



André Karpinski  
Branchenexperten  
miteinander

SEITE 2

# CATERING MANAGEMENT



WWW.CATERING.DE

ISSN 0948 — 9479  
Forum Zeitschriften- und  
Spezialmedien GmbH  
86408 Meining, Postfach 1340  
PVSt, DPAG, Entgelt bezahlt  
B 10289

NR. 06/20  
29. JAHRGANG  
30. JUNI 2020  
DEUTSCHLAND € 6,90



## Interview Horst Kafurke

20 bis 30 Prozent weniger Gäste

Seite 2

## Mikromarketing nutzen

Gäste gezielt ansprechen!

Seite 5

## Optimahl Catering

Jede Kalkulation ist auf den Kopf gestellt.

Seite 10

## GO TO statt To Go

Satellitenausgabe als Übergangslösung

Seite 12



### KURZMELDUNGEN

#### DEUTSCHER KAFFEEVERBAND IST KLIMANEUTRAL

Der Deutsche Kaffeeverband arbeitet klimaneutral. Klimaneutralität bedeutet, dass der Verband seinen CO<sub>2</sub>-Ausstoß aktiv reduziert und gleichzeitig den unvermeidlichen CO<sub>2</sub>-Ausstoß über ein Klimaschutzprojekt kompensiert. Hierbei handelt es sich um ein nach Gold Standard zertifiziertes Fairtrade-Projekt, das Kaffeebauern in Äthiopien, dem Ursprungsland von Kaffee, unterstützt und durch unabhängige Dritte überprüft wird.

#### METRO EHRT NACHHALTIGE KONZEPTE

Ab dem 18. Juni können sich Gastronomen aus ganz Deutschland wieder mit ihren nachhaltigen und kreativen Konzepten für den METRO Preis für nachhaltige Gastronomie bewerben. Das Unternehmen möchte mit dem Preis zukunftssträchtige Ansätze wertschätzen und die Gastro-Branche dazu motivieren, neue Wege zu gehen und das Thema Nachhaltigkeit weiterzudenken.

#### KAFFEE AUS DEM SMARTPHONE

Café+Co setzt auf die rasche Umsetzung der Digitalisierungsstrategie. Im Fokus stehen der Ausbau von SmartPay – dem kontakt- und bargeldlosen Bezahlssystem des Anbieters. Zudem sollen flexible Mietmodelle für Klein- und Mittelunternehmen und der Ausbau des Snack- und Frischservices für Großkunden das Geschäft wieder in Schwung bringen.



Foto: Syda Productions/AdobeStock.com

## BEWUSSTSEIN FÜR QUALITÄT SCHÄRFEN!

Corona verändert auch den Ernährungsalltag der Deutschen“, betonte Bundesernährungsministerin Julia Klöckner bei der Vorstellung des neuen Ernährungsreports 2020 Ende Mai. „Lebensmittel aus der Region haben an Bedeutung gewonnen. Es ist ein neues Bewusstsein für Lebensmittel entstanden – und für die Arbeit derjenigen, die sie produ-

zieren. Diese neue Wertschätzung gilt es, aufrecht zu erhalten.“

Jedes Jahr führt forsa im Auftrag des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) eine repräsentativen Umfrage unter 1.000 Verbraucherinnen und Verbrauchern durch. Ergänzt wird sie diesmal aufgrund der aktuellen Corona-Situation um eine Zusatzbefragung unter der Topic „Ernährung in der Corona-Krise“. Die Befragung macht dabei deutlich, dass immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher auch verstärkt auf saisonale Produkte mit kurzen Transportwegen zurückgreifen wollen. 83 % ist es (sehr) wichtig, dass ein Lebensmittel aus der Region kommt. Besonders hoch fällt dieser Zuwachs laut der BMEL-Umfrage bei den Jugendlichen und jungen Erwachsenen aus: Fast die Hälfte misst der Landwirtschaft damit eine höhere Bedeutung zu (47 %). 98 % der Befragten ist bei ihrer Ernährung wichtig, dass es schmeckt, jedoch wünschen sie sich dabei Vielfalt auf den Tellern. Gemüse und Obst sind bei 70 % der Befragten täglicher Spitzenreiter. Milchprodukte werden von 64 % täglich konsumiert. Bei Fleisch und Wurstwaren liegt der tägliche Konsum bei 26 %. Das ist rückläufig. Neu ist: Über die Hälfte der Befragten (55 %) bezeichnen sich als Flexitarier, also Fleischnesser, die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten.

### Schätzen, was man hat

„Das Thema gesunde Ernährung hat in den letzten Jahren stark an Bedeutung zugenommen und sich so zum Lifestyle entwickelt“, bestätigt auch Ulrike Mößner, Ökotrophologin bei Aramark. Vor allem die Corona-Zeiten machen dies deutlich. „Seitdem unsere Restaurants unter strengen Hygienevorschriften wieder öffnen, sehen wir täglich strahlende Gesichter unserer Gäste, die sich wieder richtig auf die handwerklich, mit regionalen und saisonalen Produkten gefertigten Speisen freuen.“ Bis zu 80 % der Zutaten in den Restaurants des Caterers stammen während der Saison aus der Saison.

