

SPEZIAL

#2

MESSE-NACHLESEN UND
PRODUKTNEUHEITEN

SONDER-
PUBLIKATION

2025



Coming
SOON



world of cooking

Die neue OPTIMA

Eine Ikone erfindet sich neu!

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



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



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ja, wir lieben diesen Jahresstart. Im Februar wehte schon erstmals ein „guter Wind“ – und zwar in Düsseldorf. Unsere Best Practice Tour (lesen Sie darüber ab S. 6) führte uns an inspirierende Orte und bot allen, die dabei waren, viele Gelegenheiten zu fruchtbaren Diskussionen und Austausch. Verpasst? Nächste Chance: Am 5. Juni in München.

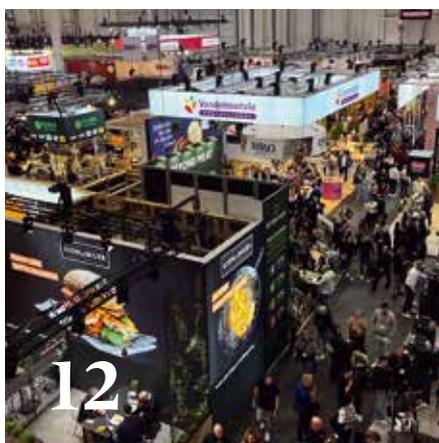
Anmelde-Link: <https://catering.de/muenchen/>

Und dann ging es im März fröhlich weiter: Es war nicht der maritime Duft der Hamburger Märztage – sondern die unvergleichliche Messeluft. Wer die Hallen in Hamburg betrat, konnte förmlich spüren, wie die Branche aufatmete und sich für die kommenden Herausforderungen und Chancen rüstete. Die Stimmung war so einzigartig wie der Mix aus internationalen Trends, starken und vielfältigen Ausstellern und unzähligen Perspektiven – von nachhaltigen Verpackungen über digitale Bestelltechnologien bis hin zu innovativen Kochmethoden. Besonders beeindruckend war die Fokussierung auf Nachhaltigkeit und Digitalisierung, Themen, die auch die Gäste mit Begeisterung aufnahmen und diskutierten. (Wir auch: Lesen Sie Praxisberichte zum Thema Digitalisierung und KI ab S. 34.)

Was die Internorga 2025 noch besonders machte – und da waren wir mit unserem Eindruck nicht allein – waren Herzlichkeit und Offenheit, mit der sich die Branche begegnete. In unseren Gesprächen, an den Ständen und bei den Veranstaltungen spürten wir eine Community, die gemeinsam nach vorn blickt. Es wurde nicht nur über Lösungen gesprochen, sondern auch über Visionen und über die Zukunft der Außer-Haus-Verpflegung: lebendig, spannend und vor allem voller Möglichkeiten. Und so lässt uns die Internorga nicht nur mit neuen Impulsen, sondern auch mit einer positiven, kreativen Energie zurück. Wir sind gern für Sie in dieser Branche dabei.

Viel Freude beim Lesen wünscht

Ihr CATERING MANAGEMENT Team



AKTUELLES

- 4 Milram-Cup
- 5 370-Grad-Premiere, Beste Marke
- 6 Best Practice Tour in Düsseldorf
- 10 Casting zum Koch des Jahres

INTERNORGA-RÜCKBLICK

- 12 Die Mutmacher-Zeit
- 16 Produkte, die dabei waren

KAFFEEPAUSE

- 32 Ein AI-fokussierter Rückblick

DIGITALISIERUNG UND KI

- 34 Versorgung auf neuem Level



- 38 Digitale Menüfassung
- 39 Studierende gegen Food Waste
- 40 Bayer Gastronomie: Schneller, smarter

KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

- 42 Für die Zukunft der Kinder

KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

- 44 Im Interview mit Estella Schweizer



KONFLIKTMANAGEMENT

- 48 Rettende Sätze
- 49 Branchenführer
- 50 Impressum

Ein Jubiläum mit herausragenden Talenten

Quinoa-Salat mit veganem Kräuter-Schmand, anschließend geschmorte Kalbsbäckchen mit Portweinjus und als Dessert Rhabarber-Tartelette mit halbgefrorener Joghurt-Mousse: Mit seinem innovativen und handwerklich anspruchsvollen Menü konnte Jonatan Huynh den Milram-Cup 2025 für sich entscheiden.

