

SPEZIAL

#3

*Zukunftsweisende Cateringkonzepte
und Produkte für den Foodservice*

SONDER-
PUBLIKATION

2021



Jetzt heißt es: Hereinspaziert!

Die Sommerferien nähern sich in allen Bundesländern dem Ende und damit nehmen auch die Mensen in Kitas und Schulen nach und nach ihren Betrieb wieder auf. Vorausgesetzt, der Caterer hat die Krise überlebt. Aber noch immer bestimmt das Coronavirus den Umgang in der Gemeinschaftsverpflegung.

Deshalb legen wir den Schwerpunkt dieser Ausgabe auf die Hürden, die Anbieter von Schulverpflegung jetzt nehmen müssen. Eigentlich gilt vieles für alle Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Neben ausreichend qualifiziertem Personal wird das Wichtigste eine möglichst gute Planbarkeit der Anzahl der Essensteilnehmer sein. Kleine Schwankungen lassen sich jedoch nie ganz ausschließen. Daher ist es sinnvoll, die Auswahl der Gerichte und deren Zutaten so zu wählen, dass sie kurzfristig nachproduziert oder länger gelagert werden können. In Zeiten von fehlendem Fachpersonal, Kosten- und Zeitdruck sind Convenienceprodukte in Premiumqualität in der Gemeinschaftsgastronomie längst kein „no go“ mehr.

Neben einem ausgewogenen Speiseplan erfordert die Verpflegung der Tischgäste, auch bei Kindern und Jugendlichen, besondere hygienische Maßnahmen im räumlichen Miteinander. Professionelles Catering mit kleiner Produktionsfläche und flexibel nutzbarem Gästebereich funktioniert. Einen Ansatz hierfür finden Sie in unserem Fachthema ab Seite 24.

Denn generell gilt: Je kürzer die Wege und je weniger Personen- und Lebensmittelkontakt, desto geringer das Risiko für Gäste und Mahlzeiten.

So kann der Wiedereinstieg in die Schulverpflegung nach den Ferien für manchen Caterer vielleicht auch der ersehnte Neuanfang sein.

Wir wünschen Ihnen viele zufriedene Gäste und Erfolg!

Ihr **CATERING MANAGEMENT** Team

Das Coverbild wurde zur Verfügung gestellt von **Dishtracker**.

Inhalt

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 4 | Interview mit Knut Heine
„Vielleicht kann ich helfen, ...“ | 24 | Fachthema
Kleine Gastronomie große Wirkung |
| 7 | Fachthema
Gesunde Angebote in der Schulmensa | 30 | Fachthema
Trotz Corona durchatmen |
| 16 | Fachthema – Glutenfreie Gemeinschaftsverpflegung ist dringend notwendig | 34 | Fachthema
Kontaktloses Zahlen wird zur neuen Normalität |
| 20 | Fachthema
Neue Konzepte fürs Care-Catering | 38 | Interview mit Felix Schönfelder
Socialwave: Vom „To-Go“ zum Willkommen |



LEHMANN'S Gastronomie GmbH

Gesunde Angebote in der Schulmensa

Nicht wenige Kinder und Jugendliche haben in der Coronazeit zugenommen, weil sie sich schlechter ernährt und weniger Sport getrieben haben.

So erhöhte die Pandemie insbesondere bei Schulkindern das Risiko für Übergewicht und Fehlernährung. (Quelle: Studie EKFZ) Vor allem Kinder aus Familien mit niedrigem Bildungsabschluss und geringem Einkommen sind stärker von Übergewicht betroffen.

In diesen Familien fehle oft das Wissen, wie man sich gesund ernähre, erläutert Astrid Donalis von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gegenüber der dpa.

Wie Schulmensen zur gesunden Ernährung beitragen

Für einige Kinder ist das Essen in der Schule oder Kita die einzige ausgewogene Mahlzeit am Tag. Dieses entfiel im Lauf der Corona-Pandemie jedoch recht häufig, was nicht alle Eltern auffangen konnten. Mit dem Beginn des neuen Schuljahrs können viele Schulen den Mensabetrieb wieder aufnehmen. Als Schulcaterer sieht sich die LEHMANN'S Gastronomie GmbH



LEHMANNs Gastronomie GmbH

mit Sitz in Bonn-Dransdorf in der Verantwortung, einen Beitrag zur gesunden Ernährung von Kindern zu leisten. Sie ist Teil der **LEHMANNs Firmengruppe** und gehört zu den führenden Cateringunternehmen im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung. Das mittelständische Familienunternehmen steht für kontinuierliche Qualität, ein vielfältiges Speisenangebot und eine hohe Kundenzufriedenheit.



Krefft[®]
Ihr Küchenmaschinen-Partner




Stierlen

Stierlen GmbH · Lochfeldstraße 30 · D-76437 Rastatt
Tel: 07722 / 9047-0 · Fax 0722 / 9047-90 · www.stierlen.de

Essen speziell für Kinder

Kinderessen ist kein Essen für Erwachsene in kleinen Portionen. Tatsächlich sind viele Kinder eigen, wenn es um ihr Essen geht: „Sie bevorzugen mild gewürzte Gerichte, sind Neuem gegenüber oft skeptisch und mögen Ordnung auf dem Teller. Es ist für Caterer eine Herausforderung, diese Ansprüche zu erfüllen“, so Stefan Lehmann.

Gesund UND lecker? Wie ist das überhaupt möglich?

Kinder haben oft ihre eigene Vorstellung von leckeren Gerichten: Während Eltern eher den Gemüseauflauf für die Mittagspause wählen würden, wünschen Kinder sich Gerichte wie Schnitzel mit Pommes und Spaghetti bolognese. Diese sind aber nicht besonders gesund.

„Diese unterschiedlichen Vorstellungen sind durch einen abwechslungsreichen und ausgewogenen Speiseplan zu vereinen. Bieten wir an einem Tag Schnitzel mit Pommes, gibt es am nächsten Tag wieder ein gesünderes Gericht. Außerdem können auch Kinder-Klassiker gesund interpretiert werden, zum Beispiel gibt es zum Schnitzel eine gesunde Beilage oder die Bolognese-Soße hat einen hohen Gemüseanteil“, berichtet Stefan Lehmann.

Auch lange Warmhaltezeiten und zu kleine Mensen sind in vielen Schulen ein Problem: Sie wirken sich negativ auf die Qualität der Schulessen aus, können von den Caterern aber kaum beeinflusst werden.

