

SPEZIAL

#1

**Messeausgabe
Produktneuheiten
Brancheninformationen**

SONDER-
PUBLIKATION
2025



PASTA
Fina

Drei neue
**RONDEL
LI**
*für deine
feinsten Menüs*



**AB MÄRZ
ERHÄLTlich**

Entdecke die neuen Sorten.

Folge uns auf
Social Media!

 foodservice.hilcona

 hilcona.foodservice

 Hilcona Foodservice

foodservice.hilcona.com



Erleben Sie die neue Welt des Kochens



world of cooking

Multifunktionale Profikochtechnik made by MKN

Besuchen Sie uns
Internorga | Hamburg
14. - 18. März 2025
Halle B6 Stand 422



Mit SpaceClean®
dem ersten und einzigen
vollautomatischen
Reinigungssystem
für Tiegel*



Der neue
FlexiChef®
smart cooking. smart cleaning.

Der neue
FlexiCombi®
schneller. effizienter. digitaler.

www.mkn.com

*Option

MKN SteelPlus
über 40% CO₂e
reduzierter Edelstahl*

Für weitere Informationen bitte den
QR-Code scannen.

*Option; Scope 1, 2, 3



Moin, liebe Leserinnen und liebe Leser,

ist Zeit für eine norddeutsch-frische Brise! Und das nicht nur, weil der Internorga-Countdown läuft. Zugegeben: Ja, auch wir freuen uns auf den Austausch in Hamburg. Auf gute Ideen und Inspirationen. Aber vor allem wünschen wir Ihnen gute Geschäfte. Denn Investitionen in Frische und Genuss, in Nachhaltigkeit und in Technik dienen ja nicht einfach dem Instandhaltungsstatus – vielmehr geht's um gesundes Wachstum. Wir drücken Ihnen und unserer ganzen Branche dafür die Daumen.

Ein paar Leckerli der Internorga haben wir Ihnen in dieser Ausgabe schon mal geangelt, lesen Sie hierzu ab Seite 14, außerdem auch darüber, was der Internorga-Direktor Ihnen für den Besuch rät und wie Sie sich darauf vorbereiten können. Auf den Seiten 24 bis 31 widmen wir uns außerdem dem Vending – neuen Konzepten, die Kantinen optimieren, sogar erst möglich machen oder aber eine klassische Kantine ersetzen können. In unserer Rubrik Kaffeepause nehmen wir den Veganuary zum Anlass, über den Gästewunsch einer gesunden und leckeren Kost nachzudenken und ihn über den Januar hinaus umsetzbar zu machen. Und weil das Herzstück all Ihrer Arbeit Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind, lesen Sie über die vielzitierte Resilienz auf den Seiten 36 und 37.

Zu guter Letzt – bevor Sie Ihr Magazin aufschlagen: Die Brise möge ein guter Luftzug werden, in diesem Monat, der wichtig für uns alle ist. Deshalb ist es uns ein Anliegen, an Sie zu appellieren. Nutzen Sie die Chance unserer Demokratie. Bleiben Sie hoffnungsvoll und aktiv. Denn „Die Zukunft hängt davon ab, was wir heute tun.“ (Mahatma Gandhi)

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine erfolgreiche Lektüre und erst recht ein gutes Business.

Ihr CATERING MANAGEMENT Team



AKTUELLES

- 4 Spannendes aus der Branche

KAFFEEPAUSE

- 12 Veganuary: Rück-, Aus-, Weitblick



MESSE

- 14 Messe-News zur Internorga
Im Gespräch mit Matthias Balz,
Director Internorga
17 Produkte, die neugierig machen

VENDING

- 24 Im Gespräch mit Dr. Aris Kascheff, BDV
27 Schrankerl: Kühlschrank-Kantine

- 28 EureKantine.de: Knopfdruck-Kantine
30 FreshFoodz: Für lange Haltbarkeit

KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

- 32 Schwarzwald-Baar-Klinikum:
Pflanzenbasiert



STRESSMANAGEMENT

- 36 Warum innere Stärke wichtig ist

WEBSITE

- 38 Marketingtool
41 Branchenführer
42 Impressum

Initiative für talentierten Nachwuchs in Planung und Beratung

Hier wächst Zukunft: Mit dem EPiCs-Programm startet der FCSI Deutschland-Österreich eine Initiative, um den talentierten Nachwuchs der Hospitality-Branche dafür zu begeistern, die Gastwelt als PlanerIn und BeraterIn in eine erfolgreiche Zukunft zu führen.

