

# SPEZIAL

#1

Messeausgabe  
Produktneuheiten  
Brancheninformationen

SONDER-  
PUBLIKATION  
**2024**



 **INTERGASTRA**  
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

**3.-7.2.**  
**2024**

**Messe**  
**Stuttgart**

# WIN THE GAME

#together with MKN



world of cooking



**Anne Kratz**  
Team Germany



MKN Exclusive Partner der  
IKA/Olympiade der Köche 2024  
Februar 2024 | Stuttgart

**Besuchen Sie uns**  
**Intergastra | Stuttgart**  
**03. - 07. Februar 2024**  
Stand: 3D51

[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

# Seien wir mutig, liebe Leserinnen und Leser,

ja, viele von uns stehen vor großen Herausforderungen. Die Stimmung im ganzen Land ist eher angespannt, Ängste und Sorgen prägen die Zeit. Nichtsdestotrotz sind es die vielen Leuchtturmprojekte, die tollen und kreativen Ideen der Köchinnen und Köche, die energiesparenden Entwicklungen der Industrie, das Bestreben, Klimaschutz und gesunde Ernährung unter einen Hut zu bringen und nicht zu vergessen, die vielen Plattformen, die uns die Möglichkeit bieten, ständig unseren Horizont zu erweitern, uns von neuen Konzepten inspirieren zu lassen – seien sie nun digital, KI-gestützt oder besonders nachhaltig – , Projekte, die Mut machen, unsere Zukunft aktiv zu gestalten.

Unsere führenden Messen starten mit Zuversicht. Die Intergastra und Internorga freuen sich auf viele AusstellerInnen und Messegäste. Lesen Sie hierzu ein Interview mit Herrn Tischberger auf den Seiten 26 und 27. Die Internorga wird wieder ihren Zukunftspreis verleihen (Seite 24). Auch die Messe Husum mit der Nord Gastro & Hotel ist in den Startlöchern und nahezu ausgebucht (Seite 34 bis 35).

Bernd Riegger (Geschäftsführer, Mitchells & Butlers Germany) und sein Team eröffnen 2025 ein neues „Alex“ in der Main-Taunus-Metropole Sulzbach. Ihn haben wir gefragt, welche Faktoren seine Entscheidungen bestimmt haben (ab Seite 8). Auch hier ist Zuversicht ein Erfolgsfaktor!

Wir starten in diesem Jahr mit einer neuen Serie: „Kirschen aus Nachbars Garten“. Nicht diebisch, sondern neugierig und interessiert werden wir Ihnen tolle Projekte vorstellen. Den Anfang machen „Die Bio-Möglichmacher“, eine Initiative, die von Transgourmet ins Leben gerufen wurde. Hierzu lesen Sie ab der Seite 12, wie konventionelle Landwirte erfolgreich auf biologische Landwirtschaft umgestellt haben.

Sternekoch Thomas Bühner hat uns ein Interview gegeben und ist sich sicher, dass Klimaschutz auch in der Gastronomie geschmackvoll gelingen kann (Seite 18 bis 21). Marcel Kettner, Produktionsleiter der La Ola Zentralküche mit 15.000 bis 16.000 Mittagsportionen, ist stolz auf seine „Frischeküche“ und stellt seine Saucen ohne Pulver her. Wir haben ihn besucht und verstehen, wenn er sagt: „Wir brauchen keinen Außendienst – das erledigt Mundpropaganda.“ Lesen Sie hierzu den Bericht ab Seite 38. Wie wir Menschen mit Einschränkungen auch in der Gastronomie aktiv unterstützen können, ist ein lesenswerter Beitrag ab Seite 44. Schon mit wenig Aufwand lässt sich viel verbessern, meint Dr. Rüdiger Leidner, Tourismusbeauftragter des Deutschen Blinden- und Sehbehindertenverbands e. V. und selbst Betroffener.

Unsere Welt ist bunt und wir brauchen Mut, um die Herausforderungen anzunehmen. Aber es lohnt sich!

Ihr CATERING MANAGEMENT Team



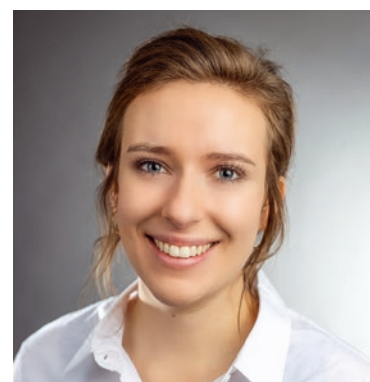
Susanne Schmöhl  
Objektleitung



Brigitte Kistler  
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers  
Redaktionsbüro