„Ich freue mich total, dass meine Ideen so gut angekommen sind. Die Kochchallenge unter Zeitdruck war eine Herausforderung für uns alle, aber eine bessere Übung gibt es nicht. Ein großes Dankeschön geht an meine Kollegen, meine Lehrer und die Jury für ihre hilfreichen Tipps und die Unterstützung“, erzählt der Auszubildende vom Restaurant Frölichs. Über 20 junge Kochtalente waren in diesem Jahr zum Cup angetreten – acht von ihnen schafften es ins Finale. Ihre Aufgabe war es, in wenigen Stunden aus einem vorgegebenen Warenkorb ein individuelles Drei-Gänge-Menü zu entwickeln und umzusetzen. Mit dem Wettbewerb unterstreichen der

Koch-Club Bremen, das Bremer Schulzentrum am Rübekamp und Milram Food-Service wie sehr ihnen der Kochnachwuchs am Herzen liegt.

Erstmals dabei: Ein rein veganer Gang

Erstmals sollte ein Gang des Menüs vegan sein. So galt es in der Vorspeise Bulgur, Couscous oder Quinoa mit der pflanzlichen Milram Schmand-Alternative zu kombinieren. Dazu László Nagy, Küchenmeister am Bremer Schulzentrum am Rübekamp: „Pflanzliche Ernährung wird immer beliebter. Es ist toll, sich im Wettbewerb praktisch mit der Thematik auseinandersetzen zu können.“

Hohes Niveau: Zweiter Platz zweimal vergeben

Was die jungen Talente aus diesen Zutaten kreierten, begeisterte Jury und Publikum gleichermaßen. Bei der Siegerehrung gab es schließlich eine große Überraschung. Nach Jonatan Huynh auf dem ersten Platz, konnten sich gleich zwei Schüler den zweiten Platz ergattern: Kochanwärter Adrian Kaiser aus dem Parkhotel Bremen servierte unter anderem vegane Schmand-Röllchen mit Quinoa-Füllung und als Dessert Rhabarber-Tartelette mit Vanille-Joghurt-Eis. Ebenfalls auf den zweiten Platz schaffte es Finn Beckers vom Atlantic Hotel Landgut Horn. Der Auszubildende im zweiten Lehrjahr präsentierte Gerichte wie frittierte Falafel mit veganem Paprika-Schmand und Joghurt-Pistazientörtchen. Als Drittplatzierter überzeugte Jeremy Meyer. Der Auszubildende aus dem Chili Club Bremen setzte in seinem Menü auf Kreationen wie gebackene Couscous-Pralinen und geschmorte Kalbsbäckchen mit Portwein-Thymian-Jus.

Junge Kochtalente motivieren und fördern: Mit diesem Ziel setzt der Milram-Cup seit zehn Jahren ein Zeichen für die Attraktivität des Kochberufs. Inzwischen ist der Wettbewerb zu einer festen Größe in der Region geworden. Das Niveau der Speisen steigert sich von Jahr zu Jahr und ist vergleichbar mit gehobener Gastronomie.



Erfolgreiche Premiere

Der Start war gelungen: Die 370Grad feierte vom 14. bis 17. März 2025 im Empire Riverside Hotel in Hamburg eine fulminante Premiere.



Romanus Fuhrmann

legt damit den Grundstein für die langfristige Etablierung der Veranstaltung. Die nächste 370Grad findet vom 13. bis 16. März 2026 statt.