EPiC steht für Emerging Professionals in Consulting unter 35 Jahren. Es ist der Beginn für einen weltweiten Startschuss des internationalen Verbands, mit generationenübergreifender Kommunikation, Kooperation und Kollaboration das Verständnis zwischen erfahrenen und neuen Mitgliedern zu vertiefen und Synergien daraus zu generieren. In Frankfurt gestalteten 26 langjährige, neue und angehende FCSI-Mitglieder im Rahmen den Auftakt für EPiCs in Deutschland und Österreich. Wichtigste Fragen: Wo kann die Reise hingehen? Was ist unsere Vision für den neuen Beirat? Wie gestalten wir die generationenübergreifende Zusammenarbeit?

„Dieser Tag ist historisch“, unterstrich FCSI-Beirat Wissen und Bildung Götz Braake, der den Workshop zusammen mit New-Work-Coach Nora Fleischhut und bereits ausgebildeten TrainerInnen aus den Reihen der Mitglieder vorbereitet hatte, zum Auftakt. „Wir werden heute im Verbund von Jung und Alt

Vorschläge für die Rahmenbedingungen entwickeln, sodass der neue EPiC-Beirat zeitnah dem Nachwuchs innerhalb des FCSI D/AUT Gehör verschaffen und das Engagement im Verband für junge Talente begerlich machen kann.“

Empfangsfähigkeit statt Zurückweisung

... sie berichten von frustrierenden Haltungen in ihrem Berufsleben, wie „das haben wir immer schon gemacht“ und „das kannst du ändern, wenn du Chef bist“, mit denen die Älteren ihre Ideen und ihr Wissen zurückweisen. Damit Motivation, Neugier und Lust auf Engagement nicht verloren gehen, ist auf Seiten der Erfahrenen „Empfangsfähigkeit“ gefragt – sprich: die Bereitschaft zum Perspektivwechsel sowie Respekt und Vertrauen in die Kompetenz des Gegenübers. „Dass der Verband uns zu einem solchen Workshop einlädt und so intensiv zuhört, macht den FCSI einzigartig“, lobte Sören Schnurr, Student an der Hotelfachschule Heidelberg, „es ist toll, wenn man uns die Möglichkeit und den Freiraum gibt, Zukunft mitzugestalten.“

Mehr junge Mitglieder für den FCSI begeistern

Letztendlich waren sich alle TeilnehmerInnen einig: Es geht darum, gemeinsam die Welt der Hospitality so weiterzuentwickeln, dass alle gerne darin arbeiten. Innerhalb des FCSI Deutschland-Österreich wird deshalb in Kürze ein neu eingesetzter EPiC-Beirat als Schnittstelle zwischen den verschiedenen Altersgruppen für mehr Kommunikation, Kollaboration und Kooperation sorgen. Ihm gaben die Workshop-TeilnehmerInnen die Aufgabe mit auf den Weg, die Zahl der jungen Mitglieder deutlich zu steigern und einen Generationswechsel vorzubereiten. „Die Silberrücken treten in wenigen Jahren ab“, fasste Frank Wagner, Präsident des FCSI Deutschland-Österreich & EAME, zusammen. „Wir wollen und müssen deshalb den Verband und den Vorstand jetzt auf jüngere Beine stellen. Der Workshop war ein wichtiger Schritt dahin!“

Im Workshop formulierten Teams im Wettstreit miteinander die Zukunftsvision des EPiC-Beirats als Zeitungsschlagzeile und Posts für Social-Media-Kanäle. Lukas Bernick, Sören Schnurr, Marlene Sommer, Elisabeth Svoboda und Manuel Wolf (v.l.) freuten sich über den Sieg.



Auszeichnung für nachhaltige Kita- und Schulverpflegung

Mit dem „Goldenen Brokkoli“ würdigt die HGK herausragende Leistungen in der nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung. Der Branchen-Award, der künftig verliehen wird, hebt kreative und ressourcenschonende Konzepte hervor, die vorbildhaft die steigenden Anforderungen einer flächendeckend guten Verpflegung für Kinder erfüllen.

Bewerben können sich Caterer, die mit wirtschaftlich tragfähigen Lösungen zeigen, wie sich eine verantwortungsvolle Kita- und Schulverpflegung umsetzen lässt – eine Herausforderung, die mit dem ab August 2026 geltenden Rechtsanspruch auf ganztägige Bildung und Betreuung für GrundschülerInnen an Bedeutung gewinnen wird.