„Nachdem sich viele Menschen in wochenlanger Homeoffice-Zeit vielleicht weniger gesund ernährt haben, sehnen sie sich nun nach normalen Zuständen.“ Vor allem mit Konzepten wie das von Aramark bereits vor einiger Zeit entwickelte Foodboost, das ein gesundheitsorientiertes Sortiment für alle Tageszeiten aufgreift, sei der Caterer in aktuellen Zeiten gut aufgestellt. „Unsere Hoffnung ist jedoch, dass durch die Corona-Pandemie noch mehr Gäste langfristig ihr Bewusstsein für qualitativ hochwertige Ernährung schärfen und diese in der Betriebsverpflegung künftig mehr zu schätzen wissen.“

### KÄMPFEN IN DER KRISE:

## Wer, wenn nicht wir?

## Editorial: Weiter, machen



BU: Das Team von Catering Management (v.l.): Alice Weiß, Susanne Schmöhl, Karoline Giokas, Monique Ulbrich, Detlef Hinderer, Brigitte Kistler

Fällt Ihnen was auf? Der Unterschied zwischen „weitermachen“ und „weiter, machen“ liegt vermeintlich in einem kleinen Satzzeichen. Tatsächlich und besonders in der aktuellen Situation der Branche ist der Unterschied immens größer. Spüren Sie doch mal der Wortbedeutung nach: Einmal das monotone, an bisherigen Verfahren und dem Festhalten an Bekanntem und vermeintlich Bewährtem orientierte Wort. Eine gebieterische Anweisung mit zwölf Buchstaben. Und dem gegenüber zwei Worte im Stil einer Aufzählung. Das erste ist appellativ – im Sinne der Motivation in Richtung Horizont orientiert, kombiniert mit dem zweiten, dem ebenso fordernden „machen“. Erich Kästner lässt grüßen. (Sie wissen schon: „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es!“)

Auch das singuläre „weiter“ wird oft genannt. Dann wird in der Regel von Projekten berichtet, die bereits länger angedacht sind und in der Krise forciert werden. Allein das „machen“ ist in diesen Tagen selten genannt. Schmerzhaft oft hören wir von Abwarten, vorsichtigem Agieren und werden auf ein undefiniertes Später vertröstet. In solchen Fällen fällt mir die Äußerung Eberhard von Kuenheims ein. Der BMW-Vorstandsvorsitzende der 1990er-Jahre prägte den Spruch: „Nicht die Großen fressen die Kleinen, sondern die Schnellen überholen die Langsamen.“ Geht es nicht auch und gerade in der Krise um die Bewahrung von Partnerschaften schnelles Handeln und am Ende immer um Marktanteile?

### Mit den besten Grüßen

*Detlef Hinderer*

Was sind Sie für ein Typ – mit Komma oder zusammengeschrieben? Bei unseren Recherchen haben wir es mit beiden zu tun. Das „Weitermachen“ ist dabei aktuell ebenso gebräuchlich, wie dieses zusammengesetzte Wort allgemein.

IN DIESER AUSGABE

- Seite 2 - 5  
Branche Intern
- Seite 3  
GV-Experten – unsere Moderatoren stellen sich vor
- Ab Seite 6 – 7  
Bio/vegan/vegetarisch
- Seite 8  
Lebensmittelverschwendung ade!
- Seite 9  
Mensa for Future
- Seite 10  
Schulcatering in Corona-Zeiten
- Seite 11  
Neue Erkenntnisse der Schulumernährung
- Seite 12  
Modulares Ausgabekonzept
- Seite 14  
UV-Licht als Desinfektions-Lösung
- Seite 14  
Seminare
- Seite 15  
Branchenführer/Impressum
- Seite 16  
Vorschau

QUERDENKEN, MITMACHEN!

gv-**xperten**

Fachplaner · Ingenieure · Care-Verpfleger · Caterer · Vending-Operatoren · Logistikler · Gastronomie · Hersteller PöB · Hersteller Technik



Maßnahmen der Entscheidung zum Event bis zum Veranstaltungstermin. Brückmann tauscht sich gerne mit anderen Unternehmern aus.

Man war auch einer Meinung, berichtet er. Den Eilantrag hat er dennoch allein mit seinen Rechtsanwältinnen von Klemm & Partner umgesetzt. Wollten die anderen das Investitionsrisiko nicht mittragen? Das kann der Tafelspitz-Geschäftsführer nicht glauben. „Das ist doch nichts Neues! Investitionsentscheidungen treffe ich täglich“, antwortet er.

Nach der Umgestaltung präsentiert sich die ehemalige Universitäts-Cafeteria nun hell, freundlich und durch und durch natürlich. Fotos: Luise Wagner/stw Berlin



VEGGIE 2.0 BERLIN

## Hier is(s)t man grün

Bereits 2010 hat die Freie Universität Berlin in Dahlem mit der ersten vegetarischen Mensa Veggie No. 1 Schlagzeilen gemacht. Mit der Mensa Veggie 2.0 geht das Studierendenwerk seit April 2019 noch einen Schritt weiter – und schaffte alle tierischen Produkte ab.

