



Theresa Geisel
Über den Greta-Effekt in der GV

SEITE 2

CATERING MANAGEMENT

Bavaria Towers, München

Das neue leonardi-Konzept ebnet den Weg in die Zukunft.
 Seite 4

Fleischersatz

Pflanzliches Hähnchenfleisch für eine Revolution auf dem Teller.
 Seite 8

24/7-Vending

Einkaufen im Micro-Market wird zum Erlebnis für Kunden und Betreiber.
 Seite 13

Internorga Spezial

Wir informieren über Highlights, die Sie nicht verpassen dürfen.
 Seite 19



KURZMELDUNGEN

ARAMARK BEI SAP

Anfang Januar eröffnete Aramark das neue Betriebsrestaurant im Hause SAP. Mit dem starken Fokus auf seine Mitarbeiter konnte der Caterer bei SAP überzeugen, denn auch dort gehört die Mitarbeiterzufriedenheit zur Unternehmensphilosophie. Mit einem knapp 100 Mann starken Team ist Aramark zukünftig am Standort Walldorf vertreten.

3. GBZ-BRANCHENTREFFEN

Zum dritten Mal veranstaltet das Gastronomische Bildungszentrum (GBZ) der Industrie- und Handelskammer Koblenz am 27. April das Trendforum. Führungskräfte aus Hotellerie, Gastronomie und der Tourismusbranche finden hier eine spannende Kombination aus praxisnahen Vorträgen und innovativen Workshops mit dem Ziel, Entwicklungen der Branche zeitnah zu verfolgen.

VKD AUSBILDER DES JAHRES

Im Januar hat der Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) erstmals den Award „VKD Ausbilder des Jahres“ in den drei Kategorien Restaurant, Hotel und Gemeinschaftsverpflegung vergeben. In den Kategorien Hotel und Gemeinschaftsverpflegung wurde die Westfälische Provinzialversicherung in Münster als bester Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet.

ZAHL DES MONATS
 27.400

mehr Beschäftigte gegenüber dem Vorjahr konnte das Gastgewerbe im September 2019 verbuchen.



Foto: VKD

NORWEGEN MACHT DAS RENNEN

Präzision bis ins Detail

Größer, besser und erstmals in Stuttgart – wir haben bewiesen, dass die IKA/Olympiade der Köche der renommierteste und wichtigste internationale Wettbewerb für Köchinnen und Köche ist“, sagt VKD-Präsident Richard Beck über die Wettbewerbstage in Stuttgart. Der Verband der Köche Deutschlands e. V. als Ausrichter des Wettbewerbs gratuliert allen Siegerinnen und Siegern der Kocholympiade. „Alle teilnehmenden Köche und Patissiers waren begeistert, ihr Land und ihren Beruf zu repräsentieren. Ganz besonders erfolgreich war der neu ins Leben gerufene Chef's Table, ein Sieben-Gang-Menü der Nationalmannschaften“, resümiert Beck. „Die IKA setzt auch in den anderen Kategorien Jugendnationalmannschaften, Community Catering & Military Teams, Regionalmannschaften und Einzelaussteller die Food-Trends für die kommenden vier Jahre.“

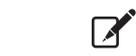
Bei der Kocholympiade zeigte sich das große Talent und Potenzial jedes einzelnen Teilnehmers, die alle mit viel Leidenschaft dabei waren. In der Kategorie Nationalmannschaften konnte schließlich Norwegen den Wettbewerb für sich entscheiden und olympisches Gold nach Hause bringen. Die Mannschaft aus Norwegen überzeugte die Jury durch Präzision und kunstvolles Handwerk. Dicht darauf auf dem zweiten Platz rangierten die Schweden, die die Silbermedaille für ihre hervorragenden Leistungen erzielten. Bronze ging im Wettbewerb der Nationalmannschaften an Island. Die deutsche Nationalmannschaft erreichte den sechsten Platz in der Gesamtwertung. In der Kategorie Jugendnationalmannschaften konnte sich Schweden über Gold freuen. Den zweiten Platz und damit Silber

erzielte sich die Schweiz. Die deutsche Jugendnationalmannschaft erreichte den fünften Platz.

Die IKA Olympiade der Köche feierte ihr 25. Jubiläum auf der Intergastra 2020. Auf diese Zusammenarbeit will der Verband der Köche Deutschlands e.V. als Veranstalter der größten und ältesten internationalen Kochkunstausstellung auch für die kommenden Jahre setzen.

