

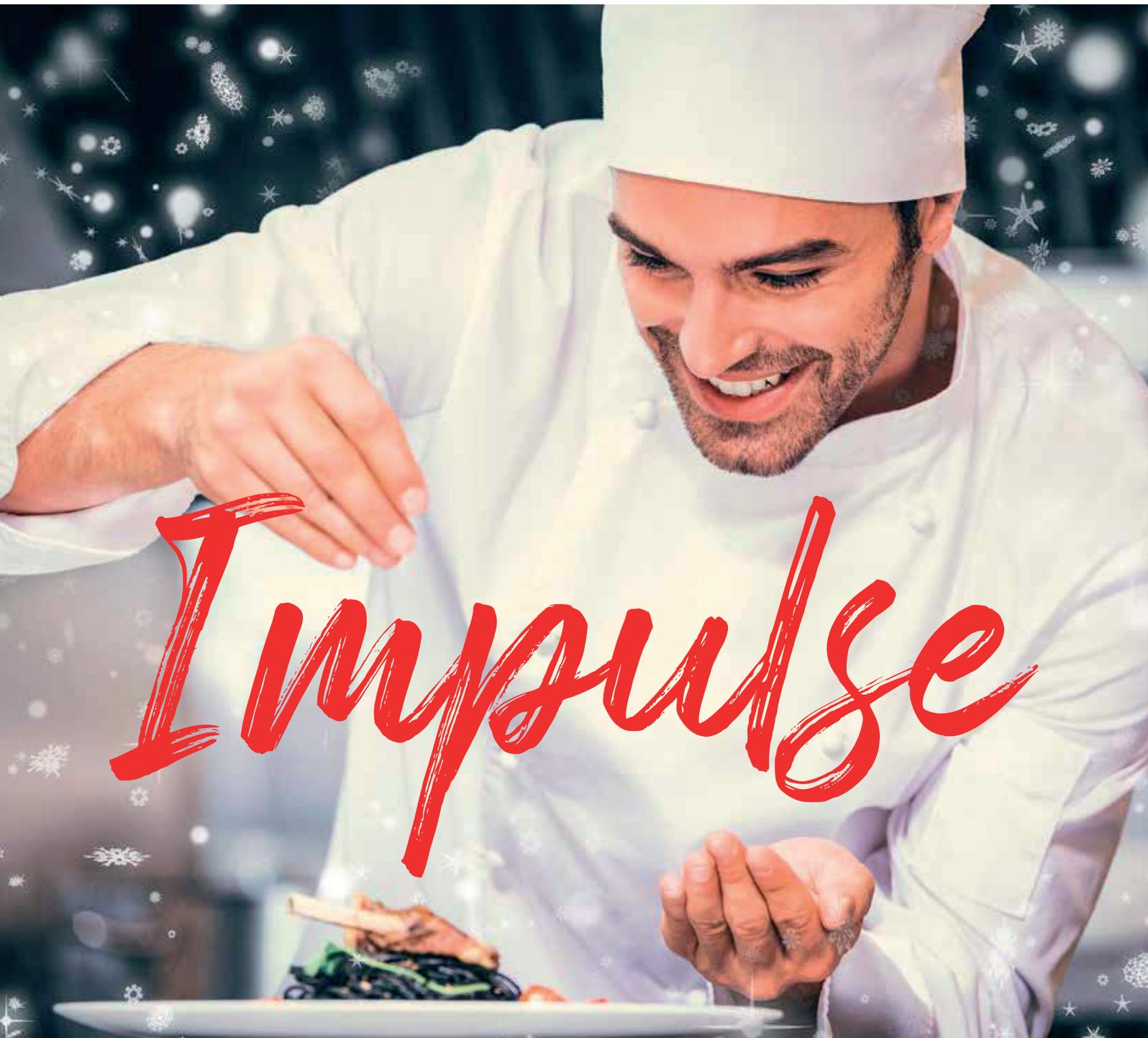
SPEZIAL

#4

*Impulse für den Foodservice
und die Festtagssaison*

SONDER-
PUBLIKATION

2021



Es geht aufwärts!

Schaut man bei einem Spaziergang durch die Fußgängerzonen der Republik auf das geschäftige Treiben in den Restaurants und Cafés, könnte man meinen, die durch die Corona-Pandemie verordnete Zwangspause habe es nie gegeben. Auch die Cateringbranche kann durchatmen, denn es gibt wieder Messen, Veranstaltungen und Events. In München haben beispielsweise über eine Million Gäste an der „WirtshausWiesn“ Spaß gehabt, gegessen und getrunken.

Okay, kein Vergleich zum größten Event der Welt, dem Oktoberfest, aber wir haben ja gelernt, uns auch an kleinen Erfolgen zu erfreuen. Nicht nur das Hauptevent hat die Caterer der Münchner Hauptstadt ausgelastet, auch die Randveranstaltungen im Firmen- und Familienumfeld.

Leider ist aber im Gastgewerbe nach wie vor nichts normal. Vor allem eines fehlt, der innovative Koch, das freundliche Servicepersonal! Denn die allgegenwärtigen Aushänge mit der Suche nach neuen Mitarbeitern sind nicht zu übersehen. Laut Dehoga verlor die Branche im vergangenen Jahr 325.000 Mitarbeitende. Und war die Personalsituation in der Gastronomie schon vor der Pandemie aufgrund von unattraktiven Arbeitszeiten nicht gerade rosig, wird nun der Mangel an qualifizierten Mitarbeitern geradezu an manchen Stellen prekär. Denn ohne Koch ...