Simonetta Zieger  
Redaktionsbüro



12 Grüner Start für grüne Welle



18 Interview mit Sternekoch Thomas Bühner



26 Intergastra



44 Service für blinde und sehbehinderte Gäste

**AKTUELLES**

- 5 Peter Pane: Gönn Dir Menü!
- 5 Fish international und Gastro Ivent
- 6 Gesundes auf Knopfdruck
- 6 Dussmann: Transparenz auf dem Teller
- 7 Haferkater: In Verantwortungseigentum
- 8 Interview mit Bernd Riegger, Mitchells & Butlers: Neues „Alex“

**KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN**

- 12 Willkommen
- 13 Grüner Start für grüne Welle
- 17 Im Trend: Bio-Lebensmittel
- 17 Buchtipps: So schmeckt Klimaschutz



**NACHHALTIGKEIT**

- 18 Interview mit Sternekoch Thomas Bühner über Klimaschutz

**KAFFEEPAUSE**

- 22 Die deutsche Messelandschaft



**MESSEN**

- 24 Internorga: Hamburg begrüßt die Branche
- 26 Intergastra: Markus Tischberger über News und Bewährtes
- 29 Neuigkeiten entdecken: News bei der Intergastra
- 34 Nord Gastro & Hotel: Meike Kern über die Husumer Fachmesse

**REPORTAGE**

- 38 La Ola in Pulsnitz: 30 Jahre und „Kochen bleibt Handwerk“

**BARRIEREFREIHEIT**

- 44 Service für blinde und sehbehinderte Gäste: Mitdenken und mitsehen
- 47 Mit Porzellan von Bauscher: Mehr Orientierung, mehr Genuss

- 49 Branchenführer

- 50 Impressum



Gregor Fischer

Live-Event von Peter Pane mit MontanaBlack.

## Peter Pane: „Gönn dir Menü“

Mit einem Live-Event bei Peter Pane in Hamburg startete der Influencer Montana Black Anfang Januar die Kooperation zwischen Peter Pane und Göngry. Seither gibt es bis Ende Februar in den Burger-Restaurants das mit Montana Black und Göngry entwickelte Menü „Gönn dir Menü“. Dazu gehört ein veganer Burger namens „Der Held“ mit einem „Veg von Chicken“-Bratling (auf Wunsch mit Rindfleisch- oder Hähnchen-Patty), Wildkräutern, roten Zwiebeln, Guacamole und Mango-Chutney. Dazu gibt es Fritten und einen Drink mit dem von Montana Black kreierte Energy-Drink Göngry in der Sorte Tropical Exotic. Pro Menü geht ein Euro an die gemeinnützige Initiative „Peter hilft“. Mit der Kooperation will das Lübecker Unternehmen vor allem die Generation Z ansprechen.

## 2024: fish international und Gastro Ivent

Im Norden gehört Fisch zum täglichen Leben – und auf jede gute Speisekarte. Nicht umsonst ist die deutsche Fischfachmesse, die fish international, seit 1988 in der Messe Bremen beheimatet. Da die Fischwirtschaft und deren Kundschaft in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel seit jeher eng verbunden sind, findet seit 2014 parallel die Gastro-Fachmesse „Gastro Ivent“ statt.

Bei der fish international sind 300 Ausstellende aus dem In- und Ausland dabei, darunter Branchengrößen wie Deutsche See und Transgourmet Seafood sowie Neuaussteller wie Freezco aus Polen und Familie Beaulieu aus der Bretagne. Auch junge Unternehmen mit smarten Ideen sind dabei, beispielsweise das Handels-Start-Up Ordinary Seafood aus Potsdam, das vegane Lachs- und Thunfischalternativen auf Basis pflanzlicher Proteine produziert. Flexality aus Bremen dagegen hat einen Algorithmus für Kühlhausprozesse entwickelt, der Strom und CO<sub>2</sub>-Emissionen einsparen soll. Die BesucherInnen aus Lebensmittel- und Fischhandel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können zudem viel Feinkost, Frischfisch und Meeresfrüchte kennenlernen.

Mit der Schwester-Messe Gastro Ivent bietet die Messgesellschaft eine wichtige Netzwerk-Plattform für Fachleute aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie im Nordwesten. „Wir wollen die Akteure der Branche mit spannenden Trends und Ideen aus der Praxis beflügeln“, so Projektleiterin Marta Pasierbek. Dafür sorgen an die 200 Ausstellende, die unter anderem aus den Bereichen Lebensmittel, Getränke, Großhandel, Einrichtung und Ausstattung zur Gastro Ivent kommen.

Von Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024, trifft sich die Fachwelt in den Hallen 5, 6 und 7 der Messe Bremen.

## Schneidestation für Buffet-Wärmelampe

Beliebte Speisen **lauwarm** präsentieren? Unzufriedene Gäste? Dafür gibt es eine ideale, preiswerte und optisch ansprechende Lösung.