„Wir arbeiten seit zwei Jahren eng mit dem Stuttgarter Messteam zusammen. Was wir mit der IKA/Olympiade der Köche gemeinsam auf die Beine gestellt haben, ist einmalig“, betont Richard Beck, Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. „Fans und Besucher sorgten für eine großartige Stimmung. Für die Folgeausgaben in 2024 und 2028 wollen wir diese sensationelle Koch-Olympiade wiederholen.“

Die Sieger	
Nationalmannschaften:	1. Platz: Norwegen 2. Platz: Schweden 3. Platz: Island
Jugendnationalmannschaften:	1. Platz: Schweden 2. Platz: Norwegen 3. Platz: Schweiz
GV/Military Teams:	1. Platz: The National Catering Team of Denmark, Dänemark 2. Platz: Fazer Culinary Team Finland, Finnland 3. Platz: Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), Schweiz
Regionalmannschaften:	1. Platz: Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne Stockholm Culinary Team, Schweden 2. Platz: Bronze für ACF Regional Culinary, USA



EDITORIAL



Karoline Giokas, Redakteurin

Mutige vor!

Genuss, Gesundheit und Verantwortung – will man als Arbeitgeber attraktiv sein, sind das die Trends, die es in einer innovativen Mitarbeiterverpflegung zu vereinen gilt. So besagt es der aktuelle Kantinentest, der Ende Januar die 50 besten Verpflegungsstätten des Landes gekürt hat. Eine große Herausforderung, verfolgt man die immer wieder aufkeimenden Lebensmittelskandale und die sich ständig wandelnden Trends der Lebensmittelbranche. Aber wo, wenn nicht dort? Denn gerade die täglich hoch frequentierte Gemeinschaftsverpflegung sei doch schließlich laut Theresa Geisel, der Vorsitzenden von Food & Health (Interview auf S. 2), die perfekte Plattform, um neue Themen in unserer Branche erfolgversprechend auf den Weg zu bringen. Einest steht fest: Stillstand bedeutet auch hier Rückschritt. Trotz dünner Personaldecke und begrenzten Budgets müssen Gemeinschaftsgastronomen am Ball bleiben, denn Gäste fordern Abwechslung in ihrer täglichen Verpflegung. Mit trendigen Bewegungen wie gepflanztem Fleisch (S. 8) und Zuckerreduktion (S. 12) können Sie aktuell richtig punkten. Nicht Ihr Ding? Dann schauen Sie doch mal live vor Ort oder ab Seite 21 in dieser Ausgabe auf der Internorga vorbei – zukunftsweisende Konzepte, trendige Produkte und technische Innovationen warten auf Sie.

Es grüßt Sie herzlichst



IN DIESER AUSGABE

- Seite 2 – 8
Branche Intern
- Seite 4
Alles, was Recht ist
- Seite 26
Berufsbekleidung
- Seite 28
Tischkultur
- Seite 30
Seminare & Veranstaltungen
- Seite 32
Outdoor-Trends
- Seite 31 – 32
Branchenführer/Impressum

Teamcup der Systemgastronomie

Am 14. März 2020 findet der 11. Teamcup der Systemgastronomie in Elmshorn, Hamburg statt. Der Teamcup der Systemgastronomie ist die einzige Team-Ausbildungsmeisterschaft der Systemgastronomie. Auszubildende in der Systemgastronomie aus ganz Deutschland und Österreich arbeiten in Teams zusammen, um gemeinsam erfolgreich zu sein. Die Teamcup-Mannschaften müssen sich jedes Jahr einer Vielzahl von Aufgaben stellen. Neben 40 Theoriefragen muss auch eine komplexe praktische Aufgabe gelöst werden. Diese kann z. B. aus der Entwicklung eines neuen Produkts mit einem vorgegebenen Warenkorb bestehen oder das Erstellen eines kompletten Marketingplans

beinhalten. Eine fachkundige Jury, bestehend aus 30 Ausbildern und Berufsschullehrern, bewertet die Teamleistungen und kürt die Sieger. Die feierliche Siegerehrung wird jeweils am Abend des Teamcups von Vertretern aus Politik, Unternehmen und des Bds vorgenommen. Dass die Veranstaltung jedes Jahr ein voller Erfolg ist, ist ganz stark dem unermüdbaren Einsatz der Berufsschullehrer Claudia Letzner, Mailin Petersson und Conrad Krödel der Berufsschule Elmshorn sowie Hauke Kühl und Florian Dannenberg zu verdanken. Für ihre außergewöhnliche Leistung wurden Claudia Letzner und Conrad Krödel im Jahr 2011 mit dem Deutschen Systemgastronomie-Preis ausgezeichnet.

JACKI'N JOY
 DIE JACKFRUIT EDITION
 ERHÄLTlich IN DEN VARIANTEN BBQ & MEDITERRAN

VEGANE BURGER & BITES

Vegeta
 30 Jahre
 VEGANE REZEpte

DIE INNOVATION FÜR IHRE VEGGIE-SPEISEKARTE!
 Der neue Veggie-Star Jackfruit ist Basis der veganen Jackfruit-Edition mit leckeren Burgern und Bites. Das Fruchtfleisch der unreifen Jackfruit ähnelt in Konsistenz und Textur Hähnchenbrust oder magerem Schweinefleisch.

Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA!
 HALLE B4.EG - STAND 404

vegeta.de

Foto: Alexander Raths/stock.adobe.com

DEUTSCHER SPARGEL

Vom Feld bis in die Küche

Kaum ein anderes Gemüse wird so sehnsüchtig im Frühjahr erwartet wie der Spargel. Kein Wunder – das Gemüse ist vielseitig verwendbar, kalorisch ein Leichtgewicht und aromatisch ein Hochgenuss.



Schon Mitte Februar kommt bei uns der erste europäische Spargel auf den Markt. Er stammt vorwiegend aus Spanien und Griechenland. Richtig los geht die Spargelsaison in Deutschland aber erst im April, wenn hierzulande die Spargelernte beginnt. Zwar gibt es auch vorher schon deutschen Spargel von beheizten Flächen, doch der allergrößte Teil des deutschen Spargels wird zwischen April und dem 24. Juni geerntet.

Dann endet die Saison traditionell, damit die Pflanzen genug Zeit haben, sich zu regenerieren.

Spargel aus der Region schmeckt nicht zuletzt deswegen so gut, weil es bei diesem empfindlichen Gemüse ganz besonders auf die Frische ankommt. Sobald Spargel gestochen ist, verliert er stündlich an Frische, Aroma, Zartheit und Geschmack.

Am leckersten und besten ist der Spargel, der noch am Tag der Ernte verzehrt wird. Ganz besonders frische Ware gibt es direkt beim Erzeuger oder auf dem Markt.

Regionalität ist Kaufargument

Spargel wird nach Angaben des Statistischen Bundesamtes in Deutschland auf 27.000 Hektar angebaut. Die Erntezeit endet am 24. Juni. Durch diese begrenzte Verfügbarkeit hat Spargel seinen ganz eigenen Charme und entspricht in Sachen Regionalität den Wünschen der Verbraucher: Laut Ernährungsreport des Bundesernährungsministeriums 2017 legen 73 Prozent der Käufer Wert auf regional produzierte Ware.

Eine Portion Spargel (500 g) deckt rund 80 Prozent des Tagesbedarfs an Vitamin C und E, teilt das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) mit. Der Vitamin-C-Gehalt von grünem Spargel ist höher als von weißem; dasselbe gilt für den Folsäuregehalt. Der geringe Fettgehalt und die gute Sättigungseigenschaft machen Spargel zu einem gesunden Gemüse. Die Ballaststoffe fördern eine gesunde Darmfunktion und der Eiweißbaustein Asparagin regt die Nierenaktivität an.

Blüte durch das Stechen, bis die Ernte am 24. Juni, dem Johannistag, abgeschlossen ist. An diesem Tag endet die Erntezeit, um den Spargelpflanzen bis zum Herbst ausreichend Ruhe für Wachstum einzuräumen und den Speicherwurzeln genügend Nährstoffe für die Ausbildung neuer Sprossen zur Verfügung zu stellen.

Verarbeitung

Spargel ist ein sehr empfindliches Gemüse, das innerhalb von maximal zwei Stunden nach der Ernte auf etwa 2 °C heruntergekühlt werden muss, da sich Bleichspargel

sonst rosa färbt und die Stangen am unteren Ende verholzen. Dazu werden die Erntekisten im Betrieb in kaltes Wasser getaucht oder mit kaltem Wasser befüllt, wobei sich der Schmutz löst.

Nach erfolgter Vorkühlung werden die Spargelstangen gewaschen, nach Färbung, Dicke (Stangendurchmesser) und Qualität sortiert und auf eine einheitliche Länge geschnitten. In den meisten Betrieben laufen diese Arbeiten größtenteils maschinell ab. Anders als Bleichspargel darf Grünspargel nicht gewaschen werden, da dies die Fäulnisgefahr erhöht.

Spargelanbau & Ernte

Bevor Spargel überhaupt angepflanzt werden kann, ist eine gute Vorbereitung des Bodens notwendig. Das dauert je nach Zustand des Bodens ein bis drei Jahre. Nach sieben bis zehn Jahren lässt eine Anlage im Ertrag deutlich nach. Dann gilt sie als abgetragen und wird aufgelöst. Das Speicherorgan des Spargels liegt unter der Erde und bildet bis zu drei Meter lange Wurzeln. An der Oberseite wachsen die Spargelstangen als Seitenverzweigungen der Pflanze. Die Stangen werden umso kräftiger, je mehr Kohlenhydrate die grünen oberirdischen Pflanzenteile im Sommer mithilfe der Photosynthese produzieren und einlagern können. Denn die Stangen treiben bereits vor der Ausbildung von neuem Spargelgrün aus. Von Natur aus blüht Spargel ab Mitte Mai sechs Wochen lang. Im Spargelanbau verzögert sich die

Grüner Spargel hat mehr Vitamin C



Das Speicherorgan des Spargels liegt unter der Erde und bildet bis zu drei Meter lange Wurzeln.
Foto: barmalini/stock.adobe.com

Fakten zum deutschen Spargel

Frischer Spargel ist von April bis Juni das begehrteste Saison Gemüse. Laut Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) wurden im Jahr 2018 in Deutschland pro Kopf gut 1,4 kg frischer Spargel (ohne verarbeitete Ware) verbraucht. Der Pro-Kopf-Verbrauch ist in den letzten Jahren stetig gestiegen.