Aktuell geht das Studierendenwerk Berlin zwar davon aus, dass es vor September nicht wieder zum regulären Präsenzbetrieb in den Hochschulen kommen wird, bis zur Corona-bedingten Schließung lief die vegane Mensa jedoch auf Hochtouren. „Die Studierenden fragen zunehmend ein veganes Angebot nach“, betont Jana Judisch vom Studierendenwerk Berlin. Das bestätigt auch eine Studie der Hochschulen unter 14.000 Berliner Studierenden, laut der sich rund 33 Prozent von ihnen vegetarisch und 14 Prozent vegan ernähren. „Deswegen haben uns entschlossen, unser Food-Konzept der vegetarischen Mensa weiter voranzutreiben und ein komplett veganes Konzept anzubieten.“

**Nudeln als echter Eyecatcher**

Aufgenommen hatte die Mensa Veggie 2.0 ihren Betrieb im April 2019. Sie ist im Erdgeschoss der TU Berlin in der Hardenbergstraße angesiedelt und bietet werktags von 11 bis 15:30 Uhr tierleidfreie Gerichte an. Die Speisenauswahl ist vielfältig: sechs Hauptgerichte,

die man sich größtenteils selbst auf den Teller legen kann. Es locken Gerichte wie beispielsweise Falafel-Bagel an Kokos-Mango-Sauce, Blumenkohlleintopf Indische Art mit Tomaten, Kartoffeln und Koriander an Karottensauce oder ein gebackener Avocado-Quinoa-Bratling an fruchtiger Curry-Apfel-Sauce. Ergänzend stehen zudem sechs verschiedene Beilagen zur Wahl, wie Reis, Gemüse, aber auch Pommes frites – natürlich inklusive veganer Mayo. Nudeln beispielsweise für die Spaghetti an Tomaten-Basilikum-Sauce mit geriebenem veganem

**„Studierende fragen zunehmend vegane Angebote nach.“**

JANA JUDISCH,  
STUDIENDENWERK BERLIN

den bleiben immer wieder vor dem gläsernen Schaufenster stehen und schauen zu“, erklärt Judisch lächelnd. An der Salatbar stehen allerlei frische Komponenten zur Verfügung. Abgerechnet wird hier nicht nach Gewicht, sondern nach Schlüsselgrößen. Der Nachtschluck mit selbstgebackenem Kuchem, veganem Pudding und variantenreichen Obstschälchen.

Preislich liegen die veganen Gerichte zwischen 1,35 Euro und 5,95 Euro, wobei Studierende preiswerter fahren als die Hochschulbeschäftigten oder Gäste der Hochschulen. „Bei Letzteren müssen wir kostendeckend fahren, da unsere staatliche Zuwendung nur die Versorgung der Studierenden abdeckt.“

**Mit hoher Aufenthaltsqualität**

Benannt wurde die nicht alltägliche Mensa der TU nach einem Namenswettbewerb, an dem rund 667 Studierende teilnahmen. Es fielen Namen wie „Kill Dill“, oder „Da haben wir den Salat“. Letztlich machte jedoch „Veggie 2.0 – Die tiefrüne Mensa“ das Rennen. „Die vegane Mensa erweitert den Gedanken der vegetarischen Mensa ‚Veggie 1.0 – die grüne Mensa‘. Daher 2.0“, erklärt Janisch. Die Mensa gilt seit ihrer Eröffnung nicht nur als bundesweit zweite ihrer Art zu den absoluten Vorreitern in Sachen Veganismus. Auch was ihre Aufenthaltsqualität betrifft, ist die Berliner „Green Cantine“ ganz oben mit dabei. Nach der Umgestaltung durch das Berliner Büro n|vier architekten präsentiert sich die einst recht schmucklos

und zweckdienlich gestaltete ehemalige Universitäts-Cafeteria nun hell, freundlich und durch und durch natürlich. Gleich am Eingang befindet sich entlang eines großen Panoramafensters eine Lounge. Links daneben wurde eine kleine Café-Bar eingerichtet, an der es auch frisch zubereitete Smoothies gibt. Küche und Essensausgabe folgen im Anschluss. Im rückwärtigen Bereich bietet ein heller rund 153 m<sup>2</sup> großer Gastraum nun Platz für 120 Gäste. Dazu gibt es einen großen Außenbereich mit Sonnen- und Schattenplätzen für rund 80 Personen.

**Raumvitalisierung dank natürlicher Materialien**

Mit einer eindeutigen Wegeführung verhindern die Planer, dass sich die einzelnen Nutzungsbereiche der Mensa gegenseitig stören. Erdige Farbtöne, der Einsatz authentischer Materialien und Maßnahmen zur Verbesserung der Raumakustik schaffen eine wohlige und entspannte Atmosphäre. Eiche Echtholz an der Bar und als lange Sitzbank entlang der Fensterfront eingesetzt, lässt die Räume sehr natürlich wirken. Vor allem aber trägt die hochwertige Möblierung aus dem Programm von Kusch+Co zum optimalen Gelingen der Raum-Revitalisierung bei: Die gemütlichen Loungesessel Lupino, Design by Norbert Geelen, bilden zusammen mit den dazu passenden Tischen kleine Sitzgruppen und verstärken den eleganten Charakter der Mensa. An der Bar runden die Hocker uni\_verso die freundliche und dennoch funktionale Einrichtung gelungen ab. Sonderanfertigungen wie kleine Sitzhocker und 4-Sitzer-Bänke

sorgen in der Lounge mit ihren hohen, abgerundeten Lehnen für mehr Intimität. Wer sich wundert, dass in der veganen Mensa doch

einige Möbel einen Lederbezug haben, sei übrigens beruhigt – es handelt sich dabei natürlich um Kunstleder! (gio)



Das 12-köpfige Küchen-Team um Mensachef Raul Arndt serviert täglich bis zu sechs verschiedene Gerichte wie Zucchini-remesuppe, Spaghetti mit Getreidebolognese oder Mango-Kokos-Muffins.