Clevere Gastronomen haben in den letzten Monaten versucht, ihr Personal zu halten. Sie haben oftmals neue Konzepte für ihr Business entwickelt – und sie haben sich auf die Suche nach Produkten mit der passenden Technik in der Industrie umgesehen, damit Arbeitserleichterungen eventuell offene Stellen attraktiver machen. Denn wenn das Image der Arbeit im Gastgewerbe sich positiv verändert, haben Mitarbeiter mehr Spaß daran ... und kommen vielleicht auch wieder zurück.

Herausforderungen haben Gastronomen schon oft gefordert. Und Catering, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie sind immer für positive Überraschungen gut. Unsere Reportagen und Anregungen werden Ihnen sicherlich den einen oder anderen Impuls für weitere Ideen geben.

Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg, glückliche Mitarbeiter und zufriedene Gäste.

Ihr **CATERING MANAGEMENT** Team

Inhalt

- | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Jetzt die Weichen richtig stellen! | 26 | Spannende Fakten über Kaffee –
Von wissenschaftlich bis kurios |
| 7 | Catering mit besonderen Herausforderungen –
Versorgung im Ahrtal | 36 | Die perfekte Ramen-Suppe und
maximale Hygiene in der Produktion |
| 10 | Der stärksten Strömung der Welt trotzen –
Norwegischer Seelachs | 40 | Luftqualität in Gasträumen –
BGN-Sicherheitstipp |
| 14 | Essen für Herz und Seele –
Kochkunst in Seniorenheimen | 42 | Flächendesinfektion und Personalhygiene |
| 17 | Warum Quiche auch Butterstulle ist | | |
| 22 | Interview mit Marcus Hannig –
„Desserts mit Gewinnchance,“ | | Der gesamten Auflage liegt eine Information
des Boysen Backservice bei. |



V E R S O R G U N G I M A H R T A L

Catering mit besonderen Herausforderungen

Am 15. Juli türmte sich eine Verderben bringende, stinkend-braune Wasserflut viele Meter hoch auf, brach über das idyllische Tal herein und riss alles, was im Wege stand, erbarmungslos mit sich. Für die Menschen im Ahrtal veränderte sich ihr Leben buchstäblich über Nacht. Von der Flut sind bis heute 40.000 Menschen betroffen. Seit Wochen werden diese in einer beispiellosen Kraftanstrengung täglich mit warmer Mahlzeit versorgt.

Die ersten Tage danach waren chaotisch, weil sich auch die Einsatzkräfte der verschiedenen Einheiten des Katastrophenschutzes erst ein Bild von der Lage machen mussten. Die üblichen Kommunikationsmittel – Mobilfunk, Telefon, Internet – waren ausgefallen, viele Straßen nicht befahrbar und Orte nicht erreichbar. Neben der medizinischen und seelsorgerischen Betreuung der traumatisierten Menschen galt es, die Betroffenen mit Lebensmitteln und Mahlzeiten zu versorgen. Von Frauenvereinen,

kirchlichen Organisationen, privaten Initiativen bis hin zum Technischen Hilfswerk und der Bundeswehr versuchten viele Helfer, Nahrhaftes ins Ahrtal zu fahren. Tomaten- und Kartoffelsuppe aus der Gulaschkanone waren in den ersten Tagen nach der Katastrophe die schnellste Lösung.

Verpflegung im Ausnahmezustand

Längst aus den Schlagzeilen verschwunden, leben Viele von ihnen noch immer im Ausnahmezustand. Sie haben keinen



Viele fleißige Hände haben schnell geholfen.

Strom und kein Trinkwasser. Das Deutsche Rote Kreuz (DRK) baute für die Versorgung der Menschen ein großes Versorgungszentrum auf, das täglich 10.000 warme Mahlzeiten sowie 10.000 Lunchpakete für Betroffene der Unwetterkatastrophe zubereiten und ausliefern konnte.

Von diesem Feldlager in Grafschaft aus – oberhalb von Bad Neuenahr-Ahrweiler gelegen – wurden zeitweise bis zu 55 Ausgabestellen entlang der Ahr täglich bedient. Die Zubereitung wurde von ausgebildeten Feldköchen organisiert. Für die Verpflegung, Verteilung und Ausgabe waren bis zu 170 Hilfskräfte im Einsatz, teilte das DRK Generalsekretariat in Berlin mit.

Die größte Herausforderung dabei? Ganz einfach, das tägliche Bekochen in einem Krisengebiet ohne funktionierende Infrastruktur inklusive der Verteilung an schwer erreichbaren Orten. Hinzu kommen die strengen Hygieneauflagen in einer Pandemie. Das Gesundheitsamt schaute entsprechend genau hin.

Das DRK verteilte aber nicht nur warmes Essen: Aufgrund der zerstörten Infrastruktur lieferten die Helfer täglich bis zu 140.000 Liter Trinkwasser in den betroffenen Orten aus. Insgesamt wurden bislang mehr als 2,5 Millionen Liter Wasser verteilt. Für das Deutsche Rote Kreuz war es innerdeutsch der am längsten dauernde Verpflegungseinsatz. „Bei Großveranstaltungen wie Kirchentagen wird vereinzelt in diesen Größenordnungen gekocht, allerdings nicht über einen Monate lang währenden Zeitraum, und nicht mit einer in

diesem Maße aufwändigen Verpflegungslogistik“, teilte eine DRK-Sprecherin mit.

