

SPEZIAL

#1

**Messeausgabe
Produktneuheiten
Brancheninformationen**

SONDER-
PUBLIKATION

2026





BE YOUR BEST

Die ganze Welt der MKN Profikochtechnik.
Individuell. Passgenau.
Damit dein Bestes möglich wird.



WWW.MKN.COM

INTERGASTRA
Stuttgart 07. - 11.02.2026

Halle 3
Stand C51



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ein Blick zurück und zwei nach vorn – mit Dankbarkeit und Vorfreude. Zu Beginn des neuen Jahres möchte ich im Namen von Catering Management DANKE sagen – für ein Jahr voller spannender Projekte, inspirierender Begegnungen und gemeinsamer Erfolge.

Mein besonderer Dank gilt meinen Redakteurinnen Heike Sievers und Simonetta Zieger. Wie Sie vielleicht wissen, arbeiten wir mit freien Redakteurinnen zusammen, und ich bin sehr dankbar, dass beide sich mit so viel Enthusiasmus und Begeisterung für Catering Management einbringen. Danke auch an unseren Grafiker Alexander Engel, der mit Geduld, Geschick und Geschmack unsere Ideen in eine attraktive Form bringt. Ich freue mich auf die weitere Zusammenarbeit und viele spannende Themen, die wir gemeinsam umsetzen werden.

Ausdrücklich danken möchte ich auch zwei Fachplanern, die unsere beliebten Best Practice Touren erst möglich machen: der Profi-tabel GmbH mit Geschäftsführer Christian Meissner und Team sowie Reisner und Frank, vertreten durch Sebastian Herrmann und Team. Durch ihren Einsatz, ihre Kontakte und ihr Engagement erhalten wir Zugang zu den interessantesten Objekten unserer Branche – diese Partnerschaft ist Gold wert.

Und natürlich danke ich allen, die sich Catering Management verbunden fühlen und gemeinsam mit uns ins neue Jahr gestartet sind.

Die Zeiten sind herausfordernd, ja – aber gerade deshalb sind wir in intensivem Austausch mit Ihnen, entwickeln starke Projekte und unterstützen wegweisende Initiativen in unserer Branche. Wir sind und bleiben an Ihrer Seite und gestalten den Wandel aktiv mit. Deshalb erweitern wir kontinuierlich unser Angebot für Sie: mit noch mehr Information, Inspiration und praktischer Begleitung.

Darauf freue ich mich sehr – gemeinsam mit Ihnen.

Herzliche Grüße
Susanne Schmöhl



8 Messezeit



32 Auszeichnungen für Regionalität



24 Vending am Flughafen



36 Schulverpflegung

AKTUELLES

- 5 Die beliebtesten Gerichte
- 6 Roggen statt Reis

MESSEZEIT

- 8 Nord Gastro & Hotel feiert Jubiläum
- 12 Internorga für die Zukunft des Foodservices
- 14 Intergastra mit Impulsen für die Gemeinschaftsverpflegung
- 15 Neugierig auf neue Produkte?

VENDING

- 22 Kaffeepause mit Einblicken
- 24 Vending am Flughafen
- 26 Zahlungsmöglichkeiten: Aktuelle Studie



KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

- 30 Fröbel-Kinderhaus verbessert das Speisenangebot
- 32 Auszeichnungen für Regionalität
- 34 Mit Hering für Nachhaltigkeit



SCHULVERPFLEGUNG

- 36 Für strukturierte Abläufe

KÜHL- UND KÄLTETECHNIK

- 38 Stellungnahme zur neuen Richtlinie
- 39 Coole Produkte und Personalien

MANAGEMENT

- 40 Vorsätze umsetzen
- 42 Branchenführer
- 42 Impressum

In dieser Ausgabe finden Sie eine Beilage der EDNA International GmbH.

Titelbild:
Surachetsh/stock.adobe.com
(Generiert mit KI)



S O D E X O

Das sind die beliebtesten Gerichte des Jahres 2025

Welche Gerichte kommen in Betriebsrestaurants besonders gut an? Sodexo hat die beliebtesten Speisen seiner Gäste des Jahres 2025 ausgewertet. Die Ergebnisse zeigen eine klare Entwicklung: Die Klassiker der Betriebsgastronomie sind im Wandel – neben Schnitzel und Currywurst gewinnen verstärkt internationale Gerichte an Bedeutung.

Mitarbeitende wollen heute im Betriebsrestaurant nicht nur schnell satt werden – gefragt sind Frische, Vielfalt, internationale Aromen und flexible Gerichte, die zu unterschiedlichen Arbeitsumgebungen passen. Die neue Generation von Lieblingsgerichten ist leichter und globaler als bisher und oft modular aufgebaut. So verschiebt sich die Definition von „Klassiker“ immer weiter: Neben traditionellen Gerichten, die sich seit Jahrzehnten großer Beliebtheit erfreuen, etablieren sich moderne Bowls und internationale Comfort-Foods dauerhaft auf den Speisekarten.