Spargel ist die Gemüseart mit der größten Anbaufläche in Deutschland: 2018 wurde auf rund 23.400 Hektar Spargel angebaut. Das entspricht knapp einem Fünftel der bundesdeutschen Anbaufläche von Gemüse im Freiland. Mehr als die Hälfte der Spargelanbaufläche entfällt auf Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Brandenburg.

Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes wurden 2018 in Deutschland insgesamt 133.000 Tonnen Spargel geerntet. Rund 4,6 Prozent davon stammten aus ökologischer Erzeugung. Mit knapp 6.140 Tonnen lag die Erntemenge hier um 27,5 Prozent höher als im Vorjahr. Gut ein Fünftel des hierzulande verbrauchten frischen Spargels wird importiert. Die wichtigsten Einfuhrländer für Spargel sind Spanien und Griechenland mit etwa 30 bzw. 23 Prozent der Spargelimporte. Weitere wichtige Einfuhrländer sind Peru, Italien, die Niederlande und Polen.

Vegetarisch: Spargel mit Rührei



Ein Duo, das harmonisch vereint alle aktuellen Ernährungsstile bedient und den Gaumen der Gäste verwöhnt, heißt „Spargel plus Schlemmer Rührei“. Seit der Wiederentdeckung alter Spargelsorten wie Eros ist die Auswahl aromatischer Spargelgerichte deutlich vielseitiger geworden. Das schlanke Gemüse in Grün oder Weiß besticht durch zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften und seinen milden, aromatischen Geschmack. Gern wird es mit einer leichten, aber würzigen Komponente abgerundet.

auf moderne Produkte von hoher Sicherheit z.B. aus dem Hause Eipro. Das klassische Eifax Schlemmer Rührei ist geschmacklich eine feine Ergänzung zu dem ehemaligen Apothekergewächs. Diese Genuss-Offensive hat nur wenige Kalorien, ist leicht bekömmlich und passt hervorragend zu dem Wunsch der Verbraucher, die Ernährung flexibel gestalten zu können. Chefs bereiten das küchenfertige Produkt genauso schnell zu wie den Spargel. Es kann direkt aus dem Tetra Brik in die Pfanne gegeben werden. Die aseptische Verpackung mit Drehverschluss ermöglicht eine leichte Dosierung; eventuelle Restmengen können kurze Zeit hygienisch und sicher im Kühlschrank gelagert werden.

Während bei Spargel gerade die alten Sorten wieder neu entdeckt werden, setzen Profis bei der Proteinkomponente Ei

Bacon trifft Spargel

Der Geschmack von dänischem Bacon, sein feines Raucharoma, wird auch am englischen Königshof sehr geschätzt. Daher passen Bacon und grüner Spargel auch besonders gut zusammen. In einem Salat mit Käse und Walnüssen wird das königliche Duo zum Beispiel zu einem echten kulinarischen Highlight. Den bereits gewürfelten Bacon von Tulip empfiehlt das Unternehmen knusprig anzubraten und abgekühlt zum Beispiel als Topping für Sandwiches und in Salaten einzusetzen. Die Bacon-Scheiben Klassik werden in Lagen und Satten zu 1 kg, 1,4 kg und 2,5 kg angeboten. Baconwürfel sind als Sattenvariante mit 1 kg erhältlich.

und Heavy Cooked. Die VE beträgt 1.000 g und wird zu 4 x 1.000 g angeboten.

Bacon, Fully Cooked und Heavy Cooked sind als VE mit 6 x 500 Gramm im Karton erhältlich. Die gekühlten Produkte sind bei max.+ 7°C für 70 Tage haltbar.



Neu für die schnelle Küche, als Ergänzung beispielsweise zum Rührei, gibt es den Bacon jetzt in drei Garstufen: Bake-Off, Fully Cooked



So wird Spargel EIN GENUSS:



MORE POWER
bis zu
+20%
mehr Portionen

GOURMET WHIP

Mit unserem iSi Gourmet Whip bereiten Sie schnell und einfach eine köstliche Sauce Hollandaise zu. Gut warm zu halten und jederzeit servierbar. Genießen Sie die Spargel-Zeit!



iSi Professional Chargers
VKE: 10, 24, 50 Stück/Pck.