Jetzt dezentrales Catering

Die für das Katastrophenmanagement zuständige Behörde, die Aufsichts- und Dienstleistungsbehörde (ADD) in Trier, hat das Catering inzwischen dezentral organisiert, um „regionale



*Ideen, Branchennews,
Weiterbildung,
Rezepte gesucht?*

www.catering.de



DRK (2)



Die Logistik ist nach wie vor das größte Problem.

und örtliche Caterer und Gastronomen, die zum Teil selbst betroffen sind“, eine Chance zu geben. Kalkuliert wird mit 6.000 Portionen täglich.

Seit dem 10. September kocht die L&D GmbH mit Sitz in Grafschaft täglich 4.000 Portionen, davon 70 % mit Fleisch und 30 % vegetarisch. „In einer Sofortaktion hatten wir unmittelbar nach der Flut unentgeltlich 1.500 Portionen für Helfer und 2.500 Portionen für die Betroffenen im Ahrtal gekocht. Aber nach einer Woche konnten wir das nicht mehr leisten. Wir

kommen aus einer Coronazeit“, sagt Geschäftsführer Jürgen Preuß. Ihn freut der Leistungsvertrag mit der ADD. Dennoch: „Wir sind froh, dass das DRK weiterhin den Transport und die Verteilung übernimmt“, so der Cateringprofi. Das Unternehmen mit aktuell 988 Beschäftigten gibt 30.000 Portionen pro Tag aus – vor allem an Betriebskantinen.

Hilfe zur Selbsthilfe

In einem kleinen Weinort an der Ahr – in Marienthal – haben sich die rund 50 verbliebenen Bewohner selbst beholfen und die Verpflegung über eine private Initiative selbst organisiert. Die Marienthaler haben aus einer alten Biergarnitur, aus Regalbrettern, Holzböcken und Gartentischen einen Aufenthaltsbereich inmitten des Ortes geschaffen.

Auf einem der Plastikstühle lässt sich eine junge Frau nieder. In drei Monate kommt ihr Baby zur Welt. Ihr Essenswunsch? „Ich wünsche mir so sehr einen Pudding, gemacht mit echter Milch“, lacht Vanessa, als wäre es ein guter, gern erzählter Witz und die Männer ringsum lachen mit. Auf diesen Pudding wird sie leider noch eine ganze Weile warten müssen.

Andrea Wohlfart



Andrea Wohlfart

Hilfe zur Selbsthilfe in Marienthal.

KOCHKUNST IN SENIORENHEIMEN

Essen für Herz und Seele

Gerade für ältere Menschen ist die richtige Ernährung unabdingbar für die Gesundheit und das Wohlbefinden und somit auch für die Lebensqualität im Alter.

Die Rebional GmbH ist Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität und wurde 2010 mit Hauptsitz in Herdecke, NRW, gegründet. Das Unternehmen mit rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht sich als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Senioren- oder Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und Betriebe.

Das Unternehmen bereitet täglich rund 17.000 Essen zu, unter anderem in Herdecke, einer der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands. 2013 wurde Rebional zum Caterer des Jahres gewählt.

Essen ist das Highlight des Tages

Essen und Trinken bei Demenz oder Schluckbeschwerden ist eine spezielle Herausforderung, die vor Ort mit viel Hingabe und kreativen Rezepten gemeistert werden soll.

„Ein genüssliches Mittagessen ist für uns alle, egal ob jung oder alt, ein sinnliches Erlebnis und ein wichtiger Teil des sozialen Lebens. Wir wollen bei den Bewohner*innen die Freude am Tagesgeschehen fördern, sie beteiligen und sie das Leben spüren lassen. Wenn Essen und Trinken genau das auslöst, ist das ein wichtiger Beitrag zur Gesunderhaltung“, erklärt uns Jörn Rebbe, Mitarbeiter im Einkaufsmanagement bei Rebional und Mitautor des Buches „Genuss im Alter – Kochen für Menschen mit Demenz“. Für Rebional sind Kochkunst, Esskultur, Regionalität und Frische sowie abwechslungsreiche, leckere Gerichte in Bioqualität seit jeher Grundlage für das Kochen in Seniorenheimen.

„Das Mittagessen ist oft das Highlight des Tages für die Bewohner*innen. Wir respektieren deren Wunsch nach genussvollem Essen in schöner Umgebung. Der Duft von frischgebackenem Kuchen oder selbstgemachtem Eintopf soll



Rebional Geschäftsführer Klaus Richter



Nina Witt, Diätassistentin und Jörn Rebbe, Mitarbeiter im Einkaufsmanagement bei Rebional



Der Rebional-Standort in Herdecke: eine der modernsten Großküchen mit Bio-Produkten Deutschlands

durch die Einrichtung ziehen und die Menschen erfreuen“, bestätigt Geschäftsführer Klaus Richter. Das gilt vor allem auch für Menschen, die Schwierigkeiten beim Essen haben.

Passierte Kost soll appetitlich sein

Kau- und Schluckbeschwerden haben unterschiedliche Gründe. Oft funktionieren im Alter Nervenzusammen-

hänge nicht mehr einwandfrei. Hinzu kommen Demenz, Schlaganfall, Kiefer- und Zahnprobleme oder Mundtrockenheit durch Medikamente.

Wenn der Schluckakt nicht mehr klappt, kann es für die Betroffenen sehr gefährlich werden. Partikel gelangen in die Atemwege oder Essen wird aus Frustration verweigert, was zu Mangelerscheinungen und Unterernährung führt.

Um das zu verhindern, serviert Rebional dann diesen Bewohner*innen passierte Kost. Denn sie kann mit der Zunge am Gaumen zerdrückt und so gefahrlos geschluckt werden. Das erleichtert die Nahrungsaufnahme deutlich.

