

JAHRBUCH

#6

**JAHRBUCH: BAU UND BETRIEB VON
GROSSKÜCHEN + FOOD-SONDERTEIL**

SONDER-
PUBLIKATION

2025

**+
WAND-
KALENDER
2026**





world of cooking

Reinigung ist Chefsache



FlexiChef®
smart cooking. smart cleaning.

Multifunktionales Highspeed Kochen
mit **SpaceClean®**, der einzigen
vollautomatischen Reinigung für Tiegel*.

* Option

Du willst mehr erfahren?
Einfach den QR-Code scannen
und von Stefan alles wichtige
zum **FlexiChef®** und unserer
Option SteelPlus erfahren!



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Deutschlands zweitgrößter Food-Markt? Nicht Restaurants, nicht Lieferdienste – sondern die Gemeinschaftsverpflegung. Und wie vielfältig, engagiert und innovativ unsere Branche ist, haben wir wieder erlebt: bei unserer Best-Practice-Tour in Hamburg – und dem konstruktiven Austausch während dieses Tages. Danke an alle, die mitgemacht haben: sich begeistern ließen, nachgefragt und geantwortet haben.

Dieser Tag zeigte es einmal mehr: Die Gemeinschaftsverpflegung ist kein Randphänomen – sie ist ein zentraler Bestandteil unseres Alltags und wirtschaftlich stark. Laut Dehoga versorgen die Einrichtungen der GV – dazu zählen Kitas, Schulen, Betriebskantinen, Kliniken, Pflegeheime und Mensen – täglich etwa 17 Millionen Menschen. Das Gesamtmarktvolumen der Gemeinschaftsgastronomie belief sich 2024 auf etwa 16,8 Milliarden Euro, damit ist GV ein gewichtiger Faktor, genau genommen der zweitgrößte in der Außer-Haus-Verpflegung, neben der Individualverpflegung.

Welche tragende Rolle Technik und Ausstattung dabei spielen, wissen wir alle sehr genau. Deshalb nehmen wir Sie in dieser Ausgabe mit – hin zu Fragen an Küchenplaner und zu deren spannenden Antworten. Und eine aktuelle Übersicht der wichtigsten Fachleute finden Sie auch dieses Mal in unserem Jahrbuch Bau und Betrieb von Großküchen.

Unsere Branche zeigt, dass sie nicht nur in der Lage ist, große Mengen zuverlässig zu versorgen. Sie wächst auch in Verantwortung – für Qualität, nachhaltige Beschaffung, gute Arbeitsbedingungen und sinnvolle Konzepte. Dabei bleibt eines klar: Gemeinschaftsverpflegung ist mehr als Essen, sie ist Teil unserer Gesellschaft. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Lieben friedvolle und helle Weihnachtsfeiertage. Und einen hervorragenden Start in ein neues Jahr. Möge es ein gesundes werden, beruflich und privat.

Ihr CATERING MANAGEMENT Team



AKTUELLES

- 4 Best-Practice-Tour Hamburg
- 8 FCSI-Jahresmeeting

FOOD & FUTURE

- 12 Lebensmitteltrends 2026
- 14 Zöliakie in der GV
- 18 Aus der Praxis: Tut gut, schmeckt gut
- 20 So gelingt der perfekte Menüabschluss

KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

- 22 Kantinenprogramm NRW
- 26 Menükalkulation
- 28 Schwarzwald-Baar-Klinikum
- 30 Effizient und prozessoptimiert



SPÜLEN UND REINIGEN

- 32 Campusgastronomie in Göttingen
- 34 Bechern in der Barclays Arena
- 37 Smarter spülen
- 38 Durchgedacht geplant

WARENWIRTSCHAFT

- 40 KI-Agenten am Start

PLANERPRAXIS

- 42 Frank Wagner im Gespräch über Planungsaufgaben
- 44 Ulrike Kolb und Charlotte Kolb-Bönkhoff antworten

JAHRBUCH-ÜBERSICHT DER FACHPLANER

- 48 Fachplaner
 - 62 Branchenführer
 - 62 Impressum
- Beilage: Jahreskalender



Titelbild: Robert Kneschke/stock.adobe.com



Helke Sievers (7)

BEST - PRACTICE - TOUR IN HAMBURG

Hanseatische Häppchen und moderne Arbeitswelten

Mitte November ging unsere Best-Practice-Tour wieder auf die Reise – dieses Mal nach Hamburg.

P üntlich um 8.30 Uhr trafen wir uns am Hamburger Hauptbahnhof. Nach der schon fast traditionellen Begrüßung und Übergabe der Namensschilder begann unsere Tour mit dem Reisebus. Unsere erste Station führte uns zu Reemtsma, in die industrielle Geschichte Hamburgs. Gegründet 1910, beschäftigt das Unternehmen rund 1.500 Mitarbeitende in Produktion, Verwaltung und Forschung. Bekannt ist es unter anderem für klassische Marken – zugleich setzt das Unternehmen zunehmend auf moderne Alternativen und Nachhaltigkeit. Die Kantine im modernen Neubau der Hamburger „Marzipanfabrik“ spiegelt diesen Wandel eindrucksvoll wider: modern, offen und international. Vor Ort konnten wir erleben, wie ein Betriebsrestaurant mit Bedienkonzept umgesetzt wurde. Das im Februar

eröffnete Restaurant bietet 160 Sitzplätze. Über eine App wird das Essen vorbestellt, die Tischnummer gescannt, und innerhalb von drei Minuten serviert – die Planer von Profi-tabel und die Betreiber äußerten sich begeistert. Die Gäste erst recht!

Nachhaltigkeit und Architektur in der Arbeitswelt

Weiter ging es zu Beiersdorf, dem global agierenden Unternehmen im Bereich Hautpflege. Am Standort arbeiten ca. 3.200 Mitarbeitende in Forschung, Entwicklung, Marketing und Verwaltung. Das 2023 eröffnete Campus-Gebäude gilt als Vorzeigeprojekt für nachhaltige Architektur, mit viel Tageslicht und energieeffizienter Bauweise.



1 Hanseatischer Empfang mit Sonne und rotem Backstein: Bei Reemtsma.

2 Offen und kommunikativ: Blick in die Küche bei Reemtsma.

3 Moderne Arbeitswelten bei Beiersdorf.

4 In Grün gehüllt: Geschirrrückgabestation bei Beiersdorf.

5 Mittagspause, auch für unsere TourteilnehmerInnen, hier bei Beiersdorf.

6 Teile des Foodcourts bei Beiersdorf.



7



9



10



12



8



11

7 „Green DESY“: Flächen- und Dachgrünung für Biodiversität.

8 In Hamburg: Kurs liegt an. Auch in der Snackpause bei DESY.

9 In der Küche der Berenberg-Privatbank.

10 Mit eigener Patisserie. Berenberg-Privatbank Hamburg.

11 Einladend: Genuss+Harmonie empfängt uns.

12 Fragen, Antworten, Impulse: Best-Practice-Tour im besten Sinne.

Der Empfangsbereich ist das großräumige Working Café mit leicht wirkender, großzügiger Architektur, viel „Leben“ und Platz für Treffen. Auch die offenen Meetingflächen laden zum Austausch ein.

Das Betriebsrestaurant bietet Platz für 750 Gäste, der Foodcourt umfasst acht Menülinien. Aus dieser Vielfalt das Beste für das eigene Mittagessen zu wählen, fiel unseren Tour-TeilnehmerInnen nicht leicht. Für die Mitarbeitenden ist der Essenspreis einkommensabhängig gestaltet, eine Tradition des Unternehmens. Auch im Unternehmensanspruch verankert: Das Betriebsrestaurant gilt als Kommunikationskonzept und Teil der Gesundheitsförderung.

Ganztagsversorgung auf einem internationalen Campus

Am Nachmittag stand DESY, ein führendes Forschungszentrum für Physik und Technologie auf dem Programm. Eine Besonderheit des Campus ist das neue „grüne Gebäude“, errichtet nach modernsten Nachhaltigkeitsstandards.

In der Kantine, betrieben von Alster-Food, herrscht Ganztagsversorgung: vom Frühstück um 7 Uhr bis zum Abendprogramm, das Restaurant schließt um 22 Uhr. Die langen Öffnungszeiten begründen sich durch die internationale Belegschaft und Gäste, die teilweise auf dem Gelände wohnen. Mittags gibt es fünf Gerichte zur Auswahl, zudem werden Veranstaltungen aus der Küche versorgt. Für die ca. 3.000 Mitarbeitenden gibt es weitere Verpflegungsangebote auf dem weitläufigen Campus.

Moderne Mitarbeiterverpflegung zwischen Tradition und Lifestyle

Die letzte Station führte uns zur Berenberg-Privatbank, die älteste Bank Deutschlands. Hier arbeiten mehrere Hundert Mitarbeitende in IT, Operations, Verwaltung und Kundenservice. Die Mitarbeiterverpflegung, betrieben von Genuss + Harmonie, ist hochwertig und findet an einem Ort statt, der Tradition und moderne Arbeitswelten harmonisch verbindet. Dazu gehören: Eine eigene Patisserie mit feinen Backwaren, ein chices Betriebsrestaurant mit knapp 200 Sitzplätzen, Eventflächen, z. T. mit Bestellautomaten, und gut ausgestattete Teeküchen.

Der Blick hinter die Kulissen und die Erläuterungen des Teams sorgten für viel Inspiration und Austausch. Bei Fingerfood und Getränken ließen wir in dieser besonderen Atmosphäre den kontrastreichen Tag ausklingen.

Kulinarik und Arbeitswelten in Einklang

Die Best-Practice-Tour Hamburg zeigte eindrucksvoll, wie moderne Gastronomiekonzepte, effiziente Küchenlösungen und durchdachtes Raumdesign die Arbeitswelt bereichern. Die TeilnehmerInnen kehrten motiviert zurück – mit zahlreichen Ideen für die eigene Praxis und Anregungen, wie kulinarische Angebote und moderne Arbeitsumgebungen Hand in Hand gehen können.

Heike Sievers

In eigener Sache:

Mittlerweile haben wir die ersten Rückmeldungen erhalten, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollen: Einer der Teilnehmer hat sich überaus positiv geäußert, aber auch Dinge angesprochen, die aus seiner Sicht hätten besser sein können:

„Highlights: Der letzte Stop bei der Berenberg war super! Genau so haben wir uns das vorgestellt. Letztes Jahr im April in München konnten wir 4/4 Küchen bei den Stops ansehen, das war super. Jetzt in Hamburg bei der Berenberg-Bank war es ähnlich und das ist genau das, was für uns als Caterer wichtig ist. Hier konnten wir viele Infos, Best Practices und gute Gespräche mitnehmen. Was ich persönlich ganz besonders toll und professionell fand, war, dass das Team vor Ort anscheinend ein ausreichendes Briefing erhalten hat und zu 100 % auf den Termin mit uns vorbereitet war. Es gab kleine geführte Touren, genug Zeit für Fragen, etwas Fingerfood und Einblicke in die Küche und niemand war mit anderen To Do's beschäftigt.

Highlight 2: Dass Planer/Küchenbauer vor Ort waren, die auch mit uns mitgefahren sind. So konnte man die Projekte und Herausforderungen der Projekte besprechen. Das war sehr guter Input.

Das **Lowligh**t, was ich erwähnen möchte, ist der Besuch bei Beiersdorf. Die Gebäude und die Büroräume sind imposant, keine Frage. Im Zuge der Catering-Tour fanden wir die dargebotenen Eindrücke allerdings unzureichend. ... In München haben wir zum Beispiel in drei Gruppen aufgeteilt und mit Einmalkitteln ausgestattet, eine Küche besucht, die hohe Hygieneauflagen erfüllt hat. Das hätten wir uns auch hier gewünscht.“

Dankbar nehmen wir diese Kritik an und bemühen uns, zukünftig auch alle Küchen direkt besuchen zu dürfen.

Denken Sie weiter!

Bleiben Sie informiert mit unserem Newsletter, auch über folgende Best-Practice-Touren im neuen Jahr:
<https://catering.de/newsletter-anmelden/>

Oder möchten Sie Ihr Betriebsrestaurant zeigen? Dann nehmen Sie einfach mit uns Kontakt auf. Ihre Ansprechpartnerin ist Susanne Schmöhl, Objektleitung. E-Mail: **Susanne.Schmoehl@forum-zeitschriften.de**



FCSI DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH IN WIEN

Pfiff & Bröselfetzen

Wenn sich die Mitglieder des FCSI Deutschland-Österreich treffen, stehen die drei Leitsätze des internationalen Planer- und Beraterverbands im Fokus: Mit „we share – we support – we inspire“ geht es stets um Kommunikation, Kooperation und Kollaboration von ExpertInnen verschiedener Disziplinen zum Wohle der gesamten Hospitality-Branche.

Pff und Bröselfetzen“ ist Wienerisch und steht für ein kleines Bier und Schnitzel. Definitiv ein passender Einstieg in die Wiener Gastro-Szene und das Motto der diesjährigen FCSI-Convention.

Sie fand Ende September in Wien statt: 120 Mitglieder und FörderpartnerInnen aus Deutschland, Österreich und Südtirol kamen zusammen.

Junge und Erfahrene bilden „Tandems“

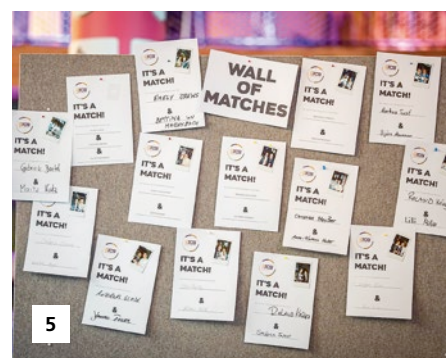
120 von ihnen kamen vom 29. September bis 1. Oktober in Wien zusammen,

um sich zunächst bei der Jahreshauptversammlung die neuesten Entwicklungen im FCSI Deutschland-Österreich zu informieren und unter anderem Ludwig Spiegel (MKN) zum neuen Beirat und Ansprechpartner für die Belange der Fördermitglieder zu wählen. Anschließend wurde im Rahmen eines Workshops das FCSI-interne Projekt „Skill Bridge“ fortgeführt. Dabei tun sich erfahrene Mitglieder mit jungen Nachwuchskräften zu „Tandems“ zusammen, um ihre jeweiligen Perspektiven und ihr individuelles Know-how für noch mehr Qualität in der Beratung zu synchronisieren. Insgesamt

„überbrücken“ nun 14 solche Paare die Generationenunterschiede im Verband.

Tradition und Transformation

Der Innovation Circle ist das junge Konferenz-Format des FCSI Deutschland-Österreich und verbindet interne und externe ExpertInnen. In Wien war der Spannungsbogen zwischen Transformation und Tradition von Wirtschaft und Gesellschaft im Fokus. Trend- und Zukunftsforscherin Lena Papasabbas von The Future:Project in Frankfurt plädierte angesichts der Zeitenwende hin zur sogenannten Meta-Moderne für „radikale



Zuversicht". „Noch haben wir keine Konzepte für das, was da auf uns zukommt. Doch die Geschichte zeigt: Die Menschen finden immer Wege, mit Neuem positiv umzugehen. Auf eine Krise folgt in der Regel ein Aufschwung!“

Make Kuttlsuppe great again!

Wie er für sich und sein Heimatdorf in Südtirol auf ganz eigene Weise eine Zukunft kreiert und dabei auch schwierige Situationen meistert, erzählte der studierte Historiker und Self-made-Spitzenkoch Thomas Ortler, der in dem 1.000-Einwohner-Ort Glurns drei Restaurants und ein kleines Hotel betreibt. Sein Credo: Gastronomie braucht Mut, Ehrlichkeit und ethischen Anspruch. „Regionalität und Tradition bieten so viel Aufregendes: Let's make Kuttlsuppe great again!“

Zwei, die sich mit Trends und Entwicklungen der Hospitality bestens auskennen, sind FCSI-Beirat Pierre Nierhaus und Hans Figlmüller, der zusammen mit seinem Bruder Thomas in Wien ein knappes Dutzend gastronomischer Betriebe führt – darunter das berühmte Wirts-

haus, das seit 1905 als Heimat des Schnitzels gilt. Figlmüller berichtete von den Herausforderungen der vergangenen Jahre, die auch von Traditionsunternehmen neues Denken und neue Konzepte erforderten. Das funktioniert zum Beispiel mit dem originellen Burger-Stand „Brioche und Brösel“ nahe dem Stephansdom, bei dem statt Rinderpattnerschnitzel und Tafelspitz zwischen die Brötchenhälften kommen. Wie das schmeckt, davon konnten sich die FCSI'ler beim anschließenden Gastro-Trend-Rundgang überzeugen, der nicht nur viel Hintergrundinformationen zur Wiener Stadtgeschichte bot, sondern auch das eine oder andere lokale Schmankerl. Abends gab's die große Abschlussparty im Dachboden, der Rooftop Bar des 25hours-Hotels.

Für alle, die einen weiteren Blick hinter die Kulissen gastronomischer Großprojekte werfen wollten, boten die FCSI-Partner Meiko und Lohberger am nächsten Morgen Touren durch das Wiener Universitätsklinikum AKH und das fast fertige Hotel Mandarin Oriental an.

Der Veranstaltungsort für die nächste FCSI Convention steht schon fest: sie findet im Herbst 2026 in Hamburg statt.

1 Ehrung langjähriger Mitglieder des FCSI Deutschland Österreich.

2 Besuch bei Brioche & Brösel.

3 Kulinarischer Stadtrundgang: Eine Gruppe beim Pfiff & Bröselfetzen.

4 Gruppenbild im Rahmen des FCSI Innovation Circle.

5 Wall Of Matches des SkillBridge Mentoring Workshops.



Netzwerk Culinaria

Leiter Thomas B. Hertach und sein letzter Workshop von Netzwerk Culinaria: Die Kollegen und Referenten aus dem Netzwerk v.li.: Andreas Detmer, Carsten Esser (beide Nestlé Professional), André Berlin (Hupfer), Sirko Lucke (Meiko), Andreas Glose (Cool Compact), Thomas B. Hertach (Leiter Netzwerk Culinaria, Hupfer), Derk Speet (Halton), Joachim Wolf (MKN) und Fernando dos Santos Moreira (Viessmann).

Abschied eines Netzwerkers

In Kürze geht **Thomas B. Hertach** in Rente. **Netzwerk Culinaria** dankt ihm: Er initiierte und steuerte das Netzwerk maßgeblich. In 2004 hob er mit tatkräftigen Wegbegleitern Neuartiges aus der Taufe: diese Plattform aus Herstellern und Praktikern, die fortan tausende Begegnungen ermöglichte, Wissenstransfer immer wieder neu erfand, ob zu Land, zu Wasser oder auf dem Bike. Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria, erinnert sich an die Zeit der Gründung: „Wir werkten überall vor uns hin, jeder für sich in seinem Metier, ein echtes Netzwerk mit Partnern aus unterschiedlichsten Bereichen, die über den Tellerrand schauen, inklusive Austausch unter den Akteuren, das gab es noch nicht.“ Deshalb das Credo: von den Besten und untereinander lernen. Das Fachliche ist das Eine: „Das Menschliche und das echte Netzwerken sind wichtig, und das persönliche Zusammenkommen ist und bleibt das Fundament unserer Branche – das hat uns die Corona-Zeit gelehrt.“

Seit dem 1.1.2000 ist er bei Hupfer in Coesfeld tätig, rund zwei Jahrzehnte als Leiter der Anwendungsberatung, heute als Leiter der Hupfer Academy. Eine Zeit, auf die er mit viel Dankbarkeit zurückschaut. Auch deshalb: „Hupfer hat das Netzwerk nicht nur als Partner der ersten Stunde mitgegründet, sondern es mir ermöglicht, mich für das Netzwerk Culinaria einzusetzen und so den Start und die Entwicklung dieser Plattform ermöglicht. Dafür möchte ich meinem Arbeitgeber sehr danken.“

Cd/Netzwerk Culinaria

INTERGASTRA

Schul- und Kitaverpflegung im Fokus

Die Intergastra 2026 widmet sich erstmals mit einem eigenen Fokusthema der Gemeinschaftsverpflegung. Unter dem Titel „Klasse(n) essen – LunchLab für Kita & Schule“ präsentiert die Fachmesse vom 7. bis 11. Februar 2026 praxisnahe Konzepte für zukunftsfähige Schul- und Kitaverpflegung. Hintergrund ist der ab 2026 geltende Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für Kinder, der die Bildungs- und Verpflegungslandschaft in Deutschland nachhaltig verändern wird. Kommunen, Schulen und Kitas stehen vor der Aufgabe, täglich Millionen Kinder gesund, nachhaltig und wirtschaftlich zu versorgen.

Die neue Sonderfläche LunchLab kombiniert Bühnenprogramm, Ausstellungs- und Dialogelemente. Im Mittelpunkt stehen Themen wie Qualität und Standards, Nachhaltigkeit, Finanzierung, Digitalisierung, Fachkräftegewinnung und die pädagogische Einbindung. Projektleiter Markus Tischberger betont: „Wir zeigen das große Ganze: Prozesse, Haltung und vor allem alltagstaugliche Lösungen. Unser Ziel ist es, Verantwortungsträgerinnen und -träger aus Kommunen, Schulen und Kitas mit ausstellenden Unternehmen und Partnerbetrieben aus der Praxis zu vernetzen – mitten im Messegeschehen.“

Am 10. Februar findet ein Kommunaltag in Kooperation mit dem Städtetag und Dehoga Baden-Württemberg statt. VertreterInnen aus Städten und Gemeinden erhalten kostenfreien Messe-Eintritt und spezielle Führungen zu Ständen und Foren, die sich mit moderner Schul- und Kitaverpflegung befassen. Im Rahmen einer Podiumsdiskussion werden Best Practices aus Kantine, Mensa und Care-Verpflegung gezeigt und diskutiert. Ein Schwerpunkt liegt auf Regionalität.





