

SPEZIAL

#2

**MESSE-NACHLESEN UND
PRODUKTNEUHEITEN**

SONDER-
PUBLIKATION

2024



Erleben Sie die neue Welt des Kochens

Multifunktionale Profikochtechnik
made by MKN



world of cooking



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



Der neue
FlexiCombi®
schneller. effizienter. digitaler.

Der neue
FlexiChef®
smart cooking. smart cleaning.

Scannen & Erleben

Einfach den QR Code scannen
und den neuen FlexiCombi®
und den neuen FlexiChef®
auch in Ihrer Nähe erleben.



www.mkn.com

*Option

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wow, welch ein Messefrühling der Extraklasse liegt hinter uns. Waren Sie unterwegs bei der einen oder anderen Messe? Haben Sie sich ausgetauscht, informiert und vor allem: Hat Ihr Messebesuch Sie vorangebracht? Unsere eigenen Eindrücke haben wir Ihnen gern hier in der neuen Ausgabe zusammengefasst.

Was uns außerdem umtreibt: die neuen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und ihre Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung. Dazu haben wir mit Thorsten Schermall von 40 Seconds Kids gesprochen, einem Berliner Caterer, der den neuen und recht „strengen“ Berliner Leistungskatalog lobt, denn so könnten sich Berliner Eltern darauf verlassen, dass ihre Kinder mittags eine ausgewogene Mahlzeit bekämen (*lesen Sie darüber ab Seite 28*). Den Blick über den „Gartenzaun“ zeigt unser Artikel über eine Initiative in Österreich, die das Schulessen verbessern möchte (*ab Seite 32*). Und apropos Gartenzaun: Die „Kirschen aus Nachbars Garten“ (unsere neue Serie, die wir im letzten Heft begonnen haben) hängen dieses Mal im Kreis Aschaffenburg, der als Öko-Modellregion auch die Außer-Haus-Verpflegung im Blick haben möchte (*lesen Sie ab Seite 38*).

Wir wünschen Ihnen Freude beim Lesen und einen Frühling, der Sie an das Messe-Wow erinnern wird.

Ihr CATERING MANAGEMENT Team

MESSE & MARKT

- 4 Rückblicke auf die Intergastra
- 6 ... auf die Internorga
- 8 Kaffeepause mit Internorga-Einsichten
- 10 ... und über die Biofach
- 12 Neue Produkte bei den Messen



KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

- 22 Vom Feld bis zum Teller: Aschaffenburg
- 25 Rebional in Hamburg



SCHULVERPFLEGUNG

- 28 In Berlin: Hauptsache gesund
- 32 In Österreich: Brennpunkt Schulessen

BETRIEBSGASTRONOMIE

- 36 Im Flow

CARE-VERPFLEGUNG

- 38 Rems-Murr-Kliniken: Bio und Regionalität
- 41 Branchenführer
- 42 Impressum



Susanne Schmöhl
Objektleitung



Brigitte Kistler
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers
Redaktionsbüro



Simonetta Zieger
Redaktionsbüro

UNTERWEGS BEI DER INTERGASTRA

Gastlichkeit trifft Kochkunst

Fünf Tage Intergastra – jede Menge zu entdecken und erleben.

Was genau die Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie 2024 bereithielt, lesen Sie hier – unter anderem das kulinarische Kräftenessen internationaler Köchinnen und Köche.



Simonetta Zieger

Mehr als 1.300 internationale Ausstellende und über 88.000 BesucherInnen aus 98 Nationen. Die Zahlen der Intergastra 2024 sind beeindruckend. Nach Pandemiebedingter vierjähriger Pause fand die Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie von 3. bis 7. Februar erneut auf dem Messegelände Stuttgart statt. Unsere Objektleiterin Susanne Schmöhl war drei Tage, Redakteurin Simonetta Zieger einen Tag vor Ort, um sich die Produktneuheiten, Trends und innovativen Ideen der Ausstellenden anzusehen. Eine große Aufgabe mit vielen Laufwegen durch verschiedenste Hallen, die in die Bereiche **Küchentechnik, Food, Ambiente und Ausstattung für Hotel und Gastronomie, IT und Dienstleistung** sowie **Getränke und Kaffee** untergliedert waren. Zu Bestaunen gab es vieles.

Neben spannenden Gesprächen direkt an den Ständen sorgte ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Talkrunden, Vorträgen, Seminaren, Workshops und Wettbewerben für noch mehr Messe-Action. Darunter ein ganz besonderes Event, das nicht nur die BesucherInnen in den Bann gezogen hat, sondern auch uns staunen ließ: Die IKA/Olympiade der Köche.