Gesunde Ernährung vorleben

Ideal ist es, wenn Kinder gesunde Ernährung schon von zu Hause kennen. Eltern können hier einen Beitrag leisten, indem sie abwechslungsreich und gesund kochen und Kinder beim Einkaufen und Kochen einbeziehen. So lernen sie einen guten Umgang mit Lebensmitteln und sind offener für neue Gerichte.

Gesund UND günstig?

Gesunde Gerichte, beispielsweise aus regionalen Zutaten und Bio-Fleisch, haben ihren Preis. Gleichzeitig soll das Essensangebot an Schulen so günstig wie möglich sein. Für jedes Cateringunternehmen ist dieser Spagat schwierig zu meistern.

Stefan Lehmann betont dies in unserem Gespräch ausdrücklich: „Gesund und günstig ist fast nicht miteinander vereinbar. Um ein wirklich gesundes, gutes Essen herzustellen, benötigen wir hochwertige Rohstoffe. Diese haben im Einkauf einen entsprechenden Preis, der sich in den Kosten pro Mittagessen zeigt. Billiganbieter gibt es zwar, das zeigt sich dann aber auch in der Qualität der Gerichte. Ein preiswertes und gesundes Angebot ist nur durch eine hohe Anzahl an zubereiteten Essen von vielen Kunden möglich.“

Alternativ braucht es höhere Zuschüsse durch die Politik, um ein gesundes und günstiges Mittagessen für alle Kinder zu ermöglichen. Das sollte das gemeinsame Ziel sein.“ ■



**BRAT UND
BACKTALER**

Ein heisser Tipp für Ihre Gäste!

Mit noch nie dagewesener **Kürbiskern-Kräuter-Panade!**

↖
Ideal
für den Trend
zu leckeren,
warmen
vegetarischen
Snacks.

**TIEFKÜHLFRISCH
IQF - EINZELN
ENTNEHMBAR!**



Herzhaft-
intensive
Kruste
mit ganzen
Kürbiskernen -
innen mit zart
schmelzendem
LEERDAMMER®-
Käse.

↖
Ideal für
Snacks to-go
geeignet,
da kein Auslaufen
des Käses

↖
Einfach
und schnell
erhitzt und
serviert, perfekt
portionierbar.



Bel Deutschland GmbH
Werner-von-Siemens-Ring 12
85630 Grasbrunn
www.bel-foodservice.de



FOODSERVICE

Glutenfrei



Deutscher Zöliakie Gesellschaft e. V.

Maultaschen

Beliebtes Tellergericht selbstgemacht, abwechslungsreiche Herstellung mit der Nudelmaschine, Kinder erfreuen sich an der Zubereitung und am Geschmack

Zutaten für 8 Personen

Teig:	Füllung für Maultaschen:
→ 100 g Kartoffelmehl	→ 1 Zwiebel
→ 100 g Reismehl	→ 1 EL Rapsöl
→ 50 g Maismehl	→ 1 Bund Petersilie
→ ½ TL Xanthan	→ 1 glutenfreies Brötchen (vom Vortag)
→ 2 Eier (Klasse M)	→ 1 EL Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
→ 3 EL Rapsöl	→ 250 g frischen Blattspinat
→ 1 TL Jodsalz	→ 250 g Brät oder Hackfleisch
→ 150 ml kaltes Wasser (nach Bedarf)	→ 1 Ei (Klasse M)
	→ Jodsalz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Teig:**
- Mehle und Xanthan auf die Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde bilden
 - Eier leicht verquirlen und mit Pflanzenöl und Jodsalz hineingeben
 - Zutaten per Hand zu Streuseln vermengen, nach und nach kaltes Wasser hinzugeben und weiter kneten bis ein geschmeidiger, fester Teig entsteht
 - Teig in Klarsichtfolie ca. ½ Stunde kühl ruhen lassen
 - mit oder ohne Nudelmaschine Teigplatten von circa 1 mm Dicke ausrollen

Maultaschen:

- Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Öl glasig andünsten
- Petersilie waschen und fein hacken
- Spinat kurz in kochendem Wasser garen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtrocknen, danach klein hacken
- Brötchen in Wasser einweichen lassen, dann gut ausdrücken
- Brät oder Hackfleisch mit Ei und Gewürzen vermengen, dann die restlichen Zutaten zugeben und gut vermischen
- Aus dem Nudelteig 2 große Rechtecke auswalzen, Füllung darauf verteilen, dabei an einer Längsseite einen Rand von 2 cm frei lassen
- Rechteck von der gegenüber liegenden Seite her aufrollen, Endstück gut andrücken und 5 cm lange Maultaschen abschneiden
- Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Maultaschen etwa 20 Minuten garziehen
- Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen, beispielsweise in einer Gemüsebrühe servieren

Mehr Informationen zur Deutschen Zöliakie Gesellschaft e. V.



Gemüseauflauf mit Polenta

Gesunder und einfacher Gemüseauflauf, mit einem kleinen Zusatz auch ein nährstoffreiches und schmackhaftes Gericht für Kinder, alltagstauglich und gut vorzubereiten

Zutaten für 10 Personen

→ 3 Zucchini	→ 3 EL Olivenöl
→ 5 Möhren	→ Salz, frisch gemahlener Pfeffer
→ 5 rote Paprikaschoten	→ 500 g LEERDAMMER Lightlife®
→ 250 g Polenta (Maisgrieß)	→ 7 Eier
→ 750 ml Gemüsebrühe	

Zubereitung

- Zucchini waschen, putzen und in halbe Scheiben schneiden. Möhren schälen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
- Polenta nach Packungsanweisung, aber in Gemüsebrühe zubereiten und etwas abkühlen lassen.
- Öl erhitzen, Gemüse zufügen, kurz anbraten und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. **LEERDAMMER Lightlife®** in feine Streifen schneiden, mit den Eiern unter die Polenta mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gemüse in einer Auflaufform verteilen,
- Polenta in Tupfen darauf verteilen und im Combidämpfer bei 200 °C ca. 15–20 Minuten garen.

! Kann auch mit klassischem Kartoffelpüree serviert werden.



LEERDAMMER Lightlife®

Mehr Informationen zur Leerdammer Lightlife:



Verpflegung in Kita und Schule in Zeiten von Corona

Nach den Sommerferien kehren etwa 8,3 Mio. Kinder und Jugendliche an die Schulen und 3,7 Millionen Kinder in eine der knapp 57 000 Kindertagesstätten in Deutschland zurück. Für viele Kinder und Jugendliche ist das Verpflegungsangebot in Kita und Schule tatsächlich der einzige Garant für ein Frühstück und ein warmes Essen am Tag.

