GV MANAGER

11 MANAGEMENT
MIT INKLUSION GEGEN PERSONALMANGEL?

18 PRAXIS
MEHRWEG MIT SYSTEM

22 WISSEN
FAQ RUND UM DIE ZENTRALISIERUNG

» SEITE 8 NILS POTTHAST

HOMANN

70 Jahre Mayo-Kompetenz

IDEEN CHALLENGE

JETZT MIT EIGENEN KREATIVEN MAYO-IDEEN FÜR DIE CHALLENGE BEWERBEN.

ALLE INFOS UNTER: WWW.HOMANN.GUERILLACHEFS.DE

Gewinne z.B. eine Teilnahme an der Guerilla Food Tour in London.

www.homann-foodservice.de

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

11 MANAGEMENT
MIT INKLUSION GEGEN PERSONALMANGEL?

18 PRAXIS
MEHRWEG MIT SYSTEM

22 WISSEN
FAQ RUND UM DIE ZENTRALISIERUNG

» SEITE 8
NILS POTTHAST

HEFTPREIS 11,50 €

9/21 | WWW.GVMANAGER.DE

Sparen Sie bis zu 50% Ihres Frittieröls

VITO oil filter system
MADE IN GERMANY

Bessere Qualität Ihrer Speisen

Weniger Arbeitsaufwand

Nachhaltige Lösung

> 50.000 zufriedene Kunden

Fragen?
Rufen Sie uns an!
07461 962890

VITO AG
info@vito.ag
www.vito.ag

#vitofilter
Excellence in oil filtration

Claudia Kirchner
Chefredakteurin

REVOLUTIONÄR?!

Wie emotional das ganze Land – auch heute noch, über zehn Jahre nach Premiere des Veggie-Day in Deutschland – auf eine Meldung über „erzwungenen“ Fleischverzicht reagiert hat, das ist ein Phänomen. Und angesichts anderer, weitaus drängender Themen, auch ein bisschen traurig. Die Rede ist von der hitzigen Diskussion über die Neuausrichtung der VW-Betriebsgastronomie. Wobei, genau genommen, ja (vorerst) nur ein einziges der 17 Restaurants am Standort Wolfsburg das Angebot auf rein vegetarisch-vegane Speisen reduziert hat. Die Debatte zeigt aber, welch hohe gesellschaftliche Relevanz die Gemeinschaftsgastronomie hat, v. a. die Betriebsgastronomie großer Arbeitgeber. Wird hier ein mutiges Zeichen gesetzt, ist mit Kritik zu rechnen. Doch es liegt auch eine große Chance darin, viele, v. a. in klassischen Ernährungsmustern Verhaftete, zum Nachdenken anzuregen. Denn revolutionär ist ein rein vegan-vegetarisches Restaurant, auch in der Gemeinschaftsgastronomie, längst nicht mehr. 2010 startete bereits am Campus der Freien Universität Berlin die erste reine Veggie-Mensa. Und vor zwei Jahren ging das Studentenwerk Berlin mit der ersten veganen Mensa noch einen Schritt weiter. Doch das war ja etwas „ganz anderes“, denn den Studierenden wurde nicht das beliebte Kulturgut Currywurst entzogen. Oder lief es anders, weil man das breite Mensa-Angebot damals nicht auf den „Kraftriegel“ Currywurst reduziert hat, der die Leistungsfähigkeit bekanntlich eher dämpft als fördert? Vielleicht gab es aber auch deswegen vergleichsweise wenig öffentlichen Widerstand, weil die Zielgruppe der Studierenden schlicht offener für neue Ernährungsformen, für gelebte Nachhaltigkeit und für Veränderungen per se ist?

Das Spannende bei VW: Allem externen Aufruhr zum Trotz, fanden viele Mitarbeiter die Umstellung gut. Und mit Start des Betriebsrestaurants besuchten dieses erstaunlich viele Facharbeiter der Produktion, die bewusst etwas Neues jenseits des „Kraftriegels“ ausprobierten. Es wird eben nichts so heiß gegessen, wie es manchmal hochgekocht wird. Und für Veränderungen braucht es nunmal gewisse (Denk-)Anstöße.

HABEN SIE EINE AUSGABE VERPASST?

Lesen Sie in unserem Heftarchiv nach: www.gvmanager.de

Mehr aktuelle Infos uvm. finden Sie auf unserem Branchenportal:

GIP

www.gastroinfoportal.de

Sie wollen uns zur aktuellen Ausgabe mal richtig die Meinung sagen? Wir sind gespannt! c.kirchner@blmedien.de

18 →

16 →

30 →

11 →

Fotos: Rebowl, Studentenwerk Gießen, © aamulya – stock.adobe.com, © Coloures-Pic – stock.adobe.com

Macher & Meinung

Manager im Gespräch:
Nils Potthast, Leiter Gastronomie, Volkswagen AG. 8
Jetzt mal ehrlich:
Martin Hosmann, Stv. Betriebsleiter, Mensa, Otto-Behaghel-Straße, Studentenwerk Gießen. 30

Management

Inklusion:
Welche Chance eröffnet Inklusion Profi-Küchen in Zeiten des Personalmangels? Ein Blick in die Praxis eines Werkstattbetriebs und einer Klinikküche. 11
Weiterbildung:
Seminarkalender. 32

Wissen

Pflanzliche Milchalternativen: Aufschäumverhalten, Nährwerte und Nachhaltigkeit im Vergleich. 16
Zentralisierung: FAQ rund um die Bündelung von Küche, Portionierung und Spülbereich. 22
Hygiene: Messen mit dem Infrarot-Thermometer 28

Konzepte & Praxis

Mehrweg für Speisen zum Mitnehmen: Verleihmodelle, Materialien und Produkte am Markt. 18
Städtisches Klinikum Karlsruhe:
Wie und warum wurde das Produktionssystem der Städt. Klinikküche Karlsruhe umgestellt und was bedeutete das für die Speisenverteilung? 24
Saucen: Abwandlungstipps und Kreativwettbewerb rund um den Klassiker Mayonnaise. 26

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen. 6
Showroom: Kuchen & Torten. 14
Produkte: Neuheiten und Klassiker 33
Branchenpartner: Bezugsquellen, Impressum. 34

Zum Titel:
Wird die VW-Currywurst zum Auslaufmodell? Nils Potthast, Leiter der VW-Gastronomie, berichtete über die Neuausrichtung, u. a. in Sachen Veggie.
Foto: VW

War einer schneller als Sie? Fordern Sie unser Supplement TRINKtime an unter (089) 370 60-0!

GOGREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO_2-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

Auf der anuga 2021 DEHOGA-Lounge powered by MChef

Festlich & Vegetarisch

DIE NEUE UNABHÄNGIGKEIT

MCHEF

Your Private Restaurant.

Telefon 0521.770 88 300
vertrieb@mchef.de

www.mchef.de

... ÜBER DEN TELLERRAND

BEZAHLEN MIT **BITCOIN**

Im The Chedi Andermatt können Gäste ab sofort mit den Kryptowährungen Bitcoin und Ethereum bezahlen. Die Lancierung der neuen Hotel-Payment-Lösung erfolgte in Zusammenarbeit mit dem Zahlungsdienstleister Worldline und dem Schweizer Kryptodienstleister Bitcoin Suisse. Voraussetzung für die Einführung war es, die Transaktionen so sicher wie möglich zu machen und risikohafte Kursschwankungen zu umgehen. „Wir sind stolz, unseren Gästen als eines der ersten Schweizer Luxushotels Kryptowährungen als sicheres Zahlungsmittel anbieten zu können", erklärt Jean-Yves Blatt, General Manager The Chedi Andermatt. **www.thechediandermatt.com**

KLIMAFREUNDLICHE **KLINIKKÜCHE**

Praxistipps zur Umsetzung von Klimaschutzmaßnahmena in Klinikküchen gibt die Publikation „Rezepte für Mensch und Planet aus der Klinikküche". Sie entspringt dem Projekt KLIK green, in dem sich Kliniken u. a. für eine nachhaltige und gesunde Speisenversorgung engagieren. Ziel des Projektes ist es, bundesweit Klinikbeschäftigte in 250 Kliniken zu Klima-Managern zu qualifizieren, um innerhalb von drei Jahren 100.000 Tonnen CO_2-Äquivalente zu vermeiden. Hinter dem Vorhaben stehen Bund Berlin, die Krankenhausgesellschaft Nordrhein-Westfalen (KGNW) und das Universitätsklinikum Jena (UKJ).
www.klik-krankenhaus.de

BRANCHEN-**TV**

Das Netzwerk Culinaria ging Mitte September 2021 mit dem Online-TV-Format Netzwerk Culinaria TV an den Start. In vorerst vier Folgen werden aktuelle Themen im Sinne des Netzwerk-Gedankens von allen Seiten beleuchtet und für die Branche aufbereitet. Die erste Folge steht ganz im Zeichen der Prozesskette in der professionellen Großküche. Reinschauen kann in das Projekt der Netzwerk-Unternehmen Hupfer, Meiko und MKN sowie den Partnern Cool Compact und Melitta jeder, der sich auf der Website registriert. **www.netzwerk-culinaria.de/tv**

MEHR **BIO** BEIM BUND

Im Rahmen des Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit beschloss das Bundeskabinett, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in Einrichtungen der GV des Bundes bis 2025 auf 20 Prozent zu erhöhen. Weiterhin sind Kaffee, Tee, Kakaoprodukte und Bananen bis Ende 2025 aus nachhaltigem Anbau und fairem Handel zu beziehen. Fleisch soll aus tierschutzgerechter Nutztierhaltung stammen und Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder Aquakultur. Bis Ende 2022 werden konkrete Nachhaltigkeitsanforderungen für Kantinen entwickelt. Mit den Maßnahmen will der Bund zeigen, wie mehr Nachhaltigkeit und Bio-Lebensmittel bezahlbar für alle angeboten werden können. **www.bmel.de**

MARKENSCHAUFENSTER

Konfitüren & Nuss Nougat - Dispenser

Einfach und hygienisch durch Nachfüllpacks.
Erhältlich mit 1, 3 & 5 Zapfstellen.
Große Konfitüren-Auswahl.
www.goeken-dispenser.de
Hof Göken, 26169 Thüle Tel. 04495/1213
E-Mail: info@goeken-dispenser.de

NEUES **HYGIENE**URTEIL

Unternehmen haben keinen Anspruch auf Löschung negativer amtlicher Kontrollergebnisse auf der Online-Plattform Topf Secret. Zu dieser Entscheidung kam das Landgericht Schweinfurt mit der Begründung, dass öffentliches Interesse sowie Meinungs- und Medienfreiheit die unternehmensbezogenen Interessen überwiegen. Der klagende Caterer scheiterte damit vor Landgericht. Ein weiteres Verfahren läuft beim Landgericht Köln. Auf Topf Secret ist es für Bürger seit 2019 möglich, auf Grundlage des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) amtliche Kontrollergebnisse abzufragen und einzusehen. **www.fragdenstaat.de/kampagnen/lebensmittelkontrolle/app/**

Fotos: Netzwerk Culinaria, Projekt KLIK green, Unsplash

ROBOTER STATT **SERVICE**PERSONAL?

Laut dem Schweizer Gastro-Marketing-Spezialisten Thomas Holenstein von Pogastro können innovative Hightech-Serviceroboter wie der katzenähnliche BellaBot, der Mahlzeiten serviert oder Geschirr abräumt, eine Lösung der Zukunft, z. B. für vakantes Servicepersonal, sein. Braucht es im Unternehmen einen Software-Spezialisten, der den Serviceroboter entsprechend programmieren kann? Wie hoch sind Anschaffungs- und Betriebskosten? Kann man einen Serviceroboter erst einmal testweise nutzen? Die Antworten u. a. darauf lesen Sie unter: **www.gastroinfoportal.de/servicepersonal-roboter**

BIO-REGIONALITÄT IN DER **AUSSCHREIBUNG**

Können Leistungsbeschreibungen auch bioregionale Lebensmittel fordern? Mit dieser parlamentarischen Anfrage haben sich die Wissenschaftlichen Dienste des Bundestages kürzlich befasst. Die Probleme, juristischen Hürden und Möglichkeiten sind zusammengetragen in der Ausarbeitung zur „Bio-Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung“. Ein möglicher Türspalt: „Setzt man den Begriff der ‚Bio-Regionalität‘ in der Gemeinschaftsverpflegung mit erhöhter Produktqualität und Umweltschutzförderung gleich, erscheint eine Aufnahme dieses Merkmals in der Leistungsbeschreibung bei EU-weiten Ausschreibungen unter dem Gesichtspunkt der Qualität als auch unter umweltbezogenen Aspekten grundsätzlich möglich. Insbesondere vor dem Hintergrund des vergaberechtlichen Gleichbehandlungsgebots könnte sich jedoch ein zu pauschales Abstellen auf die regionale Herkunft als problematisch erweisen.“ Mehr Details und den Link zur Ausarbeitung unter: **www.gastroinfoportal.de/bio-regionale-Ausschreibung**

Fotos: Pogastro.com, Colourbox.de

www.anuga.de

TASTE THE FUTURE

ANUGA IN KÖLN: 09.–13.10.2021
ANUGA @HOME: 11.–13.10.2021 & ON DEMAND

ENDLICH wieder Anuga!

- Leitthema „Transform“ - im Fokus: der Wandel der Ernährung
- Neues Hybridmodell - physische Messe in Köln und digitale Anuga @home
- Neue wirtschaftliche Perspektiven - Business & Networking auf der wichtigsten globalen Branchenplattform

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1, 50679 Köln
Telefon +49 1806 002 410
anuga@visitor.koelnmesse.de

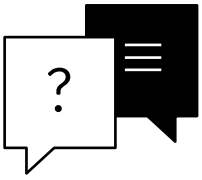
(0,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz, max. 0,60 EUR/Anruf aus dem Mobilfunknetz)

koelnmesse

Vom Originalteil zum Regionalteil

Welchen Stellenwert haben Veggie und die Currywurst bei VW tatsächlich? Warum ähnelt die VW-Gastronomie einem Flugzeugträger und wie geht sie Urban Gardening an? All das und noch mehr hat uns Nils Potthast, Leiter der VW-Gastronomie, verraten.

Anfang August lieferte die VW-Gastronomie den Massenmedien eine Nachricht, die dankbar zum Füllen des Sommerlochs aufgebauscht wurde: Die Kantine der Zentrale, dem sogenannten Markenhochhaus, die primär von Büromitarbeitern besucht wird, bietet fortan nur noch vegetarisch-vegane Gerichte. Das Ganze kochte sich schnell zum „Currywurst-Skandal" hoch, zu dem nahezu jeder bis hin zu Ex-Kanzler Gerhard Schröder eine Meinung zu haben schien. Da die Diskussion sehr einseitig geführt wurde, haben wir Nils Potthast, verantwortlicher GV-Manager dieser Umorientierung bei VW, zu den genauen Hintergründen befragt.



Herr Potthast, hätten Sie damit gerechnet, dass – stolze elf Jahre nach Einführung des Veggie-Day in Deutschland – die vegetarische Neuorientierung des Betriebsrestaurants im VW-Markenhochhaus so hohe Wellen schlägt?

Ja und nein. Dass etwas kommt, damit habe ich gerechnet. Dass sich selbst Ex-Kanzler Gerhard Schröder einklinken würde und mein geschäftlicher wie privater E-Mail-Account nahezu platzen, hätte ich aber nicht gedacht. Allerdings muss man unterscheiden zwischen dem, was medial berichtet wird und wie die Reaktionen intern aussehen. Denn von Seiten der Belegschaft gibt es viele positive Rückmeldungen.

Hinzu kommt: Wider Erwarten saßen bei der Wiedereröffnung zahlreiche Produktionsmitarbeiter in dem klassischen Angestellten-Restaurant. Und dafür, dass relativ wenige Menschen angesichts Homeoffice im Werk waren, war erstaunlich viel los. Die Mitarbeiter haben das Restaurant also ausprobiert und uns tolles Feedback gegeben.