**Für Veganfreundlichkeit ausgezeichnet**



Die Tierschutzorganisation PETA hat die veganfreundlichste Mensa Deutschlands gesucht – und ist fündig geworden. Im Januar 2020 wurde die Veggie 2.0 in Berlin mit 5 Sternen ausgezeichnet! Die Beurteilungskriterien für das Ranking der vegan-freundlichsten Mensen 2019 fokussierten sich hauptsächlich auf das tägliche Angebot an veganen Gerichten, die spezielle Schulung des Personals, das Angebot an Pflanzenmilch für den Kaffee, Aktionen zum Thema pflanzliche Ernährung sowie auch das Gesamtkonzept einer Mensa und deren Entwicklung über die Jahre.



Die hochwertige und zugleich lässige Inneneinrichtung in der Lounge lockt zum Verweilen ein.

Passen auch Sie Ihre Speisekarte der großen Bio & Vegan Nachfrage an!

**Lunch Vegaz**  
BIO MANIFAKTUR

**BIO FRISCHEMENÜS FÜR GASTRONOMEN**

REGIONAL HERGESTELLT | VON HAND ZUBEREITET | OHNE ZUSATZSTOFFE

Ob Gastronom, Caterer oder Großküche – bereichern Sie Ihre Speisekarte im Bereich Vegan & Bio mit Bio Frischemenüs aus der Bio Manufaktur von LunchVegaz!

**Vegan & Bio**  
Bio-Catering-Konzept zur Verfeinerung Ihrer persönlichen Speisekarte!

- 100% Bio = Nachhaltige Speisekarte
- MHD 30 Tage = Frische-Geschmack garantiert
- Servierbereite Gerichte = geringer Personalaufwand
- Einkaltkühlbare Packung = für jeden Gastronom bestellbar

www.lunchvegaz.de

## Farbe auf dem Teller

Die neuen Bio-Gemüse-Pasta-Sorten „Edamame“, „Black Bean“, „Kichererbse“ und „Süßkartoffel“ von Just Taste weisen im Vergleich zu herkömmlicher Hartweizengrieß-

pasta 80 Prozent weniger Kohlenhydrate, 3fach mehr Proteine und 10fach mehr Ballaststoffe auf. Aus je nur zwei Zutaten bestehend sind sie nicht nur 100 Prozent bio, sondern zudem auch Gluten frei, vegan und koscher. Jedes Produkt wird durch eine entsprechende Kompensations- CO<sub>2</sub>-neutral hergestellt. Die natürlichen Farben (keine Farbstoffzusätze!) Grün, Gelb, Schwarz, Violett und Leuchtorange bleiben nach dem Kochen erhalten.



## Fruchtiges Bio-Apfelmark

Die Bio-Apfel aus dem Alten Land der Eigenmarke Transgourmet Ursprung werden seit kurzem zu Apfelmark weiterverarbeitet. Schonend konserviert, kann es das ganze Jahr über gegessen werden. Das Bio-Apfelmark ist seit dem 1. April 2020 bei Transgourmet erhältlich. Es wird aus der Ernte 2019 hergestellt und schubweise produziert. Die erste Produktion ist limitiert auf 7.850 Dosen. Ziel ist es, immer aktuell in der Erntezeit aus frischen Äpfeln den Bestand für ein Jahr zu produzieren. Das Bio-Apfelmark ist ungesüßt und ohne Stückchen erhältlich. Der Geschmack ist aromatisch, fruchtig-süß bis leicht säuerlich. Beim Apfelmark wird anders als bei Apfelmus kein Zucker zugesetzt, sondern es werden reife Äpfel eingesetzt, die ausreichend Süße aufweisen.



# Schulverpflegung Spezial



Die Montessori-Schule Traunstein gewinnt beim Kreativwettbewerb bei den Tagen der Schulverpflegung 2019. Fotos: Montessori-Schule Traunstein/AELF Ebersberg

Was macht ein klimafreundliches Mittagessen aus? Wie hängen das persönliche Ernährungsverhalten und nachhaltiges Handeln zusammen? Antworten auf diese und weitere Fragen fanden Schüler und Lehrer bei den Tagen der Schulverpflegung. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern rief alle bayerischen Schulen auf, das Thema klimafreundliche Mensa mit eigenen Aktionen vom 14. bis 18. Oktober 2019 in den Fokus zu rücken.

