wir nehmen hier zehn verschiedene Gewürze unter die Lupe, betrachten ihre Aromatik und Heilkraft sowie die Anwendung in der Küche“, erklärt die 48-Jährige. Die Teilnehmer schulen so ihre sensorischen Fähigkeiten und können anschließend das erworbene Wissen bei einem Gewürzquiz auf unterhaltsame Weise testen. Zum Abschluss wird noch eine ganz eigene Lieblingsgewürzmischung hergestellt. „Hier entste-

hen oftmals tolle Mischungen – man muss sich nur trauen.“ Genau diesen Mut möchte sie auch Köchen der Gemeinschaftsverpflegung ans Herz legen. „Man muss sich als Koch nicht immer gleich neu erfinden, sollte aber auch nicht auf das zurückgreifen, was jeder hat.“ Ihr Tipp daher: „Versuchen Sie doch mal, Ihre eigene Gewürzmischung zu kreieren. So bringen Sie garantiert mehr Individualität auf den Teller Ihrer Gäste.“ Infos und Anmeldung zum Gewürzseminar von Michaela Baur unter www.michaelabaur.de



Wirkungen gezielt einsetzen

In erster Linie kommen Gewürze beim Kochen aufgrund ihres Geschmacks zum Einsatz. „Dabei kann man sich wie bei Gemüse

de Wirkung gegen die schädlichen Bakterien Staphylokokken und Listerien nach, Cayennepeffer redu-

und chemische Zusammensetzungen von Lebensmitteln in Augenschein genommen.“ Auch deshalb stehen laut der Gewürzsommelière derzeit vor allem Verarbeitungsverfahren wie beispielsweise Fermentation im Fokus. „Bei der Fermentation entstehen neue Aromen und die Wirkstoffe potenzieren sich häufig.“

Bio auch in GV machbar

Wichtig ist Michaela Baur, die sich im Münchner Raum unter anderem durch ihr Bio-Catering für Events sowie Kochkurse einen Namen geschaffen hat, bei der Verarbeitung von Gewürzen vor allem

Deutscher Safran

Safran gilt als das teuerste Gewürz der Welt und wird von den Blüten des *Crocus Sativus* (Iridaceae), allgemein bekannt als Safrankrokus, entnommen. 200 Blüten werden gebraucht, um aus den Stempeln 1 g des Gewürzes zu gewinnen. Seit dem 16. Jahrhundert ist Safran zwar aus Sachsen verschwunden, 2015 hat jedoch der Dresdner Boris Kunert

das Gewürz zurückgeholt. Er baut es im Städtchen Stolpen an. Im pfälzischen Venningen sowie im bayerischen Feuchtswang gibt es zwei weitere Anbauer.



Foto: Valentina R./stock.adobe.com

Goldene Milch (von Michaela Baur)

Die goldene Farbe und die Popularität hat sie der Hauptzutut Kurkuma zu verdanken, die dank der entzündungshemmenden und antioxidativen Wirkung in aller Munde ist. Die Gewürzmischung für die goldene Milch wird auch in Europa bei Verdauungsstörungen verwendet.

- Zutaten:**
 2 EL Kurkuma
 1 TL Ingwer
 1/2 TL Zimt (1 Kapsel Kardamom)
 1 Msp grüner (oder schwarzer) Pfeffer
 1 Prise Muskatnuss
 Milch

Zubereitung:
 Kurkuma, Ingwer- und Zimtpulver mischen. Nach Geschmack kann man noch die Samen einer Kardamomkapsel mörsern und dazugeben. Pfeffer ebenfalls mörsern oder mit einer Mühle mahlen und zur Mischung geben. Mit einer feinen Reibe etwas Muskat reiben und damit die Mischung abrunden. 1 TL Pulver in 150 ml warme Milch einrühren (Alternativ zu Kuhmilch kann man natürlich auch jede andere Art von Milchersatz-Produkten verwenden, am besten regional produziert). Nach

Geschmack mit Agavendicksaft oder Honig süßen.