STECKBRIEF

Nils Potthast hat sich nach mehreren Stationen in der deutschen und ausländischen Sternegastronomie als selbstständiger Gastronom im Landhaus Ville zwei Sterne erkocht. Er blickt zudem auf eine langjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie zurück. So war er ab 2001 bei Volkswagen tätig und dort unter anderem für das weltweite Veranstaltungscatering der VW AG zuständig. Es folgten zwei Jahre als Geschäftsführer der Porsche Dienstleistungsgesellschaft und Leitung der Porsche Gastronomie. Dem Ruf nach Wolfsburg, in sein „Zuhause VW", folgte er Ende 2019. Als Leiter Gastronomie der Volkswagen AG ist er für ein 729-köpfiges Team, eine Zentralküche, 45 Betriebsrestaurants, 21 Bistros und 41 SB-Shops verantwortlich.

Foto: VW

Wie kam es zu dem Schritt? Und hatte der Aufsichtsrat ein Mitspracherecht, wie Gerhard Schröder monierte?
Wir hatten den Mut, einfach mal was Neues zu wagen – ohne sämtliche Gremien zu durchlaufen, was durchaus sechs Monate dauern kann. Aber es ging ja auch nicht um eine Grundsatzentscheidung für alle Betriebsrestaurants, sondern um ein einziges von 17 Restaurants in Wolfsburg. Und nur wenige Meter weiter gibt es eine konventionelle Alternative.

Hat Corona die Entscheidung pro Veggie mitbefördert?
Durchaus! Wir haben die Corona-Zeit so leidvoll erlebt, wie viele andere gastronomische Betriebe. Wir haben aber auch schnell die Chance darin entdeckt, etwas bewegen zu können. Was die Qualität der Gastronomie angeht, hatten wir durchaus Nachholbedarf und das sind wir sukzessive angegangen. Gleichzeitig haben wir viele neue Dinge ins Leben gerufen, wie den Lieferservice, den wir dank der Ausnahmesituation innerhalb von vier Wochen auf die Straße bekommen haben. Hintergrund für die vegetarische Neuausrichtung im Markenhochhaus war der Anspruch, einen Anlaufpunkt mit richtig vielen fleischfreien Optionen zu schaffen – mehr als das obligatorische vegetarische bzw. vegane Gericht, das wir pro Tag in jedem Restaurant bieten, bzw. die Komponentenwahl.

Wie groß wird die Auswahl konkret sein?
Aktuell haben wir in den Restaurants noch drei Menülinien zur Wahl, plus Suppe, Dessert und Salat sowie in manchen ein Aktionsgericht.

Wir werden das Angebot aber bewusst zurückfahren, denn weniger wird das neue Mehr sein. Heißt: Weniger Quantität, aber deutlich mehr Qualität. Ein solches Umdenken muss nicht nur der Umwelt zuliebe stattfinden. Es geht nicht darum, wie man die Auslage voll und die Menschen satt bekommt oder wie man seine Kosten deckt. Wir müssen endlich wieder schlicht von gutem Essen sprechen.

Ich glaube, dass Corona dazu führt, dass die Änderungen, die notwendig sind, schneller kommen. Man hat zuvor – ob bei uns oder in anderen GV-Betrieben – zu wenig in Frage gestellt, weil es einfach gut lief. Bestes Beispiel ist das von mir Panzerplatte genannte, panierte Seelachsfilet, das kaum Fisch enthält und fleißig frittiert wird. Es ist freitags ein Klassiker, warum also sollte man es abschaffen?

Eines muss klar sein: Wer eine hohe Mitarbeiterzufriedenheit und ein gutes Betriebsklima anstrebt, darf das Essen nicht außen vor lassen.

Geht das Umdenken auch mit neuen Rezepten einher?
Unser 10-15-köpfiges Kreativteam hat mittlerweile über 2.000 Rezepturen überarbeitet, und mehrere 100 komplett neu aufgesetzt. Allein an vegetarischen und veganen Rezepturen kamen 150 neue hinzu. Daran wird auch weitergearbeitet, denn unser Anspruch ist es auch, Fett und Zucker zu reduzieren.

Wird damit die eigene Currywurst bald zum Auslaufmodell?
Nein. Aber im Zuge dessen, dass wir aus der Massentierhaltung aus-

steigen werden, wird es einige Veränderungen geben. Aber nicht von heute auf morgen. Aufgrund unserer Größe bewegen wir uns weniger wie ein Schnellboot, sondern eher wie ein Flugzeugträger – und den wendet man nicht so einfach. Hinzu kommt, dass wir einen sehr hohen Verbrauch haben. Allerdings weiß niemand, wie die künftige Essensbeteiligung angesichts mobilem Arbeiten langfristig aussieht.

Geplant ist, die Wurstproduktion nachhaltig zu gestalten, sprich mit Waren aus der Region. Damit wird das „Originalteil", also die VW-Currybockwurst Original, bei uns zum „Regionalteil". Die Vermarktung soll zusätzlich per Onlinehandel erfolgen.

Tüfteln Sie in der eigenen Metzgerei denn schon an Fleischersatzprodukten?
Es gibt schon lange eine vegane Currywurst, die wir auch in der Metzgerei selbst produzieren. Und diese wird auch im Markenhochhaus angeboten werden, wenn auch nicht als dauerhaftes Produkt. Mir selbst schmeckt die vegane Variante nicht so gut – aber meine Meinung ist da nicht ausschlaggebend. Wenn sie dem Gast schmeckt, wird sie ab und zu auch angeboten.

Wir werden aber nicht in unserer Metzgerei anfangen, alles Mögliche rein vegan in Wurst- und Fleischform zu bringen. Das hat eine gute vegane oder vegetarische Küche nicht nötig.

Ein anderes neues Produkt unserer Metzgerei ist übrigens Dry-Age-Fleisch. Dafür beziehen wir hochwertiges Fleisch aus norddeutscher Weidetierhaltung, und nicht aus Argentinien, Uruguay & Co., wie es gerade im Onlinehandel boomt. Verkauft werden das Fleisch und andere Produkte, wie unser eigenes Petersilienpesto, in unserer Steak Factory, einem kleinen Laden auf dem Werksgelände, der ebenfalls während der Pandemie entstanden ist.

Welche Verantwortung will die VW-Gastronomie langfristig in Sachen Ernährung und Gesundheit der Mitarbeiter übernehmen?
Wir wollen weder Verbote setzen, noch Moralapostel sein. Stattdessen wollen wir attraktive Angebote schaffen und dadurch überzeugen. Da ist gutes Handwerk gefragt, denn ob gesund, vegan oder vegetarisch, derartige Gerichte schmecken nicht per se schlechter. Die Entscheidung sollte aber beim Gast liegen. Das ist nicht nur mein persönlicher Standpunkt, so verfahren wir auch im Unternehmen.

> **„Aufgrund unserer Größe bewegen wir uns weniger wie ein Schnellboot, sondern eher wie ein Flugzeugträger – und den wendet man nicht so einfach."**

Wird der Autobauer VW mithilfe seiner Betriebsgastronomie nun nach außen grüner?
VW stellt sich grundsätzlich nachhaltiger auf, und die Gastronomie leistet einen Beitrag dazu. Wenn ich könnte, würde ich gleich jetzt noch viel mehr tun – das liegt in meiner Ungeduld begründet. Aber wir sind auf einem guten Weg. Gerade fangen wir z. B. an, unseren eigenen Salat zu produzieren – ohne Pestizide, ohne Gase, ohne Erde.

Meine Vision ist es z. B. unsere Dachflächen, die fast so groß sind wie Monaco, weitgehend zu begrünen. Urban Gardening wird die Zukunft sein. Wir starten im nächsten Jahr bereits mit dem ersten Dach.

Wie soll es künftig in den anderen Betriebsrestaurants weitergehen?
Auch auf Wunsch der Belegschaft, werden wir auf dem Gelände in Wolfsburg ein zweites Restaurant rein vegan-vegetarisch ausrichten.

Ein anderes Restaurant bauen wir derzeit um, um dort stärker live am Gast agieren zu können, u. a. an einer vegetarisch-veganen Theke. Zudem wollen wir die qualitativ weit und breit beste Pizza anbieten, belegt mit Zutaten, die auch unseren Nachhaltigkeitskriterien entsprechen. Analog arbeiten wir an einem À-la-minute-Steakkonzept.

Ich glaube, die Zeit der großen Kantinen ist vorbei. Es muss künftig kleinere Outlets mit verschiedenen Schwerpunkten geben.

Wie Veggie ernähren Sie sich privat?
Ich esse gerne Fleisch. Aber bevor ich ein qualitativ minderwertiges Stück Fleisch esse, lasse ich es lieber weg. Die Herkunft und Qualität sind mir sehr wichtig. Ich habe aber auch kein Problem damit, mich phasenweise vegetarisch zu ernähren. Vegan fällt mir sehr schwer, dazu trinke ich viel zu gerne Milch, und pflanzliche Alternativen schmecken mir nicht. Genauso geht es mir mit Fleisch- oder Fischalternativen, die brauche ich persönlich nicht.

Danke fürs Gespräch! **Claudia Kirchner**

Foto: VW

Weg mit den Barrieren

Welche Chancen eröffnet Inklusion Profi-Küchen in Zeiten des Fachkräftemangels? Ein Blick in die Praxis zeigt, wie die Integration eines behinderten Menschen ins Team gelingen kann.

Beispiele, wie leistungsfähig Menschen mit Behinderungen sein können, wenn man ihnen am Arbeitsplatz den passenden Rahmen bietet, gibt es einige. Iwentcasino, eine Marke der Isar-Würm-Lech IWL Werkstätten für Menschen mit Behinderung, München, ist eines davon. Iwentcasino bewirtschaftet an fünf Standorten Betriebsrestaurants und Schulmensen und ist ferner als Eventcaterer am Markt erfolgreich. Betriebsleiterin Renate Windisch beschäftigt in den gastronomischen Bereichen 40 Menschen mit Behinderung sowie 20 Fachkräfte. Sie ist stolz auf das hohe Qualifizierungsniveau ihrer Mannschaft, die mit ihrer Dienstleistung einen beachtlichen monetären Erfolg erzielt. „Ein Erfolg, der in einer Arbeitskultur möglich ist, in der Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Schwierigkeiten so angenommen werden, wie sie sind und die Unterstützung erhalten, die sie brauchen."

Erfolgsgeschichten wie diese werfen immer wieder die Frage auf, ob Inklusion eine Chance im Kampf gegen den Fachkräftemangel in der Gastronomie sein kann. Doch ist das Beispiel von Iwentcasino auch auf eine Großküche übertragbar, die nicht den geschützten Rahmen einer Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM) oder eines sogenannten Inklusionsbetriebs hat?

„Viele haben Bedenken, einen behinderten Mitarbeiter einzustellen und ihn dann bei Schwierigkeiten nicht mehr entlassen zu können."

Renate Windisch
Betriebsleiterin, Iwentcasino

Ein Blick ins Schwarzwald-Baar Klinikum in Villingen-Schwenningen. Gesamtküchenleiter Armin Storm produziert hier täglich rund 1.400 Mahlzeiten mit einem 64-köpfigen Team, darunter zwei Mitarbeitende mit Einschränkungen. Eine junge Frau, die nach der Förderschule in der Klinikküche eine Lehre zur Beiköchin absolvierte und sich nun zur Köchin weiterqualifiziert; die zweite Kraft ist ein junger Mann, der betriebsintern für die Spülküche vermittelt wurde. „Auch bei ihm prüfen wir, in welcher Form wir ihn weiterbilden können", berichtet der Gesamtküchenleiter. Beide werden, frei von Fördermitteln und unterstützenden Hilfen, wie alle anderen Kollegen tariflich entlohnt. Armin Storm bringt aus früheren Stationen Inklusionserfahrung mit. „Die beiden Kollegen sind voll im Team integriert", sagt er. Selbst wenn sie nicht zu 100 Prozent belastbar seien, eines nach dem anderen machten und ein wenig länger brauchten – „sie erledigen ihre Arbeit meist sehr gründlich und zuverlässig". Darüber hinaus bringen sie mit ihrer positiven Art, ihrer Offenheit und Hilfsbereitschaft gute Stimmung ins Team.

Chancen und Grenzen von Inklusion

Ob sie im ersten Arbeitsmarkt als vollwertiger Ersatz für Fachkräfte zu sehen sind? Der Küchenchef zögert: „Sie können ein bestehendes

Fotos: © Coloures-Pic – stock.adobe.com, Iwentcasino

Eine Prise Geduld: Inklusion in Profiküchen erfordert einen gewissen Zeitaufwand und Sensibilität.

Team entlasten. Aber aus personellen Engpässen heraus in behinderten Mitarbeitern die Lösung zu sehen – das wird nur schwer funktionieren." Komplexe Zusammenhänge und wechselnde Situationen, die schnelles Reagieren und ein hohes Maß an Flexibilität verlangen, überforderten Menschen mit Lernbehinderung schnell. Es brauche möglichst standardisierte Arbeitsprozesse, die diesen Menschen Sicherheit geben. Und es brauche die Unterstützung, das Verständnis und die Bereitschaft der gesamten Mannschaft, damit gehandicapte Menschen ihre Position im Team finden und ihr Potenzial entfalten können. „Die Integration eines behinderten Mitarbeiters bedeutet Zeitaufwand und erfordert Sensibilität", betont der Küchenchef. Änderungen in Arbeitsabläufen müssen sorgsam vorbereitet werden. Damit Menschen mit Einschränkungen nicht im Arbeitsalltag untergehen, ausgegrenzt werden und auf Nebenschauplätzen verkümmern, muss Inklusion wirklich gewollt sein. Von der Führungskraft, aber auch von jedem einzelnen Mitarbeiter im Team.

Eine Organisationsaufgabe, der sich viele Arbeitgeber offenbar nicht gewachsen fühlen. Fakt ist: Trotz vieler gesellschaftlicher und politischer Bemühungen scheuen sich vor allem kleine und mittelständische Unternehmen, Menschen mit Behinderungen auszubilden und einzustellen. Rund ein Viertel der beschäftigungspflichtigen Arbeitgeber hat sogar keinen einzigen behinderten Mitarbeiter in Lohn und Brot, entscheidet sich lieber für die Zahlung der Ausgleichsabgabe. Was einer wirklich inklusiven Arbeitswelt entgegensteht, sind mangelnde Erfahrung und Vorurteile, aber auch ein unübersichtliches Unterstützungsangebot, das je nach Bundesland verschieden ist. Dies machte es bislang schwer für Betriebe, sich im Dickicht der Förderleistungen zurechtzufinden.

Kooperation mit Werkstätten als Königsweg

Die Iwentcasino-Betriebsleiterin Renate Windisch ist Inklusionsfachfrau. Die Dipl.-Psychologin nahm u. a. an der DGE-Arbeitstagung an einem Expertentalk zum Thema „Fachkräfte gewinnen und qualifizieren – Zukunftsweisende Konzepte aus der Praxis" teil und zeigt Wege, die Unternehmen eine erfolgreiche Inklusion erleichtern. „Die Kooperation mit Werkstätten für behinderte Menschen ist eine gute Möglichkeit", sagt sie. „Als erste Anlaufstelle helfen die entsprechenden Landesarbeitsgemeinschaften (LAG WfbM) weiter." Je nach Bundesland gibt es beispielsweise die Möglichkeit, mit der Werkstatt für ein Praktikum zu kooperieren. Diese vermittelt einen geeigneten Werkstattbeschäftigten, der sich fortan bis zu zwei Jahre im Praktikantenstatus im Betrieb befindet und während dieser Zeit von den Betreuern der Werkstatt begleitet wird.