Immerhin verbringt die Mehrheit der jungen Menschen täglich mehr als sieben Stunden in den Einrichtungen und nimmt in dieser Zeit zumindest eine Mahlzeit ein. Kita- und Schulmensen sind deshalb ein zentraler Ort, um zu einer rundum ausgewogenen, nachhaltigen und gesundheitsfördernden Verpflegung unserer Kinder beizutragen.

Convenience punkt

Dass die heutigen Verpflegungskonzepte in der Regel sowohl aus frisch zubereiteten als auch vorgefertigten Komponenten bestehen, ist Fakt. Zu den am häufigsten eingesetzten Convenience-Lösungen in der Gemeinschaftsverpflegung zählen Brot und Backwaren im Frühstücksbereich sowie Salatmischungen, Kartoffel- und Eiprodukte für das Mittags- und Snackangebot.

Speziell in der Schulverpflegung werden häufig auch Milchportionen als Getränk und Milchprodukte als Nachschichtvariante eingesetzt. Hierbei geht es insbesondere um die Produktsicherheit und Hygiene. Generell sind kleine, verpackte Portionen in Zeiten schwankender Gästezahlen hilfreich.

Ausgabesituationen gestalten

Um Hygieneregeln und die Zahl der Kinder, die zeitgleich in der Mensa essen dürfen, geht es bei der Gestaltung der Essensausgabe. So müssen Abstandregeln von 1,5 Metern sowohl beim Anstehen in der Cafeteria oder Mensa als auch beim Essen selbst eingehalten werden. Hilfslinien auf dem Boden zeigen den Kindern den Abstand von 1,5 m beim Anstehen an. Warteschlangen und Selbstbedienung bei der Essens- und Geschirrausgabe sowie der Kasse gilt es zu vermeiden.

Tische und Stühle müssen mit entsprechenden Abständen zueinander gestellt werden. An weiterführenden Schulen kann das Aufstellen von Trennscheiben aus Plexiglas sinnvoll sein, um Kohorten (Klassen, Arbeitsgruppen) das gemeinsame Essen zu ermöglichen.

Bei der Ausgabe der Essen ist Selbstbedienung nur an Theken mit sog. Spuckschutz angezeigt. Zudem muss ein Desinfektionsmittelspender aufgestellt werden, damit sich die Schüler vor jeder Nutzung des Buffets die Hände



LEHMANN'S Gastronomie GmbH

desinfizieren können, und es besteht Maskenpflicht. Optimal ist derzeit die Ausgabe der Menükomponenten über eine Person hinter der Theke.

Auch auf das beliebte eigenhändige Schöpfen bei Tischgemeinschaften in Kitas und Grundschulen muss verzichtet werden. Ebenso auf die Verwendung von gemeinschaftlich genutzten Salz- und Pfeffer-Streuern. Diese Würzmittel sind in Miniportionstütchen erhältlich und sollten den Gästen an der Essensausgabe zur Verfügung stehen.

Sofern der Caterer auch für die Raumhygiene in der Kita oder Schule verantwortlich ist, müssen nach jeder „Essensschicht“ die Tische zwischengereinigt werden.

Mehr Geschmack – Da geht noch was

„Das Essen soll lecker sein und satt machen“, wünschen sich zum Beispiel Schüler und Eltern an 72 Stuttgarter Schulen. Zu diesem Ergebnis kam die aktuelle Studie zur Mittagsversorgung in der Baden-Württembergischen Landeshauptstadt.

Bei beiden Punkten ist noch Luft nach oben, denn 61 %* der befragten Schüler gaben an, nicht satt zu werden, weil ihnen das Essen nicht schmeckt, es nicht reicht oder sie nicht genug Zeit zum Essen haben. (*Insgesamt haben 3.891 Schüler der Klassen 3 bis 10 teilgenommen. Über die Hälfte der befragten Kinder besucht die Grundschule.)

Essen für Kinder ist eben nicht Essen für Erwachsene in kleinen Portionen. Kinder haben einen anderen Sinn für das, was gut schmeckt und sie mit Appetit essen.

Michela Dulz



weil's besser schmeckt

wild

Wild KIDS Salate

♥ Gutes aus ♥
Baden-Württemberg



Wild KIDS Kartoffelsalat
aus frisch gegarten Kartoffeln



Wild KIDS Gurkensalat
aus frisch gehobelten Schlangengurken



Wild KIDS Karottensalat
aus frisch geraspelten Karotten



DIE STÄRKEN UNSERER KIDS SALATE

- ✓ hergestellt aus frischen Rohstoffen
- ✓ Zucker-, Salz-, & Fettreduzierung auf ein Minimum
- ✓ ohne Geschmacksverstärker & Hefeextrakt
- ✓ ohne Zusatz von Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen
- ✓ Verzicht auf E-Nummern
- ✓ mild gewürzt
- ✓ mit nachhaltigem und hochwertigem Rapsöl
- ✓ hoher Produktanteil
- ✓ wie hausgemacht, servierfertig

wild ist ein traditionsreiches und fortschrittliches Familienunternehmen mit Sitz in Eppingen. Unsere Firmengruppe ist spezialisiert auf den Anbau und Vertrieb von Kartoffeln und Zwiebeln, sowie die Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Kartoffel- und Feinkostsalaten und Convenience-Produkten.