Die PreisträgerInnen werden am 16. Juni 2025 auf der HGK-Gala, im Anschluss an die Generalversammlung der HGK, geehrt. Mit seiner Premiere markiert der „Goldene Brokkoli“ die Nachfolge des „Cateringpreis Kita- und Schulverpflegung“. Anders als beim Vorgänger können sich für den „Goldenen Brokkoli“ neben Mitgliedern der HGK auch Nichtmitglieder bewerben. Weitere Informationen zur Bewerbung bis zum 18. April 2025 unter

www.goldener-brokkoli.de



www.winterhalter.de/energiesparend

ENERGIESPAREND SPÜLEN

Moderne Spültechnik schont die Umwelt und spart bei jedem Spülgang bares Geld. Winterhalter zeigt, welche technischen Features Betriebskosten reduzieren, wann sich die Anschaffung einer neuen Spülmaschine lohnt und wie mit einfach umzusetzenden Maßnahmen die Energiekosten in der Spülküche gesenkt werden können.

→ Neu in Europa

Mit einer gezielten Wachstumsstrategie mit Partnern in den jeweiligen Ländern wird Prática Europe in den nächsten Monaten seine Vertriebspräsenz in Europa, dem Nahen Osten und Afrika konsolidieren. Mit der Eröffnung des europäischen Hauptsitzes in Köln will man diese Märkte erschließen. Es ist geplant, ein Lager in Deutschland einzurichten. Darüber hinaus möchte das Unternehmen Partnerschaften eingehen, um die Märkte mit Ersatzteilen und Zubehör zu versorgen.

Prática, ein brasilianisches Unternehmen mit Sitz im so genannten „brasilianischen Silicon Valley“, exportiert über ein Netz von Händlern und strategischen Partnern in 55 Länder auf fünf Kontinenten. Es stellt energieeffiziente Speed Ovens her, die nicht nur Abzugshauben und Abluftanlagen überflüssig machen, sondern auch sehr einfach zu bedienen sind. Prática's Speed Ovens sind bekannt für ihre kompakte Bauweise und ihr besonderes Design, außerdem für eine große Auswahl an Zubehör für verschiedene Anwendungen.

Die Speed Ovens von Prática kombinieren Mikrowellen- und Umlufttechnologie, um eine schnelle Zubereitung von Speisen zu ermöglichen. Ob für Convenience Stores, Kneipen, Bäckereien, Cafés, Hotels, Schnellrestaurants oder Supermarktketten, diese Öfen sind für Betriebe konzipiert, in denen Schnelligkeit und hohe Qualität der Speisen für den Prozess unerlässlich sind.



Prática Europe

← Stress, Lüftung und Ergonomie angehen

Die drängendste Aufgabe der Branche? Sich mehr um die Gesundheit von MitarbeiterInnen zu kümmern, mahnen Experten wie Frank Wagner, Präsident des Planerverbandes FCSI Deutschland-Österreich. Es sind Dutzende Normen und gesetzliche Vorgaben, die das Schaffen von gesunden Arbeitsplätzen im Auge haben.

Frank Wagner kennt sie alle: „Wir können alles einhalten. Aber denken wir etwas nicht konsequent zu Ende, kann die Gesundheit des Teams erheblich leiden.“ Klar ist: Arbeiten in Profiküchen belastet. Lange Wege, schweres Heben, eiskalte und heiße, dampfende Arbeitsbereiche nebeneinander, Hektik und Stress durch zeitweise Überlastung, dazu mancherorts Röststoffe in der Luft, die ein krebserregendes Potenzial aufweisen. Letzteres ein Thema, das Frank Wagner umtreibt: Er weist auf eine internationale Studie hin, die KöchInnen aufgrund der Arbeitsbedingungen eine der geringsten Lebenserwartungen attestiert. Und macht drei gesundheitliche Großbaustellen aus: „Wir müssen uns mehr um den Abbau von Stress, um eine gesunderhaltende Lüftung und mehr

Ergonomie kümmern.“ Wie man sich beim Studierendenwerk Ost-Niedersachsen diesem Thema erfolgreich angenommen hat, hat das Netzwerk Culinaria beschrieben. Der wissensreiche Artikel von Claudia Dirschauer/Netzwerk Culinaria ist hier zu finden: <https://catering.de/aktuelles/netzwerk-culinaria-stress-lueftung-und-ergonomie>



Netzwerk Culinaria

Durchdacht: Frontcooking im Gastbereich, Axa Brüssel. Dank der intelligenten Steuerung Marvel von Halton und einer gezielten Luftführung gelangen weder in den Koch- noch in den Gastbereich Stoffe, Wrasen oder Wärme.

