

SPEZIAL

#4

*Zukunftsweisende Konzepte
und Produkte für den Foodservice*

SONDER-
PUBLIKATION

2023



Konzepte

neu auf dem lehrplan: fleisch aus erbsen



* Ausnahmen: veggie sticks di more

schmecken allen: vegane fisch- und fleischalternativen von endori

- ✓ Erbsen aus europäischem Anbau
- ✓ proteinreich
- ✓ ohne Verwendung von Soja und Palmfett
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*
- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ tiefgekühlt, einzeln entnehmbar

Mehr Infos



endori-professionals.com

endori food GmbH & Co. KG · Industriestraße 2 · 96135 Stegaurach

endori

Konzepte sind die Lösung



Susanne Schmöhl
Objektleitung

Es ist schon erstaunlich, was alles geht, wenn man will. Und wenn man muss. Digitalisierung, Automatisierung, Klimateller, Speiseresteverwertung... was hat die Branche in den vergangenen zwei Jahrzehnten nicht immer und immer wieder diskutiert, und doch schien es, als gäbe es gerade mal ein paar wenige Leuchtturmprojekte (über die CATERING MANAGEMENT zum Teil berichtete), doch viele Betriebe der Branche wurstelten selbst in der Gemeinschaftsverpflegung in fröhlicher Kreativität weiter vor sich hin. Systemisches Denken? Vielerorts Fehlanzeige. Zeitgemäße Personalführung? Nicht bei uns...

Doch die Zeiten haben sich gewandelt. Wer heute – und das betrifft jede Sparte der Gastronomie – nicht zeigt, dass er einen richtig coolen Laden schmeißt, bekommt einfach kein Personal. Wer heute nicht stark konzeptionell an seinem Angebot feilt und die Küchenabläufe entsprechend ausrichtet, verdient einfach zu wenig, dafür, dass er seine ganze Kraft in dieses Business steckt.

Es ist gut, dass gastronomische Anbieter vor diesen Aufgaben und Anforderungen nicht allein stehen. Jeder bekommt Hilfe, der danach sucht. Die Branche ist kommunikativ, Verbände und Organisationen stehen mit fachlichem Rat zur Seite. Und Hersteller bieten Lösungen in jeder Größenordnung. Personalmangel? Automatisierung ist ein Weg, dem zu begegnen. Effizienz und trotzdem klimabewusster Einkauf? Digitalisierung macht's möglich. Speisereste sollen Abfall sein? Nicht in Zeiten, in denen Ressourcen vollumfänglich genutzt werden.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen einige Möglichkeiten vor, die Sie in Ihren Küchen umsetzen können. Konzepte sind die Lösung: Das galt schon immer, heute ist es ein Muss.

Viel Spaß beim Lesen und gute Ideen!

Ihr CATERING MANAGEMENT Team

AKTUELLES

4 Kochen am Meer
Handwerkliches Können in Bremerhaven

7 Bäckerei-Großhandel
Neues Konzept fördert regionale Wirtschaft

NEUE FOODTECHNIK-KONZEPTE

9 Vielfalt als Stärke
Josef Donhauser im Gespräch

14 Fallstudie Hof Keil
Smarte Warenlogistik

18 Klimaberatung
Hessen will 100 Kantinen

DIGITALISIERUNG

22 Die Zukunft der Speisenverteilung
Mensch und Maschine

23 Arbeitsplatz Küche
Sensor sorgt für gesunde Luftsituation

SPÜLEN UND ENTSORGUNG

24 Energiesparen beim Spülen
Fragen an Jörg Forderer

26 Invest in Spültechnik
Interview mit Siegfried Hilser

28 Wassersparen
Tipps von Patrick Soubies

30 Lebensmittelabfall
Sparsam und achtsam

32 Einweg-Verpackungen
Unmut über Gesetze

KAFFEEPAUSE

34 Hingehört und mitgeschrieben
KI gezielt nutzen

37 Branchenführer

38 Impressum

Titelbild: andranik.pro/stock.adobe.com



Sabine Soyka (3)

K O C H E N A M M E E R

Spitzenköche präsentierten Kreationen mit Seidenmatjes

Sechs junge Kochtalente zauberten ein 7-Gänge-Menü in Bremerhaven und bewiesen handwerkliche Exzellenz.