Wild GmbH
Albert-Einstein-Straße 1 · 75031 Eppingen · Germany ☎ +49 7262 611-0 · 📠 +49 7262 611-206
✉ vertrieb@wild-eppingen.de



wild-eppingen.de





Chana Masala mit Spinat und Apfel-Zwiebel-Chutney

Rezept von Inés Lauber

Zutaten für 2 Personen

Für das Chana Masala:

- 200 g passierte Tomaten
- 400 g Kichererbsen, über Nacht eingeweicht und vorgekocht oder aus dem Glas
- 120 ml Wasser
- 3 TL SoulSpice Chana Masala Gewürzmischung
- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- 2 cm frischer Ingwer, gerieben oder ganz fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 frische Chili (rot oder grün)
- 1 EL Kokosöl

- 1 Tasse Basmatireis
- Salz

- 250 g frischer Spinat
- 1 kleine rote Zwiebel, grob gehackt
- 1 EL Kokosöl

- 1 TL SoulSpice Chana Masala Gewürzmischung

- Limette
- Korianderblätter, frisch

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

- ½ TL schwarze Senfsamen
- 1 TL Kurkuma, z. B. von **SoulSpice**
- ½ kleine Chili, getrocknet
- 2 Blätter Lorbeer
- ½ Zimtstange
- 1 EL Kokosöl
- ½ - 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Apfel, gerieben
- ½ TL Salz
- 1 EL brauner Zucker
- 100 ml Apfelessig

Zubereitung

Chana Masala:

- Basmatireis aufsetzen: 1 Tasse Reis mit etwas Salz in der doppelten Menge Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Wenn der Reis fertiggekocht ist, noch für mindestens 10 Minuten ziehen lassen, für eine optimale Konsistenz.
- Öl in einem Topf, Wok oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebel hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten, dabei immer wieder umrühren.
- Unter weiterem Rühren Ingwer, Knoblauch und gehackte Chili zufügen.
- **SoulSpice** Chana Masala Gewürzmischung hinzugeben, Hitze reduzieren und für weitere 5 Minuten rühren.
- Passierte Tomaten und Wasser zufügen. Soße mit geschlossenem Deckel 5-10 Minuten einkochen lassen.
- Kichererbsen in einem Sieb gründlich abwaschen und dann für weitere 10 Minuten in den Topf geben. Ab und zu umrühren, ansonsten den Deckel geschlossen halten.
- 1 EL Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen und eine kleine gehackte Zwiebel hineingeben. Leicht anbraten. 1 TL **SoulSpice** Chana Masala Gewürzmischung hinzugeben, für 3 Minuten anbraten, dann Spinat dazugeben. Rühren und nach etwa 5 Minuten mit etwas Wasser ablöschen. Deckel drauf und nach 2 Minuten die Hitze ausschalten.

- Kichererbsen-Curry mit Salz und **SoulSpice** Chana Masala abschmecken. Spinat unterheben. Mit Reis und Apfel-Zwiebel-Chutney servieren.

Apfel-Zwiebel-Chutney:

- Schwarze Senfsamen, Kurkuma und Chili mit 1 EL Kokosöl anschwitzen.
- Lorbeer und Zimtstange dazugeben, kurz umrühren.
- ½ oder 1 kleine rote Zwiebel gehackt dazugeben. Anbräunen. Geriebenen Apfel hinzugeben. ½ TL Salz und 1 EL braunen Zucker dazugeben, rühren.
- Mit 100 ml Apfelessig ablöschen und köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Anrichten/Portionieren:

- 200 – 250 g Reis mit 150 – 200 g Curry servieren (je nach Tellergröße).
- Mit Limettenspalte, Korianderblättern, frischem Chili und 2 EL Chutney anrichten.

! Das Curry sollte gut eingekocht sein, eher etwas „trocken“ und nicht suppig. Die Frische kommt durch den Spinat und das Chutney.

Mehr Informationen zu Soul Spice



Neue Konzepte fürs Care-Catering

Von existenzbedrohenden wirtschaftlichen Einbrüchen durch Corona kann im Care-Catering sicher nicht gesprochen werden. Dennoch gab es auch bei der Verpflegung von Bewohnern in Senioren- und Pflegeeinrichtungen sowie den Patienten in Krankenhäusern für die Küchenbetriebe echte Herausforderungen, wenn auch von unterschiedlicher Tragweite.

In den Senioreneinrichtungen liefen die Versorgungsprozesse im Wesentlichen kontinuierlich weiter. Hier galt es, die verschärften Hygienebedingungen für Bewohner und Personal umzusetzen und die betriebseigenen Hygiene- und HACCP-Standards um Maßnahmen zu Covid-19 zu erweitern.

Anders erging es Einrichtungen der Rehabilitation oder gar Krankenhäusern. Durch geringere Bettenbelegungen und die komplette Schließung der Besuchergastronomie reduzierte sich die Ausgabe der Mittagessen teilweise um bis zu 50 Prozent, mit der Folge von massiven Anpassungen des Personalstamms u.a. durch Kurzarbeit. Mittlerweile haben sich neue Arbeitsabläufe etabliert und Prozesse wurden angepasst.

Konzepte neu denken

Ein Beispiel nennt der Caterer *Apetito*. Er bietet seinen Kunden im Bereich Rehakliniken, dort wo sich Bewohner bisher an Buffets bedient haben, jetzt virtuelle Buffets an. Mit dem Ergebnis eines geringeren Personaleinsatzes und einer noch größeren Vielfalt und individuelleren Auswahlmöglichkeit für den Gast. Das Konzept ‚easy kitchen-Arbeiten leicht gemacht‘ setzt auf Frische auf dem Teller, handwerkliches Können, wo es nützt, und vereinfachte Arbeitsprozesse für die Mitarbeiter, formuliert es Hans-Joachim Gruber, Geschäftsleiter Care bei *Apetito*. Gerade im Havariefall seien einfache Prozesse mit minimalem Personalbedarf gefragt.

Wisag Care Catering, in 16 Krankenhäusern in Deutschland für die Versorgung von Patienten und Mitarbeitenden verantwortlich, setzt in der Personalverpflegung mit dem Konzept „Bread & Tasty“ auch auf To-go-Produkte. Patienten werden nach wie vor ohne Einschränkungen versorgt. Die Mitarbeiterrestaurants sind nur eingeschränkt geöffnet, aber die Klinikmitarbeiter haben die Möglichkeit, über eine App Mahlzeiten vorzubestellen und auch digital zu bezahlen.

Das Rhön-Klinikum hält an allen Standorten die Mitarbei-

terrestaurants geöffnet. An der Uniklinik Marburg werden sogar zusätzlich wechselnde Food-Trucks engagiert, die das Klinikpersonal mit Bratwurst, Burgern, Pizza, Suppen und Salaten versorgen. Außerdem bietet die Uni-Mensa Gerichte zum Mitnehmen an.

Prozessabläufe vereinfachen

Auch Care-Einrichtungen mit eigenem Küchenbetrieb verzichten seit Corona auf Salatbuffets und Suppenstationen zur Selbstbedienung. Stattdessen werden alle Komponenten als Tellergerichte angeboten. Chefs Culinar empfiehlt in seinem „Hygienehandbuch für die GV im Carebereich“ (zum Download auf chefsculinar.de) als Schutzmaßnahmen gegen Covid-19 beispielsweise nur eine begrenzte Getränkeauswahl in Flaschenform anzubieten, Warmgetränke (Tee und Kaffee) von Küchen- oder Kantinenmitarbeitenden zubereiten und ausschenken oder ausgeben zu lassen.