Zwischenlösung „Außenarbeitsplatz"

Eine weitere Kooperationsmaßnahme, die behinderte Menschen auf den allgemeinen Arbeitsmarkt vorbereiten soll, sind die sog. Außenarbeitsplätze. Bei dieser Beschäftigungsform handelt es sich um begleitete Arbeit von Beschäftigten einer Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM) in Betrieben des allgemeinen Arbeitsmarktes. Menschen mit Behinderungen arbeiten einzeln oder in der Gruppe in Betrieben. Sie erhalten so die Möglichkeit, sich unter den Rahmenbedingungen des allgemeinen Arbeitsmarktes zu erproben. Berufspraktische Fähigkeiten werden erlernt und soziale Kompetenzen erworben. Sie arbeiten in einem Unternehmen der Privatwirtschaft, haben aber weiterhin den Status eines Werkstattbeschäftigten. Damit bleiben sie sozialrechtlich in der Verantwortung der Werkstatt und werden individuell von dessen Sozialdienst am Arbeitsplatz betreut. Der behinderte Mitarbeiter bekommt weiterhin seinen Werkstattlohn, der im Bundesdurchschnitt 189 Euro beträgt, plus einen vertraglich ausgehandelten Zuschuss des Arbeitsbetriebs. „Dieses Modell wurde geschaffen, um Menschen mit Behinderung den Zugang auf den allgemeinen Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Viele haben ja Bedenken, einen behinderten Mitarbeiter einzustellen und ihn dann bei Schwierigkeiten nicht mehr entlassen zu können." Am Außenarbeitsplatz können sich beide Seiten in Ruhe kennenlernen und gehen kein Risiko ein. Auch die behinderten Mitarbeiter haben ein Rückkehrrecht in die Werkstatt, falls Überforderung eintritt. Ziel des Modells „Außenarbeitsplatz" ist bei Eignung der Übergang in ein reguläres sozialversicherungspflichtiges Arbeitsverhältnis.

FAKTEN ZUR INKLUSION

Laut Bericht der jüngsten Inklusionstage des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales waren 2019 insgesamt 1,28 Mio. schwerbehinderte Menschen in Arbeit und Beschäftigung. Über 320.000 davon sind Beschäftigte in einer der rund 3.000 Betriebsstätten der Bundesarbeitsgemeinschaft Werkstätten für behinderte Menschen (www.bagwfbm.de). Sie arbeiten dort oder werden im Berufsbildungs- und Förderbereich unterstützt. Leider gelingt nach wie vor jedoch nur etwa einem Prozent der Wechsel in den ersten Arbeitsmarkt. Durchlässiger sind die sogenannten Inklusionsunternehmen. In den 965 Betrieben, die 2019 in Deutschland erfasst wurden, arbeiteten 29.866 Menschen, fast die Hälfte von ihnen schwerbehindert. Die Bezahlung ist marktüblich. 18 Prozent der Betriebe (Stand 31.12.2020) sind dem Segment Kantinen, (Schul)Catering, Café und Restaurant zuzuordnen.

Foto: Iwentcasino

Einen Schritt weiter gehen die IWL-Werkstätten mit ihrer Marke Wunsch.Arbeit. Bei dem Modell werden Menschen mit Behinderung auf einen betriebsintegrierten Arbeitsplatz vermittelt. Auch hier wird der Betrieb und der Mitarbeiter mit Behinderung durch Job Coaching unterstützt, die Rahmenbedingungen gemeinsam vereinbart, und der Arbeitnehmer bleibt Beschäftigter von Wunsch.Arbeit, wo er auch gesetzlich versichert ist.

„Behinderte Mitarbeiter können ein bestehendes Team entlasten. Aber aus personellen Engpässen heraus darin die Lösung zu sehen – das wird nur schwer funktionieren."

Armin Storm, Schwarzwald-Baar Klinikum

Modell Job Coaching

Um Arbeitgeber bei der Einstellung von schwerbehinderten Mitarbeitern zu unterstützen, bieten die Integrationsämter bundesweit sogenanntes Job Coaching an. Die Unterstützung erfolgt direkt im Betrieb. Das Coaching ist individuell auf den neuen Mitarbeitenden zugeschnitten. Der Coach ist gleichzeitig auch Ansprechpartner für Vorgesetzte und Kollegen, die im Umgang mit den Krankheits- bzw. Behinderungshintergründen vertraut werden sollen. Die Job Coaches sind Fachleute für betriebliche Inklusion, verfügen über rehabilitationspädagogisches Know-how und grundlegende Erfahrung in den Arbeitsbereichen, in denen sie die behinderten Mitarbeiter begleiten. Einen Anspruch auf Unterstützung eines Job Coaches haben alle Menschen mit anerkannter Schwerbehinderung, die wöchentlich mindestens 15 Stunden berufstätig sind. Die Job Coaches werden von den Integrationsämtern oder -fachdiensten beauftragt, aber auch Agenturen für Arbeit, Renten- oder Unfallversicherungen helfen weiter. Bezahlt werden die Trainer aus der Ausgleichsabgabe. Die müssen Unternehmen zahlen, wenn bei mehr als 20 Mitarbeitern nicht mindestens fünf Prozent der Stellen mit schwerbehinderten Beschäftigten besetzt werden.

All diese Maßnahmen sollen Inklusion erleichtern und Barrieren abbauen, die allzu oft nur in den Köpfen bestehen. Auch Mitarbeitende mit Handicaps können mit der richtigen Unterstützung einen guten Job machen. Wer die behinderten Mitarbeitenden von Iwentcasino im Arbeitsalltag erlebe, ist oft erstaunt über deren Leistungsfähigkeit. Auf die Frage, warum diese nicht auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt sind, antwortet Betriebsleiterin Renate Windisch: „Weil der allgemeine Arbeitsmarkt oft leider nicht so gestaltet ist, dass diese Menschen ihre Fähigkeiten zeigen können." Nicht zuletzt kann dabei die fortschreitende Digitalisierung in den Betrieben Chancen, aber auch Risiken eröffnen. Falsch angewandt oder schlecht durchdacht wird sie schnell zur zusätzlichen Barriere.

Cornelia Liederbach

SÜSSE PAUSE

Ein Kaffee am Nachmittag ist für viele Pflicht. Doch was gibt's dazu? Wir stellen Neuheiten rund ums Kaffee- und Kuchengeschäft vor.

SÜSSES VOM **BLECH**

Mit traditionellen Rezepten und frischen Zutaten wecken die Blechkuchen von Vandemoortele Kindheitserinnerungen. Die drei Streusel-Blechkuchen in den Sorten Apfel, Kirsche und Pudding sind reichlich mit saftigen Apfelstückchen, Kirschen oder cremiger Puddingmasse gefüllt und mit knusprigen Butterstreuselstückchen getoppt. Abgerundet wird das Sortiment mit einem Marmorkuchen aus verschiedenen Teigen in den Geschmacksrichtungen Vanille und Kakao. Alle Kuchen sind bereits in 21 Stücke vorgeschnitten und müssen bei Raumtemperatur drei Stunden auftauen.
www.vandemoortele.de

KAFFEE IM **EIS**

Carte D'Or launcht die neue Sorte Carte D'Or Kaffee, die ein intensives, klares Kaffeearoma besitzt. Dank acht Prozent Milchfett hat sie einen zarten Schmelz. Sie eignet sich als Dessertkomponente oder als Begleiter für das Kaffee- und Kuchengeschäft. Der aktuelle Dessertfolder „Kaffee" ergänzt die Einführung. Darin finden sich neun Desserts, auch mit Eis und Kuchen, wie das Kaffeedessert mit Kaffeecreme. **www.langnese-business.de**

BIO-KAFFEEGENUSS

Transgourmet bietet ab sofort unter der Bio-Marke Natura auch Kaffee in Bio-Qualität an. Die Bohnen werden unter nachhaltigen Bedingungen in Mischkulturen angebaut, überwiegend in Handarbeit geerntet und per Langzeitröstverfahren gleichmäßig und schonend geröstet. Erhältlich ist der Kaffee in den Sorten Espresso ganze Bohne, Crema ganze Bohne und Classic gemahlen. Alle Sorten sind eine Mischung aus 80 Prozent Arabica- und 20 Prozent Robustakaffeebohnen. Sie sind schwach bitter und besitzen einen vollen Körper sowie eine leichte Säure. Ein Karton enthält sechs Packungen à 1 kg.
www.transgourmet.de/natura

Fotos: Vandemoortele, Carte D'Or, Transgourmet

FESTLICHE TORTE

Festlichen Genuss verspricht die Bratapfel-Torte von Schöller Backwaren. Das Saisonprodukt punktet mit seiner handwerklichen Optik und zur Jahreszeit passender Geschmackskombination von Äpfeln, Zimt und Mandeln. Die mehrschichtige Torte besteht zuunterst aus einem Mürbeteigboden und zwei weiteren Böden aus Rührteig und Biskuit, die sich mit einer Zubereitung aus Apfel, Sultaninen, Zimt und cremiger Vanillesahne abwechseln. Dekoriert ist die Torte mit Sahnetupfen, Zimtzucker und Mandelblättchen. Die Torte lässt sich mit wenigen Handgriffen mit Apfelstückchen, Mandeln und Zimtzucker individuell anrichten. **www.froneri-schoeller.de**

CAKE **TO GO**

Genuss „on the go“ wird immer wichtiger – und damit auch das Impulsgeschäft. Mit „Cake to go“ liefert Erlenbacher die passende Antwort darauf. Insgesamt vier Kuchen-Bestseller glänzen hier als praktische „Ready-to-eat“-Produkte. Einzeln portioniert und appetitlich verpackt, regen der glutenfreie Himbeer-Brownie, Caramel Cheesecake, Marmorkuchen und Triple Chocolate zu Spontankäufen an. Außerdem sind die Cakes für Kombi-Angebote oder den Verkauf im Automaten geeignet. Nach dem Auftauen ist der Kuchensnack bis zu fünf Tage haltbar.
www.erlenbacher.de

Fotos: Froneri Schöller, Erlenbacher

VORGEZOGENE
NEUWAHLEN!
WMF **WÄHLEN** UND **SPAREN.**

ÜBERZEUGENDE KAFFEEQUALITÄT,
ZUVERLÄSSIG, EINFACH ZU BEDIENEN

WMF 1300 S: Für ein hochwertiges Kaffeeerlebnis auf robustem und überzeugendem Weg bietet sie eine große Auswahl an professionellen Kaffee- und Schokoladenspezialitäten. Die WMF 1300 S verfügt über eine Reihe neuer Funktionen, die für herausragende Zuverlässigkeit und Wartungsfreundlichkeit sorgen.

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com

Alles zu unserem Wahlprogramm mit attraktiven Angeboten finden Sie hier:

Neue Schaumschläger

Statt mit Milch können Kaffeespezialitäten auch mit pflanzlichen Alternativen aus Hafer, Soja, Mandel, Reis und Kokosnuss zubereitet werden. Welche Rolle spielen Fett- und Eiweißgehalt für den Schaum und wie nachhaltig sind die Ersatzprodukte?

Ob aus Neugier, nachhaltiger Überzeugung oder wegen des alternativen Geschmacks – die Nachfrage nach pflanzlichen Milchalternativen steigt. Dem sollten auch Cafébars in ihrem Angebot Rechnung tragen. Allerdings unterscheiden sich Pflanzendrinks deutlich in ihrem Nährwert von Kuhmilch, was sich auch auf Geschmack und Aufschäumverhalten auswirkt.

Eiweiß macht Schaum

Entscheidend für den Schaum ist laut dem Kaffee-Experten und dreifachen österreichischen Barista-Meister Goran Huber der Eiweißgehalt: „Je höher dieser ist, desto perfekter die Konsistenz des Milchschaums. Das gilt für Kuhmilch ebenso wie für pflanzliche Alternativen." Er bevorzugt Soja als Kuhmilchalternative, eine pflanzliche Alternative, die von Natur aus bereits einen hohen Eiweißgehalt hat, der dem der Kuhmilch ebenbürtig ist. Das Aufschäumverhalten von eiweißärmeren Alternativen kann zugesetztes pflanzliches Eiweiß positiv beeinflussen. Produkte mit besonders gutem Aufschäumverhalten, ob natürlicherweise oder dank Zusätzen, sind oft als Barista-Varianten gekennzeichnet. Ein Beispiel ist die Produktlinie Alpro For Professionals. Ein Tipp des Herstellers zur Zubereitung: Pflanzliche Drinks sollten nicht so stark erhitzt werden wie gewöhnliche Milchprodukte, für Mandel-, Soja- und Kokosnussdrinks liegt die Idealtemperatur bei 60–65°C.

Eines sollte dennoch klar sein: An die Konsistenz des Originals kommen Alternativen laut Erfahrung von Goran Huber nicht heran.

Geschmacksträger Fett

Ein zweiter Aspekt bei der Wahl von Pflanzendrinks ist der Geschmack. Mitbestimmend dafür ist v. a. der Fettgehalt, der natürlicherweise geringer als in Vollmilch ist. Nicht umsonst werden Barista-Varianten daher pflanzliche Öle zugegeben, um einen cremigen Schaum zu erzielen. Die fettärmsten Marktprodukte laut einer Marktanalyse der Verbraucherzentrale (VZ) NRW sind Kokosnussdrinks mit durchschnittlich 0,9 Gramm pro 100 Gramm.

Achtung Zucker

Vorsicht ist bei Getreidedrinks, v. a. auf Reis- und Haferbasis, angesichts des höheren Kohlenhydrat- und natürlichen Zuckergehalts geboten. So ist ein natursüßer Reisdrink oft süßer als ein gesüßter Sojadrink. Laut der Untersuchung der VZ NRW von 71 Produkten war keiner der untersuchten Hafer- oder Reisdrinks zusätzlich gesüßt. Dennoch enthielten die Haferdrinks mit durchschnittlich 4,1 Gramm pro 100 Gramm und Reisdrinks mit 4,9 Gramm pro 100 Gramm mehr Zucker als z. B. gesüßte Mandeldrinks (2,9 g Zucker/100 g) oder gesüßte Sojadrinks (2,7 g).

Nährstoffvergleich

Wie sieht die generelle Nährstoffbilanz von Pflanzendrinks aus? Prinzipiell unterscheiden

Fotos: Colourbox.de/ Yuliya Furman, Alpro

ZUSAMMENGEFASST

- **Sojadrinks:** Natürlich hoher Eiweißgehalt, vergleichbar mit Kuhmilch, daher sehr gutes Aufschäumverhalten; naturgemäß kohlenhydratarm, aber als Drink oft gesüßt.
- **Reine Hafer- und Reisdrinks:** Sehr kohlenhydrat- und entsprechend kalorienhaltig sowie eiweißarm; für Barista-Varianten werden oft Zusätze hineingegeben, die sie kalorien- und fettreicher als klassische Haferdrinks machen.
- **Mandel- und Kokosnussdrinks:** Enthalten im Vergleich die wenigsten Kalorien aber auch sehr wenig Eiweiß.
- **Nachhaltigkeit:** Pflanzendrinks haben eine bessere Ökobilanz als Kuhmilch, aber nur aufgrund des geringen Gehalts des Pflanzenrohstoffs; denn: 1 kg Milch ist ebenso klimawirksam wie 1 kg Hafer bzw. Soja; Tipp: auf Herkunft des namensgebenden Rohstoffs achten, nicht den Ort der Herstellung.

sich der Energiegehalt und die Zusammensetzung der Makronährstoffe (Fette, Eiweiße und Kohlenhydrate) je nach Hauptzutat der Pflanzendrinks erheblich und tragen daher auch in unterschiedlichem Maße zur Deckung des individuellen Bedarfs bei. „Was den Nährstoffgehalt betrifft, kommt ein Pflanzendrink aber nicht gegen das Original an“, betont Ernährungswissenschaftler Malte Rubach. „Beispielsweise enthält ein Sojadrink im Vergleich zu Kuhmilch in 12 von 17 Nährstoffkategorien deutlich weniger oder gar keinen dieser Nährstoffe. Nur in vier Kategorien ist sie reicher als Kuhmilch und im Falle von Protein gleichauf“, konkretisiert er.