Geschmack und Freude beim Essen

„Im Alter lassen der Geruchs- und Geschmackssinn nach. Wenn das eher neutral aussehende, pürierte Gericht nach nichts schmeckt oder riecht, verliert der Mensch sehr leicht den Appetit und hört auf zu essen. Deswegen nutzen wir immer die Originalrezepturen, um sie in passierte Form zu bringen“, erklärt Gastronomiebetriebsleiterin Dorothea Gerhart aus dem Theodor Fliedner Haus in Hamburg.

Bei Rebional werden also die regulären Gerichte passiert, wie beispielsweise ein Geflügel-Curry, der Sauerbraten oder



Genuss schafft Nähe.

Aktuell müssen wir zwar Abstand halten, aber mehr denn je, ist es der Genuss, der uns alle verbindet. Unser Rundum-Service macht es Ihnen leicht, Ihre Gäste auch in ungewohnten Zeiten sicher und genussvoll zu verpflegen. Als Ihr Profi-Partner ganz in Ihrer Nähe haben wir: **Alle Zutaten für Ihren Erfolg.**



TRANSGOURMET

www.transgourmet.de



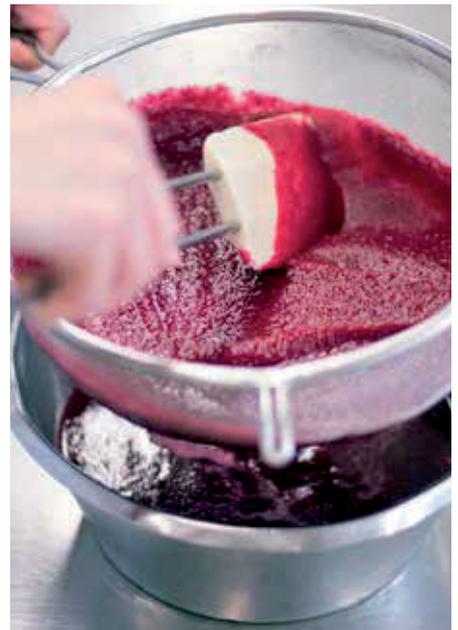
Passierte Kost soll auch lecker aussehen.



Mit Ei und Sahne vermengt und in Dampf gegart, behält die passierte Masse auch nach dem Abkühlen ihre Form.



Passierte Kost in Form gebracht: Rinderbraten, Rahmsoße, Böhnchen und Püree



Espumas im Glas: bei dieser Zubereitungsmethode wird eine flüssige Speise mittels einer mit Distickstoffmonoxid gefüllten Kapsel in einem Sahneseiphon aufgeschäumt. Hier wird ein Rote-Bete-Salat vorbereitet.

der Backfisch. Dazu gibt es – frisch gekocht und gewürzt – Kohlrabi-Rahm oder Möhren-Ingwer-Gemüse mit Kartoffelpüree und passierten Nudeln.

Zusätzlicher positiver Effekt: Die Bewohner*innen bekommen das, was regulär auf dem Speiseplan steht und worauf sie sich eventuell schon gefreut haben.

Damit es auch lecker aussieht, werden die pürierten Komponenten in Silikonformen wieder neu geformt. Mit Ei und Sahne vermengt und in Dampf gegart, behält die Masse auch

nach dem Abkühlen ihre Form. So sieht auch dann der Teller ansprechend aus. Und die Bewohner*innen erkennen ihre Lieblingsgerichte. Und das wiederum erhöht den Appetit.

Darauf muss man achten

Es gibt gekochte, portionierte sowie gefrorene Convenience- und hochkalorische Trockenprodukte. Bei Rebial wird darauf jedoch verzichtet und immer frisch mit Bioanteil gekocht. „Wichtig ist, dass Fleisch, Gemüse und Sättigungsbeilagen

sehr gut und fein passiert werden, damit sich niemand an zu großen Stücken verschluckt. Bei erhöhtem Kalorienbedarf kann die Masse mit Maltodextrin angereichert werden“, so Jörn Rebbe.

„Was auf dem Teller liegt, ist wirklich enorm wichtig. Fleisch, Gemüse und Beilagen sollten einfach lecker aussehen und ebenso gut schmecken. Das sind vielleicht ein paar Arbeitsschritte mehr, aber wenn die Menschen mit einem Lächeln im Gesicht am Tisch sitzen, ist das Gold wert.“

Aktuelle Trends

Nina Witt ist Diätassistentin bei Rebional und beschäftigt sich sehr intensiv mit pürrierter Kost: „Aktuell arbeiten wir an der sogenannten Schaumkost, mit der wir Frischkost, Feinkostsalate und Desserts in eine kau- und schluckfreundliche Konsistenz bringen. Seit Kurzem bieten wir auch passiertes Brot an. Das kommt tatsächlich sehr nah an normales Brot heran und ist sehr beliebt. Auch Kuchen lässt sich auf diese Weise abwandeln, da sind wir allerdings noch in der Testphase.“

Bei Rebional wird mit Leidenschaft und Kreativität gekocht, und zwar mit saisonalen Produkten sowie regionalen Rezepten. „Unsere Köche haben Spaß am Kochen und arbeiten mit viel Hingabe. Wir von Rebional bestimmen die Qualität des Gerichtes auf dem Teller selbst, kochen zielgruppengerecht nach aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und möchten immer eine gesundheitsfördernde Wirkung für unsere Gäste erzielen“, erklärt Klaus Richter abschließend. *abh*



Neuer Trend: passiertes Brot, das sehr nah an normales Brot heran kommt und sehr beliebt ist.