Auch Tablett, Besteckkörbe und Servietten sollten nicht mehr frei ausliegen, sondern ein Tablett mit Besteck und Serviette (ggf. ist das Besteck mit der Serviette gewickelt) von den Mitarbeitenden aus Küche, Cafeteria oder Service vorbereitet werden. Die Gesundheit von Gast und Personal geht vor Selbstbedienung.

Höhere Kosten durch mehr Hygiene

Neben der Reduzierung der Verpflegungsleistungen und damit verbundenen geringeren Umsätze während des Lock-downs stiegen zugleich die Kosten für hygienebedingte Veränderungen in den Arbeitsabläufen, wie beispielsweise der häufigere Durchlauf der Spülmaschine mit Entleerung und Desinfektion von einmal auf dreimal. Oder der erhöhte Verbrauch an Hygiene- und Schutzausrüstung. Bis sich dieses Ungleichgewicht wieder eingependelt hat, wird wohl noch einige Zeit vergehen.

Verbesserungsansätze erkennen

Nicht zuletzt hat Corona in manchen Heim- und Klinikküchen auch konzeptionelle Defizite aufgedeckt, an deren Beseitigung jetzt dringlich zu arbeiten ist. Nicht zuletzt, um künftig besser vorbereitet zu sein.

Es ist zu erwarten, dass manche Küchenkonzeptionen in der nächsten Zeit auch durch Behörden hinterfragt werden, zum Beispiel im Hinblick auf Abstandsregelungen in der Bandverteilung oder der Produktion. Auch sei ein Trend zur ganzheitlichen Systemumstellung zu erkennen, so Simon Kuhn von K&P Consulting, da die Ausgliederung der Versorgungsleistungen an Profis dem Krankenhaus mehr Sicherheit gibt; zumal sich die Anforderungen an das Küchenpersonal in Hinblick auf sich stetig ändernde Ernährungsformen und altersbedingte Patientenbedürfnisse noch verstärken.

Der neue Alltag

Dazu Marcus Scherer, Küchenchef im Israelitischen Krankenhaus in Hamburg, in einem Interview vor einigen Wochen:

„Heute muss man sich noch mehr mit Produktionsplänen, dem Einkauf und den Kosten auseinandersetzen. Dank eines sehr guten Speisenversorgungssystems kön-

nen wir auf gute Grunddaten für die tägliche Produktion zugreifen. Dies hilft uns, Kosten zu sparen und trotz allem noch effizient zu sein.

Natürlich haben sich auch die Kosten für Lebensmittel erhöht. Solche Preissteigerungen sind leider nicht zu kompensieren und bedeuten einen erhöhten Wareneinsatz je BKT (Beköstigungstag). Wir versuchen durch weitere Optimierungen, die Kosten im Griff zu behalten. Da wir aber keinesfalls die Qualität reduzieren möchten, ist es in vielen Fällen nicht möglich, zu sparen.

Die Speisenversorgung ist neben der hohen medizinischen und pflegerischen Qualität ein Standbein des Hauses. Der Patient bzw. der Gast steht immer noch im Mittelpunkt der Speisenversorgung.“

Andere Ansatzpunkte für die optimale Gestaltung von Verpflegungskonzepten und der praktikablen Kosten-Nutzen-Rechnung in der Care-Gastronomie bietet ein kleiner gehaltenes Speisenangebot, höherer Convenience-Einsatz und Minimierung der Menülinien. Damit können Gerichte einfacher und mit weniger Mitarbeitereinsatz produziert und Abstandsregeln in der Küche besser eingehalten werden.

Michela Dulz

FEINKOST popp
FOODSERVICE

KLEINE PORTIONEN FÜR GROSSE VERBRAUCHER

- Praktische Portionsgrößen vom Marktführer*
- Ideal für die Gemeinschaftsverpflegung
- Zeitsparend & kalkulierbar
- 6 leckere Sorten
- 40 x 40g

→ **edition UVC macht Schluss mit Viren in der Raumluft**

Mit Volldampf gegen Aerosole in der Raumluft: Ab sofort können auch Privatanwender beim Saubermachen besonders wirksam gegen Keime und Krankheitserreger wie Viren vorgehen. Denn als weltweit erster Hersteller bietet die **beam GmbH** aus Altenstadt (Bayern) ab sofort mit ihrem neuen **edition UVC** ein Dampfsaugsystem der Consumerklasse an, das über eine erweiterte Keimabtötung und Vireninaktivierung verfügt. Diese erfolgt – wie bei Profigeräten für den industriellen Einsatz – zweistufig über die direkte Oberflächenbehandlung mit Dampf und über eine zusätzliche UVC-Licht-Bestrahlung im Wasserfilter. Toller Effekt: Bei jedem Saugvorgang wird so gleichzeitig die Raumluft gewaschen und die Keim- und Virenkonzentration in Innenräumen minimiert. Mit seiner kompakten Größe und dem einfachen Handling richtet sich der neue edition UVC von beam ganz bewusst an private Haushalte und an gewerbliche Anwender, die Praxen, Salons, Büros oder Verkaufsfächen effizient und völlig ohne Chemie reinigen möchten.

www.beam.de



↑ **Eifix Genießer Omelett. Mehr Genuss geht nicht.**

Ein gesunder Snack und proteinreicher Genuss ist das **Eifix Genießer Omelett**. Es ist pfannenfertig und speziell auf die Zubereitung fluffiger, leichter Omeletts ausgerichtet. Fertig gegart, kann es individuell gefüllt und ganz einfach geklappt werden. Wie alle Eifix Eiprodukte enthält es keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und ist zudem ovo-lakto-vegetarisch. Mehr Informationen unter www.eipro.de.