Stimmen einiger Aussteller:

Erwin Steinhauser, Chain & Key Account Lead Germany, Unilever Deutschland GmbH

„Die 370Grad bringt für uns genau die richtige Zielgruppe zusammen – ein Ort für kulinarischen Austausch, Netzwerken und echte Begegnungen. Persönlich, inspirierend und voller Leidenschaft. Wir sind im nächsten Jahr wieder dabei.“

Kai Bergander, National Key Account Manager Food Service, Mutti Deutschland GmbH

„Ich finde die 370Grad im Vergleich zu größeren Veranstaltungen extrem effizient. Hier kommen wir sehr nah an die Kunden und die Entscheider heran und können ihnen die Qualität und die Werte von Mutti persönlich erläutern. Es ist ein schönes Zusammenspiel, das allen etwas bringt.“

Andreas Stark, Head of Key Account Management Foodservice-Endverwender, Homann Feinkost GmbH

„Die Stimmung ist perfekt! Wir sind sowohl auf der Internorga als auch auf der Premiere der 370Grad. Die lockere Atmosphäre und die persönlichen Gespräche machen den Charme hier aus. Wir haben viele neue spannende Kontakte geschlossen. Ich freue mich auf nächstes Jahr!“

Die neue Plattform für Hotellerie, Gastronomie und Catering wurde von BranchenexpertInnen und VordenkerInnen gut angenommen und überzeugte mit innovativen Konzepten, Vorstellungen neuer Produkte und einer einzigartigen und entspannten Networking-Atmosphäre.

Rund 125 Aussteller – von etablierten Großunternehmen über kreative Mittelständler bis hin zu visionären Start-ups – präsentierten auf der ersten 370Grad ihre neuesten Technologien, Produkte und Lösungen. „Wir freuen uns über die positive Resonanz auf die 370Grad, ein super Start für unsere neue Veranstaltung. Unser Ziel war es, eine Plattform zu schaffen, auf der Unternehmen aller Größen gemeinsam Innovationen vorantreiben, sich austauschen, Kontakte knüpfen und die Zukunft der Hospitality gestalten können. Das tolle Feedback zeigt uns, dass wir unser Ziel erreicht haben“, sagt sich Klaus Klische, Veranstalter der 370Grad. Die erfolgreiche Premiere

Bartscher: „Beste Marke des Jahres 2025“ in Kategorie Großküchentechnik

Die Bartscher GmbH freut sich, mit dem „Plus X Award“ als „Beste Marke des Jahres 2025“ in der Kategorie Großküchentechnik ausgezeichnet zu werden. Die Jury des Awards hebt besonders die Energieeffizienz und Langlebigkeit der Bartscher-Produkte hervor und schreibt: „Bartscher steht für höchste Qualität, Innovation und Effizienz im Bereich der Großküchentechnik. Die Marke hat es verstanden, moderne Technologie mit praktischen Lösungen zu verbinden, die den Anforderungen von Profiküchen gerecht werden. Mit ihrem ständigen Bestreben nach Verbesserung und Nachhaltigkeit hat sich Bartscher zu einem führenden Anbieter in der Branche etabliert.“

Der Plus X Award gilt als weltweit bekannter Innovationspreis für Technologie, Sport und Lifestyle. Seit fast 25 Jahren werden hier Marken ausgezeichnet, die sich durch besondere Qualität, Innovationskraft und herausragendes Design hervortun.





QVC: Automatenverpflegung 24/7 und Praxis-Austausch.



HGS: Ausbildungen und Weiterbildungen: Top ausgestattet.

BEST PRACTICE TOUR IN DÜSSELDORF

Inspiration, Impulse und Networking

Ende Februar: Frischer Wind und coole Ideen bei unserer Best Practice Tour in Düsseldorf.
Spannende Locations, Netzwerken und Testessen inklusive.

Vom zentralen, etwas windigen Treffpunkt am Düsseldorfer Bahnhof ging es gemütlich mit dem Bus los – zuerst zum Home-Shopping. Nun ja, fast. Denn zwar laufen in der Kantine von QVC die eigenen Verkaufskanäle über die Bildschirme, aber uns ging es um die Verpflegung. Die übernimmt dort die BonVita-Group. Mit dem sogenannten Koch-Profi-Modell setzt das Familienunternehmen BonVita auf Eigenverantwortlichkeit vor Ort und ein faires Partnerschaftsmodell. Die Kochprofis sind dabei ein Erfolgsschlüssel. Sie sind am Gewinn des Restaurants beteiligt. Besonderes Interesse weckte bei uns außerdem der 24/7-Automat, der bei QVC die Verpflegung rund um die Uhr unterstützt.