MIT FACHWISSEN

BESSER BERATEN

DAS SCHULUNGSANGEBOT VON DORFNER CATERING

Die Ernährungsexpertinnen von Dorfner Catering leiten seit vielen Jahren Workshops, Seminare und Kochkurse für unsere Kundinnen und Kunden. Seit kurzem bieten wir diese Schulungen rund um das Thema gesunde Ernährung nun auch für externe Teilnehmer an.

Unser Angebot richtet sich zum einen an den Care-Bereich, sprich an das Personal von Kliniken, Reha-Kliniken oder Seniorenheimen. Dort schulen wir die Mitarbeiter in der Küche, der Pflege oder im Service zu Themen wie Mangelernährung, Trinken im Alter oder Schluckstörungen. Genauso sprechen wir aber auch Unternehmen aller Art an, die ihren Angestellten mit einem Seminar zur gesunden Ernährung etwas Gutes tun wollen.

Online und offline interaktiv lernen

Wir bieten unsere Schulungen sowohl als Präsenz-Schulungen, als auch als Webinare an. Je nach Unternehmen, Thema und Gruppengröße werden die Lehrinhalte strukturiert und an die jeweiligen Bedürfnisse der Teilnehmer angepasst. Praktische Beispiele, kleine Übungen, Quizrunden, Gruppenarbeiten und umfangreiche Unterlagen helfen das Erlernete zu verinnerlichen.



Haben Sie Interesse?

Weitere Infos zu den Seminaren sowie zu den Buchungsmöglichkeiten finden Sie auf unserer Webseite:

www.dorfner-kocht.de/schulungsangebot



Unilever Food Solutions & Langnese (3)

E I S V E R S Ü S S T D E N W I N T E R

Desserts mit Gewinnchance

Der krönende Abschluss eines Essens ist oft ein Dessert, das für Gastronomen große Umsatzpotenziale mit sich bringen kann.

Endlich kommen Gäste wieder in die Gastronomie, trotzdem nutzen viele Gäste auch weiterhin to-go-Angebote. Marcus Hannig, kreativer Kopf und Fachberater Gastronomie Ice Cream und Out of Home bei Unilever Food Solutions & Langnese, erläutert uns im Interview die Chancen beim Restart, die Bedeutung des Dessertumsatzes und das neue flexible 3-in-1-Konzept für jeden Anlass.

Herr Hannig, welche Tipps können Sie Gastronomen und Cateringunternehmen aktuell an die Hand geben?

Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung haben zweifelsohne harte Monate hinter sich. Zum Glück geht es in ganz



Deutschland endlich voran, in der Außengastronomie und teilweise auch schon drinnen. Wir blicken in jedem Fall nach vorne! Gäste freuen sich, endlich wieder entspannt und ausgiebig Essen gehen zu können. Fakt für Gastronomen ist aber: Aufgrund der Hygiene- und Sicherheitsauflagen bewirten sie im Schnitt deutlich weniger Gäste als unter normalen Umständen. Dazu kommt der Mangel an Fachkräften und helfenden Händen, viele haben sich von der Gastronomie abgewandt und kommen nur spärlich wieder zurück.

Also müssen wir Arbeitsabläufe für die neuen Mitarbeiter vereinfachen. Und insgesamt muss der Durchschnittsbon pro Gast stimmen.

Eine einfache Möglichkeit ist es, diese Differenz über den Dessertumsatz zu steuern. Welcher Gast sagt gerade jetzt nein zu einer raffinierten Kleinigkeit nach dem Essen? Wir raten Gastronomen also, ihre Dessertkarte mit überzeugenden Kreationen zu ergänzen und auch das Servicepersonal dementsprechend zu motivieren. Bei Unilever Food Solutions & Langnese haben wir dazu ein passendes 3-in-1-Konzept entworfen.

Wie sieht das Konzept aus?

Köche müssen aktuell flexibler sein denn je. Genau da setzen wir mit unserem 3-in-1-Konzept an. Wir haben sechs Rezepte entwickelt, die entweder in den Portionsgrößen „À la carte“, „Mini“ oder „Take-away“ serviert werden können. Wenige Zutaten bieten hier gleich drei verschiedene Varianten.

Unter „À la carte“ verstehen wir das klassische Dessert, serviert auf einem regulären Teller. Das „Mini“ gibt es im Glas als Kleinigkeit zum Kaffee, „Take-away“ richtet sich an den Liefer- oder Abholservice, eignet sich aber auch für ein corona-sicheres Catering.



Birne Helene vom Schokoladenkuchen, Aprikosen-Sorbet, Hüttenkäse und Vanilleschaum



Bundesministerium
für Gesundheit



in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

A+A Messe
Düsseldorf
26.-29.10.2021
Halle 10
Stand 10E42

Nachhaltig und lecker essen in der Kantine

Wie das geht? Das erfahren Sie an unserem Stand auf der A+A Messe in Düsseldorf vom 26.-29.10.21.

Bewerben Sie sich außerdem um einen von 20 **kostenfreien** Plätzen für das Web-Seminar „Vollwertiger Genuss in der Kantine – mit dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“.



Für Informationen und zur
Seminar-Anmeldung einfach
den QR-Code scannen!



Gefüllter warmer Crêpe mit Beerenfrüchten und Bourbon-Vanille-Eis



Gerissener Pfannkuchen mit Himbeer-Sorbet, Wassermelone mit Pesto und Vanillecreme

Welche Rezepte eignen sich besonders gut?