Kalzium z. B., ein Nährstoff, für den die Milch vielgepriesen ist, ist in den Rohstoffen der Pflanzendrinks von Natur aus kaum enthalten. Entsprechend ist er vielen Produkten zugesetzt.

Nachhaltigkeit

„Hafer-, Soja-, und Getreidedrinks schneiden auch in der Ökobilanz besser ab als Kuhmilch – was daran liegt, dass auf einen Liter gerade mal wenige Gramm Rohstoff eingesetzt werden, während ein Liter tierische Milch auf dem Weg der Erzeugung deutlich klimawirksamer ist“, erläutert Malte Rubach, Autor des Buchs „Die Ökobilanz auf dem Teller“. „Wobei ein Kilogramm Milch wiederum nicht klimawirksamer ist als ein Kilogramm Hafer oder Soja“, räumt Malte Rubach mit einem gängigen Vorurteil auf, das Analysen der Universität Oxford und des Thünen-Instituts entkräftet haben.

Wem Nachhaltigkeit wichtig ist, der sollte daher zusätzlich auf die Herkunft des Rohstoffs achten. Ein Tipp der Verbraucherzentrale NRW: „Man sollte sich dabei nicht von Angaben wie ‚hergestellt in Deutschland‘ auf den Holzweg führen lassen.“ Haferdrinks gibt es schon zahlreich mit deutschen Rohstoffen, Sojadrinks zumindest mit (Bio-)Bohnen aus europäischem Anbau, wie ebenfalls die Verbraucherzentrale NRW analysierte. Schwierig nachzuvollziehen war laut Verbraucherzentrale die Herkunft der Zutaten der untersuchten Reis- und Kokosprodukte – wobei Deutschland als Anbaugebiet klimatisch schlicht ausscheidet. Nichsdestotrotz schneiden Pflanzendrinks auf Basis von Kokosnüssen, die nur in tropischen Regionen wachsen, hinsichtlich der reinen CO_2-Bilanz besser ab als Kuhmilch, wie die Verbraucherzentrale berichtet.

Claudia Kirchner

KLASSISCHE BLECHKUCHEN – WIE HAUSGEMACHT

Begeistern Sie Ihre Gäste mit unseren zeitlosen Kuchen-Klassikern. Diese authentischen Blechkuchen basieren auf traditionellen Rezepten: simpel, aber erstklassig im Geschmack.

Vandemoortele

Mehrweg meistern

Ab 2023 sind Mehrwegalternativen für Speisen zum Mitnehmen Pflicht – haben Sie schon das für Sie richtige System, geeignete Material oder den passenden Anbieter gefunden?

Die Einwegkunststoffrichtlinie der EU verpflichtet ab 1. Januar 2023 auch GV-Betriebe, die Speisen to go verkaufen, ihren Gästen eine Mehrwegalternative zu gleichen Konditionen anzubieten. Eine Umstellung bzw. Erweiterung geht oft mit einem erheblichen Zeitaufwand und – je nach Mehrweglösung – auch Kosten einher. GV-Betriebe sind daher gut beraten, sich schon jetzt zu informieren, Behältnisse zu testen und Abläufe zu planen. Doch welche Anbieter, Systeme und Materialien gibt es?

Mehrwegsysteme

Ähnlich wie bei den bereits etablierten Mehrwegbechern, besteht auch bei Speisenbehältnissen die Option Bowls & Co. selbst zu erwerben und ein eigenes Kreislaufsystem zu etablieren. Einfacher kann es sein, auf Poolsysteme bekannter Anbieter wie Rebowl, Recircle, Relevo, Tiffin Loop oder Vytal zurückzugreifen. Dabei sucht sich der GV-Betrieb einen Kooperationspartner aus, der ihm das gewünschte Geschirr leiht. Der GV-Betrieb gibt die Behältnisse an seine Gäste aus, nimmt sie zurück, reinigt diese (nochmals) und gibt sie wieder aus. An den Kooperationspartner wird eine monatliche Nutzungsgebühr oder/und eine Befüllungspauschale sowie in manchen Fällen eine einmalige Einrichtungsgebühr entrichtet. Der Vorteil eines Poolsystems: Es muss keine Investition getätigt werden.

Pfand(frei)

Damit die Schalen auch wieder in den Mehrwegkreislauf zurückkehren, braucht es Anreize wie Pfand. Bei Recircle fallen zehn Euro, bei Rebowl fünf Euro Pfand für Gäste an. Relevo, Tiffin Loop und Vytal sind zunächst pfandfreie Poolsysteme. Geben Gäste die Schale nicht nach einem bestimmten Zeitraum (i.d.R. 14 Tage) zurück, wird ihnen diese dann berechnet. Hierfür laden Gäste i.d.R. eine App herunter, legen einen Account an und generieren einen persönlichen QR-Code, der bei Abholung im Restaurant zusammen mit dem QR-Code auf der Schale gescannt wird. So wird diese dem Gast zugeordnet. Teils kann auch per Karte ausgeliehen werden. Die Tiffin Loop Edelstahlsysteme sind z. B. sowohl per App als auch per Tiffin Card, die 20 Euro kostet, erhältlich. Ebenso gibt es von Vytal eine Offline-Variante mit Karte, die gegen eine Gebühr von 10 Euro ausgegeben wird.

Eigenlösung

Die Alternative zu Poolsystemen ist die Anschaffung eigener Behältnisse. Zur Wahl stehen Kunststoffbehältnisse (z. B. Ornamin), Glasschalen (z. B. Arc), Porzellan-Varianten (z. B. Dinner-Max oder MenüMobil) oder Edelstahlbehälter (z. B. Rieber).

Rieber bietet neben dem Edelstahlbehältnis mit EatTainable auch noch ein passendes Organisationsystem für die Ausleihe per QR-Code an. Die nachrüstbaren QR-Code Aufkleber sind lebensmittelecht, für den gewerblichen Spülprozess geeignet sowie kälte- und hitzebeständig (von -40°C bis 180°C). Diese sind nicht exklusiv für Rieber-Behältnisse erhältlich, sondern individuell bestellbar. Der weitere Ablauf ist ähnlich wie bei pfandfreien Poolsystemen. Gäste laden die EatTainable-App herunter und bei der Übergabe des Behälters wird der Kunden-QR-Code der App sowie der QR-Code auf dem Behälter gescannt. Auch physische Karten, wie Kunden- oder Mitarbeiterkarten, können eingebunden werden.

Thomas Eifert, Geschäftsführer von Gastromenü in Ulm, hat dieses System für sich entdeckt. Da Edelstahlbehältnisse u. a.

Foto: Rebowl

aufgrund der Optik nicht in Frage kamen, fiel die Entscheidung für einen ersten Test auf Glasschalen und Deckel mit Silikondichtung. Die Zwei-Kammern-Behältnisse wurden mit EatTainable-QR-Codes nachgerüstet. „Die Gäste nehmen die Mehrwegschalen sehr gerne an. Sie haben die Wahl zwischen einem klassischen Pfandsystem, bei dem 10 Euro Pfand anfallen, und der digitalen Variante mit der EatTainable-App", erklärt Thomas Eifert.

Bewährte Materialien

Als lebensmittelechte Materialien punkten vor allem drei Materialien: Porzellan, Glas und Edelstahl. Anders als bei Kunststoffen, ist eine Migration bei diesen Materialien nicht zu befürchten. Auch das Spülen in gewerblichen Spülmaschinen ist kein Problem, ebenso trocknen sie aufgrund der Eigenwärme gut.

Porzellan

Porzellanlösungen, wie die für Essen auf Räder entwickelte Mondo Basic-Serie von Dinner-Max, sind langlebig und optisch ansprechend. Das Set aus Isolierbox, Teller und Schalen mit passenden Deckeln ermöglicht es, ein Menü aus bis zu vier Komponenten auslaufsicher zu verpacken. Warmspeisen bleiben in der Isolierbox bis zu zwei Stunden über 65°C heiß, Kaltspeisen dank Kühldeckel unter 10°C kalt. Die Formgebung, das Material und die Verarbeitung der Teller und Schalen sorgen für eine 30 Prozent höhere Bruchfestigkeit. Hochwertiges To-go-Porzellangeschirr führt auch Villeroy & Boch im Sortiment. Zur Wahl stehen eckige und runde Schalen aus Premium Porcelain in verschiedenen Größen und Designs. Die dank Silikonring dicht schließenden Porzellandeckel aller Lunchboxen können zusätzlich als Teller genutzt werden. Alle Produkte sind mikrowellengeeignet, spülmaschinenfest und haben eine Nutzungsdauer von mehreren Jahren.

Kunststoffrei: Die Schalen und Deckel von Tiffin Loop sind zu 100 Prozent aus Edelstahl.

Foto: Tiffin Loop

Glas

Glasbehältnisse erfordern, ähnlich wie Porzellanlösungen, aufgrund der Bruchgefahr erhöhte Aufmerksamkeit beim Abfüllen, Ausgeben und Zurücknehmen der Schalen. Anbieter wie Arc fertigen ihre Behälter daher aus getempertem Glas, was die Bruchfestigkeit um das Fünffache erhöht. Die Deckel sind aus Kunststoff und je nach Serie auch mikrowellengeeignet. Zudem punktet Glas mit weiteren Vorteilen, wie Thomas Eifert erläutert: „Glasschalen verkratzen nicht, nehmen keine Lebensmittelaromen an und aus ihnen lässt sich sehr gut direkt verzehren."

Edelstahl

Edelstahl hat sich in Form von GN-Behältern bereits bewährt. Für Take-away-Behältnisse eignet sich das sehr hygienische Material ebenfalls. Timo Sommer, Betriebsleiter der Diakonie Südwestfalen Service GmbH, der bereits viele Mehrwegsysteme und -behältnisse getestet hat, nennt das gute Warmhaltevermögen der Edelstahldosen als weiteren Vorteil. Es gibt aber auch Nachteile. So ist Edelstahl nicht mikrowellentauglich, nicht kratzfest und es können Dellen entstehen. Zudem bemängeln viele die Optik.

Die Bandbreite überzeugt wiederum, denn z. B. GN-Behälter von Rieber gibt es im Klein- und Großgebinde. Es besteht also nicht nur die Möglichkeit, die einzelne Take-away-Portion darin zu verpacken, sondern die gesamte Foodlogistik einer Zentralküche darin abzuwickeln. Für das Kleingebinde bietet Rieber dichtschließende Deckel aus Polypropylen (PP). Die Komplett-Edelstahlvariante gibt es von Tiffin Loop. Die runden Tiffins sind mit Klammern und Tragegriff ausgestattet, jedoch ohne Dichtungsring, um komplett kunststofffrei zu sein. Sie sind somit nicht auslaufsicher. In Sachen Nachhaltigkeit punktet Edelstahl aufgrund der Langlebigkeit. Die Tiffins z. B. sind bis zu 3.000-mal wiederverwendbar und nach Angaben des Herstellers bereits nach sechs sogenannten Loops, also Kreisläufen, CO_2-neutral. Auch Rieber gibt für seine GN-Behälter eine

Stilvoll und praktisch: Porzellan-Bowls von Villeroy & Boch.

lange Nutzungsdauer von mehreren tausend Zyklen an.

Kunststoff – eine Alternative?!

Wer auf bruchsichere Materialien zurückgreifen möchte, ist mit Kunststofflösungen gut beraten und kann etwa das Poolsystem von Rebowl einsetzen. Die Schalen aus recycelbarem Polypropylen (PP) sind lebensmittelecht, BPA- und schadstofffrei und bis zu 500-mal einsetzbar. Migrationstests zeigen, dass die mit dem Blauen Engel ausgezeichneten Bowls den Anforderungen der Konformitätserklärung (CE) entsprechen. Es gibt jedoch auch einiges zu beachten, wie Lisa Wernick, Presse und Kommunikation bei Recup/Rebowl, weiß: „Die Behälter dürfen nicht auf über 140°C erhitzt werden. Auch für scharfe Messer sind sie ungeeignet. Da unsere Behälter sehr leicht sind, empfehlen wir, diese in der Spülmaschine zu beschweren und auf ein für Kunststoff konzipiertes Spülmittel zurückzugreifen.“ Rebowl strebt die ständige Verbesserung des Produkts an, so soll sowohl die Kratzfestigkeit als auch die Farbechtheit durch Zusatzstoffe verbessert werden. Zudem wird an der Nachhaltigkeit des Materials gefeilt: „Wir testen mit unserem Partner Crafting Future verschiedene Materialien mit Fokus auf Biokunststoffen und Rezyklaten mit dem Ziel, den CO_2-Abdruck unserer Produkte noch stärker zu verringern und kein Erdöl mehr einzusetzen.“ Nicht nur Nachhaltigkeit steht bei Rebowl im Fokus, sondern auch Anregungen von Gastronomen werden aufgegriffen. Das Portfolio wird deshalb demnächst um eine „Trennerbowl“ mit zwei getrennten Kammern erweitert.

SAN und TPE statt PP

Ebenfalls eine Poollösung, aber aus einem anderen Material: Die Schalen von Relevo sind aus SAN und die Deckel aus TPE. Die von Ornamin produzierten Bowls sind dank des SAN-Kunststoffs äußerst kratzfest und nehmen, wenn sie zeitnah gespült werden, keine Lebensmittelfarbe oder Geruch an. „Für den Deckel verwenden wir ein anderes Material, damit dieser flexibel ist, gut schließt und die Schalen auslaufsicher sind“, erklärt Natalie Dobler, Bereichsleiterin Vertrieb bei Ornamin, und ergänzt: „Unsere Mehrweglösungen sind bei Beachtung der Gebrauchs- und Pflegehinweise nahezu unbegrenzt nutz- und spülbar.“ Warum sich Relevo für den deutschen Hersteller Ornamin und das kostenintensive Material SAN entschieden hat? „Da wir zum einen höchste Qualität bieten möchten und wir uns zum anderen der Nachhaltigkeit bestmöglich verpflichtet fühlen. Ornamin und SAN erfüllen diese Kriterien durch kurze Logistikwege,

Foto: Villeroy & Boch

Advertorial

winterhalter®

Alexander Blüm
Vertriebsleiter Projekte international bei der Winterhalter Gastronom GmbH beantwortet die häufigsten Fragen zum Thema Nassmüllentsorgung.

Welches sind die wichtigsten Argumente, die für eine automatisierte Nassmüllentsorgung sprechen?
Ganz klar: Maximale Hygiene, Arbeitsergonomie und Wirtschaftlichkeit.

Der Hygienestandard wird auf ein höchstmögliches Niveau gesetzt. Wodurch?
Durch das geschlossene System der Nassmüllentsorgung, kommen Mitarbeiter nicht mehr in Kontakt mit Speiseresten oder den sogenannten Grünen Tonnen. Die Kreuzkontamination, also die Übertragung von Keimen aus dem unreinen Bereich der Küche in den Zubereitungsbereich, ist damit ausgeschlossen.

Warum ist die Nassmüllentsorgung so entscheidend für die Arbeitsergonomie?
Unsere Nassmüllentsorgung ist eine echte Arbeitserleichterung und Entlastung für Mitarbeiter: Kurze Laufwege, keine Geruchsbelästigung und kein Bewegen schwerer Grüner Tonnen. Kurz: Mitarbeiterakzeptanz durch Arbeitsergonomie.

Welche Faktoren beeinflussen die Wirtschaftlichkeit?
Tonnen, die aufgrund des schwierigen und schmutzigen Handlings in der Regel nur zu zwei Dritteln gefüllt sind, gehören der Vergangenheit an. Die Entsorgungskosten reduzieren sich um bis zu 40 %. Hinzu kommen verringerte Kosten für Lagerflächen und Kühlung und die Arbeitszeitersparnis durch Wegfall des Tonnenhandlings. Ein Bonus: Es verirrt sich auch kein Besteck mehr in die Grüne Tonne, dafür sorgen Rückhaltemagnete in unseren Eingabestationen. Das verringert den Bestecknachkauf über das Jahr erheblich. Und schlussendlich: Ab einer gewissen Projektgröße ist das Entsorgen und Arbeiten mit Grünen Tonnen logistisch einfach nicht mehr möglich.