## Ernährung beschäftigt den Nachwuchs

Mehr als 30 Schulen nahmen bayernweit wieder an diesem Wettbewerb teil. Nun stehen die Gewinner fest. „Schulverpflegung kann viel mehr sein als die Nahrungsaufnahme in einer hektischen Pause“, erklärte Irmgard Reischl vom Fachzentrum während der Preisverleihung im Februar dieses Jahres. „Sie bietet auch die Chance, eine nachhaltige Ernährung für die Schüler täglich erlebbar zu machen.“ Die Montessori-Schule in Traunstein hatte unter der Leitung von Schulleiterin Christine Alt-Gruber in Zusammenarbeit mit Josefa Säiller,

der Fachlehrerin für Ernährung und Soziales, während des Aktionszeitraums eine ganze Future-Woche durchgeführt und holte damit den Sieg in Oberbayern ein. „Das Thema Ernährung ist heute durch die Ganztagsangebote viel präsenter als noch vor zehn Jahren“, schildert Alt-Gruber ihre Erfahrungen. „Vor allem durch weltweite Bewegungen wie Fridays for future sind Schülerinnen und Schüler viel sensibilisierter für Klimaschutz und damit einhergehende Zusammenhänge mit gesunder Ernährung als früher.“

## Vernetzte Lerninhalte

Die Aktion der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern, die in diesem Jahr unter dem Motto „Mit gutem Essen Schule machen – Mensa for future“ stand, entsprach ganz dem Lehrschema der Montessori-Schule Traunstein, Unterrichtsinhalte möglichst vernetzt statt isoliert voneinander zu vermitteln. „Unser Bestreben ist es, die Lehrinhalte den Schülerinnen und Schülern fächerübergreifend zu vermitteln“, erklärt Alt-Gruber. „Während Bürgerbewegungen und Demokratie beispielsweise im Bereich Geschichte und Sozialkun-

de ein Thema war, beschäftigten sich die Schüler in den Fächern Physik, Chemie und Biologie mit klimafreundlicher Ernährung. Wir stellten gemeinsam mit den Schülern die Frage, was dies überhaupt bedeutet, wie es zusammen passt, sich Gedanken über das Klima zu machen, dann jedoch fünf Mal in der Woche Billigfleisch aus dem Supermarkt zu konsumieren.“

## Vom Pausenverkauf bis zur Bienezucht

In der Future-Woche im Oktober 2019 haben die Traunsteiner Schüler der siebten und achten Jahrgangsstufe beispielsweise ihren Pausenverkauf klimafreundlich gestaltet. Bisher lernten sie in ih-

erem Honig erhalten, den die Gruppe der Imker – bestehend aus Schülern der sechsten bis zehnten Klassen – anbot. Außerdem kamen eigens produzierte Bienenwachtücher für die Pausensnacks ins Sortiment. Zudem wanderte der Klimakoffer von BildungsCenter



„Durch Bewegungen wie Fridays for future sind Schüler viel sensibilisierter für gesunde Ernährung als früher.“

CHRISTINA ALT-GRUBER  
SCHULLEITUNG MONTESSORI SCHULE TRAUNSTEIN

rer sogenannten Schülerfirma vor allem zu kalkulieren, zu verkaufen und auch mal Sonderangebote zu berücksichtigen. Nun lag aber der Fokus auf dem Angebot möglichst CO<sub>2</sub>-neutraler Pausensnacks wie Müslikuchen, Schnittlauch- und Honigbrot mit Honig aus der schuleigenen Imkerei sowie Frischkäse-Gemüsebroten mit Gurken und Kapuzinerkresse aus dem Schulgarten. Für jede Speise wurden die jeweiligen CO<sub>2</sub>-Werte mit dem Klimarechner von Keebs berechnet und auf einer Konsumklima-Karte vermerkt, die jeder Käufer bekam. Wer wollte, konnte als leckere Erfrischung eine Teemischung aus bienenfreundlichen Blütenpflanzen, gestuft mit schul-

durch alle Klassen und es gab eine Ideensammlung zur CO<sub>2</sub>-Reduzierung in der Schulküche.

## Donnerstag ist jetzt Klima-Küche

Seit dem laufenden Schuljahr kocht die Kochgruppe bestehend aus Schülern der achten Klassen im Bereich Soziales unter dem Motto „Schüler kochen für Schüler“ jeweils einmal wöchentlich für die ganze Schulgemeinschaft. Dann gibt es für alle Schüler und das Kollegium der offenen Ganztags- bzw. Nachmittagsbetreuung ein klimafreundliches, vegetarisches Mittagessen. „Hierfür verwenden wir dann beispielsweise Ernteüber-

schüsse, also Obst und Gemüse, die Eltern oder Kollegen uns aus ihren heimischen Gärten zur Verfügung stellen“, schildert Alt-Gruber das Projekt. „So gab es z. B. Rohrrudeln mit selbstgemachtem Apfelkompott aus Fallobst und eine Gemüsesuppe als Vorspeise oder Kartoffelauflauf mit Salat.“ Seit Eintritt der Corona-Pandemie und inzwischen mit den langsam in Kraft tretenden Lockerungen im Schulwesen stehen Lehrer wie Schüler in Sachen Kochunterricht jedoch vor besonderen Herausforderungen. „Es darf nicht in Gruppen gearbeitet, auf Verkosten und Abschmecken muss verzichtet werden – auch für unsere Projektprüfungen, in denen die Schüler in der Schulküche ihr erlerntes Unterrichtswissen unter-

richtet“, schildert die Schulleiterin die derzeitige Lage.