↑ **Bio-Lebensmittel ist der große Trend**

Diesem nachhaltigen Lebensstil passen wir uns bei **Wild GmbH** an und haben unser Bio-Sortiment stark erweitert. Frische Bio-Kartoffeln, gegarte Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Beilagen z.B. Kartoffelpüree oder Bio-Salate. Schauen Sie einfach mal auf unsere Homepage www.wild-eppingen.de und informieren sich selbst. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



↑ **Deutschlandtest-Siegel für Nachhaltigkeit**

Die **HOBART GmbH** gehört zu den besten deutschen Unternehmen im Bereich Nachhaltigkeit. Das belegt das kürzlich vergebene **Deutschlandtest-Siegel „Deutschlands Beste – Nachhaltigkeit“**. Im Auftrag des Magazins Focus Money wurde dazu eine Studie durchgeführt, die deutsche Unternehmen und Marken hinsichtlich ökologischer, ökonomischer und sozialer Nachhaltigkeit untersuchte. Dabei liegt der Weltmarktführer gewerblicher Spültechnik mit 89,7 weit oben im Ranking. „Nachhaltigkeit und der sparsame Umgang mit Ressourcen sind wichtige gesellschaftliche Themen, die sich auch in der Spülküche wiederfinden. Mit unseren Innovationen sorgen wir bei HOBART dafür, dass sparsames Spülen mit möglichst wenig Wasser und Chemie funktioniert und dass ein Großteil der Energie wieder ins System zurückgeführt wird. Auch im Unternehmen - zum Beispiel bei der Beschaffung oder bei Bauvorhaben – hat das Thema Nachhaltigkeit oberste Priorität“, sagt Manfred Kohler, Geschäftsführer Vertrieb und Produktion der HOBART GmbH. www.hobart.de

CO₂-Raumluftampeln – eine kostengünstige Alternative

Bedarfsgerechte Fensterlüftung bleibt weiterhin unerlässlich und ist eine notwendige Ergänzung beim Einsatz von Raumlufffiltern

Seit Corona hat die Bedeutung einer guten Raumluftqualität enorm zugenommen. Gerade in stark besuchten Räumen, wie z. B. Schulen, Kitas, Büros, Mensen oder Restaurants fördert ein schlecht belüfteter Raum die Menge an Aerosole durch die erhöhte CO₂-Konzentration in der Raumluft. Je höher der CO₂-Gehalt ist, desto mehr Aerosole, an denen die Viren haften, sind vorhanden und umso höher ist das Infektionsrisiko.

Im Kampf gegen die Coronaviren werden derzeit vielfältige Lösungen diskutiert: Luftreiniger, Raumfiltergeräte oder die manuelle Fensterlüftung nach einem bestimmten Zeitintervall. Um der Pseudosicherheit all dieser Lösungen entgegenzuwirken, rät das RKI sowie das Umwelt Bundesamt zum zusätzlichen Einsatz von CO₂-Raumluftampeln. Lüften ist und bleibt immer die wichtigste Grundlage.

Mit der CO₂-Raumluftampel DEOS SAM ist die Überwachung der Raumluftqualität einfach und kostengünstig möglich. Das dreifarbige Ampelsystem zeigt den Lüftungsbedarf und die -dauer an. Sie haben mit dem Einsatz der Raumluftampel keine Folgekosten und reduzieren zusätzlich Ihre Energie-

kosten. Durch die einfache Plug & Play Installation ist DEOS SAM ohne Fachpersonal direkt einsatzbereit. Hinzu kommt der geräuscharme Betrieb. Im Gegensatz dazu stehen teure Raumlufffilter, die regelmäßig aufwändig gewartet werden müssen, einen hohen Stromverbrauch haben und der professionelle Tausch der Filtermatten ist zeit- und kostenintensiv.

Mit der optional erweiterbaren Cloud-Datenaufzeichnung sammelt SAM Informationen für Ihren individuellen Lüftungsreport und Ihrer Nachweispflicht ein. Die SAM App rundet das DEOS Lösungsangebot ab und unterstützt Sie die Grenzwerte einzuhalten und mobil zu überwachen.

Früher schon an später denken – DEOS SAM ist eine langfristig sinnvolle Investition

Bei knappen Budgets sollten Sie nicht auf kurzfristige Ad-hoc-Lösungen setzen. DEOS SAM misst neben dem CO₂-Gehalt auch die Temperatur sowie die Luftfeuchte. So erhalten Sie ein ganzheitliches Bild Ihrer Raumluftqualität. Bei einem späteren Ausbau einer Lüftungsanlage fungiert SAM als Raumsensor und dank der Funkvernetzung ist keine kostenintensive Kabelverlegung nötig.

Fazit – Das bedarfsgerechte Lüften ist auch beim Einsatz von Raumlufffiltern notwendig

In Räumen mit guter sowie eingeschränkter Lüftungsmöglichkeit ist die Fensterlüftung zur CO₂-Reduzierung weiterhin unerlässlich. Raumlufffilter können hier ergänzend eingesetzt werden. Mit DEOS SAM haben Sie Ihre Raumluftqualität jederzeit im Blick, Lüften bedarfsgerecht, reduzieren Energiekosten und geben allen Personen im Raum ein neues Sicherheitsgefühl.

DEOS.AG
Technologie für intelligente Gebäude

www.deos-ag.com/de/cm/deos-sam



L Ü F T U N G S T E C H N I K

TROTZ
CORONA
DURCHATMEN

Die Raumlufthygiene ist in der aktuellen Corona-Pandemie in aller Munde, denn das Lüften spielt eine wichtige Rolle im Kampf gegen das Virus. Das Fraunhofer Institut für Bauphysik IBP hat untersucht, wie Luftreiniger zur Verringerung der Viruslast in der Luft beitragen, und stellt einen Konfigurator für eine kostengünstige, schnelle Umsetzung zur Verfügung.

Die Ausbreitung von Covid-19 über die Luft stellt einen wichtigen Übertragungsweg der Corona-Infektion da. Die SARS-CoV-2-Viren werden dabei laut dem Fraunhofer Institut für Bauphysik IBP vor allem in Form von Aerosolen verbreitet, die in der Luft schweben und mit der Raumluftrichtung verteilt werden. Auf Initiative der vbw (Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft e.V.) und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands Dehoga Bayern e.V. hat das Fraunhofer IBP, gefördert durch das Bayerische Wirtschaftsministerium, daher im Rahmen des Projektes „Hy4HoGa“ untersucht, wie eine Reduzierung des Ansteckungsrisikos in Innenräumen gelingen kann. Bereits Mitte März 2021 wurden erste Ergebnisse dazu veröffentlicht.