Weitere Informationen:
Winterhalter Gastronom GmbH
Winterhalterstraße 2 – 12
88074 Meckenbeuren
Internet: www.winterhalter.de/nassmuell
Telefon: +49 7542 402-0

Glasklar: Mit transparenten Schalen von Ornamin lassen sich Speisen attraktiv präsentieren.

Foto: Ornamin

eine lange Lebensdauer sowie 100-prozentiges Recycling, aber auch weil bei SAN aufgrund der Härte weniger Mikroplastik entsteht als bei PP“, begründet Matthias Potthast, Co-Founder und Geschäftsführer von Relevo. Und auch nachhaltige Materialien stehen im Fokus: „Wir beschäftigen uns kontinuierlich mit der Suche und Analyse von umweltfreundlichen Materialien, die unser SAN zukünftig gleichwertig ersetzen können.“

Wer sich für eine Kunststofflösung, aber gegen ein Poolsystem entscheidet, kann Behältnisse auch direkt von Ornamin beziehen. Das Sortiment umfasst sowohl runde als auch eckige Schalen in verschiedenen Farben oder in glasklar. „Bei unseren Kunden sind die glasklaren Schalen sehr beliebt. In ihnen werden verschiedene Speisen, wie Salate oder Desserts, besonders ansprechend präsentiert“, verdeutlicht Natalie Dobler. Ein weiteres Highlight des Ornamin-Sortiments: Flexibel kombinierbare, herausnehmbare Unterteilungen ermöglichen den getrennten Transport verschiedener Speisenkomponenten.

Herausforderung Mehrweg

Ein Mehrwegsystem einzuführen, ist planungsintensiv. Der zunächst einfachste Weg scheint die Einführung eines Poolsystems, denn Soft- und Hardware werden vom Anbieter bereitgestellt. Doch es können ungeahnte Schwierigkeiten auftreten. „In unseren Räumlichkeiten gibt es keine stabile WLAN-Verbindung, was das Scannen von QR-Codes erschwert. Ich musste mich daher gegen eine Poollösung und für die Eigenbeschaffung entscheiden. Ein eigenes Pfandsystem wird derzeit erarbeitet“, berichtet Timo Sommer.

Neben Schwierigkeiten mit der Software, können auch die Bowls Probleme bereiten. Insbesondere Kunststoffbehältnisse sind beim Spülen und Trocknen aufwandsintensiv, denn sie haben kaum Eigengewicht und keine Eigenwärme, weshalb sie nach dem Spülgang oft noch eine Restfeuchte aufweisen. Dr. Wolfgang Kulow, Leiter Dezernat 54 Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Regierungspräsidiums Gießen, empfiehlt: „Das Verräumen oder Stapeln feuchter Teile geht gar nicht. Die Teile müssen erst trocknen. Vom manuellen Trocknen mit dem Geschirrtuch ist jedoch wegen der Gefahr der Rekontamination abzuraten. Auch wenn sich in der einschlägigen Literatur dazu nur wenig finden lässt, könnte ich mir vorstellen, dass es ausreicht, wenn man die Deckel bei der Entnahme aus dem Spülkorb kurz ausklopft, z. B. auf einem Einmaltuch, und sie dann idealerweise auf einem Gitter, in sauberer Umgebung an der Luft trocknet.“

Ist die Entscheidung für eine Mehrweglösung gefallen, müssen Abläufe wie die Ausgabe, das Scannen der QR-Codes, die Rücknahme sowie das Spülen geplant und Lagermöglichkeiten geschaffen werden. Werden zu Stoßzeiten große Mengen ausgegeben, ist das Installieren von Scannerbrücken eine Überlegung wert. Auch die HACCP-konforme Kontrolle der Behälter auf etwaige Beschädigungen muss koordiniert und dokumentiert werden.

Antonia Perzl

MEHR DAZU

Wie ausgediente **Mehrwegbehältnisse richtig entsorgt** werden, lesen Sie unter: **www.gastroinfoportal.de/mehrweg-entsorgen**

Mehr zum Thema **Spülen von Kunststoff** lesen Sie in GVMANAGER Ausgabe 8 ab S. 24 unter: **www.gvmanager.de**

„Wo verteilt wird, muss gespült werden“

Die Zentralisierung von Großküchen verlagert vieles auf die Straße. Folglich sollten nicht nur die reinen Investitions- und Personalkosten, sondern auch Logistikkosten einbezogen werden. Wie man am besten herangeht, hat uns Andreas Giel, geschäftsführender Gesellschafter der Giel Planungsgesellschaft und VdF-Fachplaner, berichtet.

Herr Giel, die Zentralisierung von Großküchen ist seit Jahren eines der Steckenpferde Ihres Planungsbüros. Wie gehen Sie an die Entscheidungsfindung pro/contra Zentralisierung heran? Welche Kennziffern gibt es dabei?
Oft ist die Entscheidung für oder gegen eine Zentralisierung schon gefallen, wenn wir zum Projekt hinzugezogen werden.

Allerdings erstellen wir auch immer wieder Vorab-Studien, über welche wir teils auch die Tür zu Neuprojekten aufstoßen. In diesem Zusammenhang gibt es eine Reihe von Kennziffern, die stets individuell zu berechnen sind: Wie hoch sind die Logistikkosten in Euro pro BKT? Dem gegenüber stehen die Investitionen, die für einen Küchenbetrieb vor Ort nötig wären – heruntergerechnet auf einen üblichen Abschreibungszeitraum der Küchentechnik von zehn Jahren, Gebäudetechnik entsprechend länger.

Darüber hinaus gibt es aber auch Faktoren, die sich nicht in Euro kalkulieren lassen.

Was lässt sich z. B. schwer in Zahlen fassen?
Beispielsweise der Personalmangel oder der demographische Wandel. Hier kann eine Zentralisierung und die Zusammenlegung des Personals auch ein bestehendes Problem lösen.

Aber auch die Fläche, die bei einer Auslagerung der Küche in einer Klinik frei wird, ist ein solcher Faktor. Was bringen drei neue Lagerräume oder ein zusätzlicher OP? Hier kann man zwar Annahmen treffen, aber nicht sauber kalkulieren.

Folglich sollte eine Gesamtbetrachtung nicht rein wirtschaftlich orientiert sein – ist es letzten Endes aber meist doch, oder?
Das kommt sicher auch auf die Entscheidungsträger an. Wir hatten z. B. mal ein Klinikprojekt, bei welchem wir die Kosten der vier Produktionssysteme Cook & Chill, Cook & Hold, selbst vorproduziertes Sous Vide sowie Cook & Freeze, also die Belieferung mit TK-Fertiggerichten, vollumfänglich kalkuliert hatten – von Strom- und Wasserverbrauch über Heiz- und Dampfkosten bis hin zum Flächenbedarf – und dann auf den BKT heruntergerechnet hatten. Die wirtschaftlichste Variante sollte es werden. Allerdings hatten wir mit dem beteiligten GV-Manager auch harte und weiche Faktoren definiert. So waren Bio-Produkte und regionale Rezepturen sehr wichtig, etwas, das man in einer reinen Wirtschaftlichkeitsrechnung nicht abbilden kann. Unterm Strich siegte tatsächlich die wirtschaftlichste Variante, die aber auch die weichen Faktoren erfüllte. Bei einem geringen Unterschied der Varianten, wären aber die weichen Faktoren das Zünglein an der Waage gewesen.

„Verteilzentren kommen nicht günstiger. Zwar sinken die Personalkosten, dafür steigt der Wareneinsatz stark an. Und die Investitionskosten sind nur minimal geringer.“

Andreas Giel
Geschäftsführender Gesellschafter, Giel Planungsgesellschaft

Erfolgt die Produktion zentral, heißt das nicht, dass auch zentral portioniert werden muss. Was ist wichtig bei der Entscheidungsfindung?
Bei der Portionierung gibt es keine Kombination, die es nicht gibt. Wesentliches Kriterium hier ist der Leistungsempfänger bzw. Essensteilnehmer. So gibt es in Psychiatrien z. B. therapeutische Gründe, die für Großgebindelösungen zum Schöpfen vor Ort sprechen. In Kitas und Schulen ist das ebenfalls das System der Wahl, was aber nicht gegen eine zentrale Produktion und Portionierung im Großgebinde spricht. Was Kliniken und Senioreneinrichtungen angeht, so ist man in der Entscheidung freier, ob kleinteilig tablettiert oder im Großgebinde portioniert wird, und wo das geschieht. Nur eine Prämisse gibt es: Dort, wo verteilt wird, also das Essen auf den Teller kommt, muss auch gespült werden. Sauberes Geschirr zu transportieren, bringt hygienische Probleme mit sich. Laut HACCP müsste das vor Ort nochmal gespült werden.

Foto: privat

Apropos Spülen. Ab wann lohnt sich hier die Zentralisierung?
Dazu gibt es keine Kennzahl. Doch sobald man zwei oder mehr Häuser miteinander vergleicht, wovon eines deutlich größer ist als die anderen, ist es sehr wahrscheinlich, dass eine Bündelung effizienter ist. Doch das kommt auch darauf an, wie groß das kleinere und das größere Objekt genau sind. Mal hat das „kleine" Haus 50 Betten, mal 500. Folglich lautet die spannendere Frage: Bis zu welcher Größe lohnt es sich, zentral zu spülen? Kann ich z. B. das Spülpersonal von zwei miteinander verglichenen Einheiten so effektiv planen, ohne dass ungünstige Teilschichten nötig sind? Dann kann es sich lohnen, beide weiterhin nebeneinander zu betreiben. Im nächsten Schritt, ist aber der Blick auf die Gesamtsituation wichtig: Wie weit sind die Häuser entfernt, wer und wie wird versorgt? Schafft man durch den weiterhin dezentralen Spülbetrieb unnötige Dopplungen?

Wie beeinflussen steigende Kraftstoffpreise die Logistikkosten?
Die Logistikkosten werden oft überschätzt. Dazu folgende Beispielrechnung: Auf einen LKW zur Klinikbelieferung passen etwa 18 Trolleys à 24 Tabletts, macht 500 Essen pro LKW. Angenommen dieser hat dreimal täglich eine Strecke von 20 Kilometern einfach zurückzulegen, ergibt das 120 Kilometer am Tag. Veranschlagen wir großzügige 1,50 Euro pro Kilometer, kostet das 180 Euro. Heruntergebrochen auf das einzelne Essen sind das 36 Cent. Steigen nun die Kraftstoffpreise, was normalerweise im Cent-Bereich geschieht, hat das kaum Auswirkungen auf den BKT.

Allerdings bedingt die dreimalige Belieferung einen dreifachen Wagensatz, also zusätzliche Investitionskosten für die Gesamtbetrachtung.

Werden bei der Logistik vermehrt auch E-Fahrzeuge und Klimaneutralität ein Thema in Ihren Projekten?
Bisher sind Projekte mit E-Fahrzeugen, allein aufgrund der begrenzten Modellzahl und der Anschaffungskosten, theoretischer Natur. Wir haben schon einmal ansatzweise eine Ökobilanz der Logistik erstellt und ökologische Handlungsempfehlungen daraus abgeleitet. Prinzipiell ist das aber ein sehr weites Feld, auf das sich nicht umsonst Anbieter spezialisiert haben.

Was vereinzelt vorkommt, ist, dass die Häuser gewisse Zertifizierungen anstreben. Dann passen wir die Ausschreibungen so an bzw. achten bei den Projektpartnern darauf, dass sie die dafür nötigen Kriterien erfüllen.

Eine Sonderform der Zentralisierung sind die Verteilzentren, in denen gar nicht mehr selbst gekocht wird – etwas, das sich verstärkt etabliert?
Neu sind Verteilzentren nicht gerade, aber Nachfragen kommen immer wieder und tatsächlich auch immer mehr. Das Interessante daran: Günstiger kommen diese nicht. Denn die Kosten verlagern sich nur. Zwar sinken die Personalkosten, dafür steigt der Wareneinsatz stark an. Und die Investitionskosten sind nur minimal geringer, denn man braucht weiterhin ein Gebäude, Personalräume und Kühllagerräume.

Wir haben das schon öfter kalkuliert und gegenübergestellt und erhielten unter dem Strich nahezu das gleiche Ergebnis.

Herzlichen Dank für das Gespräch! **Claudia Kirchner**

MENÜMOBIL®
FOOD SERVICE SYSTEMS

PERFEKTE SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

Mit Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik
Transportieren.
Regenerieren. Anrichten.
Erhitzen und aktiv kühlen – alles in einem **Transportwagen.** Per Umlufttechnik werden Speisen **erhitzt** und Desserts und Salate **getrennt davon gekühlt.**

MenüMobil · AirLine

EVOMULTI · Buffet

A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661
office@menu-mobil.com • www.menu-mobil.com

EIN UNTERNEHMEN DER HUPFER UNTERNEHMENSGRUPPE

HUPFER we make work flow · MENÜMOBIL FOOD SERVICE SYSTEMS · RÜTHER · trak

AUF EINEN BLICK

Städtisches Klinikum Karlsruhe

Projekt: Küchenneubau inkl. neuem Produktions- und Speisenverteilsystem

Inbetriebnahme: 11/2020

Investitionsvolumen: ca. 16 Mio. Euro

Produktionsverfahren: Cook & Chill, ca. 2 Tage im Voraus, an 7 Tagen (Schwerpunkt Mo-Fr)

Speisenangebot: 3 Mittagsmenüs für Patienten (Vollkost, leichte Vollkost, Vegetarisch); für Mitarbeiter zusätzliche Pastalinie

Essenszahlen: ca. 430.000 BKT/Jahr; durchschnittlich 350 Mitarbeiteressen/Tag

Leiter Gastronomischer Service: Rüdiger Schreiner

Mitarbeiter Gastronomischer Service: 140 Mitarbeiter (inkl. Spülbereich, Mitarbeiter-Restaurant)

Ausgewählte Ausstatter: Elro (Kochkessel), innos (Küchenleitsystem), Meiko (Spültechnik, Wagenwaschanlage), MenüMobil (200 Tabletttransportwagen InductLine, 53 Andockstationen, Geschirr, Spender, EN-Tabletts, Großgebindewagen Evomulti), MKN (Rückkühlkochkessel, Multifunktionsgargeräte), Rational (Kombidämpfer)

Zahnräder neu justiert

Die Auswahl des neuen Verpflegungssystems wurde im Städtischen Klinikum Karlsruhe zur Chefsache gemacht. Dem Campus-Charakter trägt die Umstellung auf Cook & Chill Rechnung, aber auch das Wohl der Küchenmitarbeiter war Thema des Küchenbauprojekts.