## Mit den Profis kochen

Als Preis für den Wettbewerb erhielt die Montessori-Schule Traunstein einen Gutschein für einen klimafreundlichen Kochworkshop. Corona-bedingt soll dieser voraussichtlich im kommenden Herbst stattfinden. Planmäßig wird dann Biomentorin Verena Schlegel, die auch die Mensa der Ludwig-Thoma-Realschule in München leitet, einen Vormittag vor Ort mit den Schülerinnen und Schülern kochen. Unter Verwendung saisonaler und regionaler, wenn möglich bio-regionaler Lebensmittel sollen dann vor allem mehrere pflanzenbetonte Gerichte entstehen, bei denen wenig oder kleinere Fleischportionen, statt dessen aber mehr Gemüse und Hülsenfrüchte sowie heimisches Getreide statt Reis zum Einsatz kommen. Zudem zeigt die Profiköchin dem Nachwuchs, wie sie Lebensmittelmengen anpassen, damit möglichst wenig Küchenabfall entsteht, aber auch wie man möglichst alle, auch weniger attraktiver Teile von Lebensmitteln verwendet und Reste sinnvoll verwertet.



Vor allem Gemüse und Obst aus heimischen Gärten bereiten die Schüler für das wöchentlich Gemeinschaftessen zu.



Das klimafreundliche Essen im Pausenverkauf.

## Erklärfilm zu DGE-Qualitätsstandards



Wissenschaftlich basierte Kriterien sind die Grundlage der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung. Doch wie setzen Praktiker diese konkret um? Das zeigt der neue Erklärfilm des DGE-Projekts „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ anhand von Beispielen aus der Praxis. Im Film kommen vor allem Fachleute zu Wort, die den DGE-Qualitätsstandard bereits erfolgreich anwenden. In ihren Einrichtungen hat sich dadurch vieles verbessert. So ist in der Bochumer Kita Pustebume, in der der DGE-Qualitätsstandard

als Basis für die Mittagsverpflegung dient, nicht nur der Gemüseanteil gestiegen, das Essen hat auch eine sinnliche Rolle angenommen, es ist zum Erlebnis geworden. Der Caterer Regional in Herdecke lobt, dass die Standards die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr als Basis für eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Verpflegung zugrunde legen, das werde oft nachgefragt. Die Frankfurter Markus Diakonie AGAPLESION beobachtet: „Die Bewohner sind seit der Einführung des Qualitätsstandards zu-

friedener, weil einfach die Auswahl der Speisen größer ist“, berichtet die Wohnbereichsleiterin Nina Kauf. Die Geschäftsführerin Hannelore Rexroth ergänzt: „Der DGE-Qualitätsstandard bedeutet für mich, dass das ganze Team interdisziplinär zusammenarbeitet und sich Gedanken macht, was den Bewohnern schmeckt und Freude macht.“ Schließlich soll das Angebot nicht nur abwechslungsreich sein, sondern auch gut schmecken. Dafür lassen die DGE-Qualitätsstandards viel Spielraum.

Fotos: HENKE Großküchenplanung GmbH



SPISENAUSGABE GO TO

# Betriebsgastronomie trotz Corona

Corona-bedingte Abstandsregelungen stellen Betriebsverpfleger derzeit vor große Herausforderungen: Wie die Gäste auf der gegebenen Fläche verpflegen? Die Satellitenausgabe „GO TO“ bietet einen Lösungsansatz.

Wenn die Räumlichkeiten der Betriebsgastronomie nicht mehr ausreichen, um die Gäste zu bewirten, kommt das Betriebsrestaurant eben zum Gast – das dachten sich Rolf Henke, Geschäftsführer von Henke Großküchenplanung, und seine Branchenkollegen von Avus Gastro, Devco IT und Tcpos und entwickelten aus Bedarf heraus ein autark arbeitendes Ausgaben-Konzept. „Das Problem der meisten Gastronomen, darunter Caterer und Betriebsverpfleger, ist ganz klar, dass sie sich unsicher sind oder schlichtweg nicht wissen, wie sie ihre Betriebe wieder zum Laufen bringen sollen“, stellte Küchenfachplaner Rolf Henke durch eine Umfrage bei seinen Kunden fest. „Wir müssen davon ausgehen, noch viele Monate mit den Einschränkungen leben zu müssen. Im besten Fall werden die Maßnahmen zum Gesundheitsschutz weiter heruntergefahren und es bleibt bei dem Abstandsgebot.“