Dual



Buffet-Wärmelampe

+ Schneidbrett



Schneidstation für Buffet-Wärmelampe (optional mit Hustenschutz)

Single

- zum Präsentieren und Tranchieren
- optimale Warmhalteeigenschaften
- mit umlaufender Safrille ausgestattet
- optional mit Hustenschutz
- messerschonendes und hitzebeständiges Schneidbrett
- wahlweise mit beheizter Platte (bei Dual) oder unbeheizter Platte (bei Single)

KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2020  
1. Platz: Goldmedaille  
Kategorie Küchentechnik



optimale Wärme –  
attraktive Präsentation

**SCHOLL**

**INTER  
NORGA**

Hamburg, 8.–12. März 2024  
Halle B6 · Stand B6.416

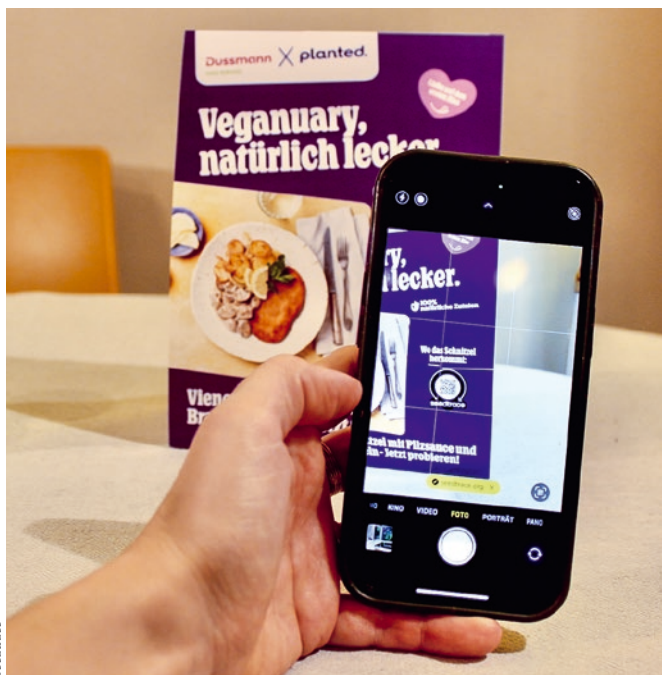
SCHOLL Apparatebau  
GmbH & Co. KG  
Zinhainer Weg 4  
D-56470 Bad Marienberg  
Tel.: +49(0)2661 9868-0  
www.scholl-gastro.de  
info@scholl-gastro.de

## Gesundes auf Knopfdruck

Menschen direkt am Arbeitsplatz schnell, gesund und vollwertig zu verpflegen, das ist das Ziel des Food-Tech-Unternehmens Foodji aus München. Dafür haben die Gründer um Felix Munte und Daniel von Canal einen smarten Essensautomaten entwickelt. Ab sofort bietet das Unternehmen seine Verpflegungslösung auch in Bremen an: Dort können Betriebe die Automaten nun inklusive Service beziehen. Erste Unternehmen aus den Bereichen Logistik, Maschinenbau, Handel und Luftfahrt starteten mit den Foodji-Automaten an ihren Bremer Standorten, z.B. der Flugzeughersteller Airbus. Ole Stechert verantwortet als Head of Catering, Food & Beverage Management, die Betriebsverpflegung bei Airbus in Deutschland. „Wir nutzen Foodji bereits erfolgreich an anderen deutschen Standorten und freuen uns, die Lösung jetzt auch unseren Teams in Bremen anbieten zu können“, sagt er. „Die Kombination aus Kantine und smartem Automaten hat sich für unsere Mitarbeitenden bewährt und bietet eine vollwertige Verpflegung rund um die Uhr.“ Das Foodji-Sortiment umfasst 300 Speisen – vom veganen Dean&David-Salat bis zur deftigen Hausmannskost.



Foodji Marketplace GmbH



Seedtrace

Per QR-Code können Tischgäste die Reise des Produkts von der Beschaffung der Grundzutaten bis zur fertigen Speise nachvollziehen.

## Transparenz auf dem Teller

Das Dienstleistungs- und Catering-Unternehmen Dussmann und die Traceability-Plattform Seedtrace schaffen erstmals Transparenz über die Lieferkette des pflanzlichen Schnitzels von Planted. Die Schnitzel werden im Januar deutschlandweit in über 60 Dussmann-Betriebsrestaurants serviert. Per QR-Code-Scan können die Tischgäste die Reise des Produkts von der Beschaffung der Grundzutaten bis zur fertig zubereiteten Speise nachvollziehen.