Kulinarische Weltreise bei der IKA/Olympiade

Bereits zum zweiten Mal fand der internationale (und weltweit größte!) Koch-Wettbewerb zeitgleich zur Intergastra statt und feierte seine 26. Wiederholung insgesamt. Der Einladung des Veranstalters – dem Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) – folgten wir gern und nahmen gemeinsam am **IKA-Walk** teil: Angefangen bei filigranen Einzelausstellungsstücken und kalter

Kochkunst, vorbei an den Live-Carvern (auf deutsch: Live-SchnitzerInnen) bis hin zu den 17 baugleichen Wettbewerbsküchen, in denen wir den internationalen Mannschaften beim Kochen zusehen konnten. Die kulinarischen Hochleistungen wurden nach Ablauf der Kochzeit aber nicht nur von der 70-köpfigen Jury bewertet, sondern konnten auch von Messe-BesucherInnen erworben werden – vom Drei-Gang-Mittagsmenü (insgesamt 120 Portionen je Team) bis zum abendlichen Sieben-Gänge-Menü am Chef's Table (14 Portionen je Team). Dementsprechend gut besucht war der angrenzende Ess-Bereich, der insgesamt 888 Plätze bot.

Im Fokus aller Speisen sollten verschiedene Gemüsesorten stehen – so die Vorgabe für alle Teilnehmenden. Neben Geschmack und Anrichteweisen wurden



Simonetta Zieger

Von Fuß- bis Federspitze – theoretisch ist alles essbar bei der Kochkunst-Ausstellung.



Die Intergastra in Stuttgart heißt die Gastrobranche willkommen.



Volle Gänge, gut besuchte Hallen: Die Intergastra zog an fünf Tagen über 88.000 BesucherInnen an.



Landesmesse Stuttgart GmbH (3)

So sehen OlympiasiegerInnen aus: Die Nationalmannschaft aus Finnland holte nach 4-tägigem Wettkampf die Goldmedaille.



CATERING MANAGEMENT

Treffen auf der Intergastra: Objektleiterin Susanne Schmöhl und Redakteurin Simonetta Zieger.

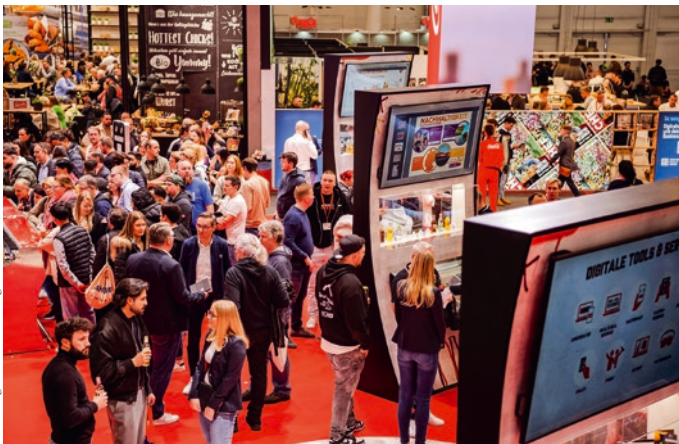
die Teams aber noch anhand anderer Kriterien bewertet. „Bei der Bewertung achtet die Jury unter anderem auch auf das Mise-en-place, Hygiene, Abfallvermeidung und Pünktlichkeit“, so VKD-Präsident Daniel Schade beim IKA-Walk. Nach insgesamt vier Wettbewerbstagen, in denen die verschiedenen Teilnehmenden (nämlich Nationalmannschaften, Jugendnationalmannschaften, Teams der Gemeinschaftsverpflegung sowie regionale Teams) jeweils kochten und Medaillen sammelten, folgte am 7. Februar die Gesamtwertung inkl. Siegerehrung: Olympiasieger der Nationalteams wurde Finnland. Bei den Junior National Teams verteidigte Schweden seinen Titel. Gleich zweimal Gold gab es in der Kategorie der Gemeinschaftsverpfleger – nämlich für Teams aus Finnland und der Schweiz. Die deutsche Nationalmann-

schaft belegte in der Gesamtwertung den 9. Platz und die Jugendmannschaft Platz 5. Wir gratulieren allen ganz herzlich!

Save the date: Termin für die Intergastra 2026

Neben dem Schnuppern olympischer Kochluft hatten MessebesucherInnen der Intergastra zudem die Chance, sich auf der größten Fachmesse für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis nördlich der Alpen umzuschauen. Die Gelatissimo gilt als die Fachmesse für Eisprofis und ist definitiv einen Abstecher wert. Das gilt auch für 2026 – dann öffnet das Messe-Duo wieder vom 7. bis 11. Februar seine Türen und Hallen. Wie gewohnt im zwei-jährigen Turnus. Die nächste IKA findet 2028 wieder zusammen mit der Intergastra statt. Wir freuen uns drauf!