Zu den Top-Gerichten des vergangenen Jahres gehörten in den Restaurants von Sodexo:

- Spaghetti Bolognese
- Currywurst
- Bowls beziehungsweise Salate
- Burger in allen Variationen
- Burrito/Fajita
- Asia-Nudel-Variationen

Bekannt und modern

Mit Spaghetti Bolognese und der Currywurst sind zwei Klassiker mit Nostalgie-Faktor mit dabei, die bekannt, simpel und

Alba 
DESSERTS

KEIN PÂTISSIER?

KEIN PROBLEM!

BESUCHE UNS AUF DER

 **INTERGASTRA**

07. - 11. Februar 2026
Stand: 1H17 Messe Stuttgart

Oder auf der **370GRAD**
in Hamburg



WIR SIND DEIN PÂTISSERIE PARTNER!

dessertmanufaktur.de



Bowls gehören zu den beliebtesten Gerichten 2025.

sättigend sind. Die Bowls und Salate sind modern, leicht und flexibel kombinierbar. Burger, Burrito beziehungsweise Fajita sowie Asia-Nudel-Variationen sind vor allem bei jüngeren Gästen populär und ein Indikator dafür, dass Gäste zunehmend Aromenvielfalt und mehr kulinarische Abwechslung wünschen. Das Betriebsrestaurant entwickelt sich somit zunehmend zu einem Ort der bunten, international geprägten Küche.

„Unsere Gäste zeigen uns jeden Tag mit ihren Entscheidungen, wohin sich die Betriebsverpflegung entwickelt“, sagt Jascha Händle, Food-Experte bei Sodexo Deutschland. „Die Klassiker verschwinden nicht – aber sie bekommen Konkurrenz aus aller Welt. Für uns ist das eine Bestätigung: Die Gäste wünschen sich Geschmackserlebnisse, die ihren Alltag bereichern und die Vielfalt widerspiegeln, die sie von der Restaurantlandschaft außerhalb der Arbeit kennen.“

Sodexo in Zahlen (2025):

Sodexo in Deutschland:

- 8.000 Mitarbeitende
- 500 Betriebe deutschlandweit

Sodexo weltweit:

- 24,1 Milliarden Euro Konzernumsatz im Geschäftsjahr 2025
- 426.000 Mitarbeitende (Stand: 31. August 2025)
- 43 Länder (Stand: 31. August 2024)
- 80 Mio. VerbraucherInnen werden täglich bedient

Pflanzenbasierte Klassiker

Zudem zeigt die Auswertung deutlich: Pflanzenbasierte Gerichte haben sich fest im Alltag der Betriebsrestaurants etabliert. Besonders beliebt sind vegane oder vegetarische Varianten von Klassikern wie Bolognese, Burger oder pflanzliche Bowl-Komponenten. Seit Anfang 2024 haben bei Sodexo alle Gerichte eine pflanzliche Basis, die KundInnen und Gäste entscheiden anschließend selbst, ob es dabei bleiben soll oder ob tierische Komponenten hinzugefügt werden. Auf diese Weise unterstützt Sodexo eine nachhaltigere Ernährungsweise in den Betriebsrestaurants, ohne dass auf Fleisch und Fisch verzichtet werden muss.

Erkennbare Muster

Die Auswertung differenziert ebenfalls zwischen Produktions- und Bürostandorten – mit klar erkennbaren Mustern: Während in Produktionsstandorten, sogenannten Blue-Collar-Betrieben, eher herzhaftere, schnelle und schnell sättigende Gerichte wie Currywurst, Eintopfgerichte und Nudeln dominieren, sind in Bürostandorten, sogenannten White-Collar-Betrieben, eher leichte, flexible und moderne Gerichte am populärsten, etwa Bowls, Salate und moderne internationale Speisen.

„Damit bestätigt sich: In Produktionsumgebungen braucht es andere Essensangebote als im Büroalltag – und genau darauf richten wir unsere Speisepläne aus. Uns ist wichtig, beide Arbeitswelten zu verstehen und kulinarisch abzuholen: von deftig bis trendig, von traditionell bis international“, sagt Jascha Händle.

Die Ergebnisse der Auswertung zeigen, wie sich das Essverhalten in Unternehmen dynamisch weiterentwickelt – und wie sehr Rezepte aus aller Welt sowie pflanzenbasierte und zielgruppenspezifische Angebote an Bedeutung gewinnen.

Roggen statt Reis





Aus brandenburgischem Bio-Roggen eine regionale und klimafreundliche Alternative zu herkömmlichem Reis zu entwickeln – das hat sich das EIP-Projekt RoggReis zum Ziel gesetzt.