Geräte im Visier

Für die Untersuchungen nahmen die Forscher ausgewählte Luftreinigungstechnologien (z.B. Filter mit HEPA-Klasse, Inaktivierung mittels UV-, Plasma- oder Ozon-Technologien usw.) in repräsentativen Szenarien im Filterprüfstand und Modellraum des „Indoor Air Test Center“ des Fraunhofer IBP unter die Lupe. Neben Effizienz und Abbauraten waren hierbei eventuelle Nebenprodukte hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf die Innenraumluftqualität zu analysieren. Zusätzliche Simulationen der Luft- und Aerosolausbreitung ermöglichen, potenzielle Installationspositionen oder die Anzahl benötigter Geräte zu ermitteln.

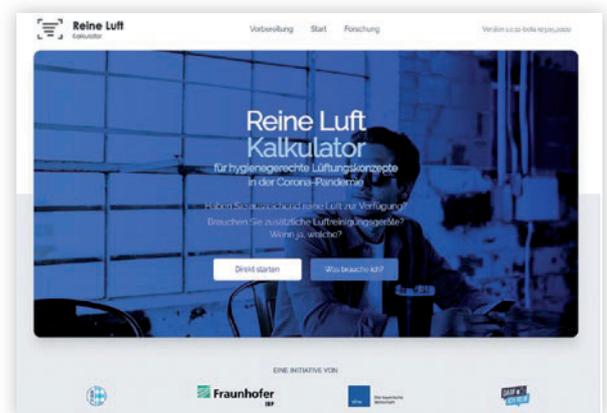
Im Ergebnis lässt sich fundiert darstellen, wo Lüften ausreicht und welchen Zusatznutzen verschiedene Systeme zur Luftreinigung bringen. Das Ansteckungsrisiko konnte durch die Reduktion der Virenlast merklich verringert werden – je nach Technologie bei zweistündigem Betrieb bis zu 99 Prozent. Hierbei können sowohl mobile als auch in Lüftungsanlagen integrierte Luftreinigungstechnologien zum Einsatz kommen. „Voraussetzung ist jedoch, dass bestimmte Qualitätskriterien eingehalten werden“, erklärt Gunnar Grün, stellvertretender Institutsleiter des IBP in Valley. Diese beziehen sich laut Untersuchung beispielsweise auf die Raumgröße und die dazu passende Leistungsfähigkeit von Geräten, deren Reinigungseffizienz und Geräuschemissionen sowie den passenden Aufstellort und die dazugehörige Wartung der Geräte.

Welche Technik für welchen Raum?

Auf Basis der zuvor gewonnenen wissenschaftlichen Ergebnisse des Fraunhofer IBP ist ganz aktuell ein „Reine-Luft-Kalkulator“ als praxisnaher Konfigurator für hygienegerechte Lüftungs-

konzepte in der Corona-Pandemie entstanden. Dieses webbasierte Tool soll Betreibern von öffentlich zugänglichen Räumen helfen, die passende Luftreinigungstechnologie für ihre jeweilige Raumsituation zu finden. Der Konfigurator ist eine interaktive Webanwendung, auf der Nutzer wie Gastronomen und Caterer einfach Räume zeichnen und Fenster, Lüftungsanlagen, Luftreinigungsgeräte und Türen platzieren können.

Die Anwendung ist kostenfrei und der Nutzer kann sich am Ende des Berechnungsvorganges das Lüftungskonzept als Bericht drucken lassen, der Hinweise für ihr individuelles Hygienekonzept gibt. Zudem verweist der Konfigurator auf mögliche Hersteller von Luftreinigungsgeräten. Dafür enthält er eine Liste von Geräten unterschiedlichster Hersteller, deren Qualitätskriterien für die Luftreinigung in der aktuellen Corona-Pandemie genügen. Wenn diese Hersteller ihre Leistung für den Konfigurator anmelden, werden sie aufgefordert, geeignete Nachweise zu Qualität und Leistungsfähigkeit vorzulegen. Diese Unterlagen werden durch das Fraunhofer IBP hinsichtlich ihrer Eignung und Glaubwürdigkeit überprüft. Voraussetzung für die Eintragung und Listung sind Nachweise zur Tauglichkeit im Betriebspunkt der jeweiligen Geräte (also bei dem Luftvolumenstrom, bei dem sie der Empfehlung nach betrieben werden sollten). Hierfür bezahlen die Hersteller der Geräte eine einmalige Gebühr für die Listung sowie einen monatlichen Beitrag, um den Betrieb des Konfigurators über die Webseite zu ermöglichen. ■



Quelle: Fraunhofer IBP

Weitere Infos und Konfigurator unter:

<https://reineluft.darfichrein.de>



→ E-Mobilität bis in den Kühlausbau

Zu einem grünen und smarten Transport temperaturgeführter Güter gehört neben einem elektrobetriebenen Basisfahrzeug auch ein **elektrisch und autark betriebenes Kühlsystem**, welches sich nicht auf die Reichweite des Basisfahrzeugs auswirkt. Hierfür hat **Winter** verschiedene Batterielösungen entwickelt. Der Umfang eines jeden Batterie-Package wird für den speziellen Einsatzzweck angepasst, somit kann den Kunden die perfekte, individuelle Batterie-Lösung angeboten werden. Der Fokus ist bei Winter auf die persönliche Bedarfsanalyse gerichtet. Mit dem individuellen Ausbau, der branchenspezifischen Ausstattung und dem passenden Batterie-Management-System wird der Transporter somit zu einem zuverlässigen Wegbegleiter für den temperaturgeführten Warentransport. Für die Innovationen zur Umsetzung der Elektromobilität im Kühlfahrzeug erhielt Winter schon zwei Auszeichnungen. (Innovationspreis „BEST OF“ auf der expoSE 2018 und Innovationspreis „NEXT of Market“ auf der INTERNORGA 2019.

www.winter-kuehlfahrzeuge.de



↑ Keine Chance für Keime, Bakterien und Viren

Alle **Stierlen** Geschirrspülmaschinen sind nach DIN SPEC 10534 zertifiziert, so auch die **Serien BTM EcoClean MR und KTM MR**. Somit gewährleistet der standardisierte Spülprozess ein Höchstmaß an Spülhygiene und es werden 99,999 Prozent aller Keime, Bakterien und Viren abgetötet. Der modulare Aufbau der Serien erlaubt eine äußerst bedarfsgerechte und flexible Maschinenkonfiguration. Die Maschinen sind WLAN-fähig, wodurch Fernabfragen und -diagnosen möglich sind. Mit der Siemens SPS Hightech-Steuerung ist auch eine Gerätevernetzung in der Küche möglich.