Auf dem Klinikcampus Karlsruhe sind 26 Fachabteilungen und Institute auf einer Fläche von 147.000 m² verteilt auf 13 Gebäude. Entsprechend ist auch die Speisenverteilung eine logistische Großaufgabe. „80 Prozent des Campus sind durch ein Tunnelsystem verbunden, über welches wir auch die Essen zu den einzelnen Häusern fahren“, erläutert Rüdiger Schreiner, Leiter des Gastronomischen Service am Städtischen Klinikum Karlsruhe, das Prozedere. „Die Strecke ist oft uneben und winklig, die größte Distanz beträgt etwa 600 Meter.“

Die langen Wege und der damit verbundene Produktionsdruck, aber auch das Alter der Küche, deren Gebäudehülle teils aus dem Jahr 1907 stammt, waren wesentliche Faktoren das Verpflegungssystem zu überdenken. „Ein gutes, schmackhaftes und in der Portionsgröße ausreichendes Essen sowohl für Patienten als auch die über 4.500 Mitarbeiter ist unserer Geschäftsleitung sehr wichtig“, erläutert Rüdiger Schreiner. Folglich wurde die Optimierung der Verpflegung auch Chefsache. „Zusammen mit der Geschäftsleitung haben wir u. a. viele moderne Cook & Chill-Küchen besichtigt und uns für dieses Verfahren aufgrund des größeren Frischeaspekts stark gemacht.“

Wohlfühl-Arbeitsplatz

Mit der ehemaligen Wäscherei fand sich ein Bestandsgebäude am Campus, das dafür umgenutzt werden konnte. „Das Gebäude musste entkernt werden, um darin eine prozesstechnisch gut durchgeplante neue Cook & Chill-Produktionsküche zu installieren“, berichtet Rüdiger Schreiner, dem es auch wichtig war, seinem 140-köpfigen Team ein besseres Arbeitsumfeld zu schaffen sowie eine Arbeitsumgebung, in der es sich wohlfühlen kann. „Dadurch, dass wir nun Produktion und Spülbereich auf einer, statt früher zwei Ebenen haben, wurden die Wege deutlich kürzer“, gibt

Foto: Kirchner

er ein Beispiel. Schallschutzelemente, die von der Decke des Spülbereichs hängen, verringern den Geräuschpegel, fünf kostenlose Wasserspender im gesamten Gebäude stillen auch während der Arbeit den Durst. Bevor er in die Personalplanung für die großteils neuen Prozesse ging, hat er zudem bei allen die Wunscharbeitszeiten abgefragt und weitgehend berücksichtigt.

In Sachen Ausstattung war ihm hochwertige Qualität wichtig, wofür er von der Geschäftsleitung Rückendeckung bekam. So fiel die Wahl u. a. auf Technik von Elro, Meiko, MKN und Rational. „Die Geräte wurden so gewählt, dass sie sich an ein Küchenleitsystem anbinden lassen, da uns auch die Digitalisierung sehr wichtig war“, ergänzt der Gastronomieleiter ein wesentliches Auswahlkriterium.

Um das bekannte Nadelöhr der Rückkühlung zu vermeiden, setzt die Klinikküche gleich auf drei Verfahren: Flüssige Speisen werden in Rückkühlkochkesseln von MKN zubereitet. Für alles andere wurden drei große Chiller von Foster verbaut. „Manches bekommt zusätzlich eine Schippe Crasheis, z. B. gekochte Nudeln, um den Rückkühlprozess zu beschleunigen“, erläutert Rüdiger Schreiner.

Ausgiebige Regeneriertests

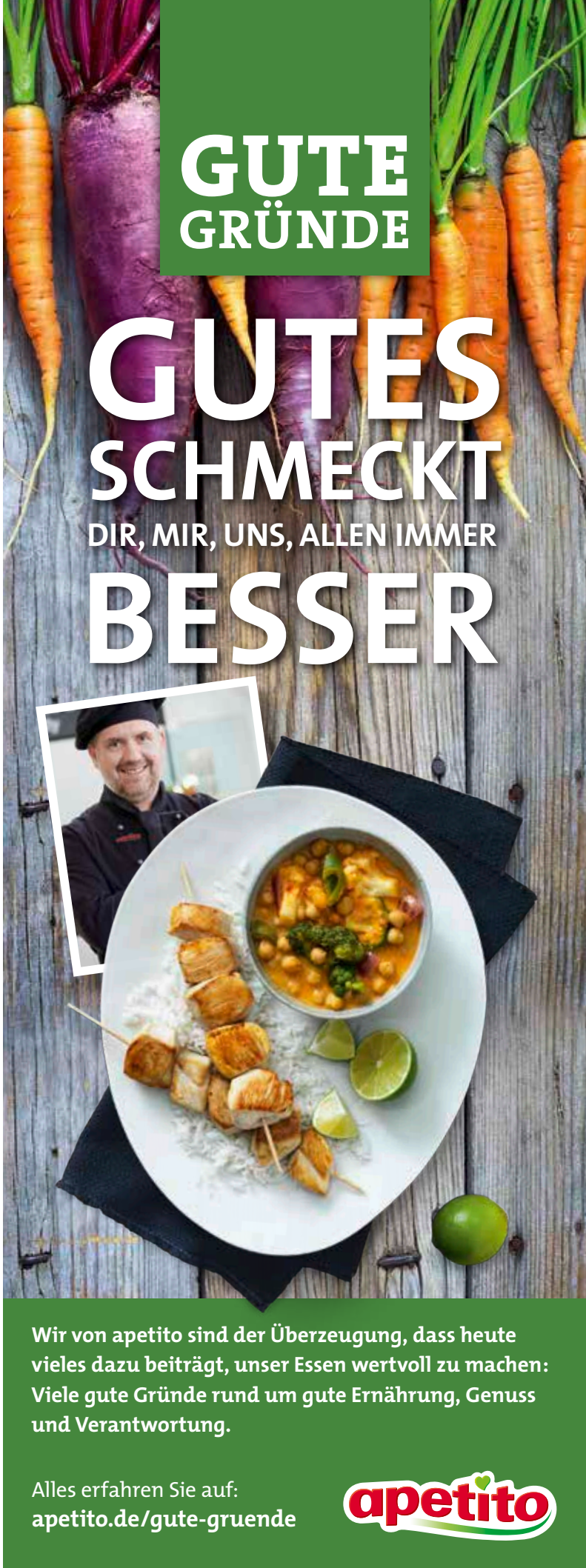
Nicht zuletzt legte er auch großes Augenmerk auf die optimale Speisenverteiltechnik: „Ich wollte ein System bestehend aus technikfreien Tabletttransportwagen und dezentral verbauten Andockstationen, das angesichts unserer Transportwege weniger fehleranfällig ist.“ Drei Hersteller wurden vorausgewählt und deren Regeneriersysteme – noch in der alten Küche, aber mit neuem Produktionssystem – ausgiebig getestet. „Klarer Sieger in Sachen Speisenqualität und Temperatursicherheit war das Induktionssystem von MenüMobil. Wir haben den komplett neu entwickelten Speiseplan durchgetestet und nicht bei einem der 42 Warmgerichte gab es ein Problem.“

Weiterer Pluspunkt des Systems InductLine war die Wagenwaschanlagentauglichkeit und die kompakte Bauweise in Verbindung mit den gewählten ½-EN-Tabletts. „Dank des passenden eckigen Geschirrs finden alle Komponenten auf den kleinen Tabletts Platz“, berichtet Rüdiger Schreiner, dessen Team Suppen jedoch nicht zentral portioniert. Diese werden auf Wunsch auf Station zubereitet. Damit die Sauce von Hauptgerichten auch im unwegigen Gelände nicht überschwappt, wurden zudem Menüteller mit etwas höherem Rand gewählt. Frühstück- und Abendessen werden kalt und bis zum Patienten mithilfe von Kältespeicherplatten rein passiv in dem 2,5-fachen Wagensatz transportiert. „Wir ziehen manchmal eine Trennplatte ein, um Zubehör oder Warmspeisen wie Brei abzutrennen“, erläutert Rüdiger Schreiner. Darüber hinaus kommen für eine außerhalb des Campus belieferte Psychiatrie zusätzlich Großgebindewagen der Linie Evomulti von MenüMobil zum Einsatz.

Fazit

Was war die größte Herausforderung des Projekts? „Wir haben ein Riesenflaggschiff mit 140 Mitarbeitern von heute auf morgen umgestellt. Da war es elementar, die Prozesse schon im Vorfeld so fein abzustimmen, dass jedes Zahnrad problemlos ins andere greift“, resümiert Rüdiger Schreiner. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden – ebenso wie der Karlsruher Lebensmittel-Kontrolldienst, der seinem Betrieb zwei Monate nach Inbetriebnahme das Hygienesiegel mit sehr gutem Gesamtergebnis verlieh.

Claudia Kirchner



Mayo mal anders

Vor 70 Jahren brachte Homann die Mayonnaise von den USA nach Deutschland. Trotz steigendem Gesundheitsbewusstsein scheint sie nichts an ihrer Beliebtheit eingebüßt zu haben – ob klassisch zu Pommes oder extravagant als Erbsenwasabi zu Lachs.

Russische Eier, die einst auf keinem Buffet fehlen durften, sind heute eher selten geworden. Eine ihrer Hauptzutaten, Mayonnaise, hat aber nicht an Beliebtheit verloren, wie uns Gastro-Profis aus verschiedenen Bereichen bestätigt haben. „Aus unserer Sicht ist die Mayonnaise, trotz wachsendem Gesundheitsbewusstsein, immer noch so hip wie vor 70 Jahren. Der tägliche Absatz in den Betrieben unseres Studentenwerks zeigt es“, berichtet Melanie Ackermann aus dem Food-Einkauf des Hochschul-Sozialwerks Wuppertal, die eine sehr trendaffine Zielgruppe bedient. Undenkbar ohne Mayo wären hier Pommes, Fischnuggets, Hähnchennuggets sowie Schnitzel, Hamburger, Nudelsalat und gar gekochte Eier. Timo Kauf, seit 30 Jahren Koch und seit zehn Jahren in der GV, resümiert, dass sich die Verwendung von Mayonnaise seit dem deutschen Marktstart etwas verschoben hat, von der Grundzutat in Salatsaucen hin zum Muss auf dem Burger: „Aus der Mode gekommen ist sie aber nicht, ich selbst verwende sie auch immer wieder gerne.“ Auch der für seine extravaganten Kreationen bekannte Guerilla Chef Simon Kolar bestätigt: „Das Image von Mayo hat sich meiner Einschätzung nach nicht verändert. Die Leute haben immer noch Bock auf coole Saucen und Dips. Das wundert mich manchmal auch ein bisschen, gerade weil es immer speziellere Ernährungsweisen gibt.“ Timo Kauf ergänzt ein Argument, das die Verwendung von Mayonnaise rechtfertigt: „Alles in Maßen zu genießen, ist völlig in Ordnung.“

„Ich ersetze gerne mit einem veganen Produkt ein Nicht-Veganes, ohne das groß auf die Karte zu schreiben. So ist die Küche flexibler aufgestellt.“

Simon Kolar
Gründer der Guerilla Chefs

Er selbst setzt als Küchenleiter der Betriebsgastronomie bei KOB in Wolfstein öfter mal auf Mayonnaise als Würzmittel. „Das klassische Salatdressing bereite ich, im Gegensatz zu meiner Lehrzeit, nun zwar lieber mit Joghurt zu, aber in Salaten, die wir ab und zu als Hauptgericht bieten, wie Rindfleischsalat oder Eiersalat, verwenden wir Mayo noch für die Sauce“, erläutert Timo Kauf. Der regional beliebte Rindfleischsalat z. B. erhält eine aus u. a. Mayo, Ketchup, Zwiebeln und Paprika

Fotos: Simon Kolar, Maria Amoretti

MEHR DAZU

Das Rezept von Simon Kolars Favoriten „Geflammter Sous Vide-Lachs mit rohen Spargelspaghetti, Rote Bete-Mayo, Erbsenwasabi und Senfkaviar“ finden Sie online: **www.gastroinfoportal.de/geflammter-lachs-rezept**

selbst zubereitete Cocktailsauce und wird mit Bratkartoffeln serviert. Auch die stückige Remouladensauce bereitet das Küchenteam noch selbst aus Kapern, Sardellen, Gurken, Eiern und Mayo zu. Dabei greift Timo Kauf auch auf den Klassiker von Homann Foodservice zurück: „Diese Mayo zeichnet sich durch eine gute Standstabilität aus – perfekt für Burger – und punktet auch geschmacklich.“

Flexibler mit veganer Variante

Während Timo Kauf rein auf die klassische Mayo setzt, ist Simon Kolar Fan der veganen Variante: „Ich ersetze gerne mit einem veganen Produkt ein Nicht-Veganes, ohne das groß auf die Karte zu schreiben“, erklärt er seine Philosophie, die er auch GV-Betrieben, gerade Studierendenwerken mit der trendaffinen Klientel, sehr empfiehlt: „So ist die Küche flexibler aufgestellt“, begründet er. In Sachen Mayonnaise setzt er auf die vegane Variante von Homann Foodservice: „Sie ist ein super Produkt, mit dem ich klassische Mayo ersetzen kann, ohne dass sich die Qualität verschlechtert und ohne deutlich mehr dafür zahlen zu müssen.“ Zudem schätzt er sie als Zutat, die „vieles erst perfekt macht“. So ist vegane Mayo z. B. die Basis für seine vegane Sauce Hollandaise und die Bowl-Saucen. „Bei vielen Komponenten ist sie untergemengt, z. B. bei unserem Kartoffelsalat und der Aioli, die wir aufgrund von Menge und Lagerung nicht mit frischem Ei machen“, ergänzt Simon Kolar eine Verwendungsart, die er ebenfalls GV-Betrieben raten kann. „So bekommen Klassiker, vielleicht auch im kostensensiblen Care-Bereich, schnell neuen Pfiff.“ Nicht ohne vegane Mayo vorstellen kann er sich sein Hummus. „Durch ein kleines Löffelchen davon wird es deutlich frischer, fruchtiger als das klassische, eher sesamlastige. Den Effekt könnte man auch mit Joghurt erzielen, aber da Hummus vegan bleiben sollte, greifen wir zur veganen Mayo von Homann.“

Angesichts seiner Begeisterung für das Homann-Produkt und der Chance seiner Kreativität freien Lauf zu lassen, steht Simon Kolar auch gerne Pate für die Mayo-Ideen-Challenge von Homann Foodservice. Worum es dabei geht? „Wir suchen noch bis 29. September Ideen für abgefahrene Rezepte mit Mayo, die allein vom Aussehen her Lust darauf machen sollen, in den Teller zu beißen. Es geht darum, seiner Kreativität freien Lauf zu lassen und gerne verrückte Kreationen instagramable zu Teller zu bringen. Nach dem Motto: Mehr ist mehr!“ Erste Impulse dazu wird der Influencer Simon Kolar fortlaufend auf seinem Blog GuerillaChefs.de vorstellen und auf Social Media posten. Sein Favorit: „Der geflammte Lachs mit Erbsenwasabi und Senfkaviar – das ist eine Kombi mit Wow-Effekt, die man einfach probieren muss.“

Claudia Kirchner

AUF EINEN BLICK

Mayo-Ideen-Challenge

Was wird gesucht? Ein optisch und kulinarisch besonders inszenierter Snack bzw. ein Gericht mit Mayonnaise.

Wie geht's? Bis 29. September ein Foto der Kreation machen und auf Instagram mit dem Hashtag #MayoChallenge posten oder bei Facebook unter dem offiziellen Aktionspost.

Wie wird ausgewählt? Die acht besten Einsendungen rücken eine Runde weiter auf dem Weg ins Finale vor (Viertelfinale und Halbfinale, vom 1.-15. Oktober). Beim Finale im Dezember können die Teilnehmer wahlweise auch im Team überzeugen.

Was gibt's zu gewinnen? Der Hauptgewinn ist eine zweitägige Guerilla Food Tour durch London für zwei Personen. Wer z. B. in die Finalrunden einzieht, bekommt stylisches Geschirr zum Anrichten und ein Guerilla Chefs-Outfit, Halbfinalisten zusätzlich ein Damastmesser.

Weitere Infos:
homann.guerillachefs.de/
www.homann-foodservice.de
www.facebook.com/homann.foodservice/

Perfekt gewürzt
im Handumdrehen

Die neuen WIBERG Gewürzmühlen, in acht verführerischen Varianten, präsentieren Kräuter und Gewürze in zeitlos schönem Design. Mit ihrem kraftvollen Keramikmahlwerk und dem nachhaltigen Kopf aus 100 % recycelten PET-Flaschen sind die Mühlen ein Gewinn für Genuss und Umwelt.

Mehr Informationen finden Sie unter **www.wiberg.eu**

Neue Mühlen in 8 Sorten

WIBERG

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

Traue keinem Infrarot-Thermometer

Ein Infrarot-Thermometer gehört in jede Profiküche. Das Messen damit muss allerdings gelernt sein. Teils kann es unsinnig oder sogar falsch sein, ein Infrarot-Thermometer zu benutzen. Unser Hygieneexperte und Autor Armin Wenge, Präsident des BVLK-Hygieneforums und Gründer des Hygiene-Dienstleisters Delphi Lebensmittelsicherheit, erklärt, warum.

