

# SPEZIAL

#4

**ZUKUNFTSWEISENDE KONZEPTE  
UND PRODUKTE FÜR DEN FOODSERVICE**

SONDER-  
PUBLIKATION

**2024**





# Unser Multitalent. Auch im Leasing.

## Der neue Vito.

Entdecken Sie den besten Vito aller Zeiten. Serienmäßig mit MBUX Multimediastem und zahlreichen neuen Assistenzsystemen. Exklusiv für Sie zu erstklassigen Leasing-Konditionen.



Ab 339 €/Monat\*



Mercedes-Benz

\*Ein Leasingbeispiel der Mercedes-Benz Leasing Deutschland GmbH, Siemensstraße 7, 70469 Stuttgart, für gewerbliche Einzelkunden für folgendes Fahrzeugmodell: Vito Kastenwagen SoMo BASE110 CDI lang, Kaufpreis ab Werk 29.971,00 €, Leasing-Sonderzahlung 3.050,00 €, Laufzeit 48 Monate, Laufleistung 80.000 km, 48 mtl. Leasingraten à 339,00 €. Stand 07/2024. Alle Preise zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer. Zzgl. lokaler Überführungskosten. Nur bei teilnehmenden Händlern. Aktion gültig bis 31.08.2024. Abbildung zeigt Sonderausstattungen. Andere Motorisierungs- und Ausstattungsvarianten gegen Aufpreis möglich.

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es wurde kein Fußball-Sommermärchen (ja, schon vergessen!?), aber ein kurzes Gefühl einer Einigkeit. Und die Gastrobranche mittendrin. Zwar waren es nicht so viele Gäste wie erwartet ... und ja, auch die Betriebsgastro hat in der Sommer- und Ferienzeit nicht viel zu lachen. Aber schauen Sie nach vorn: Ein paar wunderbare Beispiel-Kantinen, zugegeben nicht immer mit kleinen Budgets, wurden mit dem Food&Health-Kantinenpreis ausgezeichnet (lesen Sie dazu ab S. 4). Sehen Sie ins Detail und lassen Sie inspirieren.

Wir haben hier in unserer neuen Ausgabe einiges für Sie recherchiert und zusammengetragen, auch wieder ein beispielhaftes Projekt in unserer liebgewonnenen Rubrik „Kirschen aus Nachbars Garten“ (S. 22). Wir geben Ihnen außerdem einen Überblick über das aktuelle Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (ein Hoch auf die deutsche Sprache!, ab S. 10), fassen die neuen DGE-Empfehlungen zusammen (... die DGE traut sich etwas aus der Deckung, S. 6) und enthalten Ihnen auch neue Informationen zur digitalen Küche, KI hin oder her, ab S. 26 nicht vor. „Bodenständige“ Praktiker lesen ab Seite 18, wie modernes Spülen und Sauberkeit Ihre Küche voranbringt. Also, ran an die Buletten (oder Fleischpflanzerl), wer immer sie bei Ihnen knetet und brät. Lassen Sie uns wissen, wie Sie den Gästen schmecken.

Einen optimistischen Sommer wünscht Ihnen  
Ihr CATERING MANAGEMENT Team

### AKTUELLES

- 4 Die Top-Kantinen
- 6 DGE und vegane Ernährung, Kern-Fachkongress
- 8 Studie zur Betriebsverpflegung
- 9 Happy Birthday, Netzwerk Culinaria!

### LIEFERANTEN-MANAGEMENT

- 10 Keine Angst vor Transparenz

### LOGISTIK

- 16 Forschung für Nachhaltigkeit

### SAUBERE WELTEN

- 18 Effizienz und Umweltschutz
- 20 Neues von Smeg Professional und Hobart
- 21 Neues von Kimberly Clark und Ecolab

### KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

- 22 Klimagesunde Außer-Haus-Verpflegung



### SPEISENAUSGABE

- 24 Smart-Serve

### DIGITALE KÜCHE

- 26 Die Roboter werden´s richten
- 28 Interview: Georg Hirsch-Stronstorff, Eurest, u. Johannes Reichenberger, Ventopay
- 31 Self-Ordering
- 32 Interview: Steffen Hönlinger, GiroWeb

### BERUFSBEKLEIDUNG

- 34 Fürs Wäschewohlgefühl; Was Max Strohe trägt ...