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsgastronomie auszuweisen, ist in Deutschland nicht gesetzlich verpflichtend. Entsprechende Regularien sind in Österreich und der Schweiz bereits in Kraft. „Mit unserem Transparenz-Projekt zum Veganuary gehen wir einen Schritt weiter. Unsere tägliche Arbeit bestätigt, dass es für die Menschen immer wichtiger wird, möglichst viel über die Herkunft ihrer Speisen zu erfahren. Konsumententscheidungen werden nicht nur auf Basis von Inhaltsstoffen und Nährwerten getroffen, sondern zunehmend auch mit Blick auf die Lieferkette“, sagt Christian Hamerle, Head of Food Service Innovation bei Dussmann. Das Food-Tech Unternehmen

Planted stellt seine pflanzlichen „Schnitzel Wiener Art“ aus natürlichen Zutaten in der Schweiz her. Die vollständige Produktionskette und die sozialen und ökologischen Wirkungsfaktoren macht die Plattform von Seedtrace nachvollziehbar.

## Haferkater plant Umwandlung in Verantwortungseigentum

Das Berliner Unternehmen Haferkater will nicht nur den Frühstücksmarkt revolutionieren, sondern auch die eigene Unternehmensform nachhaltiger gestalten. Das Gründungsteam initiiert den Übergang in Verantwortungseigentum, eine Eigentumsform, bei der Vermögen und Kontrolle langfristig ans Unternehmen gebunden bleiben. Zur Finanzierung der Umwandlung startete kurz vor Weihnachten eine Crowdfinanzierungskampagne über die GLS Crowd.

Verantwortungseigentum ist eine Alternative zu herkömmlichen Eigentumsstrukturen von Unternehmen und stammt aus der Idee einer sinnorientierten Wirtschaftsweise (Purpose Economy). Dabei wird rechtlich sichergestellt, dass das Unternehmen vorrangig der Verwirklichung seines Unternehmenszwecks (Purpose) dient und nicht dem persönlichen Gewinnstreben von Shareholdern. Unternehmen wie Bosch, Alnatura und Ecosia verwirklichen dieses Konzept bereits.

Co-Geschäftsführer Leandro Burguete sagt: „Haferkater hat bereits bewiesen, dass wirtschaftlicher Erfolg und nachhaltige Prinzipien Hand in Hand gehen können. Das soll auch so bleiben. Verantwortungseigentum ist die geeignete Wirtschaftsform, um die Werte von Haferkater dauerhaft im Unternehmen zu verankern.“



Haferkater

Professionelle Hygienetechnik und Speiserestesysteme

**m**  
**MEIKO**  
The clean solution

Besuchen Sie uns auf der **INTERGASTRA**  
**03. – 07.02.2024 | Halle 3 | Stand 3D41**

**OIFACH  
ZFRIEDA!**

**DANK PROFESSIONELLER HYGIENETECHNIK  
UND SPEISERESTESYSTEME VON MEIKO**



[www.meiko.de](http://www.meiko.de)

## INTERVIEW

# Herausforderungen und Erfolgsfaktoren der Systemgastronomie

Die Mitchells & Butlers Germany GmbH wächst weiter. Im Frühjahr 2025 wird in einem der größten Shopping-Center in Deutschland – dem Main-Taunus-Zentrum Sulzbach – die 41. Alex-Filiale eröffnet. Wir haben mit dem Geschäftsführer **Bernd Riegger** über Standortwahl, Personalmangel und Erfolgsfaktoren gesprochen.

**Der mehrjährige Mietvertrag für das 450 m<sup>2</sup> große Restaurantgebäude mit großzügiger Außenfläche ist bereits unterzeichnet. Was macht das Main-Taunus Shopping-Center als Location so spannend?**

Bei diesem Standort handelt es sich mit über 90.000 m<sup>2</sup> Ladenfläche nicht nur um eines der größten und umsatzstärksten Shopping-Center in Deutschland, sondern auch aus anderen Gründen um eine hervorragende Lage. Es gibt ein Hotel, Veranstaltungsräume und ein Multiplex-Kino. Das zieht täglich verschiedenste Menschen an und passt zu unserem Slogan: Alex ist für alle da. Morgens gibt es Frühstück, dann haben wir

durchgehend bis 1 oder 2 Uhr nachts geöffnet. Das ist der Erfolg unseres Konzepts.

**Also ein Restaurant – viele Zielgruppen?**

Exakt. Wir sprechen alle Altersgruppen an und das Publikum ändert sich über den Tag hinweg. Genau das forcieren wir sogar: Beispielsweise arbeiten wir mit verschiedenen Musiklisten, die sich im Laufe des Tages ändern. Auch das Ambiente variiert: Von hellem Licht tagsüber bis Kerzenschein am Abend. Nach 21 Uhr sind die Gäste sehr jung – hauptsächlich unter 35. Ansonsten ist die Klientel bunt gemischt und besucht uns beispielsweise