Im Trend: Vielfalt statt Maxxing.

P R O G N O S E N U N D T E N D E N Z E N

Die Lebensmitteltrends 2026

Die Mintel-Trends für Lebensmittel und Getränke 2026 zeigen eine deutliche Verschiebung weg von Extremen und hin zu Balance, Sinnlichkeit und kultureller Tiefe.

KonsumentInnen suchen nicht mehr nur nach Produkten, die „funktionieren“, sondern nach Lebensmitteln, die emotional ansprechen, Vielfalt ermöglichen und sich in einen bewussteren Lebensstil einfügen. Zentral sind dabei drei große Bewegungen: mehr ernährungsphysiologische Vielfalt, die Rückkehr vertrauter Formate und ein stärkeres Gewicht auf sensorische Erlebnisse.

Vielfalt statt Nährstoff-Extrem („Maxxing Out, Diversity In“)

Ein zentrales Thema ist der Abschied vom sogenannten „Maxxing“-Denken, das einzelne Nährstoffe – vor allem Protein – stark in den Vordergrund stellte. Statt „je mehr, desto besser“ entwickelt sich ein ganzheitlicheres Verständnis von Gesundheit. KonsumentInnen interessieren sich zunehmend für abwechslungsreiche, komplexe Nährstoffprofile anstelle isolierter „Supernutrienten“. Zudem rücken das steigende Bewusstsein für Darmgesundheit und die viel diskutierte Verbindung zwischen GLP-1-Medikamenten und Verdauungsgesundheit Ballaststoffe

stärker in den Fokus. Nach dem auf Social Media bekannten „Protein-Maxxing“ können wir uns nun also auf „Fibre-Maxxing“ einstellen.

Um Krankheiten vorzubeugen, brauchen Darmbakterien vielfältige Ballaststoffe. Das passt zu dem wachsenden Interesse an präventiver Gesundheit. Doch das enorme Potenzial einer vielfältigen Ernährung kann nur dann ausgeschöpft werden, wenn Marken sie greifbar machen: durch Innovationen, die bequem, verständlich und genussorientiert sind. Beispiele reichen von würzigen Samen-Toppings bis zu fertig gemischten Bowls aus Gemüse, Hülsenfrüchten und Körnern – idealerweise mit einem klaren Hinweis auf die Anzahl der enthaltenen Pflanzenarten oder Nährstoffe auf der Verpackung. Erfreulicherweise machen KI-gestützte Tracking-Apps diese Vielfalt schon heute mess- und umsetzbar.

Für Marken bedeutet das einen Strategiewechsel: Weg von einseitigen Versprechen wie „High Protein“ oder „Low Carb“, hin zu Konzepten, die Vielfalt, Ausgewogenheit und natürliche Kombinationen in den Mittelpunkt stellen. Produkte wie Multi-



Traditionelles wieder im Trend.

Seed-Mischungen, pflanzenbasierte Kombinationsprodukte oder vielfältige Bowl-Konzepte passen ideal in diesen Trend.

Retro-Revival: Die Vergangenheit als Zukunftsstrategie („Retro Rejuvenation“)

Ein zweiter, starker Trend ist die emotionale Rückbesinnung auf Vergangenes. Dabei geht es nicht um reine Nostalgie, sondern um ein idealisiertes Gefühl von Sicherheit, Verlässlichkeit und Einfachheit, das mit traditionellen Lebensmitteln verbunden wird. Alte Rezepte, historische Verarbeitungstechniken und klassische Zutaten werden modern interpretiert.

Traditionelle Methoden wie Fermentation, Trocknung, Einlegen oder Einkochen gewinnen an Ansehen, da sie sowohl als authentisch als auch als nachhaltig wahrgenommen werden. Auch Upcycling wird wichtiger. Anstatt Reste oder Nebenprodukte nur aus ökologischen Gründen zu verwerten, werden sie gezielt als Quelle neuer Geschmacksrichtungen und Texturen genutzt. Marken übernehmen zunehmend die Rolle kultureller Erzähler: Sie präsentieren sich als Bewahrer von Traditionen und vermitteln Geschichten über Herkunft, Handwerk und Gemeinschaft.

Essen als Erlebnis: Die bewusste Inszenierung von Sinnlichkeit („Intentionally Sensory“)

Der dritte große Trend dreht sich um die bewusste Stimulation der Sinne. Essen soll nicht nur sättigen, sondern auch fühlen, riechen, sehen und emotional erleben lassen. Textur, Mundgefühl, Farbgebung, Geräusch beim Essen und sogar die Inszenierung des Moments werden gezielt gestaltet.

Produkte werden stärker auf verschiedene sensorische Bedürfnisse zugeschnitten – etwa für ältere Menschen, Menschen mit sensorischer Sensibilität oder KonsumentInnen, die durch Medikamente weniger Hunger oder weniger Geschmack empfinden haben. Lebensmittel sollen Genuss ermöglichen, selbst wenn sich der Körper oder die Wahrnehmung verändern.

Neue Konsumideen entstehen: vom multisensorischen Kaffee-Erlebnis bis hin zu Formaten, bei denen Essen, Musik und soziale Interaktion miteinander verschmelzen. Marken nutzen diese Erlebnisse, um tiefere emotionale Bindungen aufzubauen und Produkte nicht nur als Ware, sondern als Teil eines Lebensgefühls zu positionieren.

Multisensorik greift auch Außer-Haus. Von morgendlichen Raves im Coffeeshop über nächtliche Bäckerei-Runs bis zu Sauna-Partys zeigt sich insbesondere die Gen Z experimentierfreudig. Essen und Trinken verstärken dabei den emotionalen Charakter dieser neuen Formen des sozialen Miteinanders.

Fazit: Resilienz, Emotionalität und Menschlichkeit

Über allen Trends steht ein gemeinsames Motiv: Resilienz. VerbraucherInnen möchten sich körperlich, emotional und sozial widerstandsfähiger fühlen – und Lebensmittel spielen dabei eine Schlüsselrolle. Produkte sollen nicht nur gesund sein, sondern Sicherheit vermitteln, Erinnerungen wecken und Sinneserlebnisse ermöglichen.

Die komplette Studie kann hier bestellt werden:

<https://www.mintel.com/de/insights/lebensmittel-und-getraenke/globale-lebensmittel-und-getraenketrends/>

ZÖLIAKIE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Alltagtauglich und gästefreundlich

Für Menschen mit Zöliakie kann ein einziges „falsches“ Lebensmittel ernsthafte Folgen haben – und die Zahl der Betroffenen in Deutschland wächst stetig. Schätzungsweise 800.000 bis 900.000 Menschen leiden hierzulande an dieser chronischen Erkrankung, was Zöliakie zu einer der häufigsten ernährungsmedizinischen Herausforderungen macht.



Dies kann die Nährstoffaufnahme beeinträchtigen und verschiedene Folgeerkrankungen begünstigen. Da die Symptome sehr unterschiedlich ausfallen können, wird Zöliakie häufig erst spät erkannt. Neben klassischen Verdauungsbeschwerden können auch unspezifische Anzeichen wie Müdigkeit oder Konzentrationsprobleme auftreten. Bei Kindern zeigen sich mitunter Wachstumsverzögerungen oder Zahnschmelzdefekte.

Die einzige wirksame Behandlung ist eine dauerhafte glutenfreie Ernährung, die konsequent eingehalten werden muss – auch geringe Spuren können Beschwerden auslösen und den Darm erneut schädigen.

jedoch mit klar strukturierten Abläufen gut zu bewältigen ist. Zudem zeigt die Praxis, dass fehlende glutenfreie Alternativen im Alltag zu Ausgrenzungserfahrungen führen können – beispielsweise in Ganztagschulen, Senioreneinrichtungen oder bei Krankenhausaufenthalten. Hier kann ein strukturiertes Angebot wesentlich zur Teilhabe beitragen.

Einfache Schritte zu einem sicheren glutenfreien Angebot

Viele Gerichte der Gemeinschaftsverpflegung lassen sich ohne großen Aufwand glutenfrei gestalten. Wichtig ist dabei die Prozesssicherheit:

Die Diagnosezahlen steigen seit Jahren, unter anderem durch verbesserte medizinische Verfahren, aber auch durch veränderte Ernährungsgewohnheiten. Für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung entsteht daraus ein wachsender Bedarf an verlässlichen, sicheren glutenfreien Angeboten.

Zöliakie – eine chronische Autoimmunerkrankung

Bei Zöliakie führt die Aufnahme von Gluten – einem Eiweiß aus Weizen, Roggen, Gerste sowie daraus hergestellten Produkten – zu einer Entzündung und Schädigung der Dünndarmschleimhaut.

Für die Tischgäste mitdenken

Die Umsetzung einer strikten glutenfreien Ernährung ist im eigenen Haushalt gut planbar. In der außerhäuslichen Versorgung jedoch – etwa in Schulen, Senioreneinrichtungen, Betrieben oder Kliniken – entstehen besondere Anforderungen:

- Zuverlässigkeit und Sicherheit bei Zutaten und Zubereitung
 - Sensibilisiertes und geschultes Personal
 - Vermeidung von Kontaminationen in allen Prozessschritten
 - Transparente und verlässliche Kommunikation gegenüber Betroffenen
- Für viele Einrichtungen ist dies eine organisatorische Herausforderung, die

1. Schulungen und Grundwissen

Kenntnisse über glutenhaltige Lebensmittel, sichere Alternativen und typische Verarbeitungsrisiken sind Grundlage für ein zuverlässiges Angebot.

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft (DZG) bietet hierfür praxisorientierte Fortbildungen für Küchenmitarbeitende, Ernährungsfachkräfte und Einrichtungen an.

2. Strukturiertes Küchenmanagement

- getrennte oder zeitlich versetzte Arbeitsabläufe
- eigenes Equipment für glutenfreie Zubereitung
- sichere Lagerung
- klare Reinigungsprotokolle

3. Speiseplanung und Einkauf

Viele Grundzutaten – Kartoffeln, Reis, Gemüse, Hülsenfrüchte, Fleisch und Fisch – sind von Natur aus glutenfrei. Eine bewusste Planung erleichtert das Angebot und reduziert Kosten.

4. Verlässliche Kommunikation

Eine klare Kennzeichnung in Speiseplänen, geschultes Personal für Rückfragen und nachvollziehbare Prozesse schaffen Vertrauen und erleichtern die Zusammenarbeit mit Betroffenen und ihren Angehörigen.

Besser wissen und handeln

Zöliakie ist in der Gemeinschaftsverpflegung ein relevantes Thema, das mit überschaubaren Maßnahmen gut beherrschbar ist. Klare Prozesse, geschultes Personal und eine verlässliche Kommunikation ermöglichen eine sichere glutenfreie Verpflegung und fördern gleichzeitig soziale Teilhabe. Einrichtungen, die sich entsprechend aufstellen, tragen spürbar zur Lebensqualität Betroffener bei – und stärken die eigene Angebotsqualität.

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e. V.

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG) ist seit 1974 zentrale Anlaufstelle für Betroffene und Fachpersonal. Mit rund 42.000 Mitgliedern, fachlicher Beratung, Schulungen, Kursen und Informationsmaterialien unterstützt sie sowohl Privatpersonen als auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Ein hilfreiches Instrument ist die DZG-Datenbank „Glutenfrei außer Haus“, in der Betriebe mit einem geprüften glutenfreien Angebot verzeichnet sind. Sie erleichtert Betroffenen die Orientierung und macht engagierte Einrichtungen sichtbar.

Glutenfreie Gerichte sicher zubereiten.

Praxisbeispiele von Schär Foodservice

Getrennte Lagerung

Trennen Sie Glutenfreies strikt von Glutenhaltigem. Am besten bewahren Sie glutenfreie Lebensmittel in eigenen verschließbaren Behältern auf. Ein beschriftetes Etikett sorgt dafür, dass keine Verwechslung passiert. Lagern Sie glutenfreie Waren in einem gesonderten Küchenbereich oder im obersten Regal. So lässt sich das Kontaminationsrisiko durch herabfallende glutenhaltige Produkte vermeiden.

Separate Arbeitsflächen und Zubehör

Verarbeiten Sie glutenfreie Produkte in einem eigenen Arbeitsbereich und mit separaten Kochutensilien. Sollte dies nicht möglich sein, bereiten Sie glutenfreie Gerichte möglichst vor glutenhaltigen Speisen zu. Reinigen Sie anschließend penibel die Arbeitsflächen und das Kochzubehör.

Reismehl als Streumehl verwenden

Glutenhaltiger Mehlstaub in der Luft oder auf den Oberflächen kann glutenfreie Gerichte kontaminieren. Verwenden Sie deshalb Reismehl zum Bestäuben aller Arbeitsflächen und zum Unterstreuen für alle Teiglinge, z. B. bei der Zubereitung von glutenfreier Pizza.

Trend-Snack

NEU: CREATIV, TASTY & EASY!

★ Cauliflower Cheese Sticks

- Hergestellt aus leckerem Blumenkohl und aromatischem Gouda mit einer knusprig-würzigen Panade.
- Veggie-Sticks zum Dippen im Snackification-Trend.
- Ideal für die Zubereitung in der Fritteuse, im Backofen, Combidämpfer oder Airfryer.

Mehr Infos: www.schne-frost.de

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.

Schne frost





Auch mit Werbematerial unterstützt Schär Foodservice.

Sicher bei steigenden Anforderungen

Schär Foodservice ist ein verlässlicher Partner für Profiküchen, die sichere und schmackhafte glutenfreie Angebote in ihren Speiseplan integrieren möchten. Das Sortiment reicht von frischen und tiefgekühlten Backwaren über Snacks bis hin zu Teigen und Convenience-Lösungen – alles speziell entwickelt für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung. In passenden Formaten, wie Portionspackungen für den direkten Verzehr, Basiszutaten zur Verwendung als Teil eines fertigen Gerichts und als Großpackungen sind die Produkte erhältlich. Küchenprofis profitieren von einfachen Zubereitungsformen, die Zeit sparen, Abläufe vereinfachen und gleichzeitig höchste Standards in puncto Qualität und Lebensmittelsicherheit gewährleisten.

Außerdem unterstützt Schär Foodservice GastronomInnen mit praxisnahen Rezeptideen, Produktinformationen und Schulungen, so dass glutenfreie Gerichte mühelos in den Alltag integriert werden können. Damit sind die Produkte nicht nur für Menschen mit Zöliakie geeignet, sondern bieten allen Gästen vielfältigen Genuss. Durch konsequente Innovation und verlässliche Produktqualität hilft das Unternehmen, den wachsenden Anforderungen in Kliniken, Schulen, Betriebs- und Seniorenverpflegung gerecht zu werden – und das ganz ohne Kompromisse beim Geschmack.



Auch einzeln verpackte Produkte bietet Edna.

Vielfalt einkaufen

Edna International bietet ein breites Sortiment glutenfreier Produkte. Das Unternehmen, das Tiefkühlbackwaren, Fine- sowie Non-Food für alle Branchen aus den Bereichen HoReCa und Bake-Off produziert und vertreibt, gilt als einer der größten Vollsortimenter – mit 10.000 verschiedenen Artikeln, von TK-Backwaren, Torten & Kuchen, Feinkost und Artikeln zur Weiterverarbeitung & Veredelung bis hin zu Marken-Geräten. Und so gehören also auch glutenfreie Produkte, auch renommierter Hersteller dazu – von süß bis herzhaft: Backwaren, Pasta, Snacks, Mischkisten und einzeln verpackte Produkte. Edna setzt dabei auf Vielfalt und einfache Handhabung, ideal für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.



Schubert Bio & Vollwert Bäckerei

Glutenfreies Kürbis-Sonnenblumenbrot.

Individuell und handwerklich

Die **Biobäckerei Schäfer** mit Sitz in Augsburg bedient nicht nur ihre Bäckerkundschaft vor Ort, sondern auch Handelspartner. Das B2B-Angebot umfasst frische und TK-Waren. In einer eigenen Backstube werden zertifiziert glutenfreie Produkte hergestellt, sicher verpackt, pasteurisiert und mit guter Haltbarkeit. Die glutenfreien Produkte werden per Paketpost versendet und innerhalb von zwei Tagen geliefert. Ab einer bestimmten Absatzmenge fertigt die Bäckerei auch individuelle Produkte, wie Buns oder Brioche.



PREMIUM ÖLE FÜR PROFIS.

Entdecken Sie unser Premium Bratöl Klassik in der innovativen Bag-in-Box! Beste Qualität trifft auf ideales Handling: Das Byo-Protect® Verfahren filtert hitzeempfindliche Pflanzenstoffe schonend aus dem Öl heraus und ist somit hoch-erhitzbar. Die Bag-in-Box sorgt für optimalen Lichtschutz und garantiert eine praktische und bequeme Lagerung. Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung.

BRATÖL KLASSIK

- 100 % Bio-Sonnenblumenöl, mild im Geschmack
- Natürlich & professionell Braten mit Byo-Protect
- Praktisch & recycelbar in der Bag-in-Box



ITALIENISCHE PASTA
TOMATENPRODUKTE ÖL
ESSIG WÜRZIGE FEINKOST
GEMÜSEBRÜHE DESSERTS

Entdecken Sie unsere Sortiments-Vielfalt: www.byodo.de/cateringline/



GREENS UNLIMITED

Tut gut, schmeckt gut

Als sei der Name hier entstanden: Der Berliner Caterer „Greens Unlimited“ betreibt hinter den auffallend sattgrünen Fußballfeldern im Berliner Olympiapark seine Großküche.

Das Grün im Namen steht jedoch für eine gesunde und nachhaltige Küche, bio-zertifiziert – mit inzwischen über 90 % Bio-Anteil. Die Vision des Unternehmens ist ein ökologisches und sozialverträgliches Ernährungssystem an Berliner Schulen und Kitas. Gegründet wurde Greens Unlimited 1995.

Bei Greens Unlimited sind 63 Menschen angestellt, davon arbeiten 13 in der Küche im Olympiapark. Die Kochmannschaft wirkt eingespielt. Und tatsächlich sind die meisten von ihnen schon mehrere Jahre im Team. Ein großer Teil des Teams arbeitet in Teilzeit. Grund: Die Ausgabe in Schulen liegt in der Hand von Greens. Alexandra Renner-Roman, die gemeinsam mit Susan

Rhattigan die Geschäfte führt, sagt: „Pro Schule haben wir zwei bis vier Ausgabekräfte. Wir arbeiten mit Cook & Hold. Das ist auch der Grund, warum wir nicht in einer Zentralküche kochen. Die Wegezeiten sollten kurz sein.“ Am Standort Olympiapark gibt es außerdem eine kleine Allergieküche, in der 130 Portionen für diese besonderen Anforderungen hergestellt werden.

Der zentrale Speiseplan bietet zwei Menüs, davon immer eins vegetarisch. Und wie von der DGE vorgegeben, einmal in der Woche ein Gericht mit Fleisch, eins mit Fisch.

Außerdem direkt neben der Greens-Küche: Die Mensa der Sportschule, dort werden etwa 250 Jugendliche verpflegt. Sie können aus einem wei-

teren Gericht wählen, angepasst an ihre Sportfordernisse.

Mit Grünzeug und Verbesserung

Greens Unlimited sieht sich als Teil der Berliner Ernährungsstrategie (die den Fokus auf Regionalität, Nachhaltigkeit, Fairness und gesundheitsfördernde Kost legt). So entschloss sich das Team 2023, mit Hilfe der „Kantine Zukunft“ weiter voranzukommen. Alexandra Renner-Roman resümiert: „Die ExpertInnen und TrainerInnen der Kantine Zukunft haben uns – und unseren Partnerunternehmen Hand.Fest und Schildkröte –, über ein Jahr lang beratend zur Seite gestanden. Dank der wertvollen Unterstützung und der guten Impulse haben wir nicht





Ernährungsbildung voranbringen: Fermentations-Workshop bei Greens Unlimited.



Jeder Handgriff sitzt fürs Mittagessen.



Extrawünsche: Kein Problem mit der Allergieküche.



An einem Strang: Team-Einblick.



Susan Rhattigan (l.) und Alexandra Renner-Roman, Geschäftsführerinnen.

nur in unseren Küchen, sondern auch in der Speiseplanung großartige Ergebnisse erzielt. Der Fokus lag auf einem noch höheren Bio-Anteil, pflanzlichen Produkten und frischen, unverarbeiteten Zutaten. Wir haben jetzt einen Bio-Anteil von 93 % erreicht! Und 64 % unserer Gerichte sind pflanzlich. Was uns auch wichtig war: Wir konnten den Anteil hochverarbeiteter Lebensmittel auf unter 6 % senken.“ Eine andere Konsequenz aus der Kantine-Zukunft-Zertifizierung sei die Änderung des Speiseplan-Turnus‘ gewesen. Wo es vorher einen 8-Wochen-Plan gab, sind es seither nur 6 Wochen, so Alexandra Renner-Roman.