### MEHRWEG

- 36 Mehr Erfolg

### FOOD & DRINK

- 38 Trinkwasser auf Knopfdruck, Food-News
- 41 Branchenführer
- 42 Impressum

Titelbild: Thongden\_studio/stock.adobe.com



Susanne Schmöhl  
Objektleitung



Brigitte Kistler  
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers  
Redaktionsbüro



Simonetta Zieger  
Redaktionsbüro

DIE TOP-KANTINEN 2024

# Betriebsrestaurants werden geehrt

Zum sechsten Mal hat die Initiative Food & Health mit dem deutschlandweiten Kantinentest 2024 die Spitzenreiter der Betriebsgastronomie ausgezeichnet.

„Noch nie war die Qualität der Teilnehmer am Kantinentest so hoch wie in diesem Jahr“, konstatiert Theresa Geisel, Vorsitzende von Food & Health. „Das ist ein Beleg dafür, dass sich die Unter-

nehmen auf den Weg gemacht haben, die drängenden Themen unserer Zeit aktiv anzugehen.“ Das Betriebsrestaurant sei zu einem Ort geworden, an dem Unternehmenskultur und nachhaltige

Unternehmensziele ganz konkret sichtbar und spürbar werden. Von der ganzheitlichen Verwertung regional produzierter Saisonware über die transparente Ausweisung von Nährwerten und Klima-



Die 50 ausgezeichneten Kantinen und ihre VertreterInnen.



Gewinnerteams in Freude.

Die Bestplatzierten im Kantinentest 2024 wurden am 4. Juli 2024 geehrt.

< 400 Essen	GESAMT	Verantwortung	Gesundheit	Genuss	Jahresthema Kommunikation
Platz 1	Vector Regensburg	ING DiBA	Dt. Flugsicherung	Vector Regensburg	Bay. Landwirtschaftsministerium
Platz 2	Babor Beauty	Babor Beauty	Intersport	BVIngenieure	ING DiBA
Platz 3	ING DiBA	MARK	Vector Regensburg	PVH	Basler
Platz 4	BVIngenieure	Swiss Life	Babor Beauty	Techno Campus	AXA München & Offenbach
Platz 5	PVH	Bay. Landwirtschaftsministerium	DFB Campus	Babor Beauty	PVH
Weitere Betriebe TOP 10 (alphabet.)	Bay. Landwirtschaftsministerium				
	DFB Campus				
	MARK				
	Swiss Life				
	Techno Campus				

> 400 Essen	GESAMT	Verantwortung	Gesundheit	Genuss	Jahresthema Kommunikation
Platz 1	Vector Stuttgart	Haufe Group	Fresenius	Vector Stuttgart	Axel Springer
Platz 2	Axel Springer	WMF	50hertz	Axel Springer	AXA Köln
Platz 3	Haufe Group	Mercedes Benz	Bayer	NEWTON	Mercedes Benz
Platz 4	Fresenius	Fresenius	Vector Stuttgart	Haufe Group	DHL Group
Platz 5	Mercedes Benz	Carl Zeiss	Hirschvogel	Fischerwerke	Vector Stuttgart
Weitere Betriebe TOP 10 (alphabet.)	AXA Köln				
	Carl Zeiss				
	DHL Group				
	Fischerwerke				
	NEWTON				

Die Top-Platzierungen.

bilanz der Speiseangebote bis hin zum „Restefest“ am Freitag statt „Food-Waste“: KantinenbetreiberInnen finden nicht nur immer neue und kreative Wege für eine gesunde und nachhaltige Verpflegung der Belegschaft, sondern tragen diese Ansätze auch über unterschiedliche Kommunikationskanäle selbstbewusst nach außen.