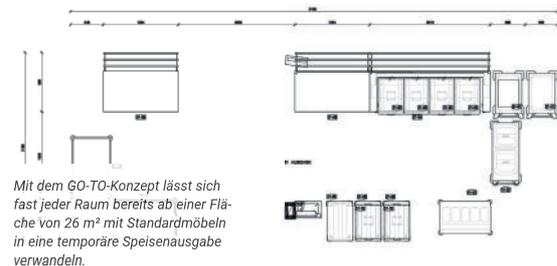
Genau hier liegt aber der Knackpunkt: „Viele Betriebsrestaurants und Kantinen werden am Tag zwei bis drei Stunden effektiv genutzt und stellen sonst brachliegende teure Mietflächen dar“, erklärt Henke. „Aufgrund dessen werden sie häufig flächenmäßig so klein wie möglich gehalten und es findet zwei bis drei Mal ein Wechsel der Gästebelegung statt.“ Unter Einhaltung der aktuellen Abstandsbedingungen bedeutet dies jedoch für Gemeinschaftsverpfleger, dass sie auf der gleichen Fläche noch weniger Gäste als bisher bedienen dürfen. Zudem wird aktuell aus hygienischen Erwägungen auf SB-Stationen für Desserts, Salate etc. verzichtet. Nach Annahmen Henkes sinke die tägliche Gäste-Kapazität so um den Faktor 0,5 bis 0,3. „Für manche Kantinen würde das Öffnungszeiten über den ganzen Tag hinweg bedeuten – rein praktisch ein Ding der Unmöglichkeit.“ Fakt ist jedoch, dass viele Betriebe ihren Mitarbeitern eine Verpflegung zur Verfügung stellen müssen, weil der Standort derart ungünstig gelegen ist, dass es ringsum keine Alternativen gibt.

Brachliegende Flächen nutzen

Henke und seine Kollegen stellten sich daher der Frage, wie Caterer unter möglichst einfachem Aufwand wieder die höchst mögliche Anzahl an Gästen verpflegen können. „Da der Flaschenhals der aktuellen Lage eindeutig die Sitzplätze sind, benötigen Betriebe eine neue Lösung zur Ausgabe von Speisen und Getränken“, stellt Henke fest. „Wenn also der Gast nicht ins Betriebsrestaurant kommen kann, soll doch das Restaurant zum Gast kommen.“ Im Genaueu bedeutet dies, dass Henke und seine Kollegen nach dem Konzept der GO-TO-Speisenausgabe fast jeden ausreichend großen Raum in eine kleine Satellitenausgabe verwandeln können.

Zuallererst gilt es dabei aber für den Betreiber, Überlegungen anzustellen, welche derzeit wenig oder gar nicht genutzten Flächen als Erweiterung für das

Der Gast checkt an der avus smart-cap Kassenstation berührungslos selbst aus.



Mit dem GO-TO-Konzept lässt sich fast jeder Raum bereits ab einer Fläche von 26 m² mit Standardmöbeln in eine temporäre Speisenausgabe verwandeln.

gastronomische Konzept umwandelbar sind. „Denkbar sind hierfür beispielsweise ausladende Foyers und Eingangsbereiche, kleinere Meeting- oder große Konferenzräume auf den Etagen. Manchmal ist es sinnvoll, auf Außenflächen eine Zeltlösung zu installieren, in Schulen stünden

*„Wir haben eine besondere Situation, in der wir besondere Maßnahmen ergreifen müssen.“*

ROLF HENKE,

GESCHÄFTSFÜHRER VON HENKE GROSSKÜCHENPLANUNG



möglicherweise Turnhallen oder Aulen zur Verfügung. Jeder Kunde ist hier selbst gefordert umzudenken, denn wir haben eine besondere Situation, in der wir vielleicht einfach besondere Maßnahmen ergreifen müssen.“

Kontaktlos durch die Ausgabe



In der Satellitenausgabe sind Thermobehälter vorgesehen, die bereits zuvor in der Bestandsküche bestückt werden.

Aufgebaut werden kann das System entweder mit bereits bestehendem Equipment wie Möbeln und thermischen Geräten oder mit einer (zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses noch in Planung befindlichen) Mietlösung von Avus. „Nach wie vor stehen den Küchentechni-

ern nicht überall wieder wie gewohnt offen. Deshalb ist unser Grundgedanke eine praktikable Lösung, die ohne großen technischen Aufwand installiert werden kann“, so Henke. „Notwendig ist bei unserer Out-of-the-box-Idee im Grunde einfach nur ein Stromanschluss, denn die Ausgabe soll wie ein Satellit einfach an die bestehende Küche dranhängt werden. Das Ausgabe-Konzept wurde bewusst auf Komponenten ausgelegt, die auf 230 Volt basieren, also auf gängige Großküchentechnik, so dass wir letztlich auf eine Gesamtenergiebilanz von 8,3 kW kommen.“

Das Besondere am Konzept: Wenn der Betreiber möchte, erfolgt die Speisenausgabe komplett kontaktlos. Der Gast nimmt sich zunächst ein upside down gestapeltes und damit vor Kontamination geschütztes Tablett, das Servicepersonal portioniert die getroffene Speisenauswahl, danach kann der Gast selbstständig abbekassieren. Üblicherweise müsste der Gast dazu beim Kassensystem von tcpos die Auswahl durch Berühren des Bildschirms bestätigen. Stattdessen kann er dies aber nun über einen integrierten Fußschalter tun und anschließend via EC-Karte bezahlen. „Das System lässt sich durch die Auswahl durch Berühren des Bildschirms bestätigen. Stattdessen kann er dies aber nun über einen integrierten Fußschalter tun und anschließend via EC-Karte bezahlen. „Das System lässt sich durch die Auswahl durch Berühren des Bildschirms bestätigen. Stattdessen kann er dies aber nun über einen integrierten Fußschalter tun und anschließend via EC-Karte bezahlen.“