Internorga: Halle A4, Stand 501

www.isi.com/kulinarik

Foto: FrankBoston/stock.adobe.com



K-BOX

Erlebniskauf im Micro-Market

Die K-Box ist eine innovative Versorgungseinheit für ausgesuchte Convenience-Standorte. Sie bietet dem Betreiber höchste Flexibilität und dem mobilen Kunden kalte und warme Speisen und Getränke in Selbstbedienung.

(Von Ulrike Kossessa)

Kalt, heiß, als Snack oder kleine Mahlzeit: Die K-Box bereichert die Pause und stillt den Appetit – rund um die Uhr, 24/7. „Unsere K-Box ermöglicht einen Erlebniseinkauf und macht Lust auf Genuss. Viele unterschiedliche Produkte können in Selbstbedienung ausgewählt und (verpackt) bei geändertem Wunsch auch wieder zurückgelegt werden“, erklärt Mario Goda, Sales Director Global & Business Unit Development. Kesseböhmer Warenpräsentation stellte die K-Box erstmalig auf der Internorga und im Herbst 2019 zudem auf der Anuga im Genuss-Garten der Hack AG vor. Seitdem wurde das Konzept auf Basis praktischer Erfahrungen in diversen Teststellungen unterschiedlicher Anforderung konsequent weiterentwickelt.

Die K-Box bietet Mitarbeitern, Gästen und Kunden eine bedarfsorientierte, wertig anmutende Versorgung bei minimalem Personaleinsatz. Zuständige aus dem eigenen Haus oder der Lieferant kümmern sich um die Befüllung der Module, Verkaufspersonal wird nicht benötigt. Mario Goda ist der Erfinder dieses Micro-Markets, den er als optimales Bindeglied zwischen traditionellen Bedienkonzepten und Vending-Automaten sieht. Dieses Konzept sei der aktuelle Trend in der Betriebsverpflegung und werde daher vom Unternehmen entsprechend fokussiert, ohne die weiteren Vertriebskanäle zu vernachlässigen.

Die K-Box kurz erklärt

Das so genannte Micro-Market-Konzept ist ein unbeaufsichtigter

Mini-Supermarkt inklusive Verpflegungsstationen, 24/7, 365 Tage im Jahr. Er minimiere – so der Hersteller Kesseböhmer Warenpräsentation – nicht nur den Personalaufwand, er ermögliche vor allem eine größere Produktauswahl als die klassischen Systeme. Grundlage dieser maximalen Flexibilität ist das Modulsystem. So können diverse Einheiten kundenspezifisch angeordnet und zusammengestellt



„Unsere K-Box ermöglicht eine große Produktauswahl und hohe Flexibilität, kombiniert mit einem modernen Design“, erklärt Mario Goda
Fotos: Kesseböhmer Warenpräsentation

werden: Cold, Hot, Ambient, Kaffee, Tee, Getränke, Suppe. Auch Non-Food-Artikel sind denkbar. Darüber hinaus nimmt das System unterschiedliche Verpackungseinheiten auf. Weitere Module für Speisenerwärmung, Tiefkühlprodukte oder Müllentsorgung werden derzeit im Werk in Bohnte entwickelt und auf der nächsten Internorga vorgestellt. Jeder Betreiber kann sich seine individuelle K-Box zusammenstellen. Mindestabnahmen gibt es nicht. Das ganze System funktioniert bereits mit einem Modul, z.B. Getränke; der Aufstellungsort ist frei wählbar, sollte aber teilüberwacht sein, um Vandalis-

mus vorzubeugen. Insofern mache die K-Box-Automaten, wie sie z.B. auf Bahnsteigen zu finden sind, keine Konkurrenz, betont Mario Goda.

Ihr Ansatz ist komplexer und vor allem serviceorientierter, nicht nur dem Kunden, sondern auch dem Betreiber gegenüber. Dieser ist in der Zusammenstellung der Produkte und/oder Hersteller zur Be-

stückung komplett unabhängig. Er kann aber das große Netzwerk von Kesseböhmer Warenpräsentation in Anspruch nehmen. Das beginnt bei der Beratung über eine erste Befüllung und reicht bis zu einem kompletten Foodkonzept. Bei Bedarf durchdenken und organisieren die bewährten Partner von Kesseböhmer auch Aspekte wie Bevorratung/Zwischenlager etc. Alles ganz individuell bedarfsorientiert. Es gibt Module mit kalt zu entnehmenden Speisen, die dann vom Endverbraucher in einer Art Mikrowelle erwärmt werden. Möglich sind auch Konstellationen, bei denen Pizza frisch im Ofen aufgebacken wird – das findet dann allerdings in einem separaten Vorbereitungsbereich statt und wird von Personal begleitet.