Weiterbilden auf allen Ebenen

Weiter ging es zum Albrecht-Dürer-Berufskolleg/HGS Rheinland, wo u.a.

Führungskräfte für das Gastgewerbe qualifiziert werden. Die Erläuterungen zum berufsbegleitenden Programm als „Staatlich geprüfte/r Betriebsleiter/in“ (das kostenlos ist) und die Führung durch das 2019 erbaute und gut ausgestattete Gebäude stießen bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern unserer Bus-tour auf nicht wenige „Ah´s“ und „Oh´s“ und wurde sehr gelobt. Auch der hohe Praxisanspruch der Weiterbildung spiegelte sich hier.

Darauf folgte das nächste Highlight: Der Besuch bei Henkel, wo uns das innovative Konzept des Henkel Food Markets vorgestellt wurde. Mit einer kreativen Marktstand-Gestaltung und frischen, lokalen Zutaten konnte Henkel seine Philosophie der Gästezentrierung unter Beweis stellen. Das Wort Gastronomie wird hier nicht verwendet, vielmehr geht's um „Wir sind Collaboration“. Sogar eine eigene Marketingabteilung kümmert sich um

die Kommunikation rund um die Mitarbeitendenverpflegung. Und dass es hier auch besonders gut schmeckt, konnten wir in „Little Italy“ während unserer Mittagspause selbst probieren.

Auch der Besuch bei Vodafone, wo wir die modernen Arbeitswelten auf dem Campus und die abwechslungsreiche, nachhaltige Gastronomie, betrieben von Consortium Gastronomie, kennenlernten, sorgte für viel Gesprächsstoff. Die vielfältigen kulinarischen Optionen zeigten, wie wichtig Vielfalt und Qualität in der Betriebsverpflegung sind: Und beim Betreiber Consortium – im Einklang mit dem Kunden – mit starkem Fokus auf Regionalität.

Vielfaltgenuss

Zum Abschluss der Tour checkten wir gastronomisch in den Largo-Medienhafen ein, betrieben von EssArt: Willkommen bei einem inspirierenden Verpflegungs-



Asia Style, eins der Food-Court-Konzepte bei Henkel.



Frisches, auch für die Seele. Bei Henkel.

konzept mit sechs unterschiedlichen Countern – eine perfekte Balance zwischen regionaler Küche und einem modernen gastronomischen Erlebnis bieten. Für abschließende Resümees, gute Gespräche und entspannten Austausch

blieb in der Coffeebar genügend Zeit: Bei feinem Kaffee, frisch gebackenen Waffeln und leckeren Süßigkeiten.

Auch für uns als Teamleitung der Tour eine schöne Gelegenheit, hinzuhören, nachzufragen und Feedback zu sammeln.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren erfreut über die sorgfältig ausgewählten Objekte und die gut durchdachte Organisation, die Einblicke hinter die Kulissen. Und sie nahmen dann auf der letzten Fahrtstrecke, hin zum

Delivery-Hit

DAS TRENDIGE GENUSS-ERLEBNIS!

★ Kartoffel-Risotto - die innovative Kartoffel-Spezialität

- Aus Micro-Kartoffelwürfeln, in einer cremigen Sauce aus Sauerrahm, Hartkäse und feinen Gewürzen.
- Ein Highlight als Beilage oder für die Tellermitte.
- Tiefkühlfrische Top-Convenience - ideal für die Zubereitung im Combidämpfer, im Kochtopf oder in der Mikrowelle.

Mehr Infos: www.schne-frost.de

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.



© iStock / Elizaveta Etesina

Serviervorschlag



Unsere Best Practice Tour in Düsseldorf. Netzwerken, Austauschen und Informationen sammeln.



Bei Henkel: Selbst ist der Gast: Die Kamera erkennt das Gericht und der Bezahlvorgang startet.



Kulinarik der Extraklasse: Leckere Snackpause bei Vodafone.