Simonetta Zieger



INTERNORGA 2024

Volles Programm für ein volles Haus

Ob Nachwuchs-Kochwettbewerb, informative Sessions auf den zahlreichen Bühnen oder die rund 1.200 Ausstellenden aus knapp 30 Ländern:

Die Internorga ist auch 2024 ihrem Status als internationale Leitmesse gerecht geworden.

Die Messe hat die gesamte Branche zusammengebracht und bot ein abwechslungsreiches Programm. Ein Eindruck, den auch die Umfrageergebnisse eines unabhängigen Marktforschungsinstituts bestätigen: Über 90% der befragten Personen waren mit dem Messeangebot sehr zufrieden, 95% würden die Fachmesse weiterempfehlen.

Mit rund 80.000 Besuchenden stellte die Internorga 2024 erneut ihre Bedeutung unter Beweis. Seit jeher ist die Messe Plattform für Trends und Innovationen in der Branche. Mit welch frischen und inspirierenden Ideen junge Unternehmen den Markt bereichern können, zeigte sich in der „Newcomers Area“. Hier traf die Community auf die

spannendsten Produktneuheiten und vernetzte sich auf der Bühne „What the Food! – by foodlab“.

Mit dem „AI Center“ innovativer Start-ups widmete die Messe dem Thema Künstliche Intelligenz auch in diesem Jahr einen eigenen Bereich. Neue Formate und Specials wie der „Hoosy Hackathon“, einem erstmals stattfindenden Programmierwettbewerb, und die Influencer- und Creator-Plattform „The Social Kitchen“ ergänzten das Angebot der Messemacher und zeigten, dass die Internorga Trendgeberin ist und das Rahmenprogramm nach den Bedürfnissen der Branchenakteure gestalten möchte.

Brainfood und Austausch, von ExpertInnen lernen und netzwerken – diese Möglichkeiten bot die Internorga 2024 an fünf Tagen in den Hamburger Messehallen. So gaben Branchengrößen, Trendforschende und Insider auf der Open Stage Einblicke in die Gastronomie und Hotellerie von morgen.



TV-Koch Johann Lafer und die Internorga setzen sich für den Kochnachwuchs ein.



Trendforschende und Insider gaben auf der „Open Stage“ Einblicke in die Gastronomie und Hotellerie von morgen.



Spannende Produktneuheiten auf der Bühne „What the Food! – by foodlab“.



Die Afterwork-Lounge rundete auch 2024 die Messtage ab.



Matthias Balz, Director Internorga.

Herr Balz, wie lautet Ihr Resümee nach der diesjährigen Internorga?

Es war uns eine große Freude, dass wir mit der Internorga 2024 dem gesamten Außer-Haus-Markt wieder eine Plattform für den so dringend benötigten Austausch und zum Entdecken von zahlreichen Trends und Innovationen bieten konnten. Hamburg wurde zur Internorga-Town und hat gemäß ihrem Motto „Alle zusammen.“ für wunderbare Begegnungen und geschäftiges Treiben gesorgt. Trotz der dieses Jahr nicht einfachen Rahmenbedingungen mit insgesamt fünf Streiks in Bahn- und Flugverkehr konnten wir die Besucherzahlen konstant halten bzw. sogar geringfügig steigern.

Gibt es Ereignisse, Events, Fakten oder Zahlen, die Ihre Erwartungen übertroffen haben?

Besonders begeistert haben uns die Ausstellenden mit ihrem ungebrochenen Innovationsgeist und die zahlreichen Bühnen, Wettbewerbe und hochkarätigen Kongresse und wie diese von den Besuchenden angenommen wurden. Alles begann am Donnerstag mit dem Internationalen Foodservice-Forum, wo wir rund 2.000 Teilnehmende im CCH begrüßen durften. Weiter ging es mit der Verleihung des Internorga Zukunftspreises

sowie des Deutschen Gastro-Gründerpreises – beides wieder sehr inspirierende Veranstaltungen, die sich für die Zukunft der Branche einsetzen. Über den ganzen Zeitraum boten die Open Stage und What the Food! – by foodlab spannende Vorträge, Diskussionen und Platz zum Netzwerken. Abgerundet mit dem Next Chef Award, der wieder einen würdigen Nachwuchskoch auszeichnete, können wir sagen, dass wir mit dem einzigartigen Gesamtpaket der Internorga sehr glücklich sind und dass es von allen Teilnehmenden hervorragend angenommen und positiv bewertet wurde.

Welche Stimmungen konnten Sie bei den Ausstellern spüren? Was hat Sie beeindruckt?