Der Einkauf

So geht's: Der Kunde (Closed loop oder Open loop) identifiziert sich mit dem gewünschten Zahlungsmittel über NFC direkt am Modul und dieses wird für die Produktentnahme entriegelt. Jedes Modul verfügt über ein eigenes Kundenterminal; das vermeidet Warteschlangen in stark frequentierten Zeiten. Das System erkennt die entnommenen sowie auch zurückgelegten Produkte. Der Bezahlvorgang erfolgt automatisch und bargeldlos; die Abrechnung wird elektronisch zu-

gestellt. Die K-Box ist über Telemetrie mit dem Back-Office verbunden. Es wurde ein System mit offenen Schnittstellen programmiert, so dass jeder Betreiber sein Abrechnungssystem damit verbinden kann (WLAN, Cloud). Wichtig ist es, von Anfang an mit den IT-Abteilungen der Interessenten zu sprechen, um rechtzeitig und zügig die Schnittstellenanpassungen vornehmen zu können. Aufgrund der individuellen bedarfsorientierten Wünsche ist eine enge Abstimmung zwischen Betreiber und Programmierer/Datenbank erforderlich. Mit Hilfe eines Content-Management-Systems wird der Betreiber in die Lage versetzt, z.B. die Preisgestaltung eigenhändig zu ändern. Auf Wunsch kann er hierfür auf die Dienste eines Partners zurückgreifen.

Die digitale Preisauszeichnung ermöglicht eine dynamische Preisgestaltung und die Datenauswertung in Echtzeit ein gezieltes Category-, Aktions- und Kampagnen-Management, u.a. über integrierte Flatscreens. Hier lässt sich auch Werbung schalten, deren Einnahmen der Betreiber zur Refinanzierung nutzen kann. Die Verwaltung ist direkt am Standort als auch extern zentral zu organisieren; das ist sinnvoll, wenn ein Betreiber z.B. K-Boxen an diversen Stellen eines oder mehrerer Flughäfen aufstellt.

Wie geht es weiter? „Aktuell laufen Gespräche mit verschiedenen Herstellern, um die K-Box noch kundenindividueller zu gestalten“, so Goda. Die Serienfertigung der K-Box startet im ersten Halbjahr 2020; Auslieferungen sind ab August geplant. Konkrete Aufträge liegen bereits vor, doch der hohe Qualitätsanspruch fordert seine Zeit. Alle Module werden direkt am Standort Bohnte hergestellt und montiert, um eine lückenlose und einwandfreie Herstellungskette zu gewährleisten. Wichtig ist Kesseböhmer Warenpräsentation die grundsätzlich ganzheitliche Denk- und Vorgehensweise, die sich auf ein umfangreiches Netzwerk erfahrener Partner gründet. Mario Goda: „Wir möchten, dass unsere Kunden ein Optimum für sich und ihre Gäste generieren, dabei immer frei in ihrer Wahl bleiben. Das hohe Maß an Individualisierung erfordert eine enge Absprache. In dieser Form der vertrauensvollen Kommunikation sehen wir eine unserer Stärken.“
www.K-Box.store



Der ROCstar für perfekten Kaffeegenuss

BWT bestaqua 14 ROC – die innovative Umkehrosmose für reines, fein mineralisiertes Wasser mit der einzigartigen BWT Magnesium-Technologie. Speziell entwickelt für die Ansprüche in der Gastronomie.

STETS PERFEKTES WASSER
KAFFEE | VENDING | WASSERSPENDER | BACKEN | KOCHEN | SPÜLEN

INTERNORGA
Halle B1.EG, Stand 302



watertops.de | bwt-wam.com

Was kommt rein?

Bereits auf der Internorga zeigte die K-Box, welche Temperaturbereiche sie abzudecken vermag: neben gekühlten Wraps und Sandwiches auch Hot Snacks, z.B. herzhaftes Quiches oder italienische Köstlichkeiten wie Cestinos, Calzone und Barchetta. Neu präsentierte sich die verpackten Croissants, Cookies, Waffeln oder Muffins. Natürlich lässt die K-Box auch Raum für klassische Impulsartikel wie Riegel und Kaugummi, Softdrinks und Kaffee.

Alle Produkte sind verpackt, das ist wichtig für den Frischeerhalt, den Transport und die Hygiene, vor allem wenn Artikel entnommen und evtl. direkt wieder zurückgelegt werden. Bei seinen Partnern achtet Kesseböhmer Warenpräsentation darauf, dass diese ihre Verpackungen weitestgehend nachhaltig gestalten. Das reicht von der recyclingfähigen Verpackung bis zum Pfandbechersystem.

Aufstellungsmöglichkeiten: Betriebsverpflegung, Messe, Co-Working-Space, Hotel-Lobby, Fitness-Center, Tankstelle, Flughafen u.a.; teilüberwachte Bereiche, um Vandalismus vorzubeugen.