Aufstrebende Kochtalente hautnah: Beim exklusiven Event „Kochen am Meer“ powered by Friesenkronen am 19. Juni in Bremerhaven stellten sie abermals ihr Können unter Beweis. Die Sieger des Friesenkronen-Wettbewerbs „Omas Homemade-Edition“ während des Vorfinals von Koch des Jahres sowie Marvin Böhm und Sophia Birlem präsentierten ihre eigenen Kreationen mit Seidenmatjes von Friesenkronen. In den Pausen plauderten sie entspannt mit Presseleuten, Fisch- und Gastro-Experten

über ihre individuelle Philosophie und künftige Vorhaben.

Hans Lange Rodriguez (Rotisserie du Sommelier, Essen), Marcel von Winkelmann (Landgasthof zum Müller, Ruderting), Marcel Förster (Agata's, Düsseldorf) und Miguel Marques (Alois By Dallmayr, München) hatten beim Vorfinale von Koch des Jahres in der Friesenkronen-Challenge mit ihren von den Großmüttern inspirierten Ideen überzeugt und bewiesen nun in Bremerhaven abermals ihre handwerkliche Exzellenz.

Mit tollen kulinarischen Beiträgen dabei waren außerdem der amtierende Koch des Jahres, Marvin Böhm (Aqua, Wolfsburg), und die ehemalige Vorfinalistin Sophia Birlem (Landesberufsschule Tettnang).

Die sechs jungen Köche präsentierten ihre eigenen Kreationen rund um Friesenkronen Seidenmatjes in einem exklusiven 7-Gänge-Menü. „Was die jungen Talente auf die Teller zaubern, ist wirklich hohe Kunst“, so Tanja Schwarz vom Veranstalter Friesenkronen. „Jeder



Seidenmatjes macht in jeder Rezeptur eine tolle Figur.



Vier der Vorfinal-Teilnehmer von Koch des Jahres zeigten ihr Können, unter anderem Hans Lange Rodriguez aus Essen.

Gang war etwas ganz Besonderes und mit der individuellen Handschrift versehen. Für uns erneut eine absolute Inspiration.“

Als siebtes Talent bei „Kochen am Meer“ präsentierte sich Friesenkronen Seidenmatjes und stellte im Menü seine Vorzüge anschaulich unter Beweis. Der beste Matjes, den es je von Friesenkronen gab, passt perfekt zu heutigen Geschmacksvorlieben. Er ist aromatisch, salzmild und zart wie kein

anderer. Als Neuerung des Matjes ist Seidenmatjes ein großer Schritt, um das Produkt Hering für jüngere Zielgruppen und die gehobene Gastronomie attraktiv zu machen.

Die Friesenkronen Küchen- und Kontaktparty „Kochen am Meer“ ist maßgeschneidert auf die Zukunftsstrategie des Fischfeinkostexperten. Das Unternehmen will jungen Kochtalenten eine Bühne bieten, um sich zu präsentie-

ren und wertvolle Kontakte zu knüpfen. Während der Veranstaltung hatten die aufstrebenden Köche die Chance, den Speisen ihre ganz eigene Handschrift zu verleihen – und darüber mit Branchenkennern zu philosophieren.

Aktuelles findet sich auf den Friesenkronen Facebook- und Instagram-Seiten sowie unter www.friesenkronen.de

CLEVERE SPÜLTECHNIK
SPART PERSONALKOSTEN

www.hobart.de

Jetzt mehr erfahren!

ventopay ist Innovationskaiser

Herausragender Erfolg für das oberösterreichische Unternehmen ventopay: Bei der Verleihung des Wirtschaftspreises „Pegasus“ wurde das Softwareunternehmen in der Kategorie „Innovationskaiser“ mit Silber ausgezeichnet. Neben den besten Ideen für Produkte und Dienstleistungen wurde auch die ökologische und nachhaltige Wirkung der Innovationen beurteilt.

Mit über 200 Einreichungen von herausragenden oberösterreichischen Unternehmen, unter dem Motto „Neue Wege“, war der diesjährige 30. Wettbewerb ausgesprochen anspruchsvoll. Die Auszeichnung ist daher eine besondere Anerkennung für die kontinuierliche Ausrichtung an Qualität und Innovation des Hagenberger Unternehmens.

„Ich bin stolz auf das gesamte Team der ventopay und bedanke mich auch herzlich bei all unseren Kunden und Partnern“, sagt Ing. Johannes Reichenberger, Geschäftsführer von ventopay. „Der Award ist eine großartige Bestätigung für die Arbeit und top Motivation der mittlerweilen über 50 Mitarbeiter bei ventopay.