www.stierlen.com



← Neue Krefft-Küchenkleingeräte von Stierlen

Krefft hat seine **Schrägschneide-Aufschnittmaschine** erneuert und technisch optimiert. Ab sofort ist die Gleitplatte stufenlos einstellbar. Die Teflonbeschichtung der Gleitplatte und des Klingenschutzes verhindert das Anhaften und ist deshalb leicht zu reinigen. Neu im Programm sind die Vertikalschneide-Aufschnittmaschine und ein automatischer Digital Schrägschneider, mit drei Drehzahlen und Geschwindigkeiten. Der digitale Scheibenzähler zeigt die Anzahl der geschnittenen Scheiben und durch einen speziellen Reste-Andrucker werden auch unförmige Stücke sicher und fest gehalten.

www.krefft.de

↓ Viel Wind Kita

Damit Kunststoff-Geschirr und Gläser wirklich trocken werden, ist der Griff zum Handtuch oft unverzichtbar. Werden Tücher nicht regelmäßig ausgetauscht, gehen damit auch Risiken einher. Manuelle Handgriffe macht jetzt ein aktives Trocknungssystem für die **Miele-Frischwasserspüler „SPEEDair“** überflüssig. Sie sind auf Wunsch auch mit einer integrierten Dosierpumpe verfügbar, die die tägliche Arbeit noch weiter vereinfacht.

www.miele.de



GO GREEN®

NACHHALTIGKEITSBERATUNG FÜR EINE ZUKUNFTSFÄHIGE
(BETRIEBS) GASTRONOMIE POWERED BY



K&P Unternehmensgruppe
Unternehmensberatung, Personalberatung
und Planungsbüro für Hotellerie | Gastronomie |
Gemeinschaftsverpflegung

Das bisherige Wirtschaften in der Gastronomie schädigt allzu oft Natur und Menschen unnötig: direkt oder indirekt. Ob Artenvielfalt, Ressourcenschutz oder Klimawandel – meist sind wir uns der Auswirkungen von Ernährung und der damit verbundenen Lebensmittelproduktion nicht einmal bewusst. Wir haben festgestellt: In der Gastronomie gibt es mehr als hundert Möglichkeiten, die Prozesse und Produkte nachhaltiger zu gestalten.



Mit unserer neuen GoGreen Beratung unterstützen wir Gastronom:innen dabei, an möglichst vielen Kriterien der Wertschöpfungskette nachhaltiger zu arbeiten. Wir helfen dabei, Wirtschaft, Mensch und Natur zusammenzubringen, damit die Welt unserer Enkel noch lebenswert ist! Gastronomie ist ein Ort voller Emotionen, Genuss, Gemeinschaft und Lebendigkeit. Und ein Ort, an dem Verantwortung für unsere Umwelt vorbildlich gelebt werden kann.

Was ist GoGreen?

GoGreen ist unser neuartiges Beratungskonzept, um Gastronomien auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit entlang der gastronomischen Wertschöpfungskette zu unterstützen, gemäß dem Motto: Einfach immer nachhaltiger!

Was ist das Besondere an GoGreen?

GoGreen bietet erstmalig einen ganzheitlichen Ansatz und betrachtet dabei alle relevanten Bereiche der Gastronomie, wie u. a. die Speiseplanung, Beschaffung und Lagerung, aus dem Blickwinkel der Nachhaltigkeit. Sie steht vollumfänglich im Fokus.

Wie funktioniert GoGreen?

Zunächst stellen wir fest, wie nachhaltig bereits gearbeitet wird. Danach entwickeln wir in einem Zukunftsplan gemeinsam individuelle und konkrete Maßnahmen, mit denen Sie Stück für Stück nachhaltiger werden können. Dabei begleiten wir Sie auch bei der Umsetzung im Betrieb.

Ist mehr Nachhaltigkeit nicht fürchterlich teuer?

Viele der identifizierten Maßnahmen kosten weder viel Geld noch sind sie aufwändig in der Umsetzung. Gemeinsam entwickeln wir das Konzept, das zu 100 % zu Ihrer Gastronomie passt!

Sie möchten mehr über GoGreen erfahren oder eine unverbindliche Anfrage stellen?
Besuchen Sie unsere Website: www.kup-consult.de



Wie steigert die GoGreen die Nachhaltigkeit?

Je länger wir uns mit dem Thema Nachhaltigkeit befasst haben, desto klarer ist geworden: Wenn sich in der Gastronomie etwas verändern soll, dann gibt es eine große Anzahl von wichtigen Aspekten, die die Grundlage für eine zukunftsfähige Gastronomie bilden. GoGreen verfolgt dabei einen holistischen Ansatz und optimiert Ihre gesamte Wertschöpfungskette. Dabei werden alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit – Ökonomie, Ökologie und Soziales – berücksichtigt.

Für den GoGreen Prozess wurde ein umfassendes KnowHow für nachhaltigere Prozesse in der Gastronomie gesammelt. Dies erfolgte auf der Grundlage einer intensiven **Recherche** wissenschaftlicher Untersuchungen zu den bisher aufgezeigten Anforderungen und Bedingungen für eine nachhaltige Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Ergänzt wurde dies durch unsere jahrelange Erfahrung im Bereich der Beratung und Planung von Gastronomien.

Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette in der Betriebsgastronomie



109
identifizierte Kriterien
in **8** Bereichen
bilden die Grundlage Ihres
Nachhaltigkeitskonzeptes

GreenCanteen - zertifiziert nachhaltig. nachhaltig zertifiziert.

Besonders nachhaltige Betriebe, die eine Vielzahl der Kriterien erfüllen, können sich ihr umfangreiches Engagement mit dem GreenCanteen-Siegel bestätigen lassen. GreenCanteen ist eine EU-Gewährleistungsmarke.

Spezialisierte Auditor:innen überprüfen in dem Zertifizierungsverfahren, welche Nachhaltigkeitskriterien in welchem Maße erfüllt werden. Wenn mindestens 60 % der Kriterien nachweislich erfüllt werden, kann das Siegel vergeben werden. Das Erreichen des Siegels kann als Motivation für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie genutzt werden und zur Dokumentation der erfolgreichen Bemühungen des Unternehmens gegenüber den Gästen, dem eigenen Team sowie der nach mehr Nachhaltigkeit strebenden Branche.



Hier erhalten Sie alle Informationen zu
GreenCanteen: www.greencanteen.eu