Die goldene Milch belebt Geist und Körper. Foto: Michaela Baur

AFRIKANISCH GEWÜRZT

In unserer ausgezeichneten Gewürzbereitung Harissa vereinen sich Chili, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Minze zur Schärfe Nordafrikas. Als Gewürzpaste verührt verheißt es anregend-impulsive Geschmackserlebnisse.

WIBERG®

Swavory – Das Salz macht den Unterschied

Das Spiel mit widersprüchlichen Aromen ist in der Gastronomie en vogue. Immer mehr Köche greifen bei der Entwicklung neuer Gerichte auf süß-salzige Geschmackskombinationen zurück. Beim Ergebnis spielt auch die Wahl des Salzes eine wichtige Rolle. Für Atlantikhotel-Küchenchef Sebastian Oppermann gehört die Suche nach neuen Aromen und Geschmackskomponenten zu einem ganz normalen Teil seiner alltäglichen Arbeit. Süß-salzige Gerichte standen schon fest im Menüplan des Spitzengastronomen, als sich der Trend in Deutschland langsam durchgesetzt hat. Swavory ist eine Wortkreuzung aus den englischen Begriffen „sweet“ (süß) und „savory“ (salzig) und bezeichnet das Zusammenspiel beider Geschmackskomponenten in einem Gericht. Süße und salzige Aromen lassen



Bei Gästen besonders beliebt: salzige Saldoro-Pralinen. Foto: Jannis Döring/jannisdoering.de

sich in jedem Gang miteinander kombinieren. Dabei gibt es unendlich viele Varianten und Möglichkeiten. Von Pralinen über Eis, Parfaits, Cocktails oder Steaksauzen – der Fantasie des Kochs sind keine Grenzen gesetzt. Beim Swavory-Kochen spielt die Menge und die Wahl des Salzes eine entscheidende Rolle. Oppermann verwendet dafür die naturreinen

und hochwertigen Meer- und Ur-salze von Saldoro. „Schon der Körnungsgrad kann sich erheblich auf den Geschmack und das Ergebnis der Endkreation auswirken. Die unterschiedlichen Größengrade in feiner, mittelgrober und grober Körnung lassen mir Raum zum eigenen Experimentieren und Kreieren“, erklärt der Spitzengastronom.

Essen macht Freude, Kochen und Vorbereiten erst recht.
Foto: Advita



ADVITA PFLEGEDIENST

Stabsstelle Ernährungsmanagement

Mit mehr als 30 Standorten gehört der Pflegedienstleister Advita zu den größten Unternehmen der Branche. Um das Ernährungsmanagement kümmert sich eine zentral geführte Stabsstelle, die von der Ernährungswissenschaftlerin Juliane Wonschik geleitet wird. Was sind die Vorteile dieses Modells? (Von Dörte Wehmöller)

Das Leistungsspektrum von Advita mit Sitz in Berlin ist umfangreich: Ambulante Pflege zu Hause, Intensiv- oder Tagespflege, betreutes Wohnen in einem Advita-Haus oder das Angebot von Wohngemeinschaften für Menschen mit Demenz. Das Unternehmen bietet seine Leistungen in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Berlin und Baden-Württemberg an. Mehr als 2.300 Mitarbeiter sorgen dafür, dass Senioren in individuellen Wohn- und Betreuungslösungen so selbstbestimmt wie möglich leben können. Das schnelle Wachstum des Unternehmens machte es notwendig, das Ernährungsmanagement aus dem allgemeinen Qualitätsmanagement in eine gesonderte Stabsstelle auszugliedern. Seit fünf Jahren leitet Ernährungswissenschaftlerin Juliane Wonschik diese Stabsstelle.

Frau Wonschik, was ist das Besondere am Ernährungskonzept bei Advita?

