

SPEZIAL

#3

*Rezepte, neue Produkte & Trends
für Küchenmanager im Foodservice*

SONDER-
PUBLIKATION

2026

*Alle Rezepte
auch auf*

www.catering.de





world of cooking



Nachhaltigkeit beginnt im Material – nicht im Zertifikat.

MKN SteelPlus

über 40% CO₂e reduzierter Edelstahl*

*Option; Scope 1, 2, 3



Für weitere Infos QR Code scannen
[https://www.mkn.com/nachhaltigkeit/
mkn-steelplus](https://www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus)



Guten Appetit, liebe Leserinnen und Leser,

ganz Ihr Geschmack? Oder der Ihrer Tischgäste? Mit unserer neuen Ausgabe zeigen wir Ihnen Impulse und Trends und möchten Sie zu dem ein oder anderen Aha-Effekt inspirieren. Nun ja, Sie kennen Ihre Gäste am besten, Sie wissen, wie Sie sie begeistern können. Und Sie wissen auch: Foodtrends kommen und gehen. In unserer Branche zählen keine kurzfristigen Hypes, sondern alltagstaugliche Ideen mit Mehrwert. Denn entscheidend ist die Balance zwischen Kreativität, Wirtschaftlichkeit und Umsetzbarkeit. Ob moderne Bowl-Konzepte, globale Aromen, smarte Convenience oder zeitgemäße Klassiker im neuen Gewand – bei Gerichten und Zutaten geht es darum, Vielfalt, Qualität und Effizienz zusammenzubringen. Und ein bisschen Emotion – denn gutes Essen verbindet, schafft Gesprächsstoff und bleibt im Gedächtnis.

... wir wünschen uns auch bei Ihnen ähnliches zu bewirken und haben deshalb weitere Themen aufgegriffen, zum Beispiel den Hygienefokus des BVLK und dabei über „Champions League“ gesprochen (S. 34), wir berichten über Food-Trucks (S. 26), ein Pilotprojekt für klimagesundes Kita-Essen (S. 30) und wie Wäsche jetzt noch schneller sauber wird (S. 39).

Wir wünschen Ihnen viel Inspiration beim Lesen – und Freude beim Ausprobieren der Rezepte in Ihrem Küchenalltag.

Ihr Team von CATERING MANAGEMENT

AKTUELLES

- 4 Miele Professional: Neues Schulungszentrum
- 5 Brita-Jubiläum
- 6 Kantinentest
- 7 Mitmachen: Projekt in Bayern

REZEPTE UND PRODUKTE

- 10 Starter der Sommerküche
- 22 Desserts und Eis im Sommer

FOODTRUCKS UND CATERING

- 26 Im Gespräch mit Franziska Weidner

KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

- 30 Klimagesundes Kita-Essen



DIGITALISIERUNG

- 32 Praktische Mehrwerte im Alltag
- 33 Dran gedacht: E-Rechnung

HYGIENE

- 34 Interview mit Manuel Klein, BVLK
- 36 Gegen Fluginsekten

BERUFSSKLEIDUNG

- 38 Guter Auftritt im Foodservice

MANAGEMENT

- 40 Homeoffice adé?
- 42 Branchenführer
- 42 Impressum

Miele Professional eröffnet Schulungszentrum in Lehrte

Miele Professional ist für Miele einer der Wachstumstreiber. Der Unternehmenszweig baut seine Schlüsselrolle für die Entwicklung der Miele-Gruppe weiter aus und unterstreicht dies jetzt mit der Eröffnung eines neuen Schulungszentrums in Lehrte.



Miele Professional (2)

Die Eröffnung des Schulungszentrums.

Miele Professional lud Ende April Vertreterinnen und Vertreter aus Wirtschafts-, Fach- und Lokalpresse zu einem Pressegespräch nach Lehrte bei Hannover ein. Im Mittelpunkt standen der Austausch mit Dr. Christian Kluge, Senior Vice President und Leiter der Business Unit Professional, die offizielle Eröffnung des neuen Schulungszentrums DACH sowie eine Führung durch das Werk in Lehrte. Bereits am Vorabend nutzten die Journalistinnen und Journalisten beim gemeinsamen Abendessen mit Dr. Markus Miele, geschäftsführender Gesellschafter, die Gelegenheit zum persönlichen Austausch.