Die sechs Rezepte unseres Dessertfolders basieren jeweils auf drei Komponenten, die sich gut skalieren lassen, und zwar einer Kugel Carte D'Or Eis, einer Crème oder etwas Gebackenem. Wir haben sowohl Klassiker als auch ausgefallene Variationen integriert, beispielsweise einen gerissenen Pfannkuchen mit Himbeer-Sorbet, Wassermelone mit Pesto und Vanillecrème oder Birne Helene mit Schokoladenkuchen, Aprikosen-Sorbet, Hüttenkäse und Vanilleschaum. Für jedes Dessert haben wir eine Beispiel-Kostenkalkulation aufgeführt, damit die mögliche Gewinnspanne direkt auf einen Blick ersichtlich ist.

Wie können Gastronomen mehr Aufmerksamkeit auf ihr Dessertangebot lenken?

Das wohl Wichtigste ist eine eigenständige Dessert- und Eiskarte, die nach dem Hauptgang gereicht werden kann sowie das persönliche Gespräch zwischen Servicekraft und Gast. Hier sehen wir das größte Potenzial, weil wir das Gefühl haben, dass alle sehr motiviert sind, endlich wieder ihrer Service-Leidenschaft nachzugehen. Eine aktuelle Umfrage hat gezeigt,

dass die direkte Ansprache den Dessertumsatz um bis zu 42 % steigern kann.

Wie aufwendig ist die Umsetzung für kleinere Betriebe?

Das ist ja das Clevere an unserem 3-in-1-Konzept, es ist flexibel skalierbar, für jede Art von Betrieb, das hat nichts mit der Größe des Restaurants zu tun. Wir bieten mit dem Sortiment von Carte D'Or und Caterline hochwertige Convenience-Produkte, die bei der Zubereitung unterstützen.

Wie kann man seinen eigenen Stil in den vorgeschlagenen Desserts verwirklichen?

Als Partner und Innovationsgeber stehen wir an der Seite von Köchen und Gastronomen und bieten mit unseren Rezepten die Grundlage für kreative

und leckere Desserts. Ich freue mich immer besonders, wenn ein Koch dem Gericht seine eigene Handschrift gibt und die Kreationen personalisiert. Das ist ganz einfach möglich, zum Beispiel mit saisonalen Kräutern wie Minze oder etwas Knusprigem. Da sind der Fantasie wirklich keine Grenzen gesetzt! *abh Herr Hannig, wir danken für das informative Gespräch.*

Ich freue mich immer besonders, wenn ein Koch dem Gericht seine eigene Handschrift gibt und die Kreationen personalisiert.

Klar, belebend, prägnant – neues Design und Logo

Melitta® PROFESSIONAL



Melitta Professional präsentiert sich ab September mit einem neuen Corporate Design. Neue Farben, klare Linien und eigenständiger Wortbildmarke „Melitta® PROFESSIONAL“ verbindet die Dachmarke „Melitta“ mit der Kompetenz des Unternehmens, für Professionals zu arbeiten und schärft so die einzigartige Rolle von Melitta Professional im Markt. Der Melitta typische Schriftzug bleibt erhalten im neuen

Unternehmenslogo, das nach und nach auch auf den Produkten von Melitta Professional das Melitta Markenlogo (weißer Schriftzug auf roter Fahne) ersetzen wird. Das bekannte Markenlogo verschwindet allerdings nicht ganz. Die rote Melitta Fahne taucht als begleitende Veredelung als Qualitätssiegel auch wieder auf. Genießen und Gutes tun: Das neue Fairtrade-Kaffeesortiment Melitta® Mondo Blu ergänzt jetzt das Bio- und Fairtrade-zertifiziertes Kaffeesortiment Melitta® La Tazza Verde®. Die Mondo Blu Sorten Espresso, Café Crème und Röstkaffee haben einen ausgeglichenen Anteil von je 50 %t feinsten Bohnen der Coffea-Arabica und der Coffea-Canephora (Robusta). Die Mischung überzeugt mit einem weichen, fruchtigen und eleganten Geschmack sowie einer samtig weichen Textur.

www.melitta-professional.de

Große Mengen an Kaffee, Tee und heißem Wasser

Schaerer Deutschland GmbH



Mit dem Curtis G3 Tea/Coffee Combo Brühsystem bietet die Schaerer Deutschland GmbH eine Technologie, die neben hochwertigem Filterkaffee auch schmackhafte Teespezialitäten in großen Mengen für mehr Flexibilität zubereitet. Mit einer Stundenleistung von 45 Litern ist dieses System ideal für die Systemgastronomie, SB-Restaurants, Krankenhäuser und Seniorenresidenzen. Der Heißwasser-Spender produziert pro Stunde bis zu 57 Liter und das einzigartige Curtis Aerotation-System sorgt für eine regelmäßige Sauerstoffzufuhr. Als Antwort auf den technischen Wandel präsentiert der Schweizer Kaffeemaschinenhersteller Schaerer nun einen neuen,

virtuellen Showroom. Der browserbasierte, dreidimensionale Ausstellungsraum erlaubt Besuchern ab sofort, sämtliche Maschinen und Beistellgeräte des Schaerer-Portfolios online in Augenschein zu nehmen. Hierzu stehen neben Info-Texten auch detaillierte 3D-Modelle der Geräte zur Verfügung, die per Augmented-Reality-Anwendung (AR) frei in realen Räumen platziert werden können.