Mit Vision und Spaten

Neu seit 2022 ist das Projekt „1 Hektar Zukunft“ dazugekommen. „Mit dieser Initiative können wir unseren Bildungsauftrag noch besser erfüllen: Auf einem Vierseithof, südlich von Berlin, zu dem 1 Hektar Ackerland gehört, entsteht ein besonderer Ort“, beschreibt Alexandra Renner-Roman, „wir stehen gerade erst am Anfang mit diesem Projekt, aber dort wird viel passieren. Teile des Ackers werden von uns, andere von Kita-Kindern beackert, mit Hilfe der Eltern. Es wird Workshops und pädagogische Angebote geben, zu Themen wie klimagerechte Ernährung. Geplant ist außerdem eine

Backstube, auch einen Imker möchten wir ansässig machen ... es wird ein Ort des Netzwerkens werden für alle, denen unsere Themen am Herzen liegen.“ Letztendlich sei „1 Hektar Zukunft“ eine konsequente Weiterentwicklung, nachhaltige und klimagerechte Ernährung durch praxisnahe Workshops an jetzt drei Lernorten erlebbar zu machen: nämlich Hof & Acker, Großküche und Mensa. Für eine unbegrenzt grüne Idee.

Heike Sievers

(Dieser Text ist eine gekürzte Fassung aus CATERING MANAGEMENT 3/25, S. 36 ff.)



Alba Desserts (5)

Produktionsleiter Heinz Schoger und Produktentwicklerin Verena Ruby bei der Kreation neuer Dessertvarianten



Ein Klassiker, der viel Spielraum für die Kreativität der Gastronomen lässt: Schoko Soufflé

ALBA DESSERTS

So gelingt der perfekte Abschluss deines Menüs

Alba Desserts ist deine ausgelagerte Patisserie!

In der Welt des Caterings zählt jede Minute – und jeder Eindruck. Gäste erwarten Premiumqualität, während Küchen mit Personalknappheit, engen Timings und hohen Skalierungsanforderungen kämpfen. Genau hier beginnt die Stärke von Alba Desserts: Sie liefern nicht nur Desserts, sondern Planungssicherheit, Entlastung und handgemachte Qualität, wie sie klassische Industrieanbieter kaum bieten können.

Denn gerade im Catering ist die Herausforderung klar: gleichbleibende Qualität bei hohen Stückzahlen, einfache Handhabung, präzise Portionierung, null Risiko – und dennoch ein Dessert, das begeistert. Genau dafür entwickelt Alba Desserts individuelle Lösungen, die Gastronomieprozesse entlasten, Fehler reduzieren und Genuss sicherstellen.

„Wir liefern keine Desserts – wir liefern Lösungen, die die Abläufe unserer Kunden stabiler und die Erlebnisse ihrer Gäste außergewöhnlicher machen.“

So beschreibt Geschäftsführer Massimo Forgione den Anspruch der Manufaktur.

Der Ansatz ist ebenso einfach wie wirkungsvoll: Alba Desserts denkt vom Ablauf her, nicht vom Produkt. Welche Kapazitäten hat die Küche? Wie viele Hände stehen zur Verfügung? Wie schnell muss angerichtet werden? Und wie lässt sich das Dessert trotzdem zum Highlight machen?

Für Caterer bedeutet das:

- Garantierte Gleichmäßigkeit durch präzise Produktion und einheitliche Rezepturen
- Zeitersparnis dank fertig portionierter oder modularer Komponenten
- Null Ausschuss und hoher Kalkulationskomfort
- Flexibilität bei Verpackung, Handling und Präsentation
- Skalierbarkeit ohne Qualitätseinbußen

Was als kleine Konditorei am Comer See begann, hat sich zu einer Dessertmanufaktur entwickelt, die jeden Tag beweist, dass Handwerk und Skalierbarkeit keine Gegensätze sind. Über 70.000 Portionen verlassen täglich die Produktion in Neu-Ulm – doch jede davon trägt ein Stück Familiengeschichte in sich. Denn bei Alba heißt Dessert nicht „Fabrikprodukt“, sondern: Sorgfalt.



Ob Bufet oder à la carte: Ready-to-eat Desserts im Glas sind vielseitig einsetzbar



Massimo Forgione – Inhaber und Geschäftsführer von Alba Desserts

Fingerspitzengefühl. Liebe zum Detail. Genau dieses Versprechen schätzen heute Gastronomen in ganz Deutschland. Während Küchen unter Personalmangel und hohem Qualitätsdruck leiden, liefert Alba Desserts individuelle Dessertlösungen, die Zeit sparen – und gleichzeitig Wow-Momente auf den Teller bringen. Ob Privathotel, Restaurant, Catering oder Systemgastronomie: 80 Prozent aller Gastro-Produkte werden maßgeschneidert gefertigt. So entstehen hochwertige Desserts, die zur Küche, zur Marke und zu den Gästen passen.

„Wir wollen nicht einfach Produkte liefern, sondern Erlebnisse schaffen.“

Und dieses Versprechen beginnt weit vor der ersten Portion. Statt automatisierter Bestellstrecken setzt Alba auf persönlichen Austausch. Welche Zielgruppe soll begeistert werden? Welche Komponenten übernehmen die kreative Handschrift der Küche – und wo sorgt Alba für effiziente Basisqualität? Die Dessertmanufaktur liefert ready-to-eat Desserts ebenso wie hochwertige Komponenten, etwa im Spritzbeutel – ideal für Teams, die ihre eigene Note einbringen möchten. Dass sich

Qualität auch bei großen Stückzahlen halten lässt, beweist Alba Desserts täglich aufs Neue. Große Franchise-Marken setzen bereits auf die handgemachte Qualität aus der Manufaktur, ebenso wie führende Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung.

Auch im VIP-Bereich deutscher Fußballstadien hat Alba sich einen Namen gemacht: Arenen deutschlandweit werden inzwischen mit eigens entwickelten Premium-Desserts beliefert – ein Beweis dafür, wie vielseitig und markenindividuell die Manufaktur arbeitet.

Trotz allen Wachstums ist das Herz des Unternehmens unverändert geblieben: ein familiengeführter Betrieb mit rund 100 Mitarbeitenden, davon zwölf Auszubildende, geführt von einer Generation, die das Handwerk lebt. Viele Rezepte stammen bis heute aus der Familienküche – allen voran das legendäre Tiramisu.

Alba Desserts ist damit weit mehr als ein Hersteller von Süßspeisen. Es ist ein Partner für alle, die ihre Gäste überraschen wollen – und ein Unternehmen, das beweist: Wirklicher Genuss und handgemachte Qualität sind auch bei großen Stückzahlen möglich.

www.dessertmanufaktur.de

KANTINENPROGRAMM NRW

Austausch und Antrieb

Mit ihrem Kantinenprogramm begleitet die Verbraucherzentrale NRW Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – von Betriebskantinen bis hin zu Krankenhäusern – auf ihrem Weg zu gesundheitsorientierter, abfallarmer und (bio-)regionaler Verpflegung und fördert Austauschformate und Schulungen für interessierte Einrichtungen in ganz NRW.

Ziel ist es, Gemeinschaftsverpflegung als zukunftsfähigen Ernährungsort zu etablieren, der Gesundheit, Genuss und regionale Wirtschaft gleichermaßen stärkt. Gefördert wird das Projekt vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Fortschritte gibt es bisher vor allem bei der Vernetzung und dem Austausch von Akteuren entlang der Wertschöpfungskette sowie der Beratung von Kantinen hinsichtlich der Beschaffung. So fand im November eine weitere Veranstaltung

statt. Unter dem Motto „Regionale Wege in die Großküche: Vernetzen. Beschaffen. Genießen.“ lud das Kantinenprogramm NRW rund 50 Fachleute in die Kantine der LVR-Klinik Bedburg-Hau ein. Wolfgang Schuldzinski, Vorstand der Verbraucherzentrale NRW, unterstrich: „Immer mehr VerbraucherInnen legen Wert auf eine regionale Lebensmittelversorgung – auch in der Gemeinschaftsverpflegung. Denn kurze Wege sind gut für die Umwelt und sorgen für mehr Frische auf dem Tisch.“ Das bestätigte Ulrike Lueb,

Direktorin des Landschaftsverbands Rheinland: „Je frischer die Zutaten sind, desto besser ist die Versorgung auch aus gesundheitlicher Sicht.“

Regionalität stärken

Wie regionale Produkte ihren Weg in die Großküchen finden können, erklärte Rainer Roehl vom Beratungsunternehmen a'verdis, das Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bei der Einbindung von regionalen Lebensmitteln berät. Zusammen mit Svea Pacyna-Schürheck



Mensa Paderborn: Eines der Modellprojekte in NRW.

von „Ernährung NRW“ zeigte er in dem Impulsvortrag „Vom Acker auf den Teller“, wie regionale Produkte ihren Weg in die Großküchen finden können und welche strukturellen Veränderungen dafür nötig sind. Über die praktischen Erfahrungen diskutierten Marc Dvorak, Küchenleiter der LVR-Klinik Bedburg-Hau, und dessen regionale Lieferanten. Ziel ist es, Hindernisse in der täglichen Küchenpraxis zu überwinden, etwa Preise, Logistik oder ausreichende Mengen an regionalen vorverarbeiteten Lebensmitteln. Deutlich wurde: Nachfrage und Potenzial sind groß – es braucht jedoch eine bessere Zusammenarbeit zwischen Küchen, Lieferanten und Netzwerken.

Regio-Talk für bessere Vernetzung

Wie das konkret gelingen kann, diskutierten Küchenleitungen und Fachleute aus Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Logistik in moderierten Gesprächsrunden. Wie findet man gezielt regionale Anbieter? Wie stärkt man die Vernetzung und bringt die regionale Vorverarbei-



Von rechts nach links: Katrin Scholtyssek, Projektleiterin des Kantinenprogramms NRW von der Verbraucherzentrale; NRW Wolfgang Schuldzinski, Vorstand der Verbraucherzentrale NRW; Silke Gorißen, Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz in NRW; Ulrike Luebke, Direktorin des Landschaftsverbands Rheinland.

tung voran? Vertreten waren Ernährung-NRW, die Genussregion Niederrhein, die Öko-Modellregion Niederrhein sowie die Bio-Region Niederrhein. Hier konnten die

TeilnehmerInnen nicht nur Ideen austauschen, sondern auch erste Kontakte für zukünftige Kooperationen knüpfen. Die Bilanz von Katrin Scholtyssek,



In der Mensa Paderborn: Für Frische, Regionalität und kreative Auswahl.



Das Team will die Studierenden durch frische und abwechslungsreiche Gerichte begeistern, die super schmecken und auch preislich attraktiv sind.



Matthias Kehren

Projektleiterin des Kantinenprogramms NRW: „Nur wenn Küchen und regionale Anbieter direkt miteinander ins Gespräch kommen, lassen sich praxisorientierte Lösungen entwickeln – zum Nutzen aller Beteiligten und im Interesse der Tischgäste.“ Der rege Austausch habe gezeigt, wie groß das Interesse sei, regionale Wertschöpfungsketten zu stärken und gleichzeitig ein attraktives, gesundes Speisenangebot zu schaffen.

Austausch und Vorankommen

Im Kantinenprogramm gibt es bereits sechs Einrichtungen als Modellprojekte, die an dieser Art der Weiterbildung aktiv

teilnehmen und gleichzeitig Interessierten ihre Unterstützung anbieten. So auch die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Paderborn. Erhard Wolf, Abteilungsleitung der Hochschulgastronomie, sagt: „Am meisten motiviert uns als Modellkantine, Teil eines starken Programms für eine zukunftsfähige Außer-Haus-Verpflegung zu sein – mit der vollen Unterstützung der Verbraucherzentrale NRW und den damit verbundenen ExpertInnen. So haben wir die Chance, z.B. beim Einkauf von regionalen Produkten und ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf professionelle Unterstützung bauen zu können.“ Das Team

will die Studierenden durch frische und abwechslungsreiche Gerichte begeistern, die super schmecken und auch preislich attraktiv sind. Die Ernährungsgewohnheiten jüngerer Generationen werden dabei berücksichtigt, pflanzenbetonte Angebote sind auf den Speiseplänen zunehmend präsent. Um auf die Wünsche noch besser eingehen zu können, setzt man in Paderborn auf Dialog. z.B. durch „Mensa-Talk“ zum Thema Ernährung. Die kreativen Impulse, die dabei entstehen, werden umgesetzt, wenn sie wirtschaftlich machbar sind, z.B. eine Selbstwickelstation für Wraps, täglich ein veganes Dessert und der Einsatz von Vollkornnudeln am Pasta-Buffer.

Das übergeordnete Ziel ist es, das Bewusstsein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu stärken – sowohl bei den eigenen Mitarbeitenden als auch den Gästen gegenüber. Dies will das Paderborner Team durch ein ansprechendes Angebot mit kreativer Vielfalt der Gerichte abbilden. Die Integration von Bio-Lebensmitteln und regionalen Produkten muss dabei im Verhältnis zur Wirtschaftlichkeit stehen. „Die größte Herausforderung liegt für uns in der Balance aus hoher Wirtschaftlichkeit und Einkauf regionaler Bio-Produkte“, sagt Helena Schnelle, Einkauf und Warenwirtschaft.

Gastronomie Studierendenwerk Paderborn:

Zielgruppe:	Studierende, Bedienstete und Gäste (drei Preisgruppen)
Anzahl Mittagessen/Tag:	ca. 3.000
Produktionssystem:	Cook & Hold in Eigenregie
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line, Free-Flow, Front-Cooking
Anzahl Menülinien:	5 plus Beilagenauswahl, plus Pasta-Buffer, plus Zwischenverpflegungsangebote (z.B. Currywurst)

Weitere Informationen:

<https://www.kantinenprogramm.nrw>



SIE WOLLEN AUCH MIT BIO WERBEN?

DANN LASSEN SIE SICH AUSZEICHNEN.



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Auf Bio setzen lohnt sich. Lassen Sie sich auszeichnen und zeigen Sie Ihren Gästen mit dem neuen **Bio-AHV-Logo**, wie hoch der Bio-Anteil Ihres Angebots ist.



bio-ahv.de

R E Z E P T R E C H N E R

Menü-Kalkulation jetzt noch einfacher

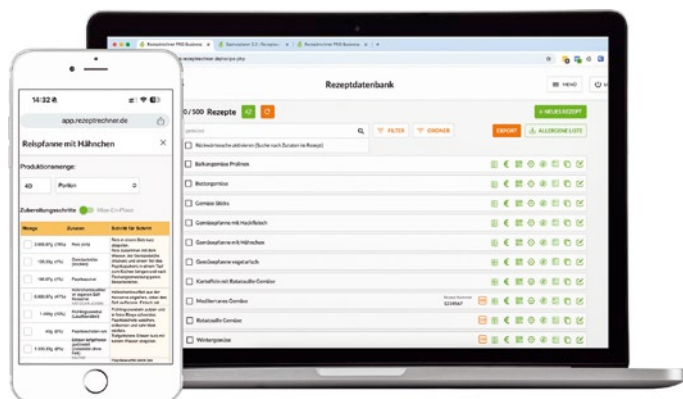
Digitale Unterstützung für Planung, Kalkulation und
Kennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Herausforderungen im Küchenalltag

In vielen Küchen – ob in Kitas, Schulen, Pflegeeinrichtungen oder im Catering – tauchen immer wieder ähnliche Herausforderungen auf:

- Rezeptmengen müssen flexibel anpassbar sein
- Neue Mitarbeitende benötigen klare Anleitungen für die Zubereitung
- Der Wareneinsatz muss im Budget bleiben
- Kennzeichnungspflichten (Allergene, Zutaten, Nährwerte) müssen eingehalten werden

Unter Zeitdruck ist es häufig schwierig, all diese Anforderungen zuverlässig und effizient umzusetzen. Genau hier kann digitale Unterstützung helfen. Die Rezeptrechner Software unterstützt Betriebe im Catering und in der Gemeinschaftsverpflegung dabei, Zeit und Kosten bei Kalkulation, Kennzeichnung und Rezeptverwaltung zu sparen.



Rezeptverwaltung & Produktion

Mit der Rezeptrechner Software erhalten Catering-Betriebe eine webbasierte Lösung. Rezepte werden im eigenen Online-Konto angelegt und verwaltet. Per Online-Zugang greifen Mitarbeitende auf die Rezeptdatenbank zu – aus der Küche per Tablet, im Büro per PC oder unterwegs per Smartphone. Je nach Bedarf und Einsatzbereich stehen verschiedene Anwendungen zur Verfügung.

Folgende Funktionen erleichtern die tägliche Arbeit in der Küche:

- Zugriff auf alle Rezepte über Tablet, Smartphone oder PC
- Mengenanpassung durch Eingabe der gewünschten Portionen
- Ausgabe von Rezeptblättern mit Zubereitungsschritten als PDF
- Übersichtliche Darstellung aller Mengen – auch bei komplexeren Rezepten mit Komponenten



Preisgestaltung & Kalkulation

Für die Schul- oder Kitaversorgung ist häufig eine Mischkalkulation erforderlich. Das Budget pro Mahlzeit ist in der Regel vorgegeben – manche Gerichte sind aufwendiger, andere günstiger. Am Ende muss die Wochen- oder Monatsplanung im Budgetrahmen bleiben. Gleiches gilt im Event- und Partyservice: Der Wareneinsatz für einen vollständigen Auftrag muss im Budget bleiben.

Mit Hilfe der Rezeptrechner Software ist es möglich:

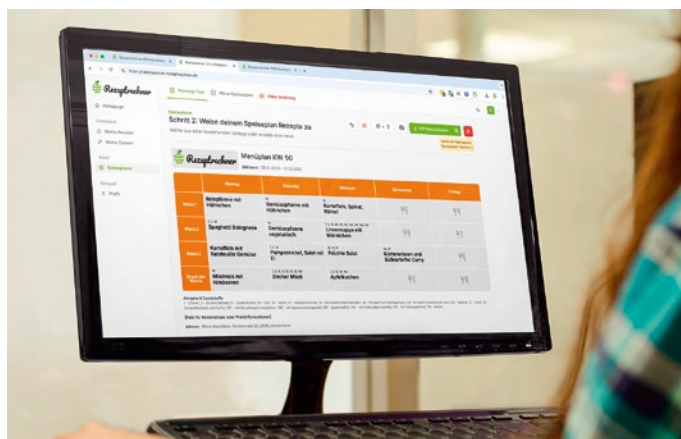
- Kosten und Wareneinsatz zu berechnen, sofern Rohstoffpreise hinterlegt wurden
- Automatisch den Gesamtbedarf an Zutaten für einen Zeitraum oder Auftrag zu ermitteln
- verschiedene Portionsgrößen für einzelne Gerichte festzulegen
- Auf Knopfdruck eine vollständige Einkaufsliste zu generieren

Menüpläne für lose Ware

In der Gemeinschaftsverpflegung werden häufig Wochen-Menüpläne benötigt – zur Information für Gäste, Eltern oder das eigene Team. Dabei geht es nicht nur um die Gerichte, sondern auch um die Kennzeichnung von Allergenen und ggf. Nährwerten.

Mit dem integrierten Speiseplaner der Rezeptrechner Software lassen sich Menüpläne automatisch erstellen:

- Layout individuell anpassbar
- Allergene werden auf Basis der Rezeptdaten automatisch ergänzt
- Nährwerte können optional angezeigt werden
- Die Pläne können wöchentlich neu befüllt und exportiert werden

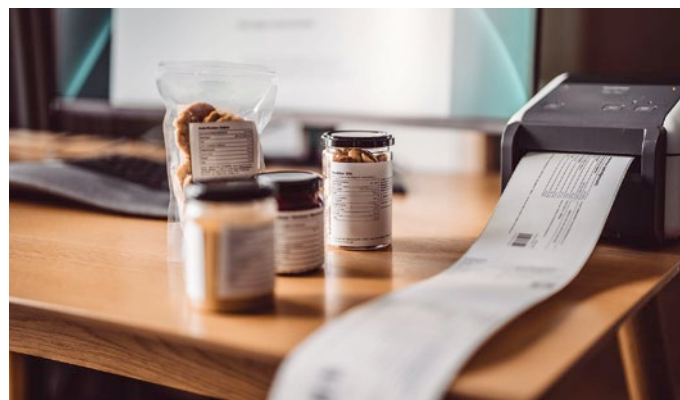


Kennzeichnungspflichten einfach umsetzen

Wer vorverpackte Lebensmittel anbietet (z.B. belegte Brötchen, Snacks, Kuchen), muss die vollständige Lebensmittelkennzeichnung sicherstellen:

- Zutatenliste mit QUID-Angabe
- Allergene und Zusatzstoffe
- Nährwerttabelle
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Herstellerangabe

Mit dem Etiketten-Generator der Rezeptrechner Software kann ein vollständiges Etikett mit allen Pflichtangaben automatisch erstellt werden. Das Etikett lässt sich im gewünschten Format exportieren (mit/ohne Nährwerttabelle, nur MHD-Etikett etc.) und direkt mit einem Etikettendrucker ausgeben.



Vorteile im Überblick

- Schnelle Rezepteingabe & Datenpflege per Import-Funktion
- Intuitive, einfach zu bedienende Oberfläche
- Regelmäßige Updates und praxisnahe Weiterentwicklung
- Deutsche Ansprechpartnerin bei Fragen oder Problemen

Jetzt 1 Monat GRATIS testen – so funktioniert's

- Noch bis 31.01.2026 gilt: 1 GRATIS-Monat zum Testen.

Registrierte dich und schreibe eine E-Mail an tina@rezeptrechner.de mit dem Aktionscode **CATERINGMANAGEMENT2026**

Damit erhältst du:

- 1 GRATIS-Monat zum Ausprobieren
- und bei Buchung der Rezeptrechner Software bis zum 31.01.2026 zusätzlich 10 % Rabatt auf die Jahreslizenz vom Paket L.
- Jetzt registrieren & E-Mail mit Aktionscode senden:
www.rezeptrechner.de/catering



SCAN MICH

(KLIMA) GESUNDE ERNÄHRUNG IM KRANKENHAUS

Schwarzwald-Baar-Klinikum setzt auf pflanzenbasierte Speisepläne

Eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung in Krankenhäusern – bei diesem Vorhaben unterstützt die internationale Organisation Physicians Association for Nutrition e. V. (kurz: PAN) Häuser wie beispielsweise das Schwarzwald-Baar-Klinikum in Villingen- Schwenningen. Wir wollten von den Verantwortlichen wissen: Wie gelingt das?

Im Rahmen des Programms „Healthy Hospital Food“ (auf Deutsch: gesundes Krankenhaus-Essen) haben sich Dr. Evelyn Medawar, Director des PAN Regional Office für die DACH-Region, und Armin Storm, Gesamtküchenleiter am Schwarzwald-Baar Klinikum, kennengelernt. Rund 800 Essen für PatientInnen sowie 400 bis 600 Essen für Beschäftigte verlassen bei Storm und seinem Team täglich die Küche. Inzwischen sind über 70 % der Gerichte an den beiden Klinik-Standorten in Villingen-Schwenningen und Donaueschingen vegetarisch.

Herr Storm, wie haben Sie sich auf den Weg hin zu einer pflanzlicheren Krankenhausverpflegung gemacht?

Armin Storm (AS): Im Jahr 2023 wurde unser Wunsch groß, etwas verändern zu wollen. Unser Speiseplan war ziemlich eingefahren, davon abgesehen wollten wir sowieso unsere Speiseplan-Software austauschen. Als ich bei einem Vortrag von dem Projekt von PAN erfuhr, haben wir uns als Team schnell entschieden: Da sind wir dabei! Wir haben unsere Menülinien neu strukturiert und sind im Oktober 2023 mit unserer neuen



Gutes Teamwork: Jede und jeder sollte die Möglichkeit haben, sich aktiv mit Ideen einbringen zu können.



Dr. Evelyn Medawar,
PAN-Projektleitung „Healthy Hospital Food“.



Armin Storm, Gesamtküchenleiter
Schwarzwald-Baar-Klinikum Villingen-Schwenningen.

Schwarzwald-Baar-Klinikum (2)

Software an den Start gegangen. Seitdem gibt es bei uns eine fleischreduzierte, eine regionale und eine pflanzlich-orientierte Linie. Dafür haben wir – auch in Zusammenarbeit mit PAN – ab Januar 2024 neue Rezepturen entwickelt und erprobt. Als Auftakt diente eine dreitägige Schulung samt theoretischem Input für unser Küchenpersonal zum Thema pflanzliche Ernährung. Das kam im Küchenteam gut an.

Welche vegetarischen und veganen Gerichte werden besonders gut angenommen?

AS: Unser bisher erfolgreichstes Menü ist unser Bohnenbratling mit „Purpur“-Sauce. Zum einen ist es farblich spannend, zum anderen erhalten wir viel positive Rückmeldung zum Geschmack. Für mich persönlich ist es außerdem der beste Beweis, dass ein pflanzliches Essen auch Grundlage für ein klassisches Fleischgericht sein kann. Beim ersten Probieren

habe ich nämlich schnell gemerkt: ‚Hoppla, das kann noch mehr!‘ In Kombination mit Essiggurken und knusprig frittierten Rindfleischwürfeln haben wir das Gericht schnell verwandelt, sodass es an das klassische Filetgulasch Stroganoff erinnert. Genau diese Form der Speiseplanung ist für mich die richtige: Ich habe ein komplett veganes Gericht, kann den Bratling aber bei Bedarf durch eine Fleischkomponente austauschen und somit individuelle Essenswünsche erfüllen.

Welche Tipps möchten Sie anderen Krankenhäusern geben, die sich ebenfalls auf den Weg machen möchten?

Evelyn Medawar (EM): In unserer Pilotstudie haben die Kliniken bei der Umstellung hin zur pflanzenbasierten Verpflegung ausschließlich Positives berichtet. Das schließt auch die Kosten und Zufriedenheit der Mitarbeitenden und PatientInnen ein. Wichtig sind Interesse und die Motivation für Veränderung.

AS: ... dazu noch eine Portion Mut und die Bereitschaft, die Umstellung in vielen kleinen Schritten anzugehen. Natürlich gehören auch Fehler mit dazu. Wichtig ist nur, dass man aus ihnen lernt. Wer, ähnlich wie wir, eine Umstellung plant, dem rate ich außerdem zwei Dinge: Zum einen eine detaillierte Vorstellung über die eigenen Ziele und die dafür zu gehenden Schritte. Bei uns war die Vision, ein weitestgehend pflanzliches Angebot zu schaffen, das gut akzeptiert wird. Wer nicht auf Fleisch verzichten möchte, soll auch dieses bekommen, dann aber direkt aus der Region. Für letzteres sind wir aktuell im Gespräch, wie das bei uns konkret funktionieren kann – und sehr optimistisch!

Danke für das Gespräch und weiterhin viel Erfolg.

*Das Interview führte Simonetta Zieger.
(Dieser Text ist eine gekürzte Fassung aus
CATERING MANAGEMENT 1/25, S. 32 ff.)*



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Effizient und prozessoptimiert

Höhere Produktivität bei gleichbleibend hoher Qualität – und das mit weniger und geringer qualifizierten Mitarbeitern. Vor diesen Herausforderungen stehen immer mehr Betreiber von Produktionsküchen. Mit einer konsequenten Prozessorientierung und Innovationen beim Backen, Frittieren, Frosten, Kochen und beim Handling gelingt diese Herausforderung. Die WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH bietet innovative Lösungen, um Prozesse zukunftsicher zu gestalten und höchste Stückzahlen bei konstantem Qualitätsniveau zu produzieren.

Durchlaufanlagen DLA und DLA SC

Die Durchlaufanlagen DLA und DLA SC von WP RIEHLE können sehr vielseitig eingesetzt werden. Die verschiedenen Ausführungen und Größen ermöglichen die Produktion von nahezu allen zu frittierenden oder zu garenden Lebensmitteln. Beim Frittieren mit der WP RIEHLE Durchlauf-Frittieranlage DLA SC bleibt der Geschmack des Produkts erhalten und das Produkt nimmt möglichst wenig Fett auf. Je konstanter die Temperatur ist, umso geringer ist die Fettaufnahme. Deshalb wird das Fett in der Frittieranlage DLA SC mit Heizschlangen in der Fettwanne erwärmt. Mit der Technologie kann die Temperatur im gesamten Frittierbecken konstant gehalten und schneller korrigiert werden. Sedimente sinken ab und lagern sich unterhalb der

Heizschlangen an. Dies und das getaktete Aufheizen verhindern Fettverbrennungen an den Heizschlangen. Die Anlage reduziert beim untergetauchten Frittieren die Frittierzeit um bis zu 40 %.

Durchlauf-Kochen

Knödel, Maultaschen, Ravioli oder Schlutzkrapfen: Viele Produkte aus Kartoffeln und Hartweizengries lassen sich schonend und auf den Punkt mit der Durchlaufanlage in Wasser oder Brühe kochen. Die Produkte werden auf dem Transportband bei definierter Geschwindigkeit und Wassertemperatur gegart. Das Verfahren garantiert eine gleichbleibende Konsistenz und Qualität der Produkte. Die Produkte können frisch serviert oder mit anderen Anlagen weiterverarbeitet werden.



Beim Frittieren mit der WP RIEHLE Durchlauf-Frittieranlage DLA SC bleibt der Geschmack des Produkts erhalten und das Produkt nimmt möglichst wenig Fett auf.



Die Durchlauf-Frittieranlagen von WP RIEHLE lassen sich in Produktionslinien mit vor- und nachgeschalteten Maschinen integrieren.



Die patentierte Technologie des Infrarot-Durchlaufofens ITES von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE reduziert die Backzeit um bis zu 70 %.

Infrarot-Durchlaufofen ITES

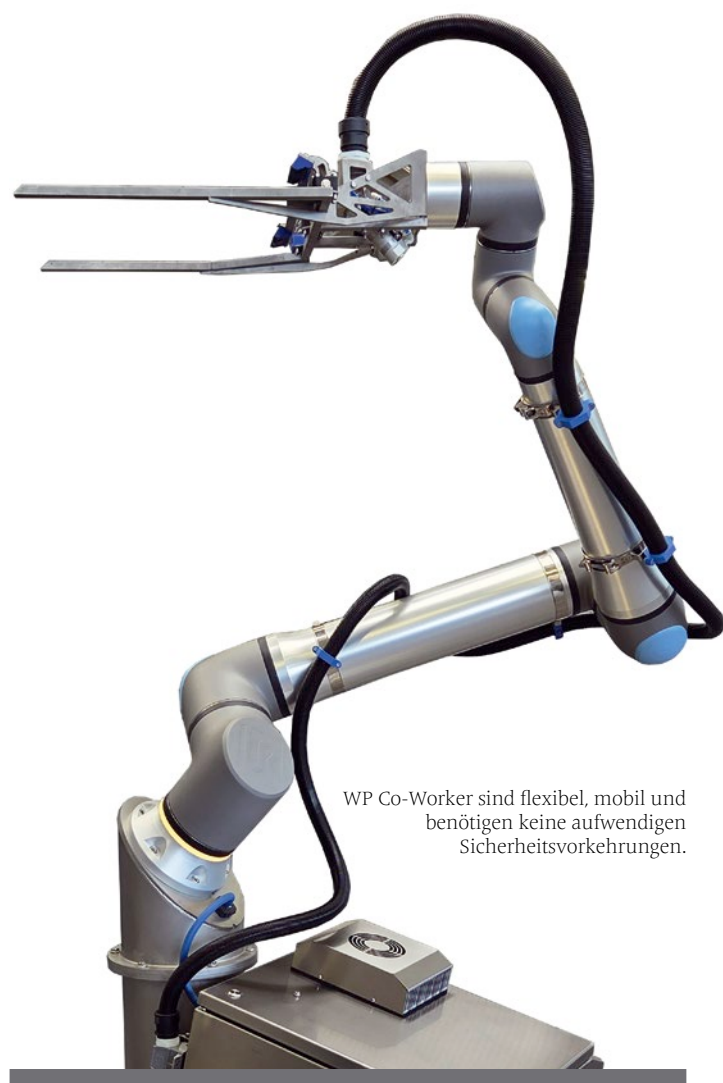
Frisch gebacken und zubereitet – und das deutlich schneller als im Backofen. Die patentierte Technologie des Infrarot-Durchlaufofens ITES reduziert die Backzeit um bis zu 70 %. Mit der Infrarottechnologie werden die Produkte von innen nach außen gebacken. Damit behalten diese mehr Feuchtigkeit und bleiben länger frisch. Ideal ist der Ofen für das Fertigbacken und Finishen von tiefgekühlten Backwaren, Snacks, Pizzen und Fettgebäck. Am Touchpanel lassen sich 50 Backprogramme für den Infrarot-Durchlaufofen abrufen.

Eco-Froster

Bei großen Einheiten oder einer zentralen Convenience-Produktion gilt es, Backwaren, Fleisch, Fisch und Gemüse in kurzer Zeit mit möglichst geringem Energieaufwand und Platzbedarf zu frosten. Als Alternative zum herkömmlichen Schockfroster bietet WP Lebensmitteltechnik RIEHLE den neuen Eco-Froster an. Dieser lässt sich durch seine Konstruktion als automatischer Durchlauffroster in bestehende Produktionslinien integrieren. Durch die besondere Paternoster-Bauweise werden nur 12 m² Stellfläche für 54 m² Frosterfläche benötigt. Die zu gefrierenden Produkte werden mit den optional angebotenen Zuführsystemen auf die aus Metallgeflecht gefertigten Bänder übergeben. Die komplette Mechanik befindet sich während des Frostvorgangs innerhalb des Frosters. Dadurch sind nur die Produkte zu frosten, was den Energiebedarf deutlich minimiert. Nach dem Frostprozess werden die gefrorenen Produkte automatisch nach dem First-In-First-Out-Prinzip ausgegeben und können verpackt werden.

WP ROBOT: Co-Working

Beladen, befördern, entleeren, schneiden oder stapeln: Kochen ist nicht immer kreativ, sondern in der Küche und der Lebensmittelproduktion stehen oft sich wiederholende Aufgaben an. WP Lebensmitteltechnik Riehle hat bereits in den 1990er-Jahren den ersten automatischen Belader entwickelt. Mittlerweile übernehmen Cobots, die WP Co-Worker, diese Arbeit. Diese sind flexibel, mobil und benötigen keine aufwendigen Sicherheitsvorkehrungen.



WP Co-Worker sind flexibel, mobil und benötigen keine aufwendigen Sicherheitsvorkehrungen.



WP Lebensmitteltechnik Riehle GmbH

Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15, 73463 Westhausen

Telefon: +49 7363 95390-0

E-Mail: info@riehle.de

Gründung: 1967

Mitarbeiter: 50

www.wp-riehle.de



CGiN – NEUE CAMPUSGASTRONOMIE IN GÖTTINGEN

Modern und mutig

Seit kurzem lädt das frisch eröffnete CGiN am Nordcampus in Göttingen in hochmoderne Räume.

Die Campus-Gastronomie im Norden, kurz CGiN, setzt neue Maßstäbe: ein Hingucker, lichtdurchflutet, die Ausgabe organisiert über ein innovatives Pavillonkonzept mit wöchentlich rollierendem Speiseplan, alles getragen von einem stark vergrößerten Team (plus 60 neu eingestellte Personen), dazu im Back neue Prozesse verknüpft mit klimafreundlichen Lösungen. „Es macht richtig Spaß, hier in die Gesichter des Teams und die der Gäste zu schauen, das Neue zu erleben“, sagt Guido Forthmann, Leiter der Campusgastronomie Göttingen.

Auf ins Wohnzimmer

Der Speiseplan wechselt nun nicht mehr täglich, sondern wöchentlich. „Das bringt uns im Prozess eine deutliche Erleichterung und den Gästen eine hohe Wahlfreiheit – täglich zehn Gerichte stehen an den Themenpavillons zur Auswahl.“ Man erhofft sich so auch eine deutliche Entzerrung im sonst üblichen Ansturm auf die täglichen Renner.

Die Speisen sind nun auf zwei Ebenen erhältlich, organisiert in einem modernen Pavillonkonzept. Eine Zentralküche produziert vor, die Logistik-Prozesse hinein in die Satellitenküchen der 4 Themenpavillons sind mit planerischen Kniffs versehen. Etwa: Die Durchfahrschnellkühler von Cool Compact erhielten eine Direktanbindung an die Kühlzellen von Viessmann.

Die Themenpavillons ergänzen die Gerichte mit frischen Zubereitungen vor dem Gast. Im Erdgeschoss empfängt das „Daily“, ein großer Café-Pavillon, mit Schnelldrehern wie frischer Pizza oder Gerichte vom Teppanyaki-Grill. Und Kaffeeliebhaber können nun dank zwei integrierter Milchtanks aus ein- und demselben Gerät wählen: entweder ein Getränk mit Kuhmilch oder eine vegane Variante mit Hafermilch. Diese neuen Optionen mit Automaten von Melitta waren zuvor schon im Test bei den Göttingern. „Hier stieg der Umsatz sofort um rund 20 % an“, berichtet Dietmar Krämer von Melitta Professional.

Im Obergeschoss lädt das CGiN in viele aufgelockerte Sitzbereiche, von modern-stylish bis hin ins Wohnzimmer – mit Tapete an der Wand. An den Pavillons serviert man regional-saisonale Speisen, zur Hälfte vegetarisch.

Im Energiesparmodus

Man fand eine zukunftsgerichtete Lösung, hier eine Auswahl der besonderen technisch-planerischen Wege:

1. In der Kälteversorgung setzt man heute auf eine Zentralkälte und zu 100 % auf das natürliche Kältemittel CO₂, über alle Techniken hinweg. Das sind immerhin 74 Kühlstellen. „Das ist in der Tat noch eine Rarität in der Branche, weil eben aufwändiger und teurer in der Umsetzung“, verdeutlicht Diplom-Ingenieurin Eva Gelhausen, langjährig tätige Fachplanerin und Pressesprecherin bei Netzwerk Culinaria.
2. Der bisher schon außergewöhnliche Energiemix kam auf den Prüfstand – und wurde im Prinzip beibehalten:



Eva Gelhausen, Pressesprecherin von Netzwerk Culinaría, und Guido Forthmann, nehmen im Spülbereich die sparsame und dampfbetriebene Spültechnik mit der Bandspülmaschine M-iQ unter die Lupe.



Netzwerk Culinaría (3)

Spülbereich mit sparsamer und dampfbetriebener Spültechnik mit der Bandspülmaschine M-iQ. „Hier wurde große Leistung auf kleinster Fläche geplant“, so Eva Gelhausen.

Strom für viele Techniken, keine Fernwärmeversorgung, dazu weiterhin Gas als Primärenergie zur Eigenerzeugung von Niederdruckdampf. Er dient dampfbetriebenen Techniken wie den speziellen Meiko-Spülmaschinen und für dampfbetriebene Kochkessel von MKN. In Verbindung mit weiteren Maßnahmen konnte so ein hervorragender Energiespar-Standard „KfW 40“ erreicht werden.

3. Die umfassende und deutlich sparsamere Energieversorgung des CGiN basiert auf einer Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung (KWKK). Dahinter verbergen sich übliche Blockheizkraftwerk-

Module (BHKWs), hier verknüpft mit Kältetechnologie.

4. Die Kühlung der Räumlichkeiten (Speisesäle, Küche, Spülbereich) erfolgt durch Absorptions-Kältetechnologie mittels Abwärme.
5. Neben einer dezentralen Stromerzeugung mittels BHKW nutzen die Göttinger Wärmerückgewinnung – etwa die Lüftung von Halton mit Marvel-Steuerung und einer Wärmerückgewinnung bis zu 80 %.
6. Technik und Leitungen sind schon jetzt auf (möglichst grünen) Wasserstoff als eine kommende Hauptenergie ausgelegt – hier lässt sich innerhalb kürzester

Zeit auf die grüne und damit komplett CO₂-neutrale Energiequelle umstellen.

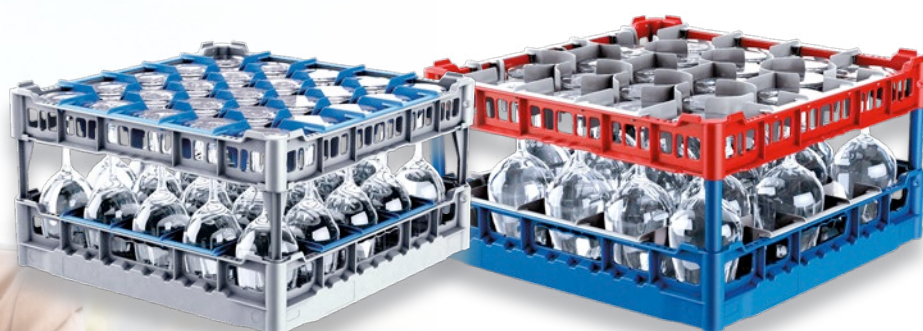
Fazit nach den ersten Tagen

„Wir sind hochzufrieden, weil wir trotz Soft-Opening, ganz ohne Werbung, gleich in der ersten Woche mehr Essen verkauften als die erhofften 2.000.“ In der Spitze waren es gut 2.800 Essen täglich, angepeilt sind 3.500 Essen. Die KI-Kassen funktionieren. Und trotz der großen Resonanz in den ersten Tagen lösen sich die sonst üblichen Warteschlangen in der Tat offenbar auf. Zudem spürt man: Die neue Gastlichkeit kommt an.

(rnc) Redaktion Netzwerk Culinaría
(Dieser Text ist eine gekürzte Fassung aus CATERING MANAGEMENT 4/25, S. 32 ff.)

FRIES
rack
system

www.fries-kt.com



SPÜLKÖRBE NACH MASS

glänzendes Spülergebnis | modular | offenes Design

MEHRWEG IN DER BARCLAYS ARENA HAMBURG

„Bechern“ am laufenden Band

Haben Sie schon mal erlebt, wie eine ganze Kleinstadt auf einmal springt, singt und feiert?
Wenn nicht, dann waren Sie noch nie in der Barclays Arena in Hamburg.

Santana, Lionel Richie, Lauryn Hill, Hans Zimmer, The Offspring ... Beim Blick auf das Programm wird schnell klar: Hier ist alles größer, lauter und packender. Deshalb sprechen auch die Zahlen für sich: 150 m lang, 130 m breit und Platz für bis zu 16.000 Fans. Eine feiernde Kleinstadt eben! Jedes Jahr strömen über eine Million Menschen in die Arena strömen, die seit 2007 zur Anschutz Entertainment Group (AEG) gehört – einem Big Player im weltweiten Live-Entertainment- und Sportgeschäft.

Feiern, staunen, genießen – wieder und wieder und wieder

Hungrig? Durstig? Kein Problem! Die Barclays Arena verwöhnt ihre Gäste mit zwei öffentlichen Restaurants, zwei

Premium-Restaurants und vier Bars. Insgesamt macht das 2.000 Sitzplätze und für den schnellen Hunger stehen oben-drein 17 Fastfood-Outlets bereit. Zudem warten pro Event 15.000 l Bier in riesigen Stahlfässern darauf, gezapft zu werden. Alles in allem also auch ein gastronomischer Superlativ. Der wiederum hat sichtbare Folgen: jede Menge Müll, vor allem Getränkebecher. Doch auch dabei hat die Barclays Arena die Nase vorn. Inwiefern, das weiß Michael Grasshoff. Er ist Leiter für den Bereich Logistik und Warenbeschaffung bei Levy, das als Teil des Caterings-Unternehmens Compass-Group die Arena betreut. Der 48-Jährige kennt die Event-Branche aus dem Effeff und sein Wacken-Shirt von 1994 spricht Bände – hier weiß einer, wie die Branche tickt. Mit seinem feinen Gespür für

nachhaltige Prozesse ist der gebürtige Hamburger hier genau richtig. „Unsere Philosophie basiert auf Nachhaltigkeit in allen Bereichen.“ Bei Getränken setzt man deshalb schon seit Jahren auf Mehrwegbecher. Schließlich sorgten auch Versuche mit Bechern auf Maisstärkebasis für Abfall. Eine zukunftsfähige Lösung sah anders aus.

14.000 Becher pro Abend: Eine eigene Spülstraße muss her!

Bis zu 14.000 Mehrwegbecher gehen im Schnitt pro Veranstaltung über die Theke – und fast alle kommen wieder zurück. Ein tragfähiges Konzept wurde gefunden: Alle Becher sollten direkt in der Barclays Arena gespült werden, unabhängig von Größe und Form, egal ob für Bier, Soft-



BU XXXXXXX



BU XXXXXXX

drinks oder Wein. Aus hygienischer Sicht keine leichte Aufgabe, denn das Spülen von Kunststoffbechern erfordert besonderes Know-how.

Bei der Suche nach einem geeigneten Ort für die Spülstraße fand er eine stillgelegte Küche: „Dort gab es Wasser, Abwasser und Starkstromanschlüsse, aber leider auch Wände, niedrige Decken und eine Sprinkleranlage. Nicht gerade optimal, aber gemeinsam mit Meiko haben wir diese Hürden gemeistert.“ Die Becher werden abends von den Veranstaltungen abgeholt und in der Spülstraße sortiert. Um noch nachhaltiger zu spülen, werden die Becher von kleineren Events im Kühlhaus geparkt und später gebündelt gespült. Bei Großveranstaltungen wird entweder am nächsten Tag gespült oder parallel, wenn die Becher sofort wieder ausgegeben werden müssen.

Mehrwegbecher: ohne Lippenstift, dafür knochentrocken

Wie so oft gibt es beim Spülen auch etliche Herausforderungen, hartnäckiger Permanent-Lippenstift zum Beispiel. Die richtige Spülchemie hat dabei für klare Verhältnisse gesorgt, wie Anja Steinort-Bialke betont. Sie betreute das Projekt



Michael Grasshoff, Leiter für den Bereich Logistik und Warenbeschaffung bei Levy

von Anfang an und ist als Ansprechpartnerin von Meiko vor Ort. Außendienst, Service, Kunde: Man kennt sich seit Jahren. „Der Kunde legte großen Wert darauf, dass wir alles aus einer Hand liefern, auch die passende Spülchemie inklusive Kunststoffklarspüler. Deshalb sind die Spül- und Trocknungsergebnisse heute einwandfrei.“

Für die Spülstraße wurde die Technik mehrerer Hersteller verglichen und Erfahrungen aus der Branche eingeholt. Am Ende fiel die Wahl wieder auf Meiko. Deren Bandtransportmaschine M-iQ Cup kommt immer dann zum Einsatz, wenn Mehrweg auf Superlative trifft: bei Festivals, in Fußballstadien,

bei den Olympischen Spielen uvm. Vor der Installation gab es allerdings noch die bereits erwähnten Hürden: „Weil der Raum früher eine Küche war, mussten zunächst einige Wände entfernt werden. Dafür haben wir die Planung geliefert und für den Eintransport der Maschine in den dritten Stock auch andere Trennungen vorgenommen, um in die Aufzüge zu kommen“, erklärt Anja Steinort-Bialke. Eine Abluftanlage löste das Problem der geringen Deckenhöhe und der der Sprinkleranlage.

Am Ende eines Spülgangs müssen alle Becher ausnahmslos trocken sein. Dank der integrierten Vibrationstrocknung ist das kein Problem. So werden Tropfen vom Kunststoffklarspüler gebunden und schließlich vom Becherrand abgeschlagen. Michael Grasshoff sagt: „Das Spülergebnis ist wirklich klasse und gerade mit Blick auf die Trocknung ist die Maschine perfekt für uns.“ Da die Arbeitskräfte vom Handling der Maschine genauso begeistert sind wie Michael Grasshoff vom Nutzen der dazugehörigen App, fällt sein Resümee durchweg positiv aus: „Produkt, Service, Leistung, wir sind mit Meiko bis jetzt sehr gut gefahren und ich sage auch, wir werden zukünftig sehr gut damit weiterfahren.“



BU XXXXXXX



BU XXXXXXX

Spülen mit Next Level Services

Im hektischen Küchenalltag tauchen immer wieder Fragen zur Bedienung, Inbetriebnahme oder Wartung der Spülmaschine oder zu bestimmten Arbeitsschritten auf. Da Arbeitszeit kostbar ist und der Spülprozess effizient und sicher ablaufen muss, zählt jede Minute. **Winterhalter** hat deshalb EasyAccess entwickelt. Durch einfaches Scannen des QR-Codes auf der Maschine erhalten KundInnen sofortigen Zugang zu den Winterhalter Self-Services. Hier finden sie die digitale Betriebsanleitung und Erklärvideos speziell für die entsprechende Maschine. Auch die verwendeten Verbrauchsgüter sind hinterlegt und können mit wenigen Klicks nachbestellt werden.

Mit den neuen Remote Services bietet Winterhalter seinen KundInnen noch mehr Betriebssicherheit, schnellere Hilfe und geringere Servicekosten. Die Basis dafür schafft „Connected Wash“: Durch die Vernetzung der Spülmaschine können die Winterhalter-ExpertInnen auf die Spülmaschine zugreifen. So lassen sich Störungen oder Fehlermeldungen sofort analysieren. Viele Probleme werden direkt gelöst, Serviceeinsätze entfallen. Muss dennoch ein Techniker vor Ort sein, ist er dank präziser Ferndiagnose optimal vorbereitet. Das spart Zeit und Kosten und sorgt für höchste Verlässlichkeit im Spülprozess.



Winterhalter

Neue Remote-Services sparen Zeit und Kosten.



Hobart

Der Sieger steht fest:
In der Kategorie Spültechnik gewinnt
Hobart den Bestpartner-Preis.

Auszeichnung als Bestpartner 2025

Großer Erfolg für die **Hobart GmbH**: Anfang Oktober ehrte der Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V. (GGKA) den Spültechnikprofi aus Offenburg beim Branchentreffen mit dem Bestpartner-Preis 2025. Fachhandelsmitglieder des GGKA-Fachverbands bewerteten die Leistung der Industriepartner in einem Voting nach zahlreichen Kriterien, darunter Qualität und technische Ausführung, Ertragsrealisierung und

Vertriebsunterstützung. Hier konnte sich unter den Spültechnikherstellern Hobart erfolgreich durchsetzen. „Wir sind ausgesprochen stolz auf diese Auszeichnung. Sie ist die Bestätigung dafür, dass wir ein sehr zuverlässiger Partner sind – sowohl für den Fachhandel als auch für die Profis in den Küchen dieser Welt“, betont Director Food Service Markus Bau. Mit dem Bestpartner-Preis des GGKA stärkt Hobart seine Position als einer der führenden Hersteller in der professionellen Spültechnik – und als verlässlicher Partner des Fachhandels. „Wir bedanken uns herzlich beim Fachhandel für diese außerordentliche Würdigung“, ergänzt Markus Bau abschließend.



Smarter spülen dank künstlicher Intelligenz

Die neue Bandspülmaschine FLOW Line des Innovationsführers HOBART setzt KI-Technologie ein, die Ressourcen spart und Spülabläufe noch effizienter gestaltet. Bei der FLOW Line trifft KI-gestützte Spültechnik auf smarte Automatisierungslösungen. Die Maschine ist ein Power-Paket für jede Küche und sorgt dafür, dass sich jeder im Küchenteam seinen Aufgaben widmen kann und alle Prozesse reibungslos laufen – eben im perfekten Flow.



Neuronales Lernen in der Spülküche

Für den Flow in der Küche sorgt allen voran das zum Patent angemeldete Feature **SMART VISION CONTROL**, das mit Hilfe von künstlicher Intelligenz jedes Geschirrtteil erkennt, das aufs Band gestellt wird. Die Software der FLOW Line wurde mit Daten von über 80.000 Bildern trainiert. Die dadurch gebildeten neuronalen Netze erkennen das eingehende Spülgut per Kamera in Bruchteilen einer Sekunde und passen die entsprechenden Wasch- und Spülparameter direkt an. Zusätzlich bieten optional verfügbare **Performance Pakete** die Möglichkeit, die Verbräuche der Maschine noch weiter zu senken und die Bediensicherheit zu erhöhen.

Optimale Waschlage dank KI

Viel Schmutzeintrag am Zulauf der Maschine sorgt für hohe Wasser- und Chemieverbräuche. Das KI-gestützte und zum Patent angemeldete Feature **ASR² Schmutzaustrag** erkennt die Verschmutzungsmenge des aufgegebenen Spülguts und richtet

den Abpumpzyklus des Schmutzaustrags daran aus. Damit ist eine konstant hohe Waschlagenqualität garantiert und kein Wasserwechsel zwischen den Spülschichten notwendig.

Mit PREMAX inside noch effizienter

Mit der **CLIMATE-PRO Wärmepumpe** werden nicht nur den Energieverbrauch, sondern auch signifikant die Betriebskosten gesenkt. Nur so viel Chemie wie nötig setzt die FLOW Line mit dem optionalen PREMAX inside Feature **LCI Reinigersparsystem** ein. Der Reinigerverbrauch wird dadurch um bis zu 30 Prozent gesenkt. Besonders wassersparend ist die neue **LOW-FLOW Klarspülung**. Damit kann der Wasserverbrauch um beachtliche 40 Prozent gesenkt werden.

Darüber hinaus trumpft die neue Generation Bandspülmaschinen mit einem smarten Selbstreinigungssystem und einer intuitiven Steuerung auf.

Weitere Informationen unter www.hobart.de/flow



Durchdacht geplant: Wie integriertes Speisereste-Management den Spülraum entlastet

Wer heute eine Großküche führt, spürt es jeden Tag: Der Spülraum ist längst kein Nebenschauplatz mehr, sondern ein zentraler Taktgeber des gesamten Betriebs. Große Mengen an Geschirr, Behältern und Tablettware treffen hier auf begrenzten Raum, während gleichzeitig Schälabfälle, Tellerreste und Nassmüll hygienisch entsorgt werden müssen – unter permanentem Zeitdruck und mit immer knapperen Personalressourcen.

In diesem Spannungsfeld entsteht jener tägliche Balanceakt, den Küchenverantwortliche nur allzu gut kennen: Wie bleibt der Spülbereich zuverlässig und effizient, wenn Platz und Personal begrenzt sind, die Abläufe jedoch im Minutentakt funktionieren müssen?

Speisereste – ein unterschätzter Prozessfaktor

Oft geraten Speisereste in dieser Gleichung zur unsichtbaren Variable. In vielen Betrieben gelten Speisereste nach wie vor als „notwendiges Übel“. Tatsächlich aber prägen sie maßgeblich die Effizienz eines Spülraums. Wenn Sammelbehälter Wege blockieren, Mitarbeiter schwere Tonnen bewegen müssen oder offene Übergaben



In jeder Profiküche fallen täglich große Mengen Speisereste und Schälabfälle an.

Hygiene und Abläufe belasten, entsteht Unruhe – gerade in Stoßzeiten. Hinzu kommen vermeidbare Folgekosten: Kühlräume, die für Tonnen freigehalten werden müssen, zusätzliche Transportwege und ineffiziente Arbeitsprozesse, die den Betrieb dauerhaft belasten. Speisereste sind also nicht nur „Abfall“ – sie sind ein strukturbestimmender Faktor. Wer sie frühzeitig und intelligent in seinen Prozess einbindet, stabilisiert Arbeitsabläufe und muss später keine Notlösung improvisieren.

Die baulichen Gegebenheiten vieler Küchen lassen sich nicht einfach ver-

ändern. Trotzdem müssen täglich wechselnde Behältergrößen, unterschiedliche Mengen und strenge Hygieneanforderungen bewältigt werden. Ein Spülraum sollte daher funktionieren wie ein präzises Uhrwerk: mit kurzen Wegen und logisch optimierten Abläufen. Einzelgeräte oder isolierte Lösungen helfen dabei nur begrenzt weiter. Erst wenn Spültechnik und Speisereste-Management gemeinsam gedacht werden, entsteht ein Konzept, das die strukturellen Engpässe wirklich löst.



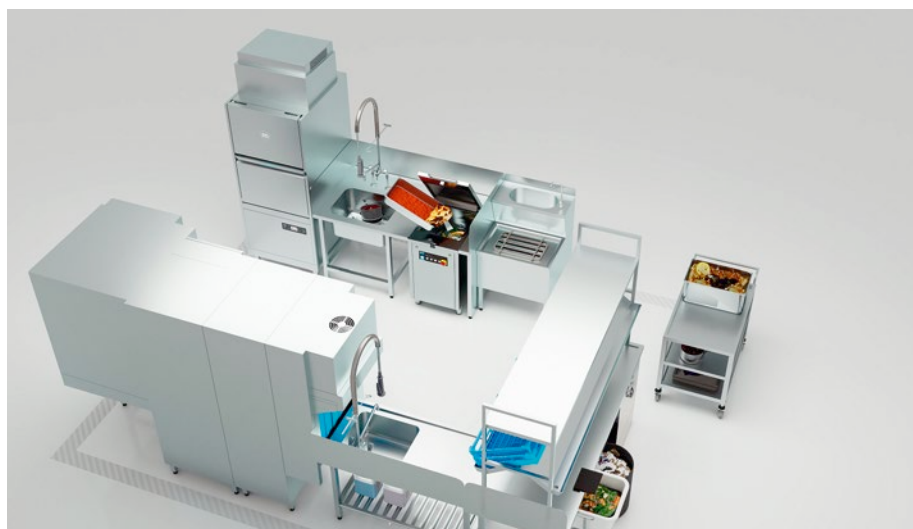
Ein wesentlicher Schritt liegt darin, Speisereste dort zu erfassen, wo sie entstehen – nicht erst später in einem separaten Arbeitsschritt. Werden sie direkt in geschlossene Systeme geführt, beruhigt sich der gesamte Arbeitsfluss: Wege verkürzen sich, offene Übergaben entfallen, körperliche Belastungen sinken und Hygienrisiken werden deutlich reduziert. Gerade in beengten Spülräumen, in denen jeder Handgriff zählt, ist diese Integration ein echter Gamechanger.

Wenn Spültechnik und Speisereste-Management zusammenfinden

Genau an diesem Punkt setzt MEIKO an – als Systemanbieter von A bis Z. Spültechnik und Speisereste-Management werden nicht als zwei voneinander getrennte



Speisereste-Management verkürzt Wege, erhöht die Hygiene und sorgt für mehr Zufriedenheit des Personals.



Auf nur 15 Quadratmeter kümmert sich eine Spülkraft um Speisereste, Koch- und Essgeschirr von über 1.000 Verpflegungsteilnehmern.

gewinnen an Stabilität und der Spülraum wird vom Engpass zum echten Leistungszentrum. Genauso sieht ein moderner Spülraum heute aus – kompakt, durchdacht und wirtschaftlich.

MEIKO liefert dieses Zusammenspiel vollständig aus einer Hand: Planung, Integration, Inbetriebnahme und Wartung. Für mehr Stabilität im Spülbereich, mehr Entlastung für das Team – und Lösungen, die nicht nur funktionieren, sondern begeistern.

Mehr Informationen unter:
www.meiko.com/de-de/green-meets-clean



Welten verstanden, sondern als durchgängige Prozesskette, die geplant werden muss. Speisereste-Eingabestationen wie der MEIKO BioMaster® Flex lassen sich nahtlos in Spüllinien integrieren. Dadurch wird das Speisereste-Handling nicht länger ein zusätzlicher Arbeitsschritt, sondern ein selbstverständlicher Teil des Gesamtprozesses: vom Abräumen über die Vorsortierung bis hin zum Glanzgeschirr. Je nach Betriebsstruktur kommen unterschiedliche technische Konzepte zum Einsatz, doch das Ziel bleibt stets gleich: Abläufe vereinfachen, Wege verkürzen und Personal entlasten.

Diese Herangehensweise schafft nicht nur ergonomische und hygienische Vorteile, sondern auch wirtschaftliche: weniger Tonnenhandling, weniger Entsorgungsvolumen, geringere Hygienekosten und – je nach System – teil- oder vollautomatisierte Prozesse, die wertvolle Personalressourcen freisetzen. In der Praxis zeigt sich schnell, wie viel Potenzial in einer durchgängigen Planung steckt. Wenn Spültechnik und Speisereste-Management miteinander verzahnt werden, lassen sich auch hohe Durchsätze auf überraschend wenig Fläche bewältigen. Bis zu 100 Gedecksätze pro Stunde auf nur rund acht Quadratmetern – und auf größerer Fläche sogar deutlich mehr. Ob 100 oder über 1.000 Verpflegungsteilnehmer pro Stunde: Meiko entwickelt für

jede Küche ein Spülraumkonzept, das die vorhandene Fläche optimal nutzt.

Ist die Prozesskette erst einmal abgestimmt, entsteht ein Arbeitsumfeld, das spürbar anders ausfällt: ruhiger, strukturierter und hygienischer. Mitarbeiter arbeiten ergonomischer, Workflows



GASTBEITRAG: KI IM EINKAUF

Wie KI-Agenten den Einkauf für Catering und Großküchen revolutionieren

Stellen Sie sich vor, Sie teilen einer Künstlichen Intelligenz lediglich Ihre Anforderungen und Mengen für die Warenbeschaffung mit – und die KI übernimmt dann den kompletten Einkaufsprozess: vom Abgleich aller verfügbaren Optionen bis zur finalen Bestellung, ohne weiteren Aufwand Ihrerseits.

Genau hier setzt der agentenbasierte Handel, auch „Agentic Commerce“ genannt, an. Während klassische KI vor allem berät und unterstützt, übernimmt ein KI-Agent im Agentic Commerce bereits sämtliche Schritte des Einkaufs: Er sucht Angebote, prüft Verfügbarkeiten, trifft Entscheidungen und löst die Bestellung eigenständig aus.

Mehr Effizienz für Großküchen und Catering-Betriebe

Das Potenzial für Catering-Unternehmen und Großküchen ist enorm. Die Automatisierung wiederkehrender Bestellungen spart nicht nur Zeit, sie reduziert auch Fehler und administrativen Aufwand. KI-Agenten entscheiden dabei nicht nach Marken oder langjährigen Präferenzen, sondern objektiv nach Preis-Leistung und klar definierten Parametern wie Qualität, Verfügbarkeit und Lieferzeit.

Auch das Unternehmen selbst profitiert. KI-Agenten steuern aktiv den Beschaffungsprozess, überwachen Lagerbestände in Echtzeit und sorgen für eine bedarfsgerechte, optimale Nachbestellung. Durch algorithmische Verhandlungen mit Lieferanten werden Preise kontinuierlich optimiert. Abo-Agenten können regelmäßig benötigte Produkte automatisch nachbestellen – ob Frischwaren, Non-Food oder Verbrauchsmaterial – oder spezialisierte Agenten suchen fortlaufend nach den besten Angeboten, ohne dass der Einkauf eingreifen muss.

Unsichtbares Bezahlen: Einkauf im Dauerbetrieb

Der klassische Bestellvorgang erfährt durch KI eine grundlegende Veränderung. Zahlungen und Bestellungen laufen in Zukunft oft im Hintergrund ab – ausgelöst durch zuvor definierte Einkaufspräferenzen, Planwerte oder Verbrauchsdaten. KI-gestützte Systeme überwachen

permanent Lager und Produktpreise, bestellen rechtzeitig nach und regeln alle Transaktionen vollständig automatisch.

Für Lieferanten und Händler bedeutet das, dass die digitale Auffindbarkeit und die maschinenlesbare Strukturierung ihrer Produktdaten immer wichtiger werden. Nur Angebote, die hochwertig digitalisiert und leicht von KI-Prozessen erkannt werden, bleiben künftig für digitale Einkaufssysteme sichtbar. Ebenso stehen Zahlungs- und Bestellprozesse vor einer technischen Umstellung: Effiziente Schnittstellen, Tokenisierung und Echtzeit-Transaktionen rücken in den Vordergrund.

Herausforderungen: Kontrolle, Sicherheit und Haftung

Neben vielen Chancen entstehen neue Herausforderungen: Traditionell war der Einkaufs- und Zahlungsprozess auf den Menschen als Entscheider ausgerichtet.

„Das Potenzial von Agentic Commerce ist erheblich: Prognosen zufolge könnten bis 2029 schon ein bis vier Prozent aller digitalen Transaktionen in diesem Modus ablaufen. Das betrifft insbesondere den Online-Handel.“

Durch autonome KI-Agenten verlagert sich die Verantwortung und Kontrolle.

Das wirft Fragen auf: Wer übernimmt Verantwortung bei Fehlläufen oder Falschbestellungen? Wie werden Sicherheitsmechanismen gestaltet? Und inwieweit möchten Betriebe die Kontrolle abgeben? Auch rechtliche und regulatorische Aspekte wie Haftung und Prozessüberwachung müssen neu gedacht werden, damit agentenbasierte Beschaffung sicher und verlässlich umsetzbar ist.

Marktpotenzial: Milliarden-Transaktionen ohne manuellen Aufwand

Das Potenzial von Agentic Commerce ist erheblich: Prognosen zufolge könnten bis 2029 schon ein bis vier Prozent aller digitalen Transaktionen in diesem Modus ablaufen. Das betrifft insbesondere den Online-Handel. Für den Catering- und Großküchenbereich bedeutet dies weniger administrativen Aufwand, eine höhere Verlässlichkeit sowie eine verbesserte Lager- und Kosteneffizienz – besonders bei regelmäßigen, vorhersehbaren Einkäufen. Größere oder sehr spezielle Beschaffungen werden weiterhin menschliche Entscheidungen erfordern.

Die Entwicklung ist dynamisch: Erste Lösungen für eigenständige Bestellungen per KI finden bereits Anwendung – etwa in Pilotprojekten, wo KI-Agenten Verbrauchsdaten analysieren und Waren für Kantinen oder Cateringunternehmen direkt beim Lieferanten ordern. Auch große Zahlungsdienstleister und Plattformen investieren in die Digitalisierung und Automatisierung dieser Prozesse. Die Integration solcher Systeme wird

laufend vereinfacht, sodass auch Unternehmen ohne IT-Spezialwissen davon profitieren können.

Fazit: Die Zukunft der Beschaffung ist näher als gedacht

Die fortschreitende Entwicklung künstlicher Intelligenz zeigt: Autonome Beschaffung durch KI-Agenten ist für Catering-Betriebe und Großküchen keine ferne Zukunftsvision mehr, sondern heute bereits möglich. Unternehmen, die frühzeitig auf diesen Wandel setzen und Agentic Commerce aktiv nutzen, können Prozesse verschlanken, Kosten senken und ihre Wettbewerbsfähigkeit steigern.

Pascal Beij



Über den Autor

Pascal Beij ist als (CCO), Unzer Group, maßgeblich für die Umsetzung der Wachstumsstrategie von Unzer verantwortlich. Unter seiner Führung entwickelt Unzer ein integriertes Ökosystem, das Händler entlang der gesamten Zahlungsabwicklung unterstützt und ihre digitale Transformation fördert. Ziel ist es, nahtlose und einfach integrierbare Zahlungs- und Softwarelösungen bereitzustellen, die Unternehmen helfen, ihre Prozesse zu digitalisieren und auf veränderte Kundenerwartungen zu reagieren. Dabei setzt Unzer insbesondere auf branchenspezifische Software- und Zahlungslösungen zur Stärkung kleiner und mittelständischer Unternehmen.



AUS DER PLANER - PRAXIS: MIT FRANK WAGNER

Ganzheitlich und detailliert

Wir sprachen mit Dipl.-Ing. Frank Wagner, Geschäftsführer,
KDrei Planungsgesellschaft mbH & Co. KG, über Planungstrends in der Branche.

Herr Wagner, „Smart Kitchen“ ist zum Schlagwort geworden – was bedeutet das konkret in Ihren Planungen?

Das ist ein Modebegriff, der jedoch untrennbar mit Nachhaltigkeit verbunden werden muss. Wobei Nachhaltigkeit eben neben Umweltschutz auch die Ökonomie, die Arbeitsbedingungen und die Gesundheit von Mitarbeitern in den Küchen und von Gästen umfasst. Also ist zum Beispiel eine gut geplante, effektive Lüftung in einer Küche, verbunden mit einer guten Ablauforganisation und Flexibilität, gut für die Gesundheit der Küchenmitarbeiter, reduziert Krankheitsfälle, Unfälle oder Stress. Wenn dann noch die Gäste gesund bewirtet werden mit einem regionalen eingekauften und fleischreduzierten Speiseplan bedient werden, dann zählt das auch auf die Nachhaltigkeit ein. Als Planer kann ich dafür eine gute Atmosphäre und effektive Arbeitsabläufe mit effizienten Geräten beitragen. „Smart“ und nachhaltig produziert wird es dann mit Sensoren und deren Auswertung. Die Verbindung/Verknüpfung von Daten ermöglicht, vorausschauend Ausfallzeiten zu verhindern, Energie-/Kostenfresser zu identifizieren und Prozesse zu optimieren. Also ist smart nicht die Planung, sondern die Möglichkeit, aktiv Einfluss auf die Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Gesundheit der Mitarbeiter zu ermöglichen. Das geschieht

nun einmal über reale und virtuelle Sensoren, die auswertbare Daten liefern, die Einflussmöglichkeit auf den Prozess erlauben. Wir als Planer müssen die Vernetzung einplanen und eine Auswertung von Daten ermöglichen, egal über welche Plattform.

Welche Technologien oder Konzepte werden aktuell stark nachgefragt?

Wir werden sehr oft auf die Möglichkeiten einer Zentralen Produktionsküche für mehrere Standorte angesprochen. Ich glaube, das ist momentan bei vielen Kollegen der Fall. Das resultiert vor allem aus dem sogenannten „Personalmangel“ in den Betrieben, der veränderten Arbeitszeit von Büromitarbeitern und gestiegenen Kosten in den Standorten. Das verlangt Flexibilität in der Produktion, der Ausgabe und verschafft eine bessere Kostenstruktur vor Ort. Wenn die Gegend, in der sich die Betriebe befinden, auch noch relativ strukturschwach ist und ein hohes Durchschnittsalter hat, dann verschärft sich das noch weiter und wir müssen Lösungen für eine Automatisierung von Prozessen finden. Das ist allerdings noch nicht so leicht. Unterschätzt wird vor allem das Problem der Essenausgabe vor Ort. Dafür muss Personal bereitstehen. Produktion kann optimiert werden und Personal kann flexibel eingesetzt

„Zukunft ist schwer vorherzusagen. Jedoch sind die Möglichkeiten gut für nachhaltige Qualität.“

werden, aber vor Ort gibt es Pausenzeiten, da gibt es Zeiten, die einzuhalten sind. Das ist nicht einfach mit einem Roboter getan.

Und wo sehen Sie Potenziale in den nächsten Jahren?

Ein Beispiel ist die KI, die durch optische Sensoren Sortierarbeiten, zum Beispiel an Geschirraufgabestationen, erleichtert oder in Geschirrspülmaschinen die optimierten Waschbedingungen anhand des Verschmutzungsgrads steuert. Auch der Einsatz von Sensoren in Kochgeräten, die optimal auf das Gargut und die Rezepturen angepasste Kochbedingungen herstellen kann, ist keine Utopie mehr. Die Verknüpfung von Bestellung und Produktion, bei der KI nicht nur dem Koch bei der Organisation hilft, sondern auch dem Gast ein personalisiertes Essen bereitstellt. Das wird vielen Allergikern helfen.

In welchen Bereichen ist Ihr Büro Spitzenreiter/Trendsetter?

Unser Büro ist sehr gut in der Planung von Foodcourts und bei der Systematisierung von multiplizierbaren Konzepten. Wir arbeiten international sehr stark digitalisiert. Und auch durch

die Kooperation mit Kollegen im FCSI e. V. sind wir in der Lage Kompetenzen von Spezialisten in unsere Projekte zu integrieren.

Worüber müsste die Branche mehr diskutieren – und weshalb?

Die Möglichkeiten des Einsatzes von Sensoren in Verbindung mit KI zur Mustererkennung ist noch sehr unterbewertet. Wir werden in Kürze von allen Geräten den CO₂-Fußabdruck ermitteln und den Facility-Management-Unternehmen bereitstellen müssen. Das ist ein Wert, der auf den Lebenszyklus eines Gerätes bezogen, sehr unterschätzt wird. Man kann über diesen Wert zukünftig Lebenszykluskosten voraussagen. Die Facility-Management-Unternehmen werden einen sehr großen Einfluss auf Kaufentscheidungen von Küchengeräten bekommen und diesen auch nutzen, denke ich. Aber Zukunft ist schwer vorherzusagen. Jedoch sind die Möglichkeiten gut für nachhaltige Qualität.

Danke für Ihre Antworten. Und weiterhin viele zukunftssträchtige Projekte für Ihre Planungsgesellschaft.

red.

SAVE THE DATE

Denkfabrik setzt sich für Dienstleistungsbranchen ein

Die Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG) warnt vor neuen finanziellen Belastungen für Betriebe der Gastwelt und fordert ein bundesweites Belastungsmoratorium.

Hintergrund ist die geplante Einführung neuer kommunaler Abgaben wie der Bettensteuer – etwa zuletzt in Saarbrücken mit 3,5 % des Übernachtungspreises – sowie steigende Lohnkosten, Inflation und hohe Betriebsausgaben. „Neue Abgaben wie Bettensteuern kommen für viele Betriebe zur Unzeit. Wer jetzt zusätzliche Belastungen beschließt, gefährdet bewusst die Substanz eines ganzen Wirtschaftsbereichs, der zugleich Arbeitgeber, Treffpunkt und Anker in Stadt und Land ist“, sagt DZG-Vorstandsvorsitzender Dr. Marcel Klinge. Die Gastwelt – bestehend aus Gastronomie, Hotellerie, Tourismus und Freizeitwirtschaft – sei unverzichtbar für Standortattraktivität, Beschäftigung und gesellschaftliches Leben.

Die Denkfabrik fordert deshalb ein zeitlich befristetes Belastungsmoratorium für personalintensive und standortprägende Dienstleistungsbranchen – zunächst für mindestens zwei Jahre. In dieser Zeit sollten keine neuen Steuern, Abgaben oder Regulierungen auf den Weg gebracht werden, die Aufwand schaffen und Erträge kosteten. Stattdessen solle ein Standort-Gipfel im Kanzleramt stattfinden, bei dem Bund, Länder und kommunale Spitzenverbände gemeinsam Perspektiven für Entlastung, Wachstum und Qualitätssicherung standortrelevanter Dienstleistungsbereiche erarbeiten.

Schon heute litten viele Regionen unter einem eingeschränkten gastronomischen Angebot, was nicht nur Touristen, sondern auch Geschäftsreisende und Einheimische zu spüren bekämen. Die Standortqualität leide. Die Denkfabrik warnt, dass sich die wirtschaftliche Erosion der Gastwelt auch auf andere Branchen und die kommunalen Haushalte auswirken werde. „Was jetzt an Steuereinnahmen vor Ort vielleicht kurzfristig generiert wird, geht mittelfristig in Form von verllorener Kaufkraft, steigenden Sozialausgaben und notwendigen Strukturhilfen vielfach wieder verloren“, mahnt Klinge. Das Große Gipfeltreffen der Gastwelt und parlamentarischer Abend werden am 7. Mai 2026 im Deutschen Bundestag in Berlin stattfinden.



Kolb Planung GmbH & Co. KG (2)

Charlotte Kolb-Bönkhoff



Ulrike Kolb

AUS DER PLANER-PRAXIS:
MIT ULRIKE KOLB UND CHARLOTTE KOLB-BÖNKHOFF

Technisch, wirtschaftlich und menschlich

Über die planerischen Anforderungen der Branche sprachen wir mit
Ulrike Kolb, Geschäftsführerin, und Charlotte Kolb-Bönkhoff, Projektingenieurin,
Consulting, bei Kolb Planung GmbH & Co. KG.

Mit welchen Themen kommen Ihre Kunden aktuell häufig auf Sie zu? Welche Trends halten Sie über- oder unterschätzt?

Unsere Kunden beschäftigen derzeit vor allem die Themen Fachkräftemangel, Energieeffizienz und Prozessorganisation. Viele Einrichtungen stehen dabei vor zwei gegenläufigen Entwicklungen im Care-Bereich: Einerseits entstehen Spül- und Verteilzentren, die tiefgekühlte Speisen regenerieren; andererseits wächst die Nachfrage nach mehr Eigenproduktion und Frische. Diese beiden Ansätze erfordern jeweils eine völlig andere Struktur – technisch wie organisatorisch.

Wir sehen darin auch eine Chance, das Thema Inklusion stärker mitzudenken. Zwar wird es kaum aktiv nachgefragt, doch

gerade dort liegen Potenziale, neue Mitarbeitende einzubinden und Arbeitsplätze zugänglicher zu gestalten.

Überschätzt werden häufig kurzfristige Techniktrends, während das Zusammenspiel aus Technik, Prozess und Mensch nach wie vor zu wenig Beachtung findet.

Nachhaltigkeit scheitert nicht selten an Kosten.

Mit welchen Ansätzen lösen Sie dieses Spannungsfeld?

Und wie messen Sie Nachhaltigkeit?

Etwa 80 % der Gesamtkosten einer Küche entstehen erst im Betrieb – deshalb planen wir konsequent mit langlebigen Geräten, hochwertigen Materialien und energieeffizienter Technik. Wasser- und energiesparende Systeme gehören für

uns ebenso dazu wie die sorgfältige Auswahl belastbarer Komponenten, da vermeintlich günstige Lösungen oft die teureren sind.

Ein mögliches Zukunftsthema ist der Einsatz von recyceltem Edelstahl, auch wenn der Markt dafür aktuell noch nicht breit genug aufgestellt ist. Nachhaltigkeit bedeutet für uns die Balance aus Ökologie, Ökonomie und Soziologie. Gerade die soziale Komponente – also der Mensch am Arbeitsplatz – wird häufig unterschätzt. Daher achten wir auf Ergonomie, gutes Raumklima, geringe Lärmbelastung und Prozessstrukturen, die körperlich entlasten. Schallschutz, Akustik und intuitive Abläufe gehören für uns genauso dazu wie energieoptimierte Geräte. Nachhaltigkeit heißt für uns: eine Küche, die dauerhaft funktioniert – technisch, wirtschaftlich und menschlich.

Was wird Ihrer Meinung nach in der Branche zu wenig diskutiert und warum?

Aus unserer Sicht wird in der Branche zu wenig über den Arbeitsplatz Küche als realen Lebens- und Arbeitsraum gesprochen. Viele Diskussionen drehen sich um Investitionen, Energie oder Technik, aber die Mitarbeitenden geraten dabei schnell aus dem Blick.

Ergonomie, gutes Raumklima, Schallschutz und intuitive Prozessführung sind jedoch entscheidend, um den Arbeitsplatz attraktiv zu halten und dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Auch das Thema Inklusion spielt dabei eine große Rolle, wird aber kaum aktiv adressiert.

Ebenso wichtig ist die Frage, wie wir offene digitale Systeme in die Betriebe bringen, statt isolierte Insellösungen aufzubauen. Und schließlich fehlt oft der Blick auf die tatsächlichen Betriebsfolgekosten, die langfristig den größten Einfluss auf Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit haben.

Wir wünschen uns eine breitere Diskussion, die Mensch, Technik und Betrieb als Gesamtsystem betrachtet – und nicht als einzelne Komponenten.

Danke für Ihre Antworten.

Alles Gute für Ihre zukünftigen Projekte.

red.

Empfohlen für Profis. Von Profis.

Hohe Temperaturstabilität und maximale Lager-sicherheit – die neuen Kühl- und Gefriergeräte für Hotellerie und Gastronomie

Wenn es hoch hergeht, zeigen die speziell entwickelten Edelstahl-Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 von Liebherr ihre wahren Werte. Sie punkten nicht nur mit kompromissloser Zuverlässigkeit, sondern auch durch maximale Energieeffizienz.

Robust, langlebig und reinigungsfreundlich.



FRPSvh 6501

LIEBHERR

Erfahren Sie mehr unter:
home.liebherr.com/foodservice

A U S D E R P L A N E R - P R A X I S

Gastronomie 24/7

Die „Crew Lounge“ der Lufthansa wurde im Bestand vollständig modernisiert und technisch neu strukturiert.

Der komplexe Umbau umfasste die Neukonzeption von Küche, Ausgabe und Gästebereich auf rund 270 m² sowie die Integration eines 24/7-Kioskbereichs im Untergeschoss. Die vorhandenen baulichen Zwänge, Bestandsleitungen und brandschutztechnischen Vorgaben erforderten eine präzise Planung im laufenden Flughafenbetrieb.

Kolb Planung verantwortete die gesamte Küchen-, Ausgabe- und Logistikkonzeption, einschließlich der offenen Küche, der

modularen Ausgabestrukturen sowie der Anbindung an das digitale Betriebsmodell von Lufthansa Group Taste & More. Dies umfasst u.a. Self-Checkout-Systeme, App-basierte Bezahlprozesse und eine vollständig digitale HACCP-Dokumentation.

Technisch kamen energieeffiziente Geräte, eine leistungsoptimierte Spültechnik mit Wärmerückgewinnung sowie ein akustisch optimiertes Raumkonzept zum Einsatz. Die Wegeführung wurde so gestaltet, dass sie den besonderen

Anforderungen des fliegenden Personals gerecht wird (Gepäckführung, Kreuzungsfreiheit, hohe hygienische Standards).

Die neue Crew Lounge bietet 95 Sitzplätze, rund 1.000 Kassendurchgänge pro Tag und drei modulare Ausgabestationen, wovon eine in Schwachlastzeiten optisch geschlossen werden kann. Das Gesamtkonzept verbindet effiziente Betriebsabläufe mit hoher Aufenthaltsqualität und bildet die Basis einer modernen Airline-Gastronomie im 24/7-Betrieb.



Joachim Grothus (2)

Crew-Lounge der Lufthansa:
Kolb Planung verantwortete die gesamte
Küchen-, Ausgabe- und Logistikkonzeption.



Mit 95 Sitzplätzen, rund 1.000
Kassendurchgängen pro Tag und
drei modularen Ausgabestationen.

GAPLATEC

🔥 KÜCHE ❄️ KÄLTE 🌿 ABLUFT



🔥 KÜCHE

❄️ KÄLTE

🌿 ABLUFT

Planung innovativer und energieeffizienter Systemlösungen mit durchgängigen Konzepten für Küchen-, Lüftungs- und Kältetechnik aus einer Hand:

Mit individueller Anlagenplanung, optimierten Schnittstellen und kurzen Wegen für Ihren nachhaltigen Erfolg und günstige Betriebskosten.

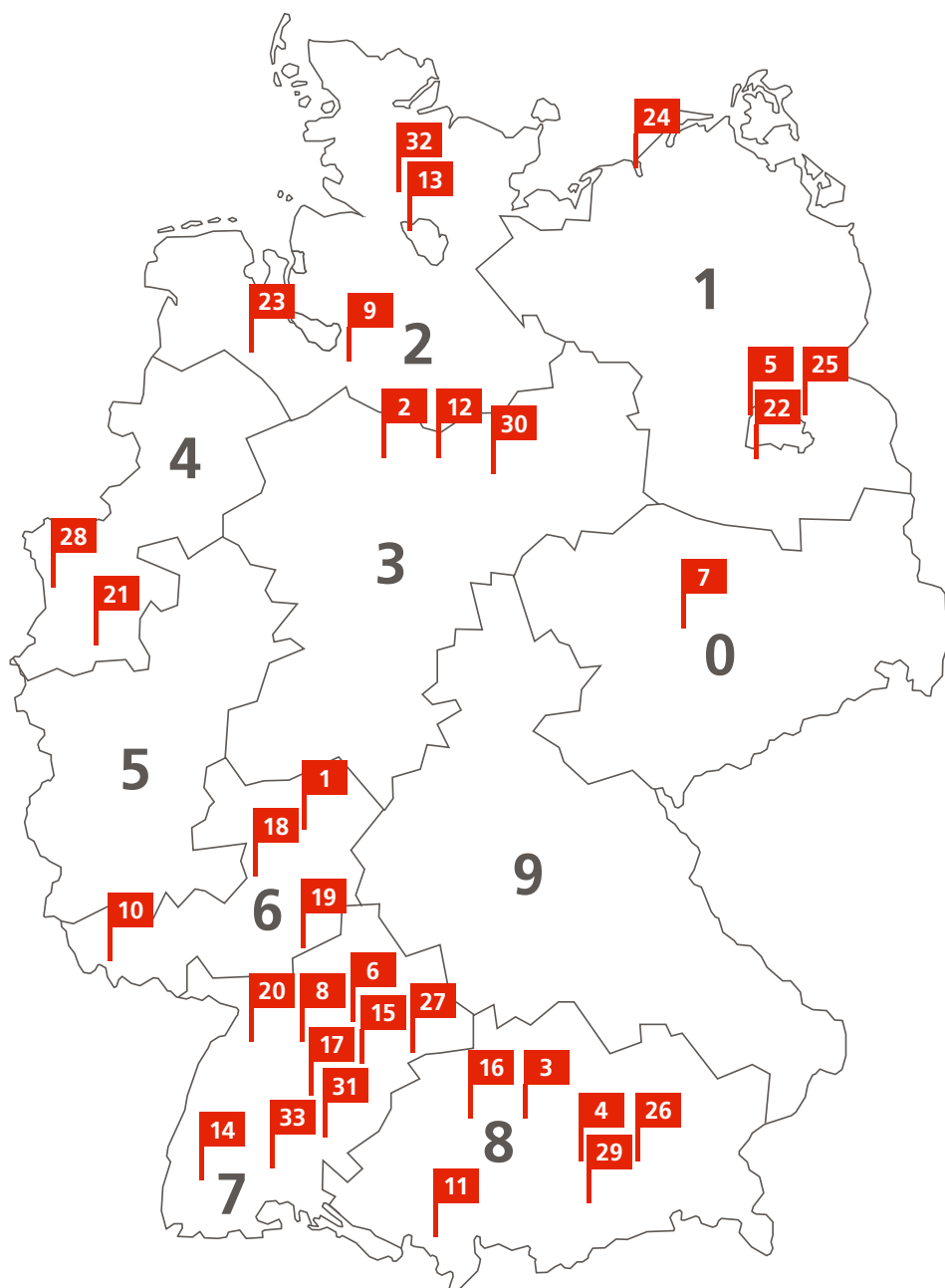
Unser Leistungsspektrum:

- Bewertung/Optimierung der räumlichen und technischen Voraussetzungen
- Küchenfachplanung mit BIM-Daten
- Ermittlung der optimalen Bewirtschaftungsformen
- Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten
- Abluftberechnung nach VDI 2052
- Ausschreibungen (Gastronomie, GV und Catering)
- Küchenfachplanung für Neu- oder Umbau
- Planung der Kältetechnik einschließlich Wärmerückgewinnung



GAPLATEC GmbH
Katharinenring 9
71717 Beilstein
Tel: +49 (0)7062 976 40 65
anfrage@gaplatec.de
www.gaplatec.de

Profis für Profis



Sie planen ein neues Betriebsrestaurant oder eine neue Mensa, renovieren die Küche Ihres Altenheims oder Krankenhauses? Dann stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten die passenden Spezialisten für das Planen von Gastronomien und Großküchen vor. Nach Postleitzahlengebiet geordnet finden Sie hier Ihren Fullservice-Dienstleister, der Ihnen passgenaue Lösungen überall dort bietet, wo außer Haus eine hochwertige Speiserversorgung gewünscht ist.

Schauen Sie auch gerne online vorbei in unserer größten deutschsprachigen Küchenfachplaner-Datenbank auf unserer Homepage unter www.catering.de/datenbank-kuechenfachplaner.

Wir wünschen viel Erfolg bei der Suche und gutes Gelingen!

Sie möchten in unsere Datenbank aufgenommen werden? Ihren Eintrag als qualifizierten Fachplaner können Sie unter www.catering.de/eintrag-kuechenfachplaner oder direkt hier online bei uns einbuchten.

1 artichoc Christian Kolb



Firmenbeschreibung

Wir sind Ihr Partner für Dienstleistung in der Verpflegung artichoc entwickelt und berät System-, Snack-, Gemeinschafts- und Markengastronomie-Konzepte. Als Spezialist für Kleinstflächen-gastronomie entwickeln wir individuelle Lösungen auch für den Lebensmitteleinzelhandel. Gemeinsam mit Fachplanern und Ladenbau unterstützen wir die Betreiber umfassend von der Geschäftsidee, über alle Zwischenschritte bis zur Vollendung. Wir begleiten Projekte für Betriebsgastronomien, Stadien, Restaurants, Hotels, Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime sowie Schulen. Sie möchten Ihr Objekt vermarkten, vermieten, verpachten oder verkaufen? Wir sind Ihre Experten für Gewerbeimmobilien, ermitteln den Marktpreis Ihres Gewerbeobjekts und finden zügig den richtigen Käufer oder Mieter. Schauen Sie direkt auf: www.artichoc-immobilien.de

Tätigkeitsbeschreibung

Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Ausstattung mit Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, Seminare/Workshops Ablauf und Prozessoptimierung Immobilienmakler

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
artichoc-consulting		Christian Kolb	Obergasse 14a	61118	Bad Vilbel
Telefon	Mobil	E-Mail		Website	
069 633493510	0175 9360064	office@artichoc-consulting.de		www.artichoc-consulting.de	

2 Unternehmensgruppe Chr. Hubensack



Firmenbeschreibung

Von der Idee zur perfekten Küche!
Wir unterstützen Sie von Anfang an ...

- damit das Budget nicht gesprengt wird,
- damit sich niemand beim Kochen die Arme verknottet,
- damit alle nötigen Geräte vorhanden sind und reinpassen,
- damit Sie den richtigen Weg durch den Vorschriftendschungel finden,
- damit ihre Gäste jeden Tag pünktlich und von ansprechendem Geschirr essen können.

Lassen Sie uns gemeinsam, ein gutes Fundament für Ihre Küche legen. Ihre Vision, gemeinsame Ideen, ein Ziel... wir sind Ihr Partner aus Hannover.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenplanung – praxisnah und bedarfsorientiert – Fachhandelspartner - stationärer Handel und kompetente Ansprechpartner vor Ort – 1.000 m² Musterausstellung mit digitaler Showroom und Showküche B2B Onlineshop – Technischer Support – Kundendienst und Hygieneservice – Eventservice – Kompetenz seit 1852 ... Küchentechnik, Spültechnik, Kleinkälte und Speisenverteilung. Auch das Auge isst mit. Wir empfehlen Ihnen das perfekte Geschirr/Besteck für Ihren Betrieb. Damit gekocht werden kann, legen wir gemeinsam das Küchenwerkzeug fest.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Unternehmensgruppe Chr. Hubensack		Ralph Beerbom	Anderter Straße 64	30629	Hannover
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0511 9595927	0511 9595992	projekt@hubensack.de		www.hubensack.de	

3 CucinaPlanConsult International GmbH



Firmenbeschreibung

Wir konzentrieren uns, mittels innovativer Konzepte und frischer Ideen, unseren Kunden einen Mehrwert in Bezug auf Qualität und Kostenoptimierung zu generieren. Dies setzen wir auf eine Art und Weise um, die weder die Qualität der angebotenen Leistung noch das Erlebnis des Gastes negativ beeinflusst. Somit profitieren unsere Kunden von unserem Know-How und fundierten Fachwissen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Speisensystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
CucinaPlanConsult International GmbH		Ruven Eichert	Haunstetter Straße 25	86161	Augsburg
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0821 50895765		ruven.eichert@cucina-plan-consult.de		www.cucina-plan-consult.de	

4 F&B Promotion



Firmenbeschreibung

Das Büro F&B Promotion bietet durch Ingenieure und Architekten besondere Fachkunde in der Planung, Ausschreibung und Realisierung von Großküchenprojekten. Gesamtheitliche Planungen sind aus einem Büro möglich und werden durch Sachverständigentätigkeiten für Großküchen nach DIN EN ISO/IEC 17024 ergänzt.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Gebäudetechnik, Planung von Energiekonzepten, Planung von Speisenverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausstattung mit Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, Ausschreibungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
F&B Promotion		Max Zauchner	Am Markt 4	82205	Gilching
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
08105 9808	08105 277491	info@fb-promotion.de		www.fb-promotion.de	

5 FalkeDesign Gasthaus Konzept Design Technik UG



Firmenbeschreibung

Arbeit hat einen neuen Rhythmus, in Zeit und Raum, wir analysieren den konkreten Bedarf, beraten und planen komplexe Projekte: Küchen, mit energieeffizienten Prozessmodulen, digital vernetzt; den Gast einladend, open kitchen im modernen Gewand – Design und Funktion im Einklang. Ganzheitliche Konzepte für die Zukunft, wirtschaftlich, umweltgerecht und auf das Wohlfühlen der Gäste ausgerichtet – Küche 4.0

Tätigkeitsbeschreibung

Fachplanungen für Küchen der Frequenzgastronomie in Betrieben und im öffentlichen Raum – open kitchen mit live cooking, effektiv und vernetzt, bei unterschiedlichen Zahlensystemen. Ganzheitliche Konzepte für energieeffiziente Transformationen, bei Vernetzung mit dem Facilitymanagement. Neuplanung und Implantierung Kreislaufwirtschaft – Nassmüllentsorgung – zero waste Technologische Ausschreibungen mit Network-Parametern, Ganzheitliche Designkonzepte für inklusive Küchen, Vegane Gastronomien, Cloudkitchen-Entwicklung und Umsetzung von Fastfood-Ketten.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
FalkeDesign Gasthaus, Konzept Design Technik UG		Stephan Falke (FCSI, VdF)	Schloßstraße 62	14059	Berlin
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0172 9165623	030 32602900	info@kochblog.berlin		www.gasthaus-berlin.de	

6 GAPLATEC GmbH



Firmenbeschreibung

Als unabhängige Planungsgesellschaft berechnen wir alle Leistungen eigenständig und können frühzeitig Leistungsdaten ermitteln, damit Sie nicht die TGA überdimensionieren. Wir planen energieeffiziente Großküchensysteme, mit Abluftfassung, Brandschutz, Wasseraufbereitung und Kälteanlagen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Energiekonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
GAPLATEC GmbH		Michael W. Götze	Katharinenring 9	71717	Beilstein
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
07062 9764065		goetze@gaplatec.de		www.gaplatec.de	



Fachplaner des VdF: Die Spezialisten für Großküchen mit Full- service für Architekten und Bauherren.

Funktionell. Wirtschaftlich. Ökologisch.

Die VdF-Mitglieder sind erfahrene Experten für Konzepte und Planungen von gewerblichen Küchen in jeder Phase der Realisierung.

- Mit umfänglichem Service und passgenauen Lösungen überall dort, wo eine hochwertige Speiserversorgung gewünscht ist.
- Für den Betrieb in Eigenregie oder durch einen Caterer, für alle gastronomischen Projekte wie Restaurants, Hotels, Senioren- und Pflegeheime, Krankenhäuser, Kitas, Schulen und Mensen bis hin zu Stadien, Kreuzfahrtschiffen und den Flugverkehr.

Kompetent.

- VdF-Fachplaner sind erkennbar am Fachkundenachweis, dem einzigen aussagefähigen Qualifizierungstool für Planer in der Großküchenbranche. Dieses Zertifikat belegt die regelmäßige Teilnahme an hochwertigen Weiterbildungen.
- Besondere Auszeichnung: „Freie Fachplaner im VdF“. Sie beraten und planen transparent, nachvollziehbar und nach strengen Kriterien hinsichtlich Objektivität und Neutralität.



Verband der Fachplaner

Gastronomie - Hotellerie -
Gemeinschaftsverpflegung e.V.
Langhansstr. 1, 13086 Berlin
+49 (0)30 50176101, info@vdfnet.de
www.vdfnet.de



7 Gastronomie- und Großküchenplanung Triebe und Triebe GbR



Firmenbeschreibung

Wir sind ein spezialisiertes Ingenieurbüro für die professionelle Gastronomie- und Großküchenplanung ohne jegliche Verkaufsaktivitäten und Beteiligungen. Profitieren Sie von unserer über 25-jährigen Erfahrung und erhalten eine individuelle Planung ihrer Großküchen, Ausgabelanlagen und Speiserverteilsysteme. Wir beraten, planen und begleiten Sie von der Konzeption über das Design bis zur Umsetzung.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Energiekonzepten, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen.

Firmennamen

Gastronomie- und Großküchenplanung
Triebe und Triebe GbR

Kontaktperson

Peter Triebe

Straße

Fregestr. 16

PLZ

04105

Ort

Leipzig

Telefon

0341 3017754

Fax

0341 3912141

E-Mail

info@ggp-triebe.de

Website

www.grosskuechenplanung.info

8 GIEL Planungsgesellschaft mbH



Firmenbeschreibung

Seit über 40 Jahren sind wir ein unabhängiges Beratungs- und Planungsunternehmen. Wir sind Spezialisten, wenn es um Konzeption und Realisation unterschiedlichster Systemküchen oder Verteilzentren für Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze, Sous-Vide und Stationsküchen-Essen à la Carte geht. Unser Hauptaugenmerk liegt hierbei auf dem Care und dem Bildungssektor, aber auch Betriebskantinen gehören zu unserem Portfolio. Als Architekten und Ingenieure bieten wir Ihnen neben der Fachplanung einzelner Gewerke gerne auch die Generalplanung als Komplettlösung aus einer Hand an. Wir sehen uns als zuverlässigsten Partner unserer Bauherren und freuen uns darauf, Ihre Wünsche in die Realität umzusetzen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Gebäudetechnik, Planung von Energiekonzepten, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausstattung mit Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, Ausschreibungen, Generalplanungen.

Firmennamen

GIEL Planungsgesellschaft mbH

Kontaktperson

Andreas Giel

Straße

Domäne Monrepos 1

PLZ

71634

Ort

Ludwigsburg

Telefon

07141 221530

Fax

07141 22153-22

E-Mail

info@giel.com

Website

www.giel.com

9 GKT Planungsgesellschaft mbH



Firmenbeschreibung

Über 35 Jahre Erfahrung, über 350 Projekte, über 350 gemeisterte Herausforderungen und mit unserem über die Jahre gewachsenen Erfahrungsschatz als Team, ist die GKT Planungsgesellschaft auch Ihr verlässlicher Partner, mit dem richtigen Gespür für Moderne und Innovationen. Die große Erfahrung und das weite Spektrum unserer Tätigkeit bietet Ihnen kompetente Unterstützung in der Analyse, Planung, Beratung und Begleitung für ihr individuelles Küchenkonzept.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Speiserverteilsystemen, Planung von Wäschereitechnik, Planung von Entsorgungstechnik, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen.

Firmennamen

GKT Planungsgesellschaft mbH

Kontaktperson

Oliver Schanz

Straße

Marie-Curie-Straße 2

PLZ

27283

Ort

Verden/Aller

Telefon

04231 922557

Fax

04231 922533

E-Mail

info@gkt-gmbh.de

Website

www.gktplanungsgesellschaft.de

10 Großküchentechnik Kasper/GKS-Kasper

		Firmenbeschreibung GKS-Kasper entwickelt individuelle Betriebs- und Planungskonzepte im Gastronomie- und Großküchenbereich. Jahrzehntelange Erfahrung in der Beratung, Planung, Konzeption und Umsetzung macht das Unternehmen zu einem kompetenten Partner. Der Firmensitz ist im Saarland. GKS ist jedoch deutschlandweit im Einsatz. GKS-Kasper ist jahreslanges Mitglied im Verband der Fachplaner.		Tätigkeitsbeschreibung Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Altbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausstattung von Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, Ausschreibungen, Kundendienst, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Gebäudetechnik, Planung von Energiekonzepten.	
Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Großküchensysteme Kasper/GKS-Kasper		Melanie und Marko Kasper	Schaumburgstraße 28	66636	Tholey
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
06853 5020576	06853 5020577	info@GKS-kasper.de		www.GKS-kasper.de	

11 Hermann GmbH

		Firmenbeschreibung Wir sind einer der führenden Großküchentechnik-Fachhändler im Raum Allgäu/Bodensee/Oberschwaben. Unter anderem planen, projektieren und liefern wir die Kucheneinrichtungen/Speisenausgaben für unsere regionalen Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und dem Care-Bereich. Unser Serviceteam kümmert sich um die zuverlässigen Funktionen der Geräte. Als Vollsortimenter beraten wir Sie auch für die Equipments.		Tätigkeitsbeschreibung Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Ausstattung mit Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, Kundendienst/Wartungen	
Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Hermann GmbH		Fabio Maenza-Böck	Burgstr.5	87509	Immenstadt
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
08323 9650-0		info@hermann-gastro.de		www.hermann-gastro.de	

12 Hertwig + Kretschmar AGK

		Firmenbeschreibung Hertwig+Kretschmar AGK - Anlagenplanung für Großküchen- und Kältetechnik, Anlagenplanung für Labortechnik. Von der Beratung, Planung, Kostenermittlung und Ausschreibung über Projektsteuerung, Bauleitung, Inbetriebnahme bis zum Nachtragsmanagement. Absolute Unabhängigkeit gegenüber Herstellern und Lieferanten sind die Grundlage unserer Planungen.		Tätigkeitsbeschreibung Küchenfachplanung von Neu- und Umbauten, Planung von Interimslösungen, Kältetechnik, Speiserverteilsystemen, Ausstattung von Labor- und Schulräumen, Entwicklung von Verpflegungs-, gastronomischen sowie Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen, Seminare/Workshops. Wir leben Großküche + Labore.	
Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Hertwig + Kretschmar AGK		Thorsten Kretschmar	Friesenstraße 14	30161	Hannover
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0511 22063070		info@agk-fachplaner.de		www.agk-fachplaner.de	

13 HINSCHKE Gastrowelt GmbH



Firmenbeschreibung

Als service- und leistungsstarker Vollausstatter entwickelt die Unternehmensgruppe HINSCHKE wegweisende Gesamtkonzepte für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und übernimmt auf Wunsch die komplette Ausführung – von der Planung bis zum Bau. In eigener Holzproduktion und Edelstahlwerkstatt wird die Planung individuell umgesetzt und passgenau gefertigt.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Speisenverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausstattung mit Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, Ausschreibungen, Kundendienst/Wartungen, Seminare/Workshops

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
HINSCHKE Gastrowelt GmbH		Philip Minnemann	Wilhelmshavener Heerstr. 65/Schnackenburgallee 21	26125/22525	Oldenburg/Hamburg
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
040 85302-220	0441 9355-111	info@hinsche-gastrowelt.de		www.hinsche-gastrowelt.de	

14 iangrubbsconsulting



Firmenbeschreibung

iangrubbsconsulting ist ein unabhängiges Planungsbüro für Grossküchen und Wäschereien, spezialisiert auf die Planung von Küchen für Luxushotels und Restaurants. Unsere Planungs- und Beratungsleistung umfasst alle Leistungsphasen der HOAI bzw. des RIBA Plan of Work für Neubau- und Umbauprojekte. Unsere umfassende Expertise in der Planung von Großküchen basiert auf zwanzig Jahren Erfahrung in Großprojekten für 5-Sterne-Hotelketten im In- und Ausland.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen, Planung von Speisenverteilsystem

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
iangrubbsconsulting		Ian Grubb	Schwaighofstraße 13	79100	Freiburg i/B
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0761 76689030		ig@iangrubbsconsulting.de		www.iangrubbsconsulting.de	

15 IGW Ingenieurgruppe Walter + Partner GbR



Firmenbeschreibung

Wir entwickeln individuelle Betriebs- und Planungskonzepte im Gastronomie- und Großküchenbereich. Von der ersten konzeptionellen Idee bis zur betriebsfertigen Übergabe und darüber hinaus beraten und planen wir völlig unabhängig. Wir haben hohe Ansprüche an unsere Arbeit, stellen in Frage, haben Visionen – und dazu die notwendige Expertise und Erfahrung aus über 50 Jahren Projektarbeit und hunderten Planungsobjekten praktisch jeder Größe und Nutzungsform. Unser Büro zählt seit Jahrzehnten zu den wenigen großen und erfolgreichen Planungsunternehmen dieser Branche. Dies ermöglicht stets angemessene Bearbeitungskapazitäten – auch für große, anspruchsvolle Baumaßnahmen mit individuellen BIM-Anforderungen unter engen Termin- und Kostenzielen.

Tätigkeitsbeschreibung

Umfassende, souveräne Fachplanung (HOAI) für Neu-/ Umbaumaßnahmen; Masterplanung, Gastronomiekonzepte der Zukunft, Bestandsanalysen und Ermittlung künftiger organisatorischer, küchentechnischer und finanzieller Bedarfe; Optimierung von Flächen- und Funktionskonzepten; Entwicklung individueller Betriebs- und Planungskonzepte, Interimslösungen; Professionelle Küchentechnik, Logistiksysteme, Ver-/ Entsorgungsanlagen; Funktionalität, Design, Atmosphäre; Entwicklung und Gestaltung individueller SB- und Thekenkonzepte; Energieoptimierung, Nachhaltigkeit; Planung kälte- und lüftungstechnischer technischer Anlagensysteme; Professionelle CAD-/BIM-Bearbeitung 2D/3D, Visualisierung und Animation; Kompetenz, Integrität und Unabhängigkeit in Beratung und Planung; Langjährige, internationale Projekterfahrung.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
IGW Ingenieurgruppe Walter + Partner GbR		Leonie Walter (M.Sc.) Michael Haug (Dipl.-Ing. FH)	Neue Weinsteige 52b	70180	Stuttgart
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0711 96010-0	0711 96010-60	info@ingenieurgruppe-walter.de		www.ingenieurgruppe-walter.de	

FCSI: ZUKUNFT GESTALTEN – MIT KOMPETENZ, INNOVATION UND FREUDE AN HOSPITALITY.



WWW.FCSI.DE | INFO@FCSI.DE | +49 3221 2243310

16 Ing.-Büro helfer.plan



Firmenbeschreibung

Mit über 20 Jahren Erfahrung ist das Ing.-Büro helfer.plan Ihr kompetenter Partner für die individuelle Planung von Großküchen und Wäschereien. Wir planen absolut unabhängig von Herstellern und Lieferanten. Die von uns konzipierten Objekte und Anlagen liegen im Bereich Betriebsgastronomien, Schulen, Behindertenwerkstätten, Kliniken, JVA's, etc. und sind sowohl Neubauten als auch Sanierungen, Modernisierungen und Erweiterungen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Speisenverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Ing.-Büro helfer.plan		Bernd Helfer	Heinbergstraße 23	86356	Neusäß
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0821 486990-20	0821 486990-35	info@helferplan.de		www.helferplan.de	

17 Ing. Büro Zellner



Firmenbeschreibung

Das Hauptaugenmerk bei der Planung von Großküchen liegt für uns im Bereich von (Zentral-) Küchen für größere Krankenhäuser und Kliniken. Hierbei beginnt unsere Tätigkeit bereits lange im Vorfeld einer Investitionsentscheidung mit der Ausarbeitung von Machbarkeitsuntersuchungen und Investitionsabschätzungen. Neben der Planung von neu zu errichtenden Küchen übernehmen wir sehr gerne die anspruchsvolle Aufgabe der Sanierung im Bestand.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Speisenverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Machbarkeitsanalysen. Planung von Energiekonzepten, BIM-konformer Planungsprozess, Ablauf- und Prozessoptimierung, Bauleitung.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Ing. Büro Zellner		Katrin und Carsten Zellner	Hechinger Straße 19 - 21	72770	Reutlingen
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
07072 1263163		kze@grosskuechenplaner.de		www.grosskuechenplaner.de	

18 Ingenieurbüro Martin Scherer



Firmenbeschreibung

Zukunftsorientierte Gastronomie soll gleichermaßen Kommunikation fördern und wirtschaftlich sein. Wir verstehen uns als interdisziplinären Impulsgeber und Spezialisten für individuelle Konzepte, Wirtschaftlichkeit, Technik, Organisation und Hygienefragen. Erfahrung, effiziente Projektbetreuung, Unabhängigkeit und der Blick für das Wesentliche sind wichtige Bausteine unserer Unternehmenskultur.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Energiekonzepten, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Ingenieurbüro Martin Scherer		Martin Scherer	Mühlthalstr. 25	64297	Darmstadt
Telefon	E-Mail		Website		
06151 6606150	contact@ib-scherer.net		www.scherer-onsite.de		

19 Ingenieurbüro Seewöster GmbH



Firmenbeschreibung

Die Ingenieurbüro Seewöster GmbH steht für effiziente Großküchenplanung und betreut von den drei Standorten in Wiesloch, Berlin und Dresden nationale und internationale Projekte. Wir sind Experten für Problemlösungen auf allen Gebieten des Verpflegungssektors und damit verwandter Bereiche. Mit unserer Erfahrung in unabhängiger Planung, kompetenter Beratung und wirtschaftlicher Umsetzung finden wir für Sie optimale Lösungen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Energiekonzepten, Planung von Speisenverteilsystemen, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Ingenieurbüro Seewöster GmbH		Stefan Seewöster	Habichtweg 2	69168	Wiesloch
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
06222 9243-0	06222 9243-33	info@seewoester.de		www.seewoester.de	

20 Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH



Firmenbeschreibung

Unser interdisziplinär zusammengesetztes Beratungs- und Planungsteam vereint Ingenieur- und Architektenwissen, sowie betriebswirtschaftliche und küchentechnische Aspekte. Somit planen wir Ihre Küche von A bis Z. Lassen Sie sich durch unsere Referenzen überzeugen.

Tätigkeitsbeschreibung

Unser Leistungsspektrum:

- Küchenfachplanung für Umbau/Neubau
- Speisenverteilsysteme
- Interimslösungen
- Kleinkälteanlagen
- Lüftungsdecken
- Nassmüllentsorgungsanlagen
- Hochbauplanung

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH		Alexander Hammer	Kurzheckweg 22	76187	Karlsruhe
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0721 183179 0		info@verpflegungstechnik.de		www.verpflegungstechnik.de	

21 K&P Planungsbüro GmbH



Firmenbeschreibung

Die K&P Gruppe ist ein 1985 von Günter Kuhn in Düsseldorf gegründetes Familienunternehmen. Heute wird die Unternehmensgruppe durch Simon Kuhn in 2. Generation geleitet, der gemeinsam mit Ekkehart Lehmann, Frederic van de Loo und Max Thyson das Führungsteam bildet. Mit rund 30 interdisziplinären Teammitgliedern und einer beeindruckenden Erfahrung aus über 6.000 erfolgreich umgesetzten Projekten ist die K&P Gruppe ein erfahrener und zukunftsorientierter Partner in allen Belangen der Cateringbranche. Die langjährige Expertise und das innovative Denken des Teams sichern eine hohe Kundenzufriedenheit und Innovationskraft.

Tätigkeitsbeschreibung

Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Machbarkeitsstudien, Küchenfachplanung mit BIM-Dateien (3D, Kollisionsplanung) Architekturleistungen, Innenarchitektur und Design, Visualisierungen, Planung und Umsetzung von Interimslösungen, Aufnahme der räumlichen und sachlichen Gegebenheiten, Bestandsoptimierung und Weiterentwicklung, Kreative und innovative Neukonzepte für Neubauten und Sanierungen, Planung von küchentechnischer Einrichtung (herstellernabhängig) bis hin zur Objektüberwachung, Planung von Lüftungstechnik, Kleinkälte, etc.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
K&P Planungsbüro GmbH		Simon Kuhn	Duo Tower, Luise-Rainer-Straße 5	40235	Düsseldorf
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0211 1600302	0211 1600320	info@kup-consult.de		www.kup-consult.de	

22 KDREI Planungsgesellschaft mbH & Co. KG**Firmenbeschreibung**

Ganzheitliche Konzepte für Hotels, Restaurants, Personalverpflegung, Malls, Zentralküchen, Eventgastronomien, Krankenhaus-, Kita-, Schul- und Studentenverpflegung – seit 1998! Selbstverständlich gehört zu unserem Repertoire ebenfalls Fachplanung für „Backof-House“ und „Professional Laundry Design Service“. Bei Bedarf leitet KDREI komplette Großprojekte oder einzelne, gewerkeübergreifende Planungsbereiche. Unser Credo: Qualität | reibungslose Abläufe | enger Kundenkontakt. Wir freuen uns auf Ihr Projekt!

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
KDREI Planungsgesellschaft mbH & Co. KG		Peter Neumann/ Frank Wagner/Helge Pahlke	Pankstraße 8	13127	Berlin
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
030 20967120		post@k-drei.de		www.K-DREI.de	

23 Kolb Planung GmbH & Co. KG**Firmenbeschreibung**

Kolb Planung steht für einen ganzheitlichen Ansatz bei der Planung und Beratung von Gemeinschaftsverpflegungen. Seit 1991 sind wir als neutrales und unabhängiges Ingenieurbüro bundesweit tätig. Unser Projektportfolio ist vielfältig: Betriebsverpflegung, Zentralküchen, Krankenhäuser, Studierendenwerke, Bundeswehr, JVA's und JVK's als auch Schulbau. Wir kombinieren Planung und Beratung, um die für eine funktionale, nachhaltige und wirtschaftlich effektive Lösung zu finden. Unser Ziel, Küchen die nicht nur heute begeistern sondern auch morgen bestehen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Ganzheitliche Küchenplanung inkl. Kältetechnik, Lüftungsdecken, Kühlraumbau mit Beschichtungssystemen, Planung von Speiserverteilsystemen, Cook & Chill Produktion, Spül- und Verteilzentren, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen, Bauleitung, BIM-Planungen, Automatisierung von Küchen, Nachhaltige Planung nach DNGB, LEED usw., EU-Zulassung von Großküchen

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Kolb Planung GmbH & Co. KG		Dipl.-Ing. Ulrike Kolb M. Sc. Charlotte Kolb-Bönkhoff	Am Strehl 153 - 155	26125	Oldenburg
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0441 60498		info@kolbplanung.de		www.kolbplanung.de	

24 Kösterke Ingenieur Consulting GbR**Firmenbeschreibung**

Vorausschauende Planung, ausführliche Beratung und Begleitung bei der Umsetzung gehören zu unseren Stärken. Die enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden, künftigen Nutzern und Betreibern ist wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. So können wir gemeinsam spezielle, den individuellen Bedürfnissen und Räumlichkeiten angepasste Lösungen entwerfen und erfolgreich umsetzen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Kösterke Ingenieur Consulting GbR		Gabriele und Ulf Kösterke	Strandstraße 1b	18230	Ostseebad Rerik
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
038296 70907	038296 70908	consulting@koesterke.info		www.koesterke.info	

25 Milan - Ingenieurbuero GmbH**Firmenbeschreibung**

Als qualitätsorientierte, bundesweit tätige Planungsgesellschaft sind wir mit einer Vielzahl anspruchsvoller Projekte befasst und sind auf allen Gebieten der Planung in der Gemeinschaftsverpflegung erfahren. Wir entwickeln individuelle Lösungen für die Hotellerie, Betriebsrestaurants, Mensen, Krankenhäuser, Pflegeheime und mehr - sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Gebäudetechnik, Planung von Energiekonzepten, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen, Planung in BIM Qualität

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Milan – Ingenieurbuero GmbH		Maik Milan	Alt-Buch 45-51, Haus 13	13125	Berlin
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
030 91202968-0	030 91202968-1	info@milan-ingenieurbuero.de		www.milan-ingenieurbuero.de	

26 MW Projekt & Design/Markert & Westhäuser GbR**Firmenbeschreibung**

Als ein kreatives, innovatives und flexibles Großküchenplanungs- und Innenarchitekturbüro entwickeln wir individuelle Konzepte, die auf die Wünsche unserer Kunden und die Bedürfnisse des Marktes zu geschneiderte Lösungen ergeben. Unsere gestalterischen und technischen Leistungen sind ein bis ins letzte Detail durchdachtes Produkt eines Teams, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, Gesamtkonzepte zu verwirklichen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Energiekonzepten, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
MW Projekt & Design/Markert & Westhäuser GbR		Clemens O. Westhäuser/ Sandra Markert	Eslarner Straße 24	81549	München
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
089 17319526		info@mw-projekt-design.com		www.mw-projekt-design.com	

27 Profi- tabel Resultants GmbH & Co. KG**Firmenbeschreibung**

Profi-tabel Resultants GmbH & Co. KG steht seit fast 30 Jahren für professionelle Großküchenplanung und Beratung, effiziente Lösungen und sichtbare Ergebnisse in der Gemeinschaftsverpflegung und HoReCa-Branche. Durchdachte Abläufe, Funktionalität und optimierte Organisation im Workflow tragen zum Erfolg der Projekte bei. Als erfahrenes Beratungs- und Planungsunternehmen unterstützen wir als Profi-tabel Group unsere Kunden und Auftraggeber die Betriebsgastronomie effizient zu planen, Prozesse zu optimieren, Strukturen zu stärken und die Projekte mit hoher Präzision umzusetzen. Von der ersten Idee bis zur betriebsfertigen Umsetzung entwickeln wir innovative und moderne, wirtschaftliche und praxisorientierte Konzepte, die höchsten Anforderungen gerecht werden. Mit einem engagierten Team, echter Hands-on-Mentalität und individuell zugeschnittenen Lösungen verwandeln wir komplexe Aufgaben in nachhaltige Erfolge. Unsere Kunden profitieren von praxisnaher Expertise, flexibler Arbeitsweise und einem ganzheitlichen Beratungsansatz.

Tätigkeitsbeschreibung

Großküchenplanung im BIM-Standard, Marktanalysen, Bedarfsermittlungen, Machbarkeitsstudien, innovative und moderne Konzeptentwicklung für Gemeinschaftsgastronomie & HoReCa, Cateringausschreibungen, Innenarchitektur & Design, fotorealistische Visualisierungen, Küchenfachplanung für Neubau oder Umbau/Sanierung, Planung küchentechischer Einrichtung (herstellerneutral), Objektüberwachung, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen, Planung von Interimslösungen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Planung von Kältetechnik, Planung von Energiekonzepten, Entwicklung von Gastronomiekonzepten, Planung von Produktionsküchen

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Profi- tabel Resultants GmbH & Co. KG		Christian Meissner	Gablenberger Hauptstr. 75	70186	Stuttgart
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0711 41077910	0711 41077920	mail@profi-tabel.de		www.profi-tabel.de	

28 RAUMKONZEPTE



Firmenbeschreibung

„Seit über 25 Jahren bieten wir Ihnen einen kompetenten Service für die Planung und Gestaltung Ihres gewerblichen Gastronomieobjektes, beispielsweise eine Großküche, ein Betriebsrestaurant, eine Schulmensa, Cafeteria oder auch eine anspruchsvolle Thekenanlage. In den letzten Jahren haben wir uns zudem auf die Planung und Ausstattung von Bäder-Gastronomien für Thermen und große Freizeitbäder spezialisiert. Durch die vielseitige Ausbildung im Bereich Ernährung, Haustechnik und Architektur decken wir alle Fachgebiete ab, die eine optimale Küchenplanung erfordert.“

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen, Bauleitung.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
RAUMKONZEPTE		Dipl.-Ing. Susanne Lawnik	Kurt-Schumacher-Str. 43	47623	Kevelaer
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0175 2040608		info@raumkonzepte-koeln.de		www.raumkonzepte-koeln.de	

29 Reisner und Frank GmbH



Firmenbeschreibung

Mit unseren über 20 Beschäftigten beraten und planen wir seit mehr als 25 Jahren namhafte Kund:innen in den folgenden Bereichen: Betriebsgastronomie, Mensen, Stadiongastronomie, Messegastronomie, Hotellerie, Verkehrsgastronomie, öffentliche Gastronomie. Als Fachplaner und Berater haben wir selbst Cateringunternehmen gegründet, aufgebaut und erfolgreich im eigenem wirtschaftlichen Risiko geführt. Dies unterstreicht unsere Fähigkeit, nicht nur theoretische Ansätze zu entwickeln, sondern auch den operativen Gastronomiebetrieb mit all seinen Herausforderungen einschätzen zu können. Dadurch erhalten unsere Kund:innen von Beginn an eine hohe Planungssicherheit, was wiederum maßgeblich zu einer zielorientierten Projektarbeit „aus einer Hand“ beiträgt.

Tätigkeitsbeschreibung

Machbarkeitsstudien; Betriebswirtschaftliche und planerische Entwicklung zukunftsweisender, individueller und zielorientierter Gastronomiekonzepte, sowohl im Bestands- als auch im Neubau; Workshops und Konzepttouren mit Besichtigung wegweisender Projekte; Entwicklung durchdachter Verpflegungskonzepte unter Berücksichtigung von Funktionalität, modernster Produktionstechnologie, Nachhaltigkeit, Hygiene, Ergonomie, Wirtschaftlichkeit und Gasterlebnis; Planung von küchentechnischen Einrichtungen nach HOAI im Bestands- oder Neubau, auf Wunsch auch mit der BIM-Methode; Fotorealistische Visualisierungen bereits in den frühen Planungsphasen; Planung von Speisenverteilungssystemen; Planung von Interimslösungen; Wirtschaftlichkeitsberechnungen; Ausschreibung und Begleitung bei der Suche nach Gastronomiebetreibern.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Reisner und Frank GmbH		Sebastian Herrmann	Bahnhofstraße 83	82166	Gräfelfing
Telefon	Mobile	E-Mail		Website	
089 33029433	0173 7185250	info@reisner-frank.de		www.reisner-frank.de	

30 Scholz - Planungsbüro



Firmenbeschreibung

Die Firma wurde 1972 als Fachhandelsbetrieb für das Einrichten gewerblicher Küchen gegründet. Seit über 30 Jahren beschäftigen wir uns mit Honorarplanungen für Großküchentechnik, Ausgabe- und Speisenverteilungssysteme. Im Jahr 2000 wurden die Bereiche Verkauf und Service abgetreten, so dass wir uns heute als neutrales, herstellernabhängiges Planungsbüro, auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung, verstehen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Speisenverteilungssystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Scholz – Planungsbüro		Holger Scholz	Brinkstr. 1E	38122	Braunschweig
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0531 48271-20	0531 48271-21	info@scholz-konzepte.de		www.scholz-konzepte.de	

31 Söhnle Plan Team GmbH**Firmenbeschreibung**

Wir planen und erarbeiten maßgeschneiderte, individuelle Lösungen. Ob Neubau oder Sanierung und Umbau; wir sind der richtige Ansprechpartner, um Ihre Abläufe zu optimieren. Wir erstellen Gesamtkonzepte und Machbarkeitsstudien. Unser Planungsspektrum: Mensen in Kindertagesstätten, Schulen und Universitäten, Hotelanlagen, Klinikversorgung und Seniorenheime, Betriebsrestaurants und Gastronomie.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausschreibungen, Seminare/Workshops.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Söhnle Plan Team GmbH		Volker Söhnle	Wilhelm-Pfitzer-Str. 26	70736	Fellbach
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
0711 528080	0711 5280881	info@soehnle-plan-team.de		www.soehnle-plan-team.de	

32 VT-Planteam GmbH**Firmenbeschreibung**

Intelligente und wirtschaftliche Lösungen für Gastronomieeinrichtungen, Großküchen und Betriebsverpflegungen, von der Großküchentechnik bis zum Innenausbau; nutzen Sie unser besonderes Know-how; frei von Hersteller- und Lieferanteninteressen. Ambiente und effektive, wirtschaftliche Betriebsabläufe fließen in unserer Planung zusammen.

Tätigkeitsbeschreibung

Küchenfachplanung Neubau, Küchenfachplanung Umbau, Planung von Interimslösungen, Planung von Kältetechnik, Planung von Lüftungstechnik, Planung von Gebäudetechnik, Planung von Energiekonzepten, Planung von Speiserverteilsystemen, Entwicklung von Verpflegungskonzepten, Entwicklung von gastronomischen Konzepten, Entwicklung von Cateringkonzepten, Bewertungen der räumlichen und technischen Voraussetzungen, Ausstattung mit Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, Ausschreibungen

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
VT Planteam GmbH		Volker Thielsen	Hans-Böckler-Ring 49	22851	Norderstedt
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
040 85080322	040 85080344	info@vt-planteam.de		www.vt-planteam.de	

33 Weißenberger Planungs-GmbH**Firmenbeschreibung**

Als Partner für alle Bereiche der Großküche beraten wir Sie individuell, planen maßgeschneidert und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Wir entwickeln innovative Konzepte und begleiten Sie zuverlässig, kreativ und erfahren von der ersten Idee bis zur Realisation. Wir arbeiten neutral und unabhängig von Herstellerinteressen. Unser Fokus liegt auf nachhaltigen und bedarfsorientierten Lösungen, die Design, Technik, Logistik und Wirtschaftlichkeit vereinen. Wir schaffen Räume, die standhalten, heute und in Zukunft. Als inhabergeführtes Büro ist Ihr Projekt ‚Chefsache‘.

Tätigkeitsbeschreibung

Fachplanung Neubau, Fachplanung Umbau und Sanierung, Planung von Interimslösungen, Planung von Speiserverteilsystemen, Beratung und Bewertung räumlicher und technischer Voraussetzungen/Machbarkeitsstudien, Ausschreibungen (öffentlich/nicht-öffentlich), alle Leistungsphasen nach HOAI

Portfolio: Gastronomie und GV, Betriebsgastronomie, Bildungs- und Carebereiche, Heimverpflegung, Stadiogastronomie, öffentliche Einrichtungen.

Firmennamen		Kontaktperson	Straße	PLZ	Ort
Weißenberger Planungs-GmbH		Daniel Husemann	Marktstraße 17	72108	Rottenburg
Telefon	Fax	E-Mail		Website	
07472 9479300	07472 9479302	info@weissenberger-planung.de		www.weissenberger-planung.de	

CATERING

Catering Equipment


RAUSCH

Fachgroßhandel seit 1959

Einweg & Mehrweg.
Unsere nachhaltigen Verpackungslösungen.

Jetzt entdecken unter: www.papier-rausch.de
GROSSKÜCHENTECHNIK

Cook & Chill


Tel.: +49(0)2661 9868-0 · www.scholl-gastro.de
GROSSKÜCHENTECHNIK

Cook & Chill


Tel.: +49(0)2661 9868-0 · www.scholl-gastro.de
FOOD & BEVERAGE

Convenience Produkte


www.schne-frost.de
VENDING

Zahlungs- und
Abrechnungssystem

ventopay
LEADING INNOVATION PLATFORM
Führende Plattform für
Digitalisierung & Innovation in
der Gemeinschaftsverpflegung

office@ventopay.com
www.ventopay.com
www.catering.de
jetzt auch bei

LinkedIn
HERAUSGEBER UND VERLAG

Forum Zeitschriften- und Spezialmedien GmbH
Mandichostraße 18
86504 Merching
Tel.: 08233/381-0
Fax: 08233/381-212

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Rosina Jennissen

OBJEKTLEITUNG/MEDIABERATUNG

Susanne Schmöhl
(verantwortl. i.S.d.P.)
Tel.: 08233/381-636
susanne.schmoehl@forum-zeitschriften.de
REDAKTIONSKONTAKT

Redaktionsbüro Heike Sievers
(CvD dieser Ausgabe)
<https://heike-sievers.com>

Redaktionsbüro Simonetta Zieger
<https://simonettazieger.de>
ANZEIGENVERWALTUNG

Nadja Kapusta, Tel.: 08233/381-165
nadja.kapusta@forum-zeitschriften.de

Brigitte Kistler, Tel.: 08233/381-127
brigitte.kistler@forum-zeitschriften.de
LESERSERVICE & VERTRIEB

Andrea Siegmann-Kowsky (verantwortl.)
Tel.: 08233/381-333
service@forum-zeitschriften.de
LAYOUT

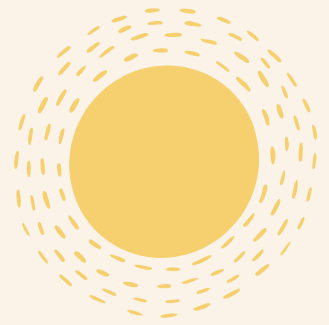
Engel & Wachs
www.engel-wachs.de
DRUCK

Druckerei Silber Druck oHG
www.silberdruck.de
BEZUGSPREISE

Einzelpreis: 14,00 €
(inkl. MwSt., zzgl. Versand)

EINSENDUNGEN UND URHEBERRECHT

Abdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlags. Beiträge von Fachautoren, die mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für den Fall, dass Beiträge oder Informationen unzutreffend oder fehlerhaft sind, ist eine Haftung des Verlages ausgeschlossen. Zum Abdruck angenommene Beiträge und Abbildungen gehen im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen in das Veröffentlichungs- und Verbreitungsrecht des Verlags über. Überarbeitungen und Kürzungen liegen im Ermessen des Verlags. Für unaufgefordert eingesandte Beiträge übernehmen Redaktion und Verlag keine Gewähr. Namentlich ausgewiesene Beiträge liegen in der Verantwortung des Autors. Die Ausgabe und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlags strafbar.
www.catering.de



MEHR *Bio* FÜR ALLE!

Unsere Lösungen überzeugen Profis:

- Beliebte Bio-Pasta für den Kinderteller
- Schnell und unkompliziert serviert
- Höchste Qualität zum fairen Preis



Bio Tortellini
Ricotta Spinat



Bio Gnocchi



Jetzt
BIO-PASTA FÜR PROFIS
entdecken!

Folge uns auf
Social Media!

f foodservice.hilcona

ig hilcona.foodservice

in Hilcona Foodservice

foodservice.hilcona.com



world of cooking

Die neue OPTIMA

Eine Ikone erfindet sich neu!

Intuitiv. Digital-manuell. Das Beste aus zwei Welten.



reddot winner 2025

Du willst mehr erfahren?
Einfach den QR-Code scannen und alles
Wichtige zur **neuen OPTIMA** erfahren!