Im Pressegespräch selbst ordnete Dr. Christian Kluge die strategische Bedeutung des Professional-Geschäfts ein: „Mit Professional haben wir uns ein Geschäft etabliert, das eine Schlüssel-

rolle für die Weiterentwicklung der Miele Gruppe spielt und nachhaltig Arbeitsplätze sichert – auch in Deutschland.“ Er skizzierte die wirtschaftliche Entwicklung

der Business Unit und benannte zentrale Handlungsfelder für das laufende Jahr. „Mit über 70 % Umsatzzuwachs in fünf Jahren zählt das Professional-Geschäft zu den wichtigsten Wachstumstreibern des Unternehmens.“

Zu Professional gehören in Summe sechs Teilgeschäfte mit technologischen Synergien: Wäschereitechnik, Geschirrspülen, Labortechnik sowie Medizin- und Dentaltechnik. Unter der Marke Steelco-Belimed bietet das Unternehmen darüber hinaus Reinigungs- und Sterilisationslösungen für Krankenhäuser und die Pharmaproduktion. In allen Segmenten positioniert sich Miele Professional als Anbieter ganzheitlicher Gesamtlösungen. Ein zentrales Leistungsversprechen bleibt die Langlebigkeit und Reparaturfähigkeit der Geräte. Ersatzteile sind bis zu 15 Jahre nach Produktionsende verfügbar.



Während der Rundgangs in der Produktion in Lehrte.

Investition in Training und Serviceexzellenz

Im Rahmen der Presseveranstaltung wurde das neu erbaute Schulungszentrum feierlich eröffnet. An der Eröffnungszeremonie nahmen neben den Führungskräften und knapp 300 MitarbeiterInnen auch der Bürgermeister der Stadt Lehrte, Frank Prüße, teil. Mit dem neuen Trainingszentrum bündelt Miele erstmals seine Trainingsaktivitäten für die DACH-Region an einem zentralen Ort. Auf rund 1.000 Quadratmetern sind moderne Praxis- und Schulungsflächen entstanden, die reale Anwendungen

abbilden. Drei Praxisräume sowie flexibel kombinierbare Theoriebereiche ermöglichen mehrere Trainings parallel.

Neben digitalen Formaten setzt Miele konsequent auf praxisnahe Schulungen direkt am Gerät. Derzeit organisiert das Unternehmen jährlich rund 500 Schulungen mit knapp 3.000 Teilnehmenden. Das Angebot kann nun dank des neuen Zentrums noch einmal gesteigert werden.

Zentrale Bündelung stärkt Trainingsqualität

Das Trainingsangebot richtet sich an Servicetechniker, Fachhandel, Vertrieb sowie

externe Partner und Anwender. Im Fokus stehen praxisnahe Abläufe wie das Installieren von Geräten, die Prüfung von Prozessergebnissen, präventive Wartung sowie die Behebung von Störungen. Teilnehmende erleben direkt, wie sich Einstellungen, Nutzung und Vernetzung auf den Betrieb auswirken.

Insgesamt investierte Miele rund 3,5 Millionen Euro in den Standort. Der Bau wurde innerhalb von elf Monaten planmäßig realisiert.

Jubiläum: 60 Jahre Brita

Was 1966 mit einer Idee im beschaulichen Taunusstein bei Wiesbaden begann, ist heute eines der international führenden Unternehmen für Wasserfiltration und Trinkwasserlösungen: Brita blickt auf 60 Jahre Unternehmensgeschichte zurück.

Heute wird Brita in zweiter Generation familiengeführt und entwickelt sowie produziert hochmoderne Filtrations- und Wasserspendersysteme. Mit einer Präsenz in über 70 Ländern auf fünf Kontinenten und klar positionierten Unternehmensbereichen hat sich Brita als Partner für Wasseroptimierung im privaten und gewerblichen Umfeld etabliert. Insbesondere für die Vending-Branche spielen die Bereiche Brita Professional-Filter und Wasserspender eine zentrale Rolle. Das Portfolio wird durch Service, Schulungs- und digitale Angebote erweitert. Kunden profitieren von praxisnahen Trainings, smarten Tools und unterstützenden Services.

Außerdem bietet das Unternehmen mit seinen Wasserspendern moderne, hygienische und komfortable Trinkwasserlösungen für Unternehmen, Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen, den öffentlichen Sektor und die Gastronomie.

Nachhaltigkeit ist bei Brita kein Trend, sondern fest in der Unternehmens DNA

verankert. Denn Filtrationslösungen und Wasserspender leisten einen Beitrag zur Reduktion von CO₂-Emissionen und Plastikmüll, indem Transportwege verkürzt und Einwegflaschen vermieden werden.

Außerdem trägt Brita mit innovativen, digitalen und nachhaltigen Trinkwasserlösungen dazu bei, die Ressource Wasser effizient, umweltschonend und hochwertig nutzbar zu machen.



Stolz auf 60 Jahre Erfolgsgeschichte und mit Blick nach vorn: Die Brita-Vorstände Stefan Jonitz, Markus Hankammer (Vorsitzender) und Dr. Rüdiger Kraege (v.l.n.r.).

Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie im Fokus

Unter dem Leitmotiv „Creating the Future of Food Service“ versammelte die 3. Food & Health Convention am Bildungscampus in Heilbronn führende ExpertInnen aus Wissenschaft, Wirtschaft und Praxis. Rund 150 Stakeholder aus Gemeinschaftsgastronomie, Forschung, Landwirtschaft, Handel und Medien kamen zusammen, um zentrale Herausforderungen und Lösungsansätze für eine nachhaltige und zukunftsfähige Lebensmittelversorgung zu diskutieren.

Das Programm gliederte sich in vier Themenblöcke und kombiniert wissenschaftliche Einordnung mit praxisnahen Einblicken. Renommiertere ExpertInnen aus Wissenschaft und Praxis gaben Impulse zu aktuellen Entwicklungen. Start-ups und Innovatoren erweiterten das Programm um ihre Innovationen und gaben Einblick in die Zukunft der Branche.



Bei der 3. Food & Health Convention.

Ein besonderes Highlight bildete im Anschluss an die Food & Health Convention die Verleihung des „Food & Health Kantinentests 2026“, bei dem die 50 besten Betriebsgastronomien Deutschlands ausgezeichnet werden. Zu den Restaurants, die mit 5 Sternen gekennzeichnet wurden und damit als „exzellentes Konzept mit zukunftsweisender Umsetzung, das weitere nachhaltige Prozesse auslöst“ gilt gehören:



Allianz SE – München

- Caterer: Eigenregie (The Canteen)
- Essen/Tag: > 400
- Charakteristik: Gastronomie als Motor der Unternehmenskultur.

Axel Springer – Berlin

- Caterer: Pace Paparazzi Catering & Event/Pace Gastronomie
- Essen/Tag: > 400
- Charakteristik: Gesamtkonzept setzt Maßstäbe in Vielfalt und Angebot.

Boehringer Ingelheim – Ingelheim

- Caterer: Eigenregie
- Essen/Tag: > 400
- Charakteristik: Gesundheit und Nachhaltigkeit auf dem Teller – Unternehmenswerte erlebbar gemacht.

DFB Campus – Frankfurt

- Caterer: Dussmann Service Deutschland
- Essen/Tag: < 400
- Charakteristik: Individuelle Ernährungskonzepte als Schlüssel zu Höchstleistung.

ING Deutschland – Nürnberg

- Caterer: Consortium Neo Mitarbeiter Restaurant
- Essen/Tag: < 400
- Charakteristik: Ein Ort, der sich wie Zuhause anfühlt.

Josef Rädlinger Bauunternehmen – Cham

- Caterer: Eigenregie (s Kloster)
- Essen/Tag: < 400
- Charakteristik: Regionale, teils selbst angebaute Produkte für echte Erholung.

Schwarz Gruppe – Neckarsulm

- Caterer: Eigenregie
- Essen/Tag: > 400
- Charakteristik: Vorbildliches Konzept mit gelebter Wertschätzung und Vielfalt.

SGP Schneider Geiwitz – Ulm

- Caterer: Eigenregie (QVier)
- Essen/Tag: < 400
- Charakteristik: Flexibles Hybrid-Konzept (tagsüber exklusiv, abends öffentlich).

Vector Informatik – Karlsruhe

- Caterer: Finkbeiner Kantinen/CANTine made by Traube Tonbach
- Essen/Tag: < 400
- Charakteristik: Aktives Alumni-Netzwerk hält Verbindungen lebendig.

Vector Informatik – Regensburg

- Caterer: Finkbeiner Kantinen/CANTine made by Traube Tonbach
- Essen/Tag: < 400
- Charakteristik: Durchdachtes 360°-Onboarding für einen

perfekten Start.

Vector Informatik – Stuttgart

- Caterer: Finkbeiner Kantinen/CANTine made by Traube Tonbach
- Essen/Tag: > 400
- Charakteristik: Hohe Handwerkskunst und sichtbare Wertschätzung auf dem Teller.

Versicherungskammer Bayern – München

- Caterer: Eigenregie (Casino Giesing)
- Essen/Tag: > 400
- Charakteristik: Starkes Lokalkonzept – Bio funktioniert auch im großen Maßstab.

WAGO – Minden

- Caterer: Genuss & Harmonie
- Essen/Tag: > 400
- Charakteristik: Gastronomie setzt weit über die Region hinaus Maßstäbe.