94th edition of Europe's leading trade show for the hotel, restaurant, catering, baking and confectionery industry
13–17 March 2020, 10 am–6 pm

INTERNORGA.com

INTERNORGA SPEZIAL 2020

Aussteller & Produkte 2020

Seit Jahrzehnten tritt die Internorga als Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt an, um immer wieder ideale Voraussetzungen für unternehmerischen Erfolg zu schaffen.

Unter dem Motto „Vorausgehen“ will sie auch dieses Jahr wieder ihrem Anspruch gerecht werden, die maßgebliche Quelle für Trends und visionäre Konzepte zu sein.

Entscheider aus aller Welt treffen sich vom **13. bis zum 17. März 2020** in der pulsierenden

Metropole Hamburg. Marken, Macher und Unternehmen präsentieren sich auf rund 100.000 m² in den Hallen A1 bis A4, B1 bis B7 sowie im Freigelände und prägen mit ihren Ideen, Produkten und Prozessen die kommenden Jahre ihrer Branchen. Erwartet werden annähernd 100.000 Besucher.

Wir freuen uns auf spannende Ideen, innovative Konzepte und tolle Gesprächspartner und informieren Sie auf den nächsten Seiten über die Highlights der Messe.



Anreise mit der Bahn

Die Hamburg Messe ist mit allen wichtigen Orten in Hamburg per Bus und Bahn verbunden. Das weitverzweigte S- und U-Bahn-Netz wird von einem noch engeren Netz mit Metro- und Schnellbuslinien unterstützt. Durch die verkehrsgünstige und zentrale Lage ist die Hamburg Messe von überall aus in kürzester Zeit zu erreichen. Mit dem Bahnhof Dammtor unmittelbar vor der Tür ist die Hamburg Messe direkt an das Fernbahnnetz der Deutschen Bahn angeschlossen. Von dort aus verkehrt an allen Veranstaltungstagen alle 10 Minuten von 9:30 bis 8:30 Uhr ein kostenloser Shuttle-Service.

Bahnhöfe in Fußnähe

Dammtor (S11, S21, S31), Eingang Ost Sternschanze (S11, S21, S31, U3), Eingang Mitte/Eingang West Messehallen (U2), Eingang Süd, Eingang Mitte Stephansplatz (U1), Eingang Ost

Mit dem Auto

Zur Internorga wird der „Parkplatz Arenen Braun“ als offizieller Parkplatz genutzt und mit einem Bus-Shuttle an das Messegelände angebunden. Er ist an allen Messetagen geöffnet. Nutzen Sie alle 15 Min. den komfortablen Shuttle-Service zum Messegelände.

Park & Ride

Vor allem für Besucher aus dem Norden und Westen, die über die A7/A23 anreisen, ist dieser Parkplatz geeignet.

Wenn Sie aus dem Norden, dem Osten oder Süden über die A1, A24 und A25 anreisen möchten, nutzen Sie gern die vorhandenen P+R-Möglichkeiten. Es gibt viele Alternativen zur direkten Anfahrt des Messegeländes.

Veddel

Von der A1 aus dem Süden und der A255, B75 nutzen Sie die P+R-Anlage Veddel am gleichnamigen Bahnhof. S31 bis Sternschanze (13 Min.)

Steinfurter Allee

Von der A1 aus dem Norden und der A24 aus dem Osten nutzen Sie die P+R-Anlage Steinfurter Allee am gleichnamigen U-Bahnhof. U2 bis Messehallen (21 Min.)

Bergedorf Haus

Von der B5, B207 aus dem Osten nutzen Sie die P+R-Anlage am Bahnhof Bergedorf. S21 bis Sternschanze (26 Min.)



Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Foto: ProVeg

Foto: AVerdis

„Die Herausforderungen in der Gemeinschaftsgastronomie sind derzeit enorm.“

Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin, Hamburg Messe und Congress

„Treiber für die vegan-vegetarische Ernährung sind Millennials“

Kathleen Haefele, Leitung ProVeg Foodservice

„Wir stehen erst am Anfang einer Neuentwicklung“

Rainer Roehl, Geschäftsführer von AVerdis

ZUKUNFTSWEISENDE KONZEPTE

Trends 2020: Nachhaltig, digital, vegan

Drei große Themen beschäftigen die Gemeinschaftsgastronomie: Nachhaltigkeit, Digitalisierung sowie eine vegane und pflanzenbasierte Küche. Wie damit umgehen und sich auf die Zukunft vorbereiten?

Anworten darauf gibt die Internorga, die laut Claudia Johannsen, der Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress, als einzigartige Netzwerkplattform mit ihren Ausstellern und flankierenden Kongressen einen Marktüberblick über aktuelle Themen und Produkte bietet.

„Die Gemeinschaftsgastronomie ist seit einigen Jahren im Umbruch. So ist zwar ihre Bedeutung am Markt gestiegen, doch sind die Herausforderungen derzeit enorm. Deshalb ist es für die Betreiber von gemeinschaftsgastronomischen Einrichtungen wichtiger denn je, sich über die neuesten Innovationen und Trends in diesem Segment zu informieren“, so Johannsen.