Wir haben das Feedback von den Ausstellenden erhalten, dass sie mit ihrem jährlichen „Familientreffen“ auf der Internorga sehr zufrieden sind und viele schon auf der Messe ihre Präsenz im nächsten Jahr gebucht haben. Trotz aller Freude gibt es natürlich auch Herausforderungen, die wir als Branche gemeinsam angehen wollen und Lösungen entwickeln müssen. Hierbei sehen wir uns als Partner des gesamten Außer-Haus-Marktes und als Katalysator für neue Lösungen und Möglichkeiten.

Gibt es Bestrebungen, auch in Hinblick auf die Messebudgets der Aussteller, sich mit der Mitbewerbermesse Intergastra terminlich zu optimieren?

Ein sehr wesentlicher Erfolgsfaktor der Internorga, die seit 1921 in Hamburg stattfindet, und all ihrer Ausstellenden, ist der jährliche Termin im März. Die Verlässlichkeit und der Innovationsgeist aller Beteiligten ist es, was die gesamte Branche zum Jahresauftakt in Hamburg vereint und was zur erfolgreichen Weiterentwicklung des gesamten Außer-Haus-Marktes benötigt wird.

Danke für das Gespräch!



HINGEHÖRT · MITGESCHRIEBEN

M E S S E F R Ü H L I N G

Ansichten einer Internorga

Die gerade erfolgreich über die Bühne gegangene Internorga bezeichnet sich – das hat sie auch in diesem Jahr wieder eindrucksvoll unter Beweis gestellt – zurecht als die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt. Was sich natürlich in erster Linie auf den Food-Bereich bezieht.

Diesbezüglich wohl größtes Thema ist bzw. blieb: veggie. Zwar ist zu konstatieren, dass die Innovationsgrad-Kurve 2024 nicht mehr den fast schon zur Gewohnheit gewordenen „Hockey Stick“-Verlauf der letzten Jahre hatte, also diesen extrem steilen Anstieg. Vielmehr nähert sie sich einem Sättigungsbereich. Allerdings war das Tempo der letzten Jahre mit

→ den Learnings aus der Pandemie,

Stichwort z. B. „Home Delivery“,

→ dem in der Bevölkerung immens gestiegenen Ernährungsbewusstsein und daraus resultierenden neuen Rezepturen, angepassten Menüs oder gar functional/healthy food,

→ den Bemühungen vieler Unternehmen um

Umweltfreundlichkeit in Form von Klimaneutralität, zero-waste etc. und

→ eben dem vegetarisch/vegan-Thema

auch kaum zu halten.

Letzteres war, wie angedeutet, auch in diesem Jahr nicht wegzudenken: Neue und/oder bewährte Marken mit neuen veganen Produkten bzw. Ersatzprodukten für angestammte und/oder neue Zielgruppen, um es mal mit einer kürzest möglichen Zusammenfassung der zu beobachtenden Entwicklungen zu versuchen.

Alles ebenso spannend wie zukunftsweisend. Andererseits, wie ebenfalls angedeutet, naturgemäß nicht mehr mit dem Neuerungsgrad, den seinerzeit bspw. ein Beyond Meat mitbrachte. Denn plant-based Hack auf Basis von Erbsen, braunem Reis und Kartoffelstärke ist „leider“ doch etwas innovativer als plant-based Frikadelle auf Basis von plant-based Hack.

Weshalb sich ebenso ein Blick auf all das lohnt, was die Internorga über das Food-Segment hinaus zu bieten hatte. Sich diesem Thema bzw. diesen Themen „top-down“ nähernd, fällt zunächst einmal auf, dass sich auch die einschlägigen Vorträge back stage, open stage, im sogenannten Pink Cube usw. vergleichsweise häufig mit Dingen befassten, welche nur mittelbar „foodig“ waren. Denn prägende Themen waren hier bspw. Personal, Ladeneinrichtung sowie Digitalisierung in Verbindung mit KI.

Prägend innerhalb des Themenkomplexes Personal war v. a. die Personalgewinnung und die in diesem Zusammenhang naheliegende Frage, wie sich die „Gen Z“ denn überhaupt erreichen, geschweige denn gewinnen lässt. Einfache Antwort: Die Gen Z erreicht und gewinnt man genau dort, wo die Gen Z (sowieso) ist: Social Media, Instagram, TikTok, YouTube. Mag trivial klingen, bedeutet für viele aber den unbequemen Schritt heraus aus der eigenen Komfortzone in eine Welt, die einem gestandenen Gastronomen oder Hotelier nicht unbedingt aus dem Effeff bekannt sein mag.

Thema Ladenbau bzw. -einrichtung: Ein fast schon wohnliches Ambiente mit gedeckten und warmen Naturtönen – von Creme über Braun bis hin zu warmen Sandtönen –, dazu