Das Besondere ist sicherlich unser sehr gut funktionierendes Schnittstellenmanagement. Wir pflegen eine ausgeprägte Kommunikation zwischen Pflege, Küche, Hauswirtschaft und den Bewohnern. Wir haben festgestellt, dass zwischen den einzelnen Bereichen oftmals viele Informationen, die das Wohlbefinden der Senioren direkt beeinflussen, verloren gehen. Das wollten wir ändern.

Wie wird das Schnittstellenmanagement umgesetzt?

Jedes unserer Häuser hat eine eigene Küche, außerdem sind Verpflegungsbedürfnisse der Bewohner sehr unterschiedlich. Deshalb ist zunächst jedes Haus selbst für die Umsetzung des Schnittstellenmanagements verantwortlich. Wir haben eine Anleitung formuliert, die wir zwar als Hilfestellung verstehen, den grundsätzlichen Austausch sehen wir aber als nicht verhandelbar an. So gibt es in

manchen Häusern tägliche oder wöchentliche Teamsitzungen. In anderen Häusern werden fallbezogene Dienstberatungen durchgeführt, in denen multiprofessionell Maßnahmen verabredet werden. Wichtig ist auch die Dokumentation. Die Küche erhält wichtige Informationen von der Pflege, die diese im Rahmen der Biografiearbeit aufnimmt. Vieles läuft auch in Tür-und-Angel-Gesprächen.

Welche Verbesserungen konnten Sie durch das Schnittstellenmanagement feststellen?

Insbesondere hat sich das gegenseitige Verständnis füreinander wesentlich verbessert. Das betrifft die verschiedenen Professionen ebenso wie das Verständnis für die Belange der Klienten. Zum Beispiel fühlen sich die Mitarbeiter der Speiserversorgung gelegentlich unsicher im Umgang mit Menschen mit Demenz. Die verbesserte Kommunikation führte dazu, dass wir vielerorts den besonderen Ansprüchen dieser Kli-

enten besser gerecht werden. Iss jemand beispielsweise nur noch süß, gibt es bei uns nicht nur noch Milchreis oder Grießbrei. Wir schmecken auch herzhaftere Gerichte nach individuellen Bedürfnissen ab, da reicht manchmal schon eine Prise Zucker auf dem Fleisch oder Gemüse.

Was sind Ihre Aufgaben als Leiterin der Stabsstelle Ernährungsmanagement?

Mein Anliegen ist, unser Ernährungskonzept flächendeckend umzusetzen und wichtige inhaltliche Schwerpunkte zu set-



„Wir setzen grundsätzlich Bedürfnis vor Bedarf. Wenn ein Mensch mit Demenz das Kartoffelpüree nur gesüßt essen möchte, dann erfüllen wir ihm diesen Wunsch.“

Juliane Wonschik, Ernährungswissenschaftlerin bei Advita.
Foto: Advita GmbH

zen, wobei die Umsetzung des Konzeptes individuell in den Häusern erfolgt. Dabei unterstütze ich fachlich bei Fragestellungen zur Versorgung der Senioren. In unserer Advita-Akademie referiere ich zu speziellen ernährungsbezogenen Krankheiten oder ich vermittele Grundlagenwissen zur Ernährung für Pflegekräfte. Als Teil des Qualitätsmanagements auditiere ich außerdem die Küchen vor Ort.

Was macht das Ernährungskonzept bei Advita aus?

In allen Häusern wird täglich frisch gekocht, die Küchen dort sind professionell ausgestattet, außerdem arbeiten wir mit Fachpersonal. Wir verwenden möglichst frische Lebensmittel aus der

Region. Die Speisepflege und den Einkauf übernimmt jedes Haus selbst. Das ist uns wichtig, denn durch die jeweilige Lage der Häuser können wir regionale Speisevorräte am besten berücksichtigen. Wir versuchen, den Convenience-Anteil möglichst gering zu halten. Bei tiefgekühltem Gemüse habe ich keine Bauchschmerzen, bei Kartoffelpüree-Pulver schon. Wir verbieten den Häusern in dieser Hinsicht nichts, aber falls ich so etwas feststelle, versuchen wir gemeinsam, eine bessere Lösung zu finden. Es gibt einen Rahmenspeisenplan, der sich am DGE-Qua-

litätsstandard orientiert sowie den Expertenstandard Ernährung berücksichtigt. Die Speisepläne der Häuser kontrolliere ich stichprobenartig. Bei Abweichungen von den Empfehlungen überlegen wir, was sich ändern lässt.