Nachhaltigkeit und Klimaschutz – mehr als ein Trend

Derzeit gebe es laut Rainer Roehl, Geschäftsführer von AVerdis und Jurymitglied des Internorga-Zukunftspreises, drei große inhaltliche Themenbereiche, mit denen sich die Gesellschaft beschäftigt. „Diese sind Klimaschutz und Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Algorithmisierung sowie vegane und pflanzenbasierte Ernährung.“ Viele Betriebe haben die Bedeutung von nachhaltigem, klimafreundlichem Wirtschaften bereits erkannt – Universitäten ebenso wie Krankenhäuser oder Betriebsrestaurants. Auch zahlreiche Schulen sind beim Thema Nachhaltigkeit ganz vorne mit dabei. Im Fokus stehen dabei unter anderem die Herkunft und Regionalität der Produkte. Lieferketten

werden umstrukturiert und Menüpläne angepasst. Initiativen wie der KlimaTeller, ein Verbundprojekt von NAHhaft e.V. und Greentable e.V. in Kooperation mit Eaternity, sind Gastgebern bei der Entwicklung klimafreundlicher Speisenangebote behilflich.

Vegane und pflanzenbasierte Küche

Immer mehr Verbraucher denken um in Richtung einer gesundheitsbewussten, ausgewogenen und pflanzenbasierten Ernährung. Welche gesundheitlichen und ökologischen Vorteile das hat, bestätigen unter anderem internationale Fachgesellschaften, wie die Academy of Nutrition and Dietetics oder der National Health and Medical Research Council. Die Gemeinschaftsgastronomie greift diese Entwicklung auf und bereichert ihr Verpflegungsangebot um Gerichte, die vegetarisch oder vegan sind. Dass das Angebot an fleischlosen Speisen in gemeinschaftsgastronomischen Einrichtungen deutlich zugenommen hat, bestätigt auch Kathleen Haefele, Leitung ProVeg Foodservice: „In der Gemeinschaftsgastronomie bieten viele Kantinen schon heute eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten an und auch das Angebot veganer Speisen wird kontinuierlich weiter ausgebaut. Treiber für die vegan-vegetarische Ernährung sind Millennials, die in zehn Jahren zu den Entscheidungsträgern gehören und die pflanzliche Verpflegung noch weiter vorantreiben werden.“ ProVeg, Kooperationspartner der Internorga, bietet Orientierungshilfe – Besucher können sich umfassende Beratung im zentralen Informations- und Kompetenzzentrum (Eingang Mitte OG) für pflanzlicher Küche holen und in den direkten Austausch mit der internationalen Ernährungsorganisation gehen.

„Alle drei Themenbereiche – Nachhaltigkeit und Klimaschutz, Digitalisierung und Algorithmisierung sowie vegane und pflanzenbasierte Küche – gehen ineinander über und sind miteinander verbunden. Derzeit stehen wir erst am Anfang einer Neuentwicklung, die uns in den kommenden Jahren stark beschäftigen wird. Erste positive Beispiele innerhalb der Gemeinschaftsgastronomie finden sich bereits in allen GV-Segmenten. Überall gibt es Beispiele für nachhaltige Ansätze, die in der kommenden Dekade weiter zunehmen und bis 2030 normativen Charakter haben werden“, fasst Roehl zusammen.

Alles auf einen Blick. / Everything at a glance.

Nahrungsmittel, Getränke und Kaffeeautomaten Food, beverages and coffee machines	A1, B1, B2, OG, B3, OG, B4, B6,1
1 Pink Cube 2 Craft Beer Arena 3 Newcomers Area 4 DEHOQA Club 5 Craft Spirit Lounge 6 Bellavita Italian Pavilion	
Küchentechnik und -ausstattung Kitchen fittings and equipment	A2, A3, A4
7 Pizza & Pasta Arena 8 Grill & BBQ Court	
Kassen und digitale Anwendungen cash desks and digital solutions	B2, OG, B3, EG
Einrichtung und Ausstattung (Möbel, Table Top, Lampen, Textilien) Furnishing and fittings (furniture, tableware, lighting and fabrics)	B5, B7
9 Skywalk Tafel / Skywalk table	
Bäckerei- und Konditoreibedarf, Eis, Ladenbau Baking and confectionery trade, ice cream, shop fittings	B6
10 Back Stage / Süße Kunst 11 Blue Box	
Equipment für Außengastronomie Equipment for outdoor gastronomy	Freigelände Outdoor exhibition area
12 Food Truck Village	
13 Café Future Live 14 Next Chef Award 14. – 16. März 2020 15 Deutscher Gastro-Gründerpreis Eingang Mitte, 3.OG, Raum Chicago, 13. März 2020	Eingang Ost East Entrance EG, OG

EG = ground floor
OG = upper floor