www.schaerer.com

Espresso Bio-Sortiment „Il Suono de LaSelva“

LaSelva



Als Musik für den Gaumen läßt LaSelva neben einem harmonischen und intensiven italienischen Espresso eine kräftige, toskanische Röstung aus der Heimatregion seines Landgutes erklingen: Italienisch appassionato und elegante als Caffè Crema sowie toskanisch forte und libero ohne Koffein. Im Sortiment finden sich außerdem zwei Espresso-Blends, ein Caffè Crema und ein entkoffeinierter Espresso.

www.laselva.bio



Der ROCstar für perfekten Kaffeegenuss

BWT bestaqua 14 ROC – die innovative Umkehroschmose 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



Leistungsstarke Kaffeelösungen für perfekte Genussmomente

WMF Professional Coffee Machines



WMF Professional Coffee Machines hat innovative Lösungen für moderne Kaffeekonzepte. Im Vordergrund steht zum einen die neue Spezialitätenmaschine WMF 1300 S. Mit einer Fülle neuer Funktionen, einer empfohlenen Tagesleistung von bis zu 120 Tassen und bis zu drei optional abschließbaren Behältern ist der neue Vollautomat ein vielseitiger Begleiter für unterschiedlichste Kaffeeangebote. Ein weiteres Highlight stellt das innovative Reinigungssystem „WMF AutoClean“ dar. Als erste vollautomatische Lösung der Branche im Bereich Reinigung, säubert die Neuentwicklung sowohl das Kaffee- als auch das Milchsystem ohne fremdes Zutun HACCP-konform.

Alle für den Anwender zeitaufwändigen und fehleranfälligen Reinigungsaufgaben entfallen vollständig und notwendige Eingriffe reduzieren sich auf ein absolutes Minimum.

www.wmf.com

Die Konfigurierbare: Revolutionär individuell

Espresso und Kaffeespezialitäten sind in der Gastronomie einfache Umsatzbringer. Als deutsche Vertriebs-, Beratungs- und Serviceniederlassung bietet die Welbilt Deutschland GmbH innovative Lösungen für die Profigastronomie an, die einen nachhaltigen Geschäftserfolg ermöglichen. Immer gleiche High-End-Barista-Qualität liefert die mehrfach ausgezeichnete Espressomaschine EX3 von Crem mit einer benutzerfreundlichen Handhabung, Langlebigkeit, Robustheit und einer individuellen Konfigurierung.

Welbilt Deutschland GmbH



www.welbilt.com

Sauberer, einfacher und leichter mit Mini-Tabs

JURA Gastro fühlt sich höchster Kaffeequalität ebenso verpflichtet wie dem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und Umwelt. Den exakt auf die integrierten Reinigungsprogramme abgestimmten Milchsystemreiniger bietet JURA Gastro Vertriebs-GmbH deshalb jetzt sauber und einfach als Mini-Tabs an. Denn hochwertige Reinigungsprodukte garantieren maximalen Kaffeegenuss ebenso wie optimalen Maschinenschutz. Die jüngste Generation des Reinigers basiert nicht mehr auf Flüssigkeit, sondern besteht aus Mini-Tabs: 180 Gramm reichen für 60 Reinigungen. Sie sind besonders einfach, schnell und sauber in der Handhabung und entlasten so das Personal. Bequem lässt sich das Dosiersystem von einer leeren Flasche schrauben und für die Nachfüllflasche wiederverwenden. Das vermeidet unnötigen Abfall und schont die Umwelt.

JURA GASTRO

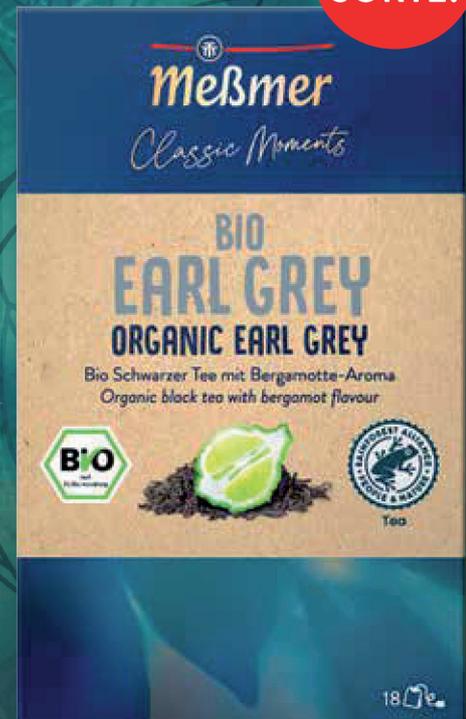


www.juragastroworld.de


Meßmer
Classic Moments

BIO IM NEUEN LOOK

**NEUE
SORTE!**



 **10 weitere Sorten**

 **100% natürliche Zutaten**

 **100% recycelbare Verpackung**



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

Meßmer Foodservice Deutschland
Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG
Bosteler Feld 6 · 21218 Seevetal
Tel.: 04105/5 04-0 · Fax: 04105/6 24-0
foodservice@messmer.de · www.messmer.de

Festlich und leicht

Von der Vorspeise bis zum Dessert – zu den Festtagen schätzen die Gäste es besonders, wenn der Küchenchef sie in die Welt des Genießens entführt. Gerne darf es dabei auch „leicht“ zugehen. Mit den mehr als 80 unterschiedlichen CLASSIC Snack- und Dessert-Tartelette-Varianten bietet HUG mit dem Alleinimporteur Zieres, Hanau, den Gastronomen unter dem Motto „We love your creativity“ vielfältige kulinarische Möglichkeiten. Für Snacks und Fingerfood benötigt die Gastronomie flexibel einsetzbare Produktlösungen – als appetizer zum Apéro, beim Flying Dinner, am Buffet, als Vorspeise beim Menü oder als Beilage zu Hauptgerichten. Die Tartelettes bieten Arbeitserleichterung für die Küche – und ermöglichen Verwöhnung der Gäste mit etwas Besonderem.