Wie kommunizieren Sie das Konzept an die Advita-Häuser?

Wir veranstalten zweimal im Jahr Tagungen, zu denen alle Köche eingeladen werden. Zu diesen Tagungen besteht Anwesenheitspflicht. Hier präsentieren wir Neuerungen und besprechen Probleme, die sich vor Ort zeigen. Es besteht eine ausgeprägte Diskussionskultur, immer auf Augenhöhe.

Ernährungsmanagement bei Advita

- Speiserversorgung nach individuellen Wünschen und Bedürfnissen
- Multiprofessionelle Kooperation zwischen Küche, Pflege, Hauswirtschaft, Ärzten sowie Klienten und Angehörigen in ernährungsabhängigen Fragestellungen
- Qualitätsversprechen bei der Verpflegung
- Tägliche Frischküche in den Häusern
- Verwendung von frischen Lebensmitteln
- Bevorzugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln
- Mitbestimmung der zu Pflegenden
- Essen wie zu Hause
- Schonende und schmackhafte Zubereitung
- Gestaltungsfreiheit – auch beim Essen

Welche Schwerpunkte sind außerdem wichtig?

Grundsätzlich setzen wir Bedürfnis vor Bedarf. Vieles hängt von den Vorlieben und den gesundheitlichen Voraussetzungen der Bewohner ab. Hier wollen wir keinen Zwang ausüben und etwas überstülpen, was dann nicht gegessen wird. Das Essen soll wie zu Hause schmecken. So können wir am besten Mangel- und Fehlernährung vorbeugen. Dabei achten

Wie binden Sie die Senioren in das Konzept ein?

Die Klienten kennen „ihren“ Koch und die Mitarbeiter der Küche, das findet viel Kommunikation und Rückmeldung zum Essen statt. Es gibt Wunschesse oder es wird zu Geburtstagen oder bestimmten Anlässen etwas Besonderes gekocht.

Die Bewohner können wir aus hygienerechtlichen Gründen nur bei



Der Teller muss stimmen. „Plating“ ist bei Advita wichtig.
Foto: Advita

wir auf ein nährstoffreiches Angebot und eine nährstoffschonende Zubereitung. Außerdem achten wir auf geschützte Essenszeiten, d.h. während der Mahlzeiten finden keine pflegerischen Maßnahmen statt. Mir ist es außerdem wichtig, dass die Speisen ansprechend angerichtet sind.

dingt in die Speisenzubereitung einbezogen, etwa bei der Vorbereitung von Speisen, die anschließend noch gegart werden. Typischerweise also beim Gemüseschneiden oder Kartoffelschälen. Aber es finden immer mal wieder Aktionen mit häuslichem Charakter statt, wenn z. B. eine kleine Gruppe für sich einen Obstsalat zubereitet.

Was sind nächste Schritte im Rahmen Ihres Ernährungskonzeptes?

Ich möchte viel mehr von dem, was wir hier leben und was für uns Standard ist, verschriftlichen. Wir setzen viel Gutes um und leben wichtige Werte, die aber nicht vollständig festgehalten sind. Ich möchte das gern bündeln und gesondert als Konzept kommunizieren – auch nach außen.




WILHELM GRUYTERS
 FEINGEBÄCK SEIT 1863

Perfekt zum Kaffee!
 Einzeln verpackt oder lose.
 Auch vegan- und glutenfrei.
 Noch mehr Genuss auf www.gruyters.de