Physikalische Grundlagen

Das Funktionsprinzip von Infrarot-Thermometern, auch Pyrometer genannt, beruht auf der Messung von Infrarotstrahlen. Daher muss muss man einige physikalische Grundlagen kennen, um beurteilen zu können, wo sich ein Pyrometer sinnvoll einsetzen lässt. Keine Sorge, es ist keine komplexe Physik nötig; drei Aspekte können die Messung beeinflussen – und auf diese ist zu achten:

1. Gleiche Umgebungstemperatur

Für alle Messinstrumente gilt: Für eine exakte Messung muss die Umgebungstemperatur gleich der Temperatur des Messinstruments sein. Wenn man also mit einem Thermometer – egal ob Einstech- oder Infrarot-Thermometer – von Kühlhaus zu Kühlhaus geht, und damit permanent verschiedene Temperaturbereiche durchläuft, sind die gemessenen Werte nicht exakt. Die Abweichung ist ggf. nur im Zehntelgrad-Bereich, aber auch das ist manchmal entscheidend für eine Korrekturmaßnahme.

2. Nähe zum Objekt (Lebensmittel/ Verpackung)

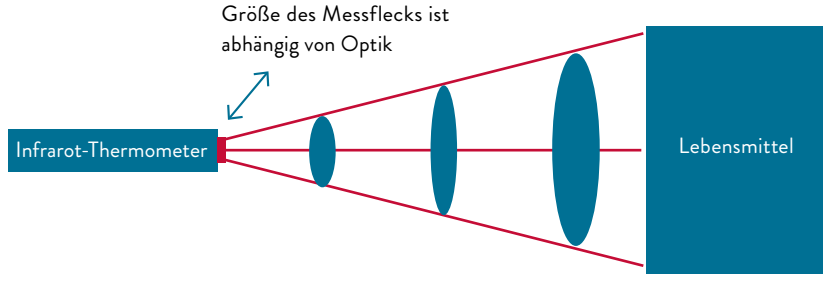
Infrarot-Thermometer messen nicht die Temperatur an einem Punkt, sondern berechnen die Durchschnittstemperatur innerhalb eines Messkreises. Das Problem dabei: Diesen Messkreis sieht man nicht, man muss ihn sich „denken". Manchmal helfen ein oder zwei Laserpunkte, bei einigen Modellen wird der Messkreis sogar angezeigt. Je nach Optik und Entfernung zum Lebensmittel ist die Größe des Kreises verschieden (s. Grafik 1). In der Regel gibt es in jeder Bedienungsanleitung eines Infrarot-Thermometers eine solche Abbildung mit den exakten Angaben.

3. Beachtung des Emissionsgrads

Die Messtechnik eines Infrarot-Thermometers beruht auf der Messung von Infrarotstrahlen eines Objekts. Diese Infrarotstrahlen setzen sich aus Emission, Reflexion und Transmission zusammen (s. Grafik 2).

Für eine exakte Messung ist der Emissionsgrad wichtig. Dieser muss bekannt sein, damit die Messung gelingt. Da man i.d.R. die Temperatur von Lebensmitteln messen möchte, ist der Emissionsgrad bereits voreingestellt. Bei einigen Infrarot-Thermometern lässt er sich individuell einstellen.

Grafik 1



Regeln zum korrekten Messen

Aus den physikalischen Grundlagen kann man nun logischerweise folgende drei Regeln ableiten.

1. Thermometer immer am Ort der Messung aufbewahren!

Beispiel: Wareneingangsprüfung. Ein Infrarot-Thermometer, welches der Küchenleiter aus seinem geheizten Büro mit zum kühleren Wareneingangsbereich bringt, könnte die Messergebnisse verfälschen.

2. Immer sehr nah am Objekt messen! (ca. 1 cm – max. 5 cm)

So bleibt der Messkreis klein und man ist sicher, dass das zu messende Objekt vollständig erfasst wird.

3. Nach Möglichkeit direkt das Lebensmittel messen!

Sind die Lebensmittel verpackt, dann misst man nur die Temperatur der Verpackung. Diese darf nur aus Kunststoff, Papier oder Glas sein, da hier ein vergleichbarer Emissionsgrad existiert. Zusätzlich ist Sorge zu tragen, dass die Verpackung direkt am Lebensmittel anliegt, damit die Temperatur des Lebensmittels auf die Verpackung übergeht. Lufteinschlüsse sind zu vermeiden. Achtung: Bei anderen Materia-

Grafiken: © Igor – stock.adobe.com, GVMANAGER/Quelle: Wenge

lien wie Metall würde die Messung erkennbar zu unsinnigen Ergebnissen führen.

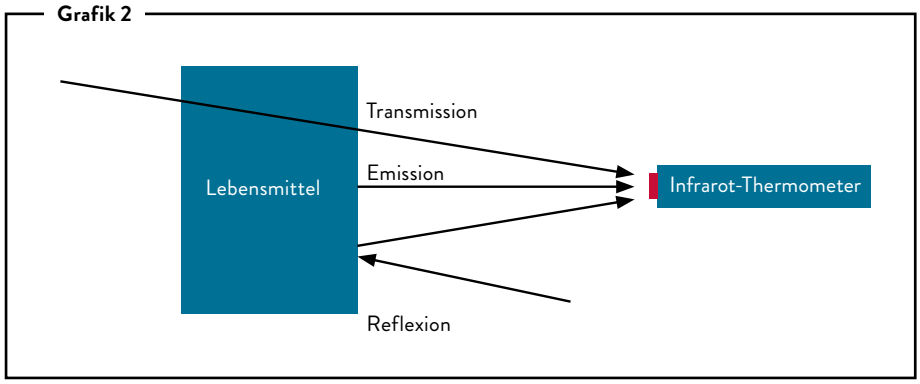
Weitere Aspekte

Die ersten drei Regeln müssen von jedem messenden Mitarbeiter befolgt werden. Eine Einweisung in die Infrarot-Messung ist daher ein Muss. Lehrreich ist es dabei, wenn der Mitarbeiter zu unterschiedlichen Ergebnissen kommt und sich bewusst wird, woher die Abweichungen rühren.

Es ist immer mit einer Messunsicherheit zu rechnen. Die Hersteller von Infrarot-Thermometern geben eine Messunsicherheit vor, die physikalisch begründet ist. Die Messunsicherheit beträgt u. U. +/- 2°C. Bei der Messung nahe einem Grenzwert, kann man das Messergebnis daher nur zur Orientierung nutzen.

Beispiel: Man erhält beim Wareneingang in Folie verpackte frische Geflügelteile. Der Temperatur-Grenzwert liegt hier bei +4°C. Gemessen werden 5,5°C per Infrarot-Thermometer. Ist die Warentemperatur tatsächlich überschritten? Das kann man nur beurteilen, wenn man mit einem Einstechthermometer nachmisst. Bei Einstechthermometern existieren i.d.R. kleinere Toleranzen und die Fehlerquote durch die Handhabung ist geringer.

Grafik 2



Grafik: GVMANAGER/Quelle: Wenge

Empfehlung

Was bedeutet dies nun für den Küchenbetrieb? Ist die Temperaturermittlung mit Infrarot-Thermometer überhaupt zuverlässig? Die Antwort lautet „Ja, aber." „Aber" zielt dabei auf einen geschulten und bewussten Umgang ab. Die Mitarbeiter müssen eingewiesen werden, und eine deutliche Arbeitsanweisung (oder Aushang) zum Nachlesen erhalten. Zudem sollte das Infrarot-Thermometer in die Messmittel-Überwachung eingebunden sein.

Hinzu kommt: Infrarot-Temperatur-Messung macht man mit Verstand. Bei Zweifeln immer mit einem Einstech-Thermometer nachmessen. Messmittel-Hersteller wie Ebro oder Testo bieten weitere Hilfestellungen und Material an.

Armin Wenge

Lieber Leser, wollen auch Sie mal „Ihre Meinung sagen"? Melden Sie sich bei uns: (089) 370 60-155, muc@blmedien.de!

Jetzt mal ehrlich!

Im Rahmen des 100-jährigen Geburtstags des Studentenwerks Gießen offeriert die Hochschulgastronomie diverse „Gerichte mit Geschichte". Martin Hosmann, Stv. Betriebsleiter der Mensa Otto-Behaghel-Straße, hat uns mehr zur kulinarischen Zeitreise verraten.

Nach Rezepten zu kochen bzw. solche niederzuschreiben, ist nicht unbedingt gang und gäbe unter Köchen (gewesen). Wie sind Sie den alten Rezepten auf den Grund gegangen?
Wir haben gedanklich die Zeit um 100 Jahre zurückgedreht und uns die Frage gestellt: Was hatten die Menschen in diesen Tagen an Lebensmitteln zur Verfügung? Kein Supermarkt in der Nähe, Braten gab es oftmals nur sonntags. Stattdessen Gemüse aus dem eigenen Garten, Kartoffeln, Rüben und Kohl – das alles war für die Menschen vor 100 Jahren ganz normal. Ihre Lebensumstände nach dem Krieg haben uns dazu inspiriert, „alte" und möglicherweise längst vergessene Gerichte in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. So entstanden unsere „Gerichte mit Geschichte".

Auch meine bisherige Laufbahn war Inspiration. In meiner achtjährigen Bundeswehrzeit habe ich in der Küche viel gelernt, durfte ausprobieren und bewährte Rezepte optimieren.

Was war das kurioseste Gericht, auf das Sie gestoßen sind?
Beim Gedanken an Saures Kartoffel-Rübengemüse mussten wir schon erstmal schlucken. Die Steckrübe ist generell als „Arme-Leute-Gemüse" bekannt und war damals im Überfluss vorhanden. Sie hat eine nur kurze Kulturzeit und wurde so zum begehrten Sattmacher. Man hat sie aber auch zu Marmelade und sogar geröstet als kaffeeähnliches Getränk verarbeitet. Den eher faden Beigeschmack, nur Notnahrung zu sein, wollen wir mit diesem durchaus schmackhaften Gericht unserer Aktion widerlegen.

Gibt es etwas, das heute noch nach fast gleicher Rezeptur wie einst zubereitet wird?
Heutige Rezepturen enthalten in der Regel weniger Fett – aber Gemüseeintöpfe, wie Eintopf von gelben Rüben mit Bauernbrot, wäre ein solches Beispiel.

Kartoffelschmarrn mit grüner Sauce hat mich neugierig gemacht – was verbirgt sich dahinter?
Die grüne Sauce gehört nach Hessen wie das Brandenburger Tor nach Berlin – und das schon sehr lange! Sie kann vielfältig eingesetzt werden und ist nicht nur klassisch mit Kartoffeln und Ei sehr lecker. Daher wollen wir unsere Gäste gerne dazu einladen, sie mal in Kombination mit anderen, bei ihnen beliebten Gerichten kennenzulernen – in diesem Fall mit einem herzhaften Kaiserschmarrn.

STECKBRIEF

Name: Martin Hosman
Position: Stv. Betriebsleiter, Mensa Otto-Behaghel-Straße (OBS), Studentenwerk Gießen
Werdegang: Ausbildung und 4-jährige Berufstätigkeit als Bäcker, anschließend Koch-Ausbildung; Start im Studentenwerk Gießen 2001 als Küchenhelfer in der Mensa OBS, Tätigkeit als Koch, Eröffnung und Leitung der Bäckerei; weitere Stationen als Produktions- und Betriebsleiter bis hin zum Stv. Betriebsleiter der aktuell größten Mensa OBS
Mitarbeiterzahl: Mensa OBS: 50; gesamte Hochschulgastronomie: 260
Essenszahlen: Mensa OBS: im Durchschnitt 2.200/Tag, in der Spitze 3.000; gesamte Hochschulgastronomie: im Durchschnitt 5.000/Tag, in der Spitze 7.000

Worauf haben Sie bei der Auswahl der „Gerichte mit Geschichte" geachtet?
Wir haben das Augenmerk auf vegetarische und vegane Gerichte gelegt, gerade wegen des geringen Fleischangebotes in der Zeit vor 100 Jahren und den heutigen Präferenzen unserer Gäste. So wird es viele Gerichte mit Kohl, Kartoffeln und Getreide geben, darunter Graupeneintopf mit hausgebackenem Roggenbrot oder Kartoffelstrudel mit Schnittlauchsauce.

Sie selbst sind schon seit fast 20 Jahren im Studentenwerk tätig. Was waren in Ihrer Anfangszeit die „Renner"? Wie sieht es dagegen heute aus?
Grundsätzlich lieben unsere Gäste alles, was paniert, frittiert oder überbacken ist – sowohl in meiner Anfangszeit im Studentenwerk als auch heute noch. Fischstäbchen, Chicken-Nuggets, Schnitzel mit Pommes und Hähnchen „Hawaii" dürfen auf dem Speiseplan nicht fehlen. Auch Pasta mit unterschiedlichen Saucen war und ist immer noch ein Renner bei uns und auch süße Hauptspeisen wie Germknödel, Grieß- und Reisbrei oder Kaiserschmarrn werden gerne gegessen. Wir bemerken aber auch, dass unsere Gäste verstärkt zu veganen und vegetarischen Speisen greifen und immer größeren Wert auf Nachhaltigkeit insgesamt legen. Daher gibt es bei uns wann immer möglich regionale, saisonale Produkte. Unser frisches Schweine-, Rind- und Wildfleisch ist zertifiziert nach den Kriterien der Qualitätsmarke geprüfte Qualität Hessen (GQH) und Fisch kommt bei uns ausschließ-

Foto: Studentenwerk Gießen/Thomas Sier

Traditionsbetrieb: Die Versorgung ist seit 100 Jahren zentrale Aufgabe des Studentenwerks Gießen.

Foto: Studentenwerk Gießen

lich MSC-zertifiziert auf den Tisch. Das wissen unsere Gäste zu schätzen.

Gibt es eine Tradition oder ein Erlebnis aus Ihrer Anfangszeit, an das Sie sich gerne erinnern?
An unseren alljährlichen „Semesterbrunch", den es heute – aus Nachhaltigkeitsgründen nachvollziehbar, aber ich muss auch sagen: „leider" nicht mehr gibt, erinnere ich mich sehr gerne zurück. Dieser wurde traditionell zum Start des Wintersemesters in unserer Hauptmensa für die Studierenden ausgerichtet und war eine „Völlerei", die alle genossen haben.

Ein anderes tolles Erlebnis im Team mit schönen Erinnerungen: Beim Hallenfußballturnier unseres Dachverbands Deutsches Studentenwerk (DSW) sind wir zweimal deutscher Meister geworden, einmal sogar hier zuhause in Gießen.

Welches Gericht verbinden Sie mit Ihrer Kindheit, welches mit Ihrer Kochlehre – und warum?
In meiner Kindheit gab es, wie wahrscheinlich bei vielen anderen auch, häufig Fischstäbchen, Kartoffelpüree, Spinat und Grießbrei – natürlich nicht in dieser Kombination. Immer dann, wenn mein Vater – seines Zeichens Küchenmeister – gekocht hat, habe ich besonders gerne zugeschlagen. Und da es einfache, aber sehr leckere Gerichte waren, konnte ich sie schon als Kind bald selbst zubereiten. Meine liebste vegetarische Variante: Kartoffeln, Spinat und Rührei.