90 Jahre Hilcona: Für ein Jubiläumsfeuerwerk

2025 feiert Hilcona sein stolzes 90-jähriges Jubiläum.
Und der Blick im Jubiläumsjahr geht dabei ganz klar in die Zukunft.

Gegründet 1935 als HILti CONvenience Nahrungsmittel in Schaan, stellt Hilcona Foodservice heute einen bedeutenden Player im Außer-Haus-Markt dar. Auf allen Ebenen entwickelt sich die Marke weiter, baut ihr Sortiment aus und wird damit noch zielgruppenspezifischer. Am Standort Schaan wird investiert. Außerdem finden viele Jubiläumsaktivitäten mit allen PartnerInnen während des ganzen Jahres statt. Neue kulinarische Lösungen gibt es natürlich auch: Allen voran die Jubiläums-Pasta.

Start zur Internorga

Das Jubiläumsfeuerwerk startet im Rahmen der Internorga mit der Präsentation der Jubiläumspasta Rondelli Piselli Menta, welche eines der ersten Hilcona-Agrarprodukte aus dem Jahre 1935 in einer Pastafüllung neu interpretiert. Neben einem Relaunch der wertigsten Linie „Pasta Fina“ sind weitere Neuheiten zu entdecken. Die neuen Variationen sind eine kulinarische Hommage an neun Jahrzehnte Leidenschaft für Genuss.

Hinter diesem Relaunch steht ein Team aus erfahrenen Food-ExpertInnen, angeführt von Hilcona-Kulinarik-Leiter Julian



Hämmerle. Der renommierte Koch mit internationalen Wurzeln vereint traditionelle italienische Küche mit modernen kulinarischen Trends. Seine Leidenschaft für pure Zutaten und raffinierte Geschmackskombinationen prägt die neuen Pasta-Fina-Variationen.

Wie gewohnt und immer wieder neu

Mit der Jubiläums-Pasta Rondelli Piselli Menta stellt Hilcona Foodservice einen

Gruß aus vergangener Zeit modern interpretiert vor: Die feine, cremige Füllung mit stückiger Erbse, Minze und Mascarpone begeistert mit Pastaqualität und Haute-Cuisine-Charakter.

Pasta Fina – einfach zubereiten, grenzenlos genießen: Alle Variationen sind perfekt portionierbar und benötigen nur wenige Minuten Regenerationszeit. Die gefüllte Pasta lässt sich ganz einfach mit der eigenen Lieblingssauce servieren. Natürlich darf die Kreativität auch frei fließen – ob klassisch in Butter und Parmesan, mit einer cremigen Tomatensauce oder einem selbstgemachten Pesto, die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Seit 90 Jahren setzt Hilcona auf höchste Produktqualität. Natürliche, ausgewählte Zutaten und innovative Profi-Rezepturen geben jedem Koch und jeder Köchin die Sicherheit, dass mit jedem Gericht täglich Topqualität serviert wird.



Hilcona (3)

INTERVIEW

Mit Wirkung auf die Politik

Der Bundesverband der Systemgastronomie e. V. (BdS) eröffnete im Herbst 2024 seine Hauptstadtrepräsentanz. Grund für uns, beim BdS-Geschäftsführer Markus Suchert nachzufragen, was sich damit ändern wird.



BdS

Herr Suchert, mit der Eröffnung der Hauptstadtrepräsentanz sollte ein engerer politischer Austausch machbar sein. Was heißt das konkret?

Unsere Hauptstadt-Repräsentanz ermöglicht es, die Interessen der Systemgastronomie noch gezielter in die politische Arena einzubringen. In Berlin sind alle relevanten Verbände präsent, was uns die Gelegenheit bietet, unser Netzwerk weiter auszubauen, unsere Positionen in enger Zusammenarbeit mit anderen Akteuren zu entwickeln und gegenüber der Politik wirkungsvoll zu platzieren. Die Hauptstadtrepräsentanz gibt dem BdS „ein Gesicht in Berlin“, steigert unseren Bekanntheitsgrad und hebt die Bedeutung unserer Branche als bedeutender Arbeitgeber und Wirtschaftsfaktor hervor. Wir sind Gastgeber für Millionen von Menschen, schaffen Chancen und sind ein Vorbild in der Integration.

Welche Begegnungen werden stattfinden bzw. sind geplant?

Es sind regelmäßige Teilnahmen an politischen Veranstaltungen geplant, etwa als Sachverständige bei Anhörungen im Bundestag, bei Parlamentarischen Abenden sowie bei Dialogveranstaltungen der Bundesministerien. Darüber hinaus werden wir eigene Netzwerktreffen, wie politische Frühstücke und Gremiensitzungen, organisieren.

Wir möchten zudem unsere Vernetzung mit führenden Vertretern anderer in Berlin ansässiger Verbände vertiefen, mit denen wir inhaltliche und politische Schnittmengen teilen. Hierzu zählen zum Beispiel die Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA), der Lebensmittelverband, der Deutsche Franchiseverband (DFV) oder der Zentralverband der Deutschen Werbewirtschaft (ZAW).

Markus Suchert, BdS-Geschäftsführer.



Die Branche steht vor zahlreichen Herausforderungen. Wie unterstützen Sie als Verband?

Als Vertreter für über 830 Mitgliedsunternehmen und rund 3.000 Restaurants treten wir geschlossen für die Interessen der Systemgastronomie ein. Durch das Bündeln unserer Kräfte nehmen wir aktiv Einfluss auf politische Prozesse. Schon vor und während Gesetzgebungsinitiativen positionieren wir uns gezielt, um die Rahmenbedingungen für unsere Branche maßgeblich mitzugestalten. Mit unserer Expertise stehen wir politischen Stakeholdern als Gesprächspartner zur Verfügung, erläutern die Bedarfe der Unternehmen der Systemgastronomie, machen konkrete Reformvorschläge oder versuchen etwaige für die Branche problematische Regelungen zu verhindern.

Welche Prioritäten und welche Themen werden gesetzt? Wo sehen Sie dringenden Handlungsbedarf?

Die Branche sieht sich mit einer Vielzahl von Herausforderungen konfrontiert: Steigende Kosten, übermäßige Bürokratie, ein dramatischer Rückgang der Besucherzahlen und wachsende wirtschaftliche Unsicherheiten. Oberstes Ziel des BdS ist es, die Zukunft seiner Mitgliedsunternehmen und die Arbeitsplätze von über 120.000 Menschen zu sichern. Dafür müssen wir die richtigen Rahmenbedingungen schaffen. Ein zentraler Punkt ist die Wiedereinführung eines einheitlichen Mehrwertsteuersatzes auf Speisen von 7 %, um die stark angespannte Lage zu entlasten. Darüber hinaus ist der Abbau von Bürokratie und übermäßiger Regulierung – z.B. im Umgang mit Verpackungen – dringend erforderlich, um die Wettbewerbsfähigkeit unserer vorwiegend mittelständischen Unternehmen zu erhalten. Außerdem stellt der Fach- und Arbeitskräftemangel eine der größten Herausforderungen dar. Wir brauchen eine vereinfachte Zuwanderung von Fachkräften aus Drittstaaten.

Wie sind Sie mit Ihren Mitgliedsunternehmen in Kontakt, auch mit den weniger aktiven? Wie spüren Sie frühzeitig Stimmungen, Tendenzen und „Schieflagen“ in der Branche?

Wir stehen im regelmäßigen Austausch mit unseren Mitgliedern, insbesondere durch themenspezifische Ausschüsse oder Besuche vor Ort in den Restaurants, die uns einen Einblick in die aktuellen Herausforderungen der Betriebe bieten. Zudem erhalten wir durch unsere Rechtsberatung sowie Webinare und Seminare zu vielfältigen rechtlichen Themen wertvolle Rückmeldungen zu den praktischen Anliegen. Außerdem bieten unsere Mitgliederversammlung in Berlin und der Mittagsempfang in München eine Plattform, um direkt mit den Mitgliedern zu sprechen und Stimmungen frühzeitig zu erkennen. So können wir schnell auf Veränderungen reagieren und unsere Mitglieder bestmöglich unterstützen.

Lieber Herr Suchert, wir danken Ihnen für das Gespräch. Und wünschen Ihnen und unserer Branche viel Erfolg in 2025!