## Doppelspitze

Erstmals gelang in diesem Jahr dabei einem Unternehmen der Doppelsieg: Das Ranking der Großkantinen (mehr als 400 Essen pro Tag) über alle Kategorien hinweg wird angeführt vom Betriebsrestaurant der Vector Informatik GmbH am Hauptsitz Stuttgart; als Gesamtsieger in der Gruppe der Kantinen mit bis zu 400 Essen pro Tag überzeugte die Zweigstelle des Software-Herstellers in Regensburg. Beide Kantinen werden betrieben vom Cate-rer CANtine – Made by Traube Tonbach,

einem Tochterbetrieb des Hotels Traube Tonbach in Baiersbronn.

## Kantine: Beleg für unternehmerische Nachhaltigkeitsziele

Über ihre KantinenbetreiberInnen bekennen sich Unternehmen zu ihrer Klimaverantwortung und nutzen die Betriebsverpflegung, um eigene Nachhaltigkeitsziele konkret vor Ort umzusetzen und sichtbar zu machen. So richtet etwa die Mercedes-Benz-Gastronomie das Speiseangebot der 22 eigenbetriebenen Kantinen an sieben Standorten in Deutschland seit April 2024 sukzessive an den wissenschaftlichen Leitlinien der „Planetary Health Diet“ aus. Bis Ende 2025 soll der Speiseplan vorwiegend aus pflanzenbasierten Komponenten bestehen; Fleisch und Fisch werden in reduzierter Form weiterhin angeboten. Jury-

mitglied Boris Rafalski ist beeindruckt vom hohen Niveau der im Rahmen des Kantinentests besuchten Betriebe: „Die meisten Unternehmen überzeugen nicht allein in einer Kategorie, sondern ganzheitlich. Es zeigt sich ein umfassendes Bild, in dem Verantwortung, Gesundheit, Genuss und Kommunikation gleichermaßen auf sehr hohem Niveau umgesetzt werden. Während Kantine früher oft zweitklassiges Essen in tristem Ambiente bedeutete, präsentieren sich die Top 50 Betriebe im Kantinentest heute als das Gegenteil: kulinarisch hochwertig, regional verankert, nachhaltig, gesundheitsbewusst und in stilvollem Ambiente.“

Die Liste der 50 Besten finden Sie hier auf unserer Website:

<https://catering.de/aktuelles/top-kantinen-2024>



D G E

# Positionspapier zu veganer Ernährung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat ihre Position zur veganen Ernährung neu bewertet. Neben aktuelleren Daten zur Gesundheit betrachtet sie darin erstmals alle vier Zieldimensionen einer nachhaltigeren Ernährung.

Im Mittelpunkt stehen dabei die Dimensionen Gesundheit und Umwelt. Das DGE-Positionspapier berücksichtigt dabei neben Nährstoffzufuhr und -status auch Gesundheitsparameter wie Knochengesundheit und das Risiko für ernährungsmitbedingte Erkrankungen. Für die Dimensionen Soziales und Tierwohl werden einzelne relevante Aspekte thematisiert.

Sorgfältig gestaltet kann eine vegane Ernährung gesundheitsfördernd für Erwachsene sein. Für die gesunde erwachsene Allgemeinbevölkerung kann neben anderen Ernährungsweisen auch eine vegane Ernährung, unter der Voraussetzung der Einnahme eines Vitamin-B12-Präparats, einer ausgewogenen, gut geplanten Lebensmittelauswahl

sowie einer bedarfsdeckenden Zufuhr der potenziell kritischen Nährstoffe (ggf. auch durch weitere Nährstoffpräparate), eine gesundheitsfördernde Ernährung darstellen. Dabei ist besonders auf die Zufuhr potenziell kritischer Nährstoffe zu achten, wie Vitamin B12, Jod, Protein, langkettige Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D, Vitamin B2, Calcium, Eisen, Zink und Selen. Neu

ADVERTORIAL



## ← **Fachkongress: Ernährungssysteme mit Zukunft**

Nachhaltiger, gesünder, genussvoller – so wünschen wir uns die Ernährung der Zukunft. Das KERN holt beim **Fachkongress „Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft“ am 20. und 21. November** in München alle Akteure der Wertschöpfungskette an einen Tisch. Der Fachkongress soll im Austausch fachliche, ideologische und geografische Grenzen überwinden, um gemeinsam mehr zu erreichen. Im Schulterschluss zwischen Landwirtschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft werden Best-Practice-Beispiele aus Deutschland und den europäischen Nachbarländern betrachtet – und anschließend in Workshops und Diskussionsrunden wegweisende Impulse für die Ernährung von morgen erarbeitet. Ergänzt wird der interaktive Kongress durch renommierte Moderatoren und Key-Note-Speaker, darunter z. B. Prof. Dr. Hannelore Daniel, Ernährungsphysiologin und -forscherin, Hanni Rützler, Gründerin und Leiterin von Futurefoodstudio, Hendrik Haase, Food-Publizist, Berater und Kommunikationsdesigner. Informationen unter: <https://www.kern.bayern.de/ueberdentellerrand>

wird auch Vitamin A als gegebenenfalls kritisch eingeschätzt.

### Nicht dafür und nicht dagegen

Für Kinder, Jugendliche, Schwangere, Stillende und SeniorInnen kann die DGE aufgrund der weiterhin limitierten Datenlage keine eindeutige Empfehlung für oder gegen eine vegane Ernährung aussprechen. Für diese Gruppen ist eine sorgfältig gestaltete Ernährung von noch größerer Bedeutung als in der gesunden erwachsenen Allgemeinbevölkerung. Für eine vegane Ernährung der neu berücksichtigten Gruppe der SeniorInnen gibt es bislang keine umfangreiche Erhebung.

### Gesundheitliche Vorteile und Risiken

Die Ergebnisse weisen darauf hin, dass gesunde Erwachsene, die sich

*Fazit:  
„Unter Berücksichtigung sowohl gesundheits- als auch umwelt-relevanter Aspekte ist eine Ernährungsweise entsprechend den DGE-Empfehlungen mit einer deutlichen Reduktion tierischer Lebensmittel zu empfehlen.“*

DGE

vegan ernähren, im Vergleich zu anderen Ernährungsweisen von einigen gesundheitlichen Vorteilen profitieren, auch wenn die Vertrauenswürdigkeit der Ergebnisse überwiegend als sehr niedrig bis niedrig eingestuft wird. Allerdings kann eine vegane Ernährung zu einer potenziell schlechteren Knochengesundheit und einem höheren Frakturrisiko führen.

### Vegane Ernährung ist umweltfreundlich

Die ausgewerteten Daten verschiedener Umweltfaktoren, u. a. Treibhausgasemissionen, Landnutzung, Biodiversitätsverlust zeigen insgesamt deutliche Vorteile einer veganen gegenüber einer omnivoren Ernährung. Eine vegane Ernährung ist äußerst umweltfreundlich und empfehlenswert, um Umweltbelastungen des Ernährungssystems zu verringern.

**10 JAHRE**  
URSPRUNG  
EHRlich SCHMECKT AM BESTEN

**FÜR MANCHE GETREIDE –  
FÜR UNS BODENSCHÄTZE.**

Transgourmet feiert 10 Jahre Transgourmet Ursprung. Das Jahr 2024 wird eine Reise voller Geschichten, Neuheiten und Events. Im Mittelpunkt unseres 10-jährigen Ursprung Jubiläums stehen Lebensmittel und ihre Erzeuger. Tauchen Sie ein mit uns in die Welt der Lebensmittelherstellung und entdecken Sie die Geschichten hinter den Produkten.

**DAFÜR STEHT  
TRANSGOURMET  
URSPRUNG:**

- ✓ Nähe und Ursprünglichkeit
- ✓ Authentische Erzeugergeschichten
- ✓ Nachhaltige und qualitätsorientierte Landwirtschaft

HIER ERFAHREN SIE MEHR ÜBER UNSERE  
EIGENMARKE TRANSGOURMET URSPRUNG





Foodji Marketplace GmbH (3)

Daniel von Canal und Felix Munte.

## STUDIE

# Betriebsverpflegung kann Arbeitsplatz aufwerten

Mitarbeiterverpflegung wertet den Arbeitsplatz spürbar auf.

Das ist die zentrale Erkenntnis einer neuen Studie von Foodji, Anbieter im Bereich Food-Tech.

Bereits zum zweiten Mal hat das Münchner Unternehmen