www.karl-zieres.de



Karl Zieres



Kaffee Partner

Drei neue Systeme

Kaffeegenuss in Barista-Qualität auch im Büro und in Betrieben genießen – das ist mit den zwei neuen Kaffeesystemen von Kaffee Partner, Osnabrück, ganz einfach möglich. Für weitere Erfrischung auf Knopfdruck sorgt ab sofort der AQUA Choice Wasserspender von welltec, dem Anbieter von Frischwasserspender der Kaffee Partner Gruppe. Das kleinere Modell BARISTA Select passt dank kompakter Bauweise auch in enge Büroküchen. Eine Neuheit ist die patentierte One-Stop-Technologie, die dem Betreiber ermöglicht, sich nur einmal am Tag um Befüllung und Entleerung des Vollautomaten kümmern zu müssen – denn sowohl der Bohnen- als auch der Kaffeesatzbehälter fassen die Kaffeemenge in Höhe des Tagesbedarfs von bis zu 50 Tassen. Das Modell BARISTA Ultima ist auf den Tagesbedarf von bis zu 150 Tassen ausgerichtet. Zwei Bohnen- und zwei Pulverbehälter für Kakao, Vanilla oder Topping ermöglichen eine Vielzahl an Kaffeespezialitäten, auch mit perfektem Milchschaum.

www.kaffee-partner.de

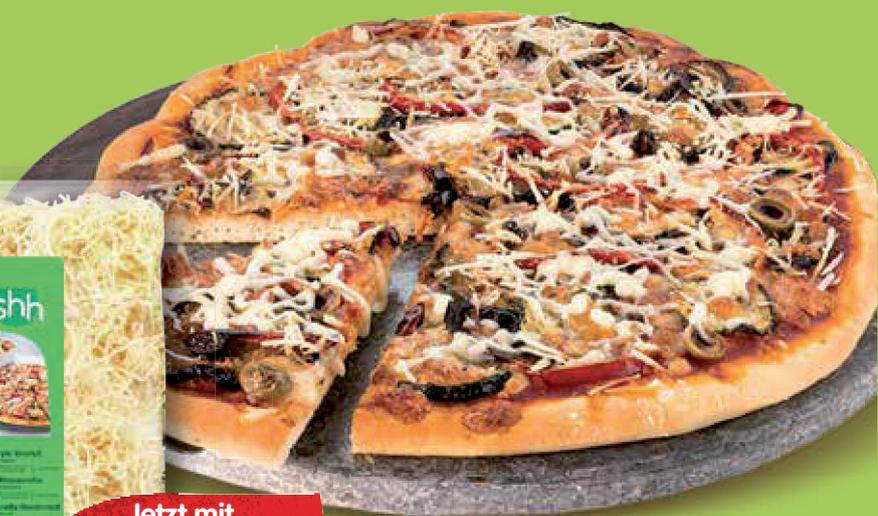
nurishh

Die neue vegane Erfolgsformel:

Jetzt mit Kokos- und Sonnenblumenöl sowie Erbsenprotein!



Verbesserte
Rezeptur!
Ab Anfang
2022



Jetzt mit
verbesserter
Rezeptur
für ein noch
besseres Schmelz-
verhalten!



FOODSERVICE

Branchenführer

CATERING
Catering Equipment



partyrent.com
we create atmosphere

Party Rent Group
T +49 2871 2481-0, E info@partyrent.com

Berlin | Bocholt | Bremen | Dortmund | Düsseldorf/Köln
Frankfurt a. M. | Hamburg | Hannover | Kassel/Erfurt
Leipzig | München | Nürnberg | Stuttgart | Arnheim
Luxemburg | Paris | Nizza | Basel | Wels | Wien
Kopenhagen | Malmö | Stockholm | Oslo

RAUSCH
Fachgroßhandel seit 1959

www.papier-rausch.de

GROSSKÜCHENTECHNIK

Schomaker
Convenience Technik GmbH

Unterstützt Sie in der Produktion beim:
Braten, Backen, Frittieren, Kochen, Garen und Pasteurisieren

Infos unter:
www.schomaker-tec.de
info@schomaker-tec.de

Wir freuen uns auf Sie!

GROSSKÜCHENTECHNIK

thermo hauser

FRISCHE IDEEN FÜR DEN SPEISENTRANSPORT

thermohaus.de

Cook & Chill

MultiFresh® NEXT

R290

irinoxprofessional.com **IRINOX**
The Freshness Company®

SCHOLL

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe

Ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen

1 Buffet-Wärmelampe + (beheizte) Platte + Schneidbrett → 2 → 3 Schneidstation für Buffet-Wärmelampe

www.scholl-gastro.de · Tel.: +49(0)2661/98 68-0

www.catering.de

Dosieranlagen

SPEISEN PORTIONIEREN MIT PERFEKTER GEWICHTSGENAUIGKEIT

boyens backservice

www.boyensbackservice.de

Küchen-Equipment

Ein **Must-have!**

www.pacojet.de

FOOD & BEVERAGE

Convenience Produkte

BÜRGER
PROFIKÜCHE

BÜRGER GmbH & Co. KG
Zeiss-Str. 12 – 71254 Ditzingen
www.buerger-profikueche.de

Wir machen es Ihnen einfach

www.fvz.de