„Roggen wächst ideal auf den brandenburgischen Böden, kommt mit den sich ändernden klimatischen Bedingungen zurecht und ist im Ökolandbau ein zentraler Bestandteil der Fruchtfolge. Eigentlich nur Vorteile – doch Nachfrage und Preis bleiben hinter den Erwartungen der Landwirte zurück“, sagt Gerald Köhler, Projektleiter und Co-Geschäftsführer der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V. Gemeinsam mit dem Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung (ILU), der Bioland Beratung Ost und sechs engagierten Landwirtschaftsbetrieben treibt er die Entwicklung voran: damit aus Roggen ein leckeres Risotto werden kann. Das Projekt „RoggReis“ will eine neue Wertschöpfung jenseits von Brotgetreide schaffen. Die FÖL leitet das Projekt, während das Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung die Produktentwicklung übernimmt und die Bioland Beratung Ost die landwirtschaftlichen Betriebe fachlich begleitet, die den Roggen für das Projekt anbauen.

Besonders weit fortgeschritten ist die Entwicklung einer Milchreis-Variante, die im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung stark nachgefragt wird. Durch eine Anpassung der Schleifzeit konnte der Roggen-Milchreis in ersten Tests geschmacklich und optisch überzeugen. Der nächste Schritt ist die Produktion größerer Testmengen, um das Produkt in Großküchen unter realen Bedingungen zu erproben. Bis zum Projektabschluss (Laufzeit bis 2028) sollen drei marktfähige Produkte entstehen: eine Alternative für Risotto- und Milchreis, eine langkornähnliche Variante sowie eine glutenfreie Option auf Haferbasis. Sie sollen sowohl im Großverbraucherbereich als auch im Einzelhandel angeboten werden.

Zukunft liefern – klimafreundlich und verlässlich

Der Klimaplan2050 von Transgourmet steht für Verantwortung, Partnerschaft und konkrete Maßnahmen entlang der gesamten Lieferkette. Als eines der nachhaltigsten Unternehmen der Branche setzen wir auf wissenschaftsbasierte Klimaziele – und unterstützen aktiv auch unsere Kunden und Partner auf ihrem Weg in eine klimafreundlichere Zukunft.

-  **42 % weniger betriebliche Emissionen** bis 2030
-  **30 % weniger CO₂e in der Lieferkette** (Scope 3)
-  **Netto-Null-Emissionen** bis 2050
-  **Klimafreundliche Belieferung:** Mit alternativen Antrieben, optimierten Touren und „Hamburg wird grüner“ – unsere Logistik-Initiative mit Biogas-LKW für emissionsarme Zustellung.

Was das für Sie bedeutet:

Mit uns setzen Sie auf einen Partner, der Nachhaltigkeit ganzheitlich denkt – von der Produktauswahl über die Logistik bis zur Zusammenarbeit im Grünen Netzwerk. Wir begleiten Sie bei der Umsetzung und Erreichung Ihrer Klimaziele, teilen Wissen, entwickeln Lösungen – und schaffen gemeinsam mit Ihnen eine zukunftsfähige Branche.

Transgourmet – wir handeln mit Genuss.



TRANSGOURMET

transgourmet.de



MHC-MartinZiemer/NordGastroHotel (7)

25 JAHRE NORD GASTRO & HOTEL

Branchentreff des Nordens feiert Jubiläum

Am 2. und 3. Februar 2026 findet in Husum die 25. Fachmesse Nord Gastro & Hotel statt. Zuständige Projektleiterin bei der veranstaltenden Messe Husum & Congress ist erstmals Julie Bürger. Wir sprachen mit ihr über das Jubiläum.



Julie Bürger, Projektleiterin Nord Gastro & Hotel.

Wie feiert Ihre Fachmesse den Geburtstag?

„Unser Messemotto lautet in diesem Jahr ‚Ein Hoch auf die Gastfreundschaft‘. Wir feiern mit unserem Messejubiläum das beständige Engagement einer ganzen Branche. Und wir

begehen den Abend vor dem offiziellen Messebeginn mit einem großen Buffet und Musik für unsere Ausstellenden. Am Montag, 2. Februar, starten wir mit geladenen Gästen und einem Eröffnungsfrühstück – inklusive Talkrunde mit Gastronomiebetreibenden. Montagabend, ab 19.30 Uhr, gibt es in Husum eine After-Show-Party für alle! Egal, ob Messebesuchende, Ausstellende oder Bürgerinnen und Bürger unserer Stadt: Wir laden ein zum Barhopping in fünf verschiedenen gastronomischen Betrieben und sorgen dort für fröhliche Livemusik.

Besonders geehrt fühlen wir uns, dass Schleswig-Holsteins Ministerpräsident, Herr Daniel Günther, unsere Jubiläumsausgabe eröffnen wird. Wir freuen uns über dieses