Erkannt werden die Speisen mittels RFID-Aufkleber. Diese muss der Betreiber nur auf sein bestehendes Geschirr aufbringen, schon erhält die Software-Lösung Avus smart-cap ein Funk-Signal. „Wir gehen zwar davon aus, dass die modulare Ausgabe eine vorübergehende Lösung ist, wer die GO TO jedoch mietet, kann sich nach der Corona-Zeit auch für den Kauf entscheiden und ohne weiteres nutzen.“

Seien Sie kreativ!

Das von Henke und seinen Kollegen entwickelte Basis-Konzept der modularen Speisenausgabe sieht eine Grundfläche von ca. 26 m² vor, ist für die Ausgabe von zwei Menüs und rund 120 Essen täglich ausgelegt – kann aber nach Gusto skaliert werden. Die Limitierung erfolgt durch die zur Verfügung stehende Fläche. „Unsere Idee soll aber einfach nur Denkanstöße für alle Betroffenen geben, deshalb stellen wir diese jedem in unserer Branche frei zur Verfügung. Wer möchte kann das Konzept also vollständig übernehmen, es weiterentwickeln oder auch einfach nur Teile daraus verwenden – wie alle leben voneinander und möchten der Branche wieder auf die Füße helfen.“

Hauptsache ist, dass die Betriebe wieder sicher loslegen können!“ Infos zum GO-TO-Ausgabekonzept unter [www.henke-ifg.de](http://www.henke-ifg.de) (gio)

## Umgebungsuntersuchungen auf Corona



Viele Menschen und Unternehmen wünschen sich mehr Sicherheit und Informationen, wie weit das Virus in ihrer Umgebung verbreitet ist und welches Infektionspotenzial dadurch besteht. Korrekt durchgeführte Umgebungsuntersuchungen leisten einen Beitrag, um einen besseren Überblick über die Verbreitung des Virus in der Umgebung zu erhalten. Das BAV Institut für Hygiene und Quali-

tätssicherung stellt dafür geeignete Tupfer zur Verfügung, mit denen Proben genommen werden können von Verkaufstheken, Türgriffen, Lichtschaltern, Arbeitsgegenständen, Tastaturen, Einkaufswagen, Spielsachen, Zahnbürsten, Verpackungsmaterialien, Atemschutzmasken, Schutzkleidung etc. Diese Proben werden dann vom Unternehmen auf SARS CoV-2 analysiert. Das Probenahme-Set bekommt der Kunde ganz einfach per Post zugeschickt. Mit Hilfe des Sets und der darin enthaltenen Anleitung führt er die Probenahme durch und sendet die Proben in einem Transportmedium ungekühlt an das BAV zurück. Innerhalb von drei Tagen nach dem Eingang der Proben erhält der Kunde seine Ergebnisse. Infos: [www.bav-institut.de/de](http://www.bav-institut.de/de)

## Digitales E-plate



Dussmann Service, bringt mit „E-plate – the easy & smart gastro solution“ eine neue, digitale und intelligente Lösung für die Systemgastronomie auf den Markt. Gemeinsam mit avus Service und Bauscher wird E-plate Unternehmen mit großen Betriebsrestaurants angeboten. Mit E-plate heben die Unternehmen den Service in ihren Restaurants auf die nächste digitale Stufe und revolutionieren

die Abläufe an den Kassen. Auf Basis der RFID-Technik bezahlen die Gäste Speisen und Getränke über einen im Geschirr eingebauten Chip automatisch. Kein zeitraubendes Warten an den Kassen mehr, hohe Zuverlässigkeit und effiziente Abläufe bringen Vorteile für Gäste. E-plate nutzt die Radio-Frequency Identification, kurz RFID-Technik. Dazu sind jeder Teller und jedes Glas mit einem RFID-Chip versehen. Der Chip ist versiegelt und damit unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit, Vibrationen, Schmutz und Temperaturen bis 85 °C. Der für den Gast angerichtete Teller wird über einen in der Theke integrierten Antennenplatz gereicht. So gelangt die Chip-ID an die Kasse und wird dort dem richtigen Preis zugeordnet. Dabei werden keine persönlichen Daten erfasst.

## Wiederinbetriebnahme Wasserspender

Leitungsgebundene Wasserspender stellen nicht nur eine umweltfreundliche Alternative zu abgefülltem Wasser dar, sondern nutzen auch die regionale Ressource Wasser, die durch die Wasserleitungen in hervorragender Qualität bereits bis ins Haus kommt. Außerdem helfen sie auch noch, Kosten zu sparen. Für die fachgerechte Inbetriebnahme der Geräte nach längerer Abwesenheit hat Brita kompakte Hygieneempfehlungen entwickelt, die sich Nutzer von leitungsgebundenen Wasserspendern als PDF herunterladen können. Weitere Infos unter [catering.de](http://catering.de)