Weitere Informationen:

www.kantinentest.org

Erste deutsche Halal- Standortzertifizierung der OSI

Der Gesamtmarkt für Halal-Produkte wird in Europa auf rund 13 Milliarden Euro mit langfristig starken Wachstumsraten beziffert. Darauf hat die OSI Convenience Europe GmbH mit einer strategischen Entscheidung reagiert. Seit Juli 2025 ist die Produktion des im nordrhein-westfälischen Erkelenz gelegenen Werkes vollständig umgestellt und halal-zertifiziert. Damit werden nun Chicken-Produkte vom Rohstoff bis zum veredelten Endprodukt nach Halal-Regeln hergestellt. Die Halal-Zertifizierung erfolgte nach den Vorgaben der HALAL Europe Certification und ergänzt die bestehenden Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards des Werks. Im industriellen Umfeld bedeutet Halal weit mehr als eine angepasste Schlachtung. Sämtliche eingesetzten Rohstoffe müssen den Vorgaben entsprechen – dazu zählen Fleisch, Gewürze, Panaden, funktionelle Zusatzstoffe ebenso wie Verpackungsmaterialien, Reinigungsmittel oder technische Hilfsstoffe wie Schmierstoffe. Auch die gesamte Lieferkette ist eingebunden. Darüber hinaus unterliegt das gesamte Werk einem jährlichen Audit.

Der Halal-Markt in Deutschland gilt seit Jahren als stabil wachsendes Segment der Lebensmittelbranche. Rund sechs Millionen muslimische MitbürgerInnen leben in Deutschland. Der gesamteuropäische Halal-Markt umfasst ca. 336 Milliarden Euro (Stand 2024). Gleichzeitig werden Halal-Produkte für viele KonsumentInnen heute nicht nur als religiös-konform gesehen, sondern gelten zunehmend als Zeichen allgemeiner Produktqualität, Sicherheit und Reinheit. Dies gilt insbesondere im Bereich tiefgekühlter Convenience- und Geflügelerzeugnisse.

Der Produktionsstandort in Erkelenz am Niederrhein ist eine vollständig halal-zertifizierte Produktionsstätte der OSI Gruppe in Europa.



Vital convenience

UNSERE GROSSE PASSIERTE VIELFALT



Passierte **Brote**



Passierte **Salate**



Passierte **Menüs**
komplett oder individuell
mit Einzelkomponenten



Passierte **Desserts**

**PASSIERTE
KOST** VON
LYS DA CAPO

www.passiertekost.de
Tel. 040 / 69 64 807-10



F O R S C H U N G S P R O J E K T I N B A Y E R N

Für mehr Bio und Regio in der Gemeinschaftsverpflegung

Schätzungen zufolge werden in Deutschland täglich bis zu 18 Millionen Menschen durch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung versorgt. Angesichts dieser Größenordnung kommt der Auswahl der eingesetzten Lebensmittel eine erhebliche Bedeutung zu – insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Regionale und ökologische Produkte gelten dabei als zentrale Bausteine für eine zukunftsfähige Ernährung.

Vor diesem Hintergrund setzt das Forschungsprojekt „SGV Bayern – Strukturanalyse und Praxisempfehlungen für mehr ‚Bio‘ und ‚Regio‘ in der bayerischen Gemeinschaftsverpflegung“ an. Ziel ist es, belastbare Daten zu erheben und praxisnahe Empfehlungen zu entwickeln, um den Anteil bio-regionaler Lebensmittel gezielt zu steigern. Nach einer ersten Befragung von Verpflegungsverantwortlichen rückt nun die Perspektive der Lieferanten in den Fokus. Im Zentrum steht die Frage, welche Mengen an regionalen, konventionellen und ökologischen Lebensmitteln tatsächlich in die Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden.

Teilnehmende profitieren von Einsicht in den Markt

Mitmachen können alle Unternehmen, die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern beliefern: Großhändler, Handelsunternehmen, landwirtschaftliche Betriebe, Erzeugergemeinschaften, Metzgereien, Molkereien und verarbeitende Betriebe wie zum Beispiel Unternehmen der Gemüseververarbeitung.

Über diesen Link können sich Interessierte für Infoveranstaltungen im Juni 2026 anmelden: www.kern.bayern.de/sgv-lieferanten

Herzstück der Erhebung ist ein „Liefertagebuch“, in dem Art, Herkunft

und Menge der gelieferten Produkte dokumentiert werden. Die Teilnahme bietet dabei einen doppelten Nutzen: Neben dem Beitrag zur Verbesserung der Datengrundlage erhalten Lieferanten Zugang zu den Gesamtergebnissen und damit eine fundierte Basis zur Einschätzung ihres Marktpotenzials.

Studienergebnisse als Grundlage für politische Entscheidungen

Die Lieferantenbefragung stellt die zweite von insgesamt drei Projektphasen dar. Bereits im Januar startete eine Online-Umfrage unter Küchenleitungen und Caterern. In einem abschließenden Schritt