Diese Auszeichnung bestätigt uns darin, dass wir auf dem richtigen Weg sind und einen wertvollen Beitrag für die Gesellschaft leisten.“ ventopay ist führende Plattform für Digitalisierung und Innovation in der Gemeinschaftsverpflegung. Zum Produktportfolio zählen Kassen-, Bezahl- und Bestellsysteme sowie Employer-Branding-Lösungen für Betriebsrestaurants und Caterer, Universitäten und Schulen, Stadien und Arenen, Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen. Das inhabergeführte Unternehmen ist mit 20 Jahren Branchenerfahrung der Innovations- und Technologieführer in der Branche.



Das Team von ventopay bei der Preisverleihung.



Premium-Kombidämpfer maxx pro.

Kombidämpfer für jeden Anspruch

Der Küchentechnik-Spezialist Convotherm hat mit dem maxx pro, dem maxx und dem mini eine neue Kombidämpfer-Generation entwickelt, die multifunktional und energiesparend ist. Der maxx pro ist der Premium-Kombidämpfer von Convotherm: Die perfekte Wahl für alle, die keine Kompromisse bei Design, Technik und Vielseitigkeit machen wollen. Mit den maxx pro Standgeräten, die für große Mengen konzipiert wurden, ist die Convotherm Familie nun endlich komplett.

Damit bietet das Unternehmen für jeden Anspruch, Bedarf, Größe und Konzept das passende Gerät und deckt somit alle Gastro-Segmente ab. Gemeinsam haben alle Geräte die vier Convotherm-Funktions-Managements, manuelles und automatisches Kochen mit Press&Go, gleiche User Interfaces (UI), IntelligentSimplicity (intelligente Einfachheit) – und das durchgängig bei allen Features und Funktionen.

Bäckerei-Großhändler fördert regionale Wirtschaft

Der Frischegroßhändler Bakerix hat einen innovativen Ansatz entwickelt, um überregionale Geschäftskunden mit frischen Bäckereiprodukten zu versorgen. Statt auf Massenproduktion und lange Transportwege zu setzen, setzt das Unternehmen auf die Zusammenarbeit mit regionalen Bäckereien und beliefert mit deren Produkten überregional tätige Geschäftskunden, wie Catering-Konzerne. Diese werden sorgfältig ausgewählt. Durch diese Partnerschaften kann Bakerix eine breite Palette von frischen Backwaren anbieten, die den anspruchsvollen Anforderungen seiner Geschäftskunden gerecht werden.

Durch den Fokus auf regionale Bäckereien trägt das Unternehmen aktiv zur Stärkung der lokalen Wirtschaft bei. Indem das Unternehmen deren Produkte an überregionale Geschäftskunden vermittelt, ermöglicht es den Bäckereien ein erweitertes Absatzgebiet und neue Geschäftsmöglichkeiten. Dies hilft den Bäckereien, ihr Geschäft zu erweitern und ihre Position auf dem Markt zu festigen. Gleichzeitig profitieren die Kunden von frischen und hochwertigen Bäckereiprodukten, die mit großer Sorgfalt und Fachkenntnis hergestellt werden. „Unser Ansatz ermöglicht es den Bäckereien, ihre Produkte einem breiten Publikum zugänglich zu machen, während wir unseren Kunden hochwertige und frisch regional hergestellte Bäckereiprodukte liefern“, sagt Mirco Grübel, Geschäftsführer und Gründer von Bakerix.

„Die Zusammenarbeit hat für unsere Bäckerei zahlreiche Vorteile gebracht. Durch den Verkauf unserer frischen Backwaren an überregionale Geschäftskunden konnten wir unser Geschäftswachstum vorantreiben und neue Absatzmöglichkeiten erschließen. Bakerix hat sich als zuverlässiger Partner erwiesen, der unsere Produkte mit großer Sorgfalt und Fachkenntnis weitervermittelt und liefert“, so Gürol Gür, geschäftsführender Gesellschafter der Schanzenbäckerei in Hamburg.

Aktuell bietet das Unternehmen seine Dienste in Hamburg, Berlin, dem Ruhrgebiet, im Rheinland und im Frankfurter Raum an.



Christian Jung/stock.adobe.com

Professionelle Spültechnik

UPster® U EDITION BLUE

Untertischspülmaschinen für Gläser,
Geschirr und Utensilien



Sonderaktion

m
MEIKO
The clean solution

Weitere Informationen
meiko.de/editionblue