Aus meiner Lehre ist mir ganz besonders die Rinderroulade „Hausfrauen Art" in Erinnerung geblieben. Anfangs wickelte ich zwischen 30 und 40 Stück im Hotel, später in unserer Mensa OBS dann zwischen 500 und 600 Stück am Tag. Handgewickelt schmecken sie eben doch am besten!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

SEMINARANBIETER

Chefs Culinar Akademie: seminare@chefsculinar-akademie.de
MKN: seminare@mkn.de
Rational: Rational Deutschland GmbH, Tel. (08191) 32 73-87, Fax -24, veranstaltungen@rational-online.com, www.rational-online.com
Transgourmet: nationaleseminare@transgourmet.de, www.transgourmet.de/seminare
Verband der Köche: koeche@vkd.com

ERNÄHRUNG

Transgourmet: Kulinarische Nachhaltigkeit. Im Seminar werden Begrifflichkeiten, Siegel und Label erläutert und verschiedene Möglichkeiten zur klimafreundlichen und verantwortungsvollen Verpflegung von Gästen aufgezeigt sowie Tipps für die Erstellung eines nachhaltigen Speiseplans an die Hand gegeben.
Eichenau: 19.10.21 I Hildesheim: 9.11.21

VKD: Zeitgemäße Küche: Sous Vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik. In diesem Seminar dreht sich alles um die Trends der zeitgemäßen Küche mit optimaler Vorbereitung und Hygiene. Vorgestellt wird eine neue Vakuumier-Technik mit Sensor, die es ermöglicht, Lebensmittel besonders aromatisch und individuell zuzubereiten.
Krefeld: 8.11.21

Chefs Culinar: Spezielle Diätkostformen in der Seniorenverpflegung. Den Bewohnern etwas Gutes tun, trotz Erkrankung, lautet das Motto dieses Seminars. Denn immer mehr Menschen kommen mit bestimmten Ernährungsanforderungen in Senioreneinrichtungen. Zu den Seminarinhalten gehören u. a. Mangelernährung, Dysphagie, Nierenerkrankungen und Diabetes mellitus.
Stromberg: 16.–17.11.21

Transgourmet: Bedarfsgerechte Schul- und Kitaverpflegung. An eine optimale Verpflegung von Kindern/Schülern werden viele Anforderungen gestellt. Es braucht ein ganzheitliches auf Kinder/Schüler zugeschnittenes Verpflegungskonzept, das thematisiert wird. Ebenso Thema sind dessen Aufbau und Optimierung, der Energie- und Nährstoffbedarf, Nudging und Ernährungsbildung.
Bayreuth: 23.11.21

HYGIENE

Transgourmet: Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung (IfSG). Den Teilnehmern werden im Seminar die gesetzlichen Hygieneanforderungen interaktiv vermittelt. Sie erhalten eine Übersicht zum Lebensmittelrecht und lernen mögliche Kontaminationswege kennen. Im Rahmen des Seminars erfolgt eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG).
Online: 12.10.21

Chefs Culinar: Refresher für Hygienebeauftragte im Heim. Mit diesem Seminar kommen Teilnehmer auf den neuesten Stand bzgl. mikrobiologischer Gefahren und gesetzlicher Rahmenbedingungen.
Bad Schönborn: 27.–28.10.21

Chefs Culinar: Cook & Chill. Leitlinien und DIN-Norm. Die Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird" wurde um den Bereich Cook & Chill in Zentralküchen ergänzt. Auch die neue DIN-Norm 10536 definiert Standards für das Cook & Chill-Verfahren. Das Seminar informiert über die Inhalte der Leitlinie und DIN-Norm.
Großbeeren: 10.11.21

MANAGEMENT

Transgourmet: Garverfahren mit gesundheitlicher Bewertung. Hintergrundwissen zu Garverfahren hilft, Speisen nährstoffschonend zuzubereiten. Welche Möglichkeiten Sous Vide & Co. bieten, welches Garverfahren am wirtschaftlichsten ist, wie Personal richtig eingebunden wird und was vorbereitet, was besser frisch zubereitet werden sollte, wird im Webinar erklärt.
Online: 3.11.21

Chefs Culinar: Restlos glücklich. Wie kann unnötigen Spreiseresten entgegengewirkt und dabei gleichzeitig guter Service geboten und Kosten gespart werden? Das Seminar vermittelt Ideen und Ansätze, um diese drei Herausforderungen in Einklang zu bringen. Dazu zählt die Sensibilisierung der Mitarbeiter, Einflussfaktoren für Lebensmittelverluste zu erkennen und Instrumente für Verbesserungsmaßnahmen zu konzipieren.
Geldern: 9.–10.11.21

TECHNIK

MKN: Hautnah erleben: FlexiChef, FlexiCombi & SpaceCombi. Die Küchenmeister geben Tipps und Tricks zum Einsatz dieser multifunktionalen Geräte. Wirtschaftlichkeit und Effizienz stehen während des Seminars im Vordergrund. Außerdem erfahren die Köche alles Wissenswerte, technische Highlights und interessante Features rund um die Geräte.
Oberschleißheim: 20.10.21 I Frankfurt: 16.11.21 I Oldenburg: 23.11.21

Rational: iVario live. Wie werden die Nudeln ohne Überwachung al dente? Die Teilnehmer können sich das Leistungsspektrum eines iVario Pro im Einsatz zeigen lassen. Darüber hinaus werden auch die Webinare iVario live Online weiter angeboten. Termine: **www.rational-online.com**

Rational: iCombi live. Die Rational-Küchenmeister erklären ausführlich, wie die intelligenten Funktionen des neuen Kombidämpfers iCombi Pro arbeiten. Darüber hinaus werden auch die Webinare iCombi live Online weiter angeboten. Termine: **www.rational-online.com**

PRAKTISCHES STANDGERÄT

Der neue iSi Thermo Xpress Whip Plus kann für Sahne, Desserts, Suppen und Saucen – warm und kalt – eingesetzt werden. Als Standgerät mit Hebelbedienung ist er einfach zu handhaben. Die verbesserte Feinabstimmung macht das Portionieren noch gleichmäßiger und ermöglicht eine sichere Anwendung – auch durch den Gast. Ebenfalls neu ist die iSi Whipper Cap, eine auslaufsichere Verschlusskappe, die u. a. das Stapeln und den Transport mehrerer Geräte ermöglicht.

www.isi.com/kulinarik

SCHARF UND SCHNITTIG

Ob Wurstwaren- oder Käseaufschnitte: Die Krefft Aufschnittmaschinen von Stierlen wurden überarbeitet und zeigen sich ab sofort mit stufenlos einstellbarer und teflonbeschichteter Gleitplatte sowie Schneidscheiben der dritten Generation. Neu im Programm ist die Vertikalschneide-Aufschnittmaschine mit einem Messerdurchmesser von 350 mm. Sie verfügt über einen digitalen Scheibenzähler und dank des Reste-Andrückers können auch unförmige Stücke sicher und fest gehalten werden.

www.stierlen.de

HYGIENISCHER FARBTUPFER

Das berührungslose Händedesinfektionsgerät Desimaster von Kohlhoff Hygienetechnik lässt sich farblich individualisieren und damit dem Ambiente oder der CI anpassen. Abschließbar und mit einer Füllstandsanzeige ausgestattet, ist es mit Standfuß erhältlich, aber auch für die Wandmontage lieferbar. Es kann am Stromnetz oder mit einem Akku betrieben werden. Das pulverbeschichtete Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl bietet zudem Raum für kleine Botschaften an die Gäste.

www.kohlhoff-hygiene.de

Fotos: iSi Deutschland, Stierlen, Kohlhoff Hygienetechnik

SCHON GEWUSST?

alexandersolia
Food processing

TV-Koch Ralf Jakumeit mit der Mehrzweck-Küchenmaschine M 50

DIE M 50 MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE
FÜR JEDEN **EINSATZ** IN DER KÜCHE

- Die Mehrzweck-Küchenmaschine mit bis zu **11 verschiedenen Anwendungen**
- Optional erhältlich mit **seitlichem Zubehörauszug**
- **Schutzklasse IP65** serienmässig Strahlwasser geschützt

www.alexandersolia.de

Im Verbund mit:
ascobloc foodservice equipment

BIOPRODUKTE

EPOS BIOPARTNER SÜD
Gewerbestraße 12
D – 85652 Pliening/Landsham
Fon 089-90 90 19-0
Fax 089-90 90 19-199
Echt Bio für Köche
www.epos-biopartner-süd.de

FELDERZEUGNISSE
Natürlich BIO-Tiefkühlkost
• bis zu 500 Produkte
• auch vegetarische & vegane Vielfalt
• bundesweite Lieferung
Telefon: 06257/93 40 44
www.felderzeugnisse.de
FAIRBIO

nabuko
Bio Großverbraucher-Service
Von-Estorff-Str. 26-30 • 29525 Uelzen
Tel.: 0581/976180
Fax: 0581/9761818
www.nabuko-biogvs.de
Obst, Gemüse (frisch, ready-cut,TK), Vollsortiment für Großverbraucher der AHV

Ökoring Regional
Bio-Grosshandel
Ihr starker Partner für die Gastronomie
Ökoring Handels GmbH
www.oekoring.com
www.bioregional.de
08145 - 9308 30
zentrale@oekoring.com
DE ÖKO-006

ABRECHNUNGSSYSTEME

AUTOMATEN SEITZ
since 1967
- Bargeldlose Bezahlung
- Ausweis-Technologie
- System-Beratung
- System-Abrechnung
www.automaten-seitz.de

Die Küche macht Kasse ... mit System!
• Bargeldlose Bezahl- und Abrechnungssysteme
• Spezial-Warenwirtschaft für die GV
• Aufwertautomaten
• Automatenvernetzung on- und offline
EKS Electronic Key Systems
www.eksystems.de

BIOPRODUKTE

SOBO Naturkost
Max-Planck-Str. 35 • 50858 Köln
Tel.: 02234/964860
www.sobo-naturkost.de
Sojaerzeugnisse, Fertigmischungen, Biogelatine, Nachtisch

KOCH- UND BRATTECHNIK

berief
59329 Wadersloh
Lange Straße 63-67
Tel. 02520 89-0
info@berief.de

Eilige Anzeigen
unter
Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111

LEBENSMITTEL OHNE GENTECHNIK

EPOS BIOPARTNER SÜD
Gewerbestraße 12
D – 85652 Pliening/Landsham
Fon 089-90 90 19-0
Fax 089-90 90 19-199
Echt Bio für Köche
www.epos-biopartner-süd.de

SCHNEIDWERKZEUGE

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

TISCHWÄSCHE

Mank®
DESIGNED PAPER PRODUCTS
mank.de

Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

IMPRESSUM

GV MANAGER
72. Jahrgang vereint mit GROSSverbraucher/GV-Frische-Magazin
VKK Verband der Küchenleitung
Offizielles Organ des Verbandes der Küchenleitung

Redaktioneller Partner von:
DNSV Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V.
VDOE BerufsVerband Oecotrophologie e.V.
Institute of Culinary Art Member
Verband der Fachplaner

Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Verlagsniederlassung München,
Postadresse: Postf. 21 03 46, D-80673 München
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de, www.gvmanager.de
E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:
Bernd Moeser (089) 370 60-200
Basak Aktas (stv. Leitung) -270

Chefredakteurin und verantwortlich (i.S.d.P.):
Claudia Kirchner -155

stv. Chefredakteurin (in Elternzeit):
Sarah Hercht

Redaktion:
Antonia Perzl -165

Mediaberatung:
Bernd Moeser (Leitung) -200
Sebastian Lindner (stv. Leitung) -215
Gerhild Burchardt -205
Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240
Rocco Mischok -220

Herausgeberin: Annemarie Heinrichsdobler

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 59 vom 1.1.2021

Anzeigendisposition:
Felix Hesse -261
Birte Januschewski -260

Layout:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254

Abonnentenbetreuung:
Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270
Mario Reischl (m.reischl@blmedien.de) -272

Bezugspreis: Erscheint monatlich (10 Ausgaben/Jahr),
94 € jährlich inkl. Porto + MwSt., Ausland 109 € jährlich inkl. Porto
Einzelheft: Inland 11,50 €, Ausland 12,50 €
Jahrespreis im Koppelabonnement mit Schulverpflegung 99 € inkl. Porto + MwSt.
Der Abopreis für Verbandsangehörige des VKK, des DNSV, des VdF und des VDOE ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Bestellungen direkt an den Verlag. Kündigungsfrist: Nur schriftlich drei Monate vor Ende des berechneten Bezugsjahres.

Druck:
Mayr Miesbach GmbH, Am Windfeld 15, 83714 Miesbach

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADEFFXXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlags erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbe-anzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:
Harry Lietzenmayer

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 0940-8762

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.
IVW

VKK-Branchenpartner

Die Arbeit des VKK wird von den Firmen des Förderkreises in dankenswerter Weise unterstützt.

APLEONA Ahr Healthcare & Services
ARCOROC distributed by TABLE ROC
BLANCO PROFESSIONAL
BLF gruppe Wir lieben das, was wir tun.
BÖCKER

CHEFS CULINAR
ChefsDirect
COMO food + service
Delight line Ton Puts
deutschesee

DNG Farmland Food Service
DR. WEIGERT Hygiene mit System
Dynamic
ECOLAB Everywhere It Matters.
EGV | AG FOOD IST UNSER BUSINESS

EIPRO
Elbfrost seit 1990
ELECTRO CALORIQUE
ELRAO
etol
FRISCH DIENST UNION

FRIESENKRONE Aus Liebe zum Fisch
GIEL Architekten + Ingenieure
GIESSER MADE IN GERMANY
GIF ActiveVent
Goldmännchen-Tee

GRAEF
Halton FOODSERVICE
HERRLICH & RAMUSCHKAT
hilcona FOODSERVICE
HOBART

Hügli
HUPFER we make work flow
JDE PROFESSIONAL
KLEEN PURGATIS
LogiMen

Mathezak-Hygiene Pest Control
MEIKO The clean solution
MENUMOBIL FOOD SERVICE SYSTEMS
MILRAM Food-Service
MKN
MOGUNTIA FOOD GROUP

Nestlé PROFESSIONAL Creative Food & Beverage Solutions
Dr. Oetker Professional
Oranka
OrgaCard
RAPS PERFORMANCE INSIDE
RATIONAL

Rullko
S&F S&F-Gruppe
SANALOGIC
Schröder FEINSCHMECKEREIEN SEIT 1865
Seltmann Weiden

SIKAFOOTWEAR
SOCAMEL by GUILLIN
Stierlen
thermo hauser

TRANSGOURMET
LANGNESE
wela Trognitz
WELLM + PARTNER INGENIEURBÜRO
WMF

Mehr Informationen unter: www.vkk-ev.de

Grapos SOFT DRINKS

GRAPOS.COM

GV&GASTRO KONZEPT

POSTMIX OFFENAUSSCHANK

SB I REFILL I TAKE AWAY I GASTRO

MIT ZERTIFIZIERTEN HYGIENESTANDARDS

90% KLEINERER ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK
GUT FÜR DIE UMWELT UND IHREN **NACHHALTIGKEITS-BERICHT**

100 % VEGAN
FREI VON ALLERGENEN
NACHHALTIG

REFILL-FÄHIG
PORTIONIERUNG
TOKEN / JETON

GERINGER LAGERBEDARF ✓
GERINGER KÜHLAUFWAND ✓
PERFEKTE LOGISTIK ✓

FRISCHE-FLASCHEN
Nachhaltigkeit für Ihren To-go-Flaschenkühlschrank. Täglich frisch für eilige Gäste vor-abfüllen.

RETRO-GLÄSER
Der Charme der robusten Retro-Gläser mit Henkel ist unwiderstehlich.

COOLE KARAFFEN
mit nachhaltiger Botschaft. Zeitgeist-Look. In zwei Größen :-)

Twist IN FÜNF FARBEN
NEU

INTEGRIERTES KÜHLGERÄT
und integrierte Reinigungsfunktion. Hygienisch und tropffrei.

SCHANKOMAT THE ORIGINAL

DOUBLE TWIST

VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG
PROUD TO BE A PRODUCT OF Grapos SOFT DRINKS

ISO 9001 ZERTIFIZIERT

EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG

HACCP ZERTIFIZIERT

BIO ZERTIFIZIERT

GV & KANTINEN KONZEPT | GASTRO KONZEPT | HOTELLERIE KONZEPT | STREETFOOD KONZEPT

Grapos SOFT DRINKS

SEIT 2019 I EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN