

# JAHRBUCH

#5

**INNOVATIVE FOOD-KONZEPTE  
BAU UND BETRIEB VON GROSSKÜCHEN**

SONDER-  
PUBLIKATION

**2021**

+  
**WAND-  
KALENDER  
2022**





# Inhalt

3	Editorial	52	Momente der Erholung – Mintel Studie
6	Multiflexible GV für morgen	56	Nur keine Suppe mehr
10	Magnetwirkung im Büro	62	Wiedersehensfreude auf der Hoga 2021
14	Mehr Regio im Krankenhaus	66	Abfallvermeidung gehört zur Nachhaltigkeit
18	Wie Bio zum Wachstumstreiber wird	70	Halbierung der Strom-Spitzenlast möglich
24	Jugend verzichtet auf Fleisch	72	Nachgefragt
28	Brötchen als neue Allrounder	74	Popup-Küchen – smart, flexibel, effizient
30	Die Möglichkeiten sind vielfältig und variabel	76	Trotz Corona durchatmen
34	Differenzierte Marktentwicklung bei Kartoffeln	78	Fachplaner für Großküchen – VdF
36	Melting Pot für Kreativität und Genuss	81	Marktübersicht
42	Ganztagesverpflegung vom Metzger	97	Branchenfürer
46	Wir kochen für Berlin	98	Impressum



amazing studio

KLINIKEN SÜDOSTBAYERN

# Mehr Regio im Krankenhaus

Der Klinikverbund mit sechs Kliniken will durch das Umstellen auf Zentralküche den Regionalanteil der Speisen auf 40 Prozent steigern.

Vor einigen Jahren noch wurde in den Küchen der sechs Kliniken Südostbayern separat und nach dem Cook & Hold-Verfahren gekocht. Das verursachte aufgrund langer Standzeiten sowohl hohe Qualitätsverluste der Speisen als auch Betriebskosten der einzelnen Standorte. Man wechselte schließlich auf die Belieferung durch einen High-Convenience Anbieter – stellt nun aber in Frage: Wie nachhaltig ist eigentlich der Bezug von Speisen einmal quer durch die Republik? „Die Klinikgruppe beschäftigt sich in Sachen Verpflegung bereits seit Jahren damit, zu eruieren, was noch zeitgemäß ist und sich überhaupt amortisiert“,

erklärt Thomas Beers, Geschäftsführender Gesellschafter der ABCConcepts. Zusammen mit seinem Team wurde er nun im Rahmen einer Machbarkeitsstudie für eine zukunftsweisende gesamthafte Ausrichtung der Verpflegungssysteme innerhalb der Kliniken Südostbayern damit beauftragt, die Gegebenheiten vor Ort zu untersuchen und verschiedene Varianten dafür zu entwickeln, wie die Verpflegung für den Klinikverbund gestaltet werden könnte.

## Wieviel Regio geht?

„In Hinblick auf mehr Nachhaltigkeit wurden wir dann auf-



V I E S S M A N N   G R O U P

# Melting Pot für Kreativität und Genuss

Ein Ort, um zu genießen, mit anderen Kollegen in den Austausch zu kommen oder einfach nur, um zur Ruhe zu kommen: Für die Mitarbeiter der Viessmann Group, einem der führenden Hersteller von Energiesystemen, haben die Innenarchitekten von blocher partners in Allendorf ein Restaurant gestaltet, das mehr ist als eine Kantine.

**C**o-Working, Shareness und Networking prägen längst unsere Arbeitswelt. Durch die zunehmende Bedeutung von Vernetzung, kommt auch der Kantine als Ort des Austausches und Aufeinandertreffens im Büroalltag eine neue Qualität zu. In entspannter Atmosphäre gemeinschaftlich Ideen zu entwickeln und kreatives Denken anzuregen, ist dort inzwischen genauso wichtig wie ein genussvoller Lunch, der gleichzeitig zum Ausdruck eines weitsichtigen, betrieblichen Gesundheitsmanagements wird. Den Mitarbeitern einen solchen Raum zu bieten, ist die Idee, die dem Neubau des Restaurants der Viessmann Group in deren Hauptwerk in Allendorf mit etwa 2400 Quadratmetern zugrunde liegt. Verantwortlich für die Innenarchitektur zeichnet das Stuttgarter Planungsbüro blocher partners. Die Küchenplanung wurde von Reisner und Frank realisiert.

Als emotionales Schaufenster der Unternehmenswerte präsentiert sich das Mitarbeiterrestaurant: Fließend die Bereiche, offen und gleichzeitig integriert, barrierefrei die Zugänge – ein Zeichen der Wertschätzung und Transparenz. Gleichwohl ist es den Innenarchitekten gelungen, verschiedene Bereiche mit circa 750 Sitzplätzen zu gestalten, die jedem

Mitarbeiter und seinen individuellen Bedürfnissen ganztägig einen Ort bieten, den er sowohl für einen Lunch oder eine kreative Pause aufsuchen, als auch als Shared Space und damit als Verlängerung seines Arbeitsplatzes nutzen kann.

So finden sich neben abgerundeten Sitzinseln und kleineren Tischgruppen, die zum klassischen Mittagessen im engeren Kollegenkreis einladen, auch Bereiche, die einen Business-Lunch ohne Ortswechsel kurzerhand in ein Meeting übergehen lassen. Hierfür können zum Beispiel Trennwände, Tafeln und Clip-Charts an der flexiblen Deckenschiene Multi-Lane abgehängt werden. Selbst für größere Veranstaltungen oder „State of the World“-Meetings wurde Raum geschaffen: Ausziehbare und flexible Tribünen ermöglichen verschiedene Raumszenarien.

Im Herzen des Restaurants: der sogenannte Marktplatz, eine Cafébar fürs zwanglose Get-Together oder die kleine Pause zwischendurch. Das fließende Moment der verschiedenen Bereiche setzt sich auf der Terrasse fort, die 360 Sitzplätze bietet. Die Bodenbeläge der jeweiligen Bereiche ziehen sich bis draußen und verlängern so den Raum wie selbstverständlich ins Grüne. Eine Oase für einen Lunch in der Mittagssonne, ein gemütliches Afterwork oder informelle Meetings.

## KAMPAGNE FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

## „Wir kochen für Berlin“

In einer Schul- oder Krankenhausküche zu arbeiten ist für KöchInnen als potenzieller Arbeitsplatz oft uninteressanter als in den angesagten Restaurants der Metropolen. Darunter leidet die Gemeinschaftsgastronomie. Doch seit geraumer Zeit brodelt etwas in den großen Töpfen Berlins: eine Kantinen-Revolution. Die schmeckt man nicht nur, man sieht sie auch in der ganzen Stadt.

Selbstbewusst und gut gelaunt strahlt Katja von der Plakatwand in der U-Bahnstation. Sie spricht vom Stolz auf ihren Beitrag zu einer guten Verpflegung der PatientInnen. Fotografiert wurde sie an ihrem Arbeitsplatz in der Spülküche des Krankenhauses Havelhöhe. Hier sorgt sie dafür, dass die rund 400 Berliner PatientInnen und 200 Mitarbeitenden des Krankenhauses lecker essen, gut genesen und von glänzenden Tellern speisen. Ein paar U-Bahnstationen weiter sieht man BVG-Küchenleiter Sascha neben vielen silbernen Töpfen, der auf den großen Einfluss hinweist, den er mit seiner Arbeit hat. Katja und Sascha sind nicht die einzigen, die überall in Berlin auf sich und ihre wichtige Arbeit hinweisen. Auf vielen großen und kleinen Plakatwänden in der Stadt berichten aktuell Menschen aus den Küchen der Gemeinschaftsgastronomie über ihre Motivation im großen Maßstab zu kochen.



## Kampagne von Kantine Zukunft

Dahinter steckt die Kampagne „Wir kochen für Berlin. Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt“ des Projektes Kantine Zukunft Berlin. Die Kantine Zukunft ist Teil der Berliner Ernährungsstrategie und hat die Aufgabe, die städtische Gemeinschaftsgastronomie nachhaltig zu transformieren. Durch aktive und langfristige Beratung in Kantinenküchen, mit Seminaren, Workshops, Exkursionen sowie Netzwerkveranstaltungen unterstützt das Projekt die Berliner Gemeinschaftsgastronomie dabei sich in Bezug auf Qualität und Wertschätzung weiterzuentwickeln. Wichtige Partner dieser Transformation sind die Küchenteams. Sie arbeiten oft im Hintergrund – ihre Rolle im System ist aber zentral.

Mit der Kampagne gibt die Kantine Zukunft den AkteurInnen der Berliner Gemeinschaftsgastronomie eine Bühne außerhalb ihrer Küchen – in den Straßen, U- und S-Bahnhöfen der Stadt. Sechs Menschen stehen stellvertretend für die Vielfalt der Beschäftigten, ihre Sichtweisen und ihren Stolz auf ihre Arbeit. 14 weitere kommen auf den Social-Media-Kanälen und auf dem Blog der Kantine Zukunft zu Wort.

## Zitate von Azubi und Ausbilder

So auch Paul-Erik, Auszubildender in der Kantine der Berliner Wasserbetriebe: „Zu viele haben noch das Bild: Dose auf und fertig. Aber es gibt viele Kantinen, wo viel frisch, regional und



FOODWASTE UND NEUAUSRICHTUNG

# Abfallvermeidung gehört zur Nachhaltigkeit

Die systematische Reduzierung von Lebensmittelabfällen ist ein Teil nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung. Darin waren sich die diskutierenden GV-Experten im März einig.

„Weggeworfene Lebensmittel zu messen, ist ein wirksames Instrument gegen Lebensmittelverschwendung“, sagte Bundesministerin Julia Klöckner zur Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Und weiter: „Denn oft hat man keine Vorstellung von den Mengen. Sie zu kennen, macht achtsamer. Es steigert das Bewusstsein, dass dadurch wichtige Ressourcen und Wertschätzung verloren gehen. Dabei ist der Außer-Haus-Bereich ein entscheidender Multiplikator, ob in der Kommunikation mit den eigenen Mitarbeitern, den Gästen oder in die Gesellschaft hinein.“ In diesem Sinne diskutierten die GV-Experten am 24. März 2021 das Thema: „Ein Element der Prozessoptimierung – Foodwaste und die Neupositionierung der GV“.

pro verkaufter Mahlzeit, ist dieser im Verhältnis um bis zu 70 Prozent gestiegen.“ Den Gründen und Gegenmaßnahmen ging die Runde nach.



Marcus Henrich ist Manager Food der Alfred Kärcher SE & Co. KG

Kärcher



Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e.V.

UAW

## Krisenbedingt gestiegene Abfälle

Torsten von Borstel, Geschäftsführer des United Against Waste e.V. und einer der drei Referenten hat mit seinem Verein das Mandat, für Klöckners Aktion eine Strategie für Gemeinschaftsverpfleger zu erarbeiten. Er gibt aktuelle Zahlen bekannt: „Durch den Lockdown der gesamten gastronomischen Branche inklusive der Mitarbeiterrestaurants wurden von heute auf morgen alle Prozesse heruntergefahren. Im Durchschnitt verzeichnet die Betriebsgastronomie während der Pandemie einen Rückgang von rund 60 Prozent. Die Lebensmittelabfälle stiegen allerdings an. Berechnet man den Abfall

## Flexibles Management gefordert

Marcus Henrich ist Manager Food der Alfred Kärcher SE & Co. KG, gelernter Koch und „für alles zuständig, was dort mit Food zu tun hat“, wie er sagt. Im September nahm er für die vier von ihm geleiteten Betriebsrestaurants (normalerweise 1.200 bis 1.500 Essen pro Tag) Preise für regionale Produkte entgegen – die „Schmeck-den-Süden-Löwen“. Er berichtet, dass bei Kärcher mit dem ersten Lockdown die Betriebsrestaurants geschlossen und Lunch-Pakete ausgegeben wurden. Als ab Juni wieder geöffnet wurde, lag die Auslastung aber nur bei 30 Prozent. Das in normalen Zeiten erhebliche Veranstaltungs-Catering lag anhaltend bei Null. Nach der behördlichen Anweisung zur Kantinenschließung gab Kärcher wieder Lunch-Pakete aus – rund 2.500 pro Tag. Eine besondere Herausforderung waren die vielen kurzfristigen Änderungen. 30 Minuten vor dem Online-Meeting der GV-Experten ging die Nachricht ein, dass der in acht Tagen folgende Gründonnerstag doch kein Ruhetag sein wird. „Wir hatten Ostermenüs angekündigt und nach dem Bund-Länder-Beschluss alle Besteller informiert, dass sie einen Tag früher abholen sollen – jetzt werden wir nochmals alle benachrichtigen.“