Kücheneinblicke: Dort reinschauen, wo Gäste nicht hinkommen.

Bahnhof, viele neue Ideen mit, die sie in ihrem beruflichen Umfeld diskutieren, adaptieren oder sogar umsetzen können. So bot der Tag nicht nur fachliche Impulse, sondern auch zahlreiche Gelegenheiten zum Netzwerken und zum Austausch mit unterschiedlichen Fachleuten der Branche.

Danke und Auf Wiedersehen

Wir danken allen GastgeberInnen für ihre Gastfreundschaft. Und allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für die offenen Fragen, das Interesse und den Austausch. Wir freuen uns bereits auf die nächste Best Practice Tour! Und damit veraten wir nun kein Geheimnis mehr: Sie wird am 5.6.2025 in München stattfinden.

Heike Sievers



Mit einem Café punkten, auch für die Mitarbeitenden.



Mit süßen Momenten den Tag beenden.

Das Programm für die nächste **Best Practice Tour am 5.6.25 in München** finden Sie hier: <https://catering.de/muenchen/>

BUCHTIPP

Zukunftsküche von Balázs Tarsoly

„Zukunftsküche: So werden Sie unwiderstehlich“, meint der Autor Balázs Tarsoly und widmet sich in seinem Buch der Nachhaltigkeit in der Gastronomie in praktischer Weise – oft mit einem Augenzwinkern, in seinem gewohnt leicht-lockeren Schreibstil, mit vielen Beispielen, Zitaten und Gedanken weiterer Gastro-PraktikerInnen. Lesegenuss für alle, die erst ins Thema einsteigen möchten, aber auch für die, die sich vertiefend damit beschäftigen möchten: Nachhaltigkeit ist längst keine Randnotiz mehr, sondern ein entscheidender Erfolgsfaktor für die Gastronomie. „Zukunftsküche“ gibt GastronomInnen Werkzeuge an die Hand, um nachhaltige Praktiken umzusetzen, die nicht nur Umweltbelastungen reduzieren, sondern gleichzeitig die Attraktivität des Betriebs steigern – bei den Gästen ebenso wie im eigenen Team und bei potenziellen Mitarbeitenden.

Der Leitfaden bietet:

- Eine klare, praxisorientierte Definition von Nachhaltigkeit anhand des eigens entwickelten S.M.A.R.T.-Rezepts.
- Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung, wie GastronomInnen nachhaltige Transformation flexibel und individuell umsetzen können.
- Inspirierende Best Cases aus der Praxis, die nicht zuletzt anhand ausführlicher Interviews mit erfolgreichen Playern der Branche zeigen, dass Nachhaltigkeit nicht nur notwendig, sondern auch wirtschaftlich erfolgreich sein kann.
- Workshops am Ende der Umsetzungskapitel, um das Gelernte direkt auf den eigenen Betrieb zu übertragen.

Das Buch setzt dabei auf drei Kernkompetenzen, die für eine erfolgreiche Transformation essenziell sind: 1. Wissenschaftlich fundiertes Wissen zu ökonomischen Potenzialen, Umwelt, Gesundheit und ethischen Aspekten der Gastronomie; 2. Praktisches Verständnis für die Anforderungen und Herausforderungen im gastronomischen Alltag und 3. Expertise in Markenentwicklung, Marketing und Kommunikation, um Nachhaltigkeit sichtbar und erlebbar zu machen. (Balázs Tarsoly ist Gründer der Agentur Branding Cuisine, die GastronomInnen bei der Entwicklung zukunftsfähiger Konzepte unterstützt. Außerdem schreibt er Fachartikel für die Gastronomiebranche.)

Zukunftsküche. Autor: Balázs Tarsoly Verlag: DfV-Fachbuch, 42,00 Euro. (ISBN: 978-3-86641-361-0)

MILRAM
Food-Service

JEDES
GERICHT
EIN WOCHEN-
HIGHLIGHT

NEU
JETZT
PROBIEREN!

Deine Vorteile:

- ✓ Einfache und schnelle Zubereitung
- ✓ Drei Sorten für vielfältige Anwendungsbereiche

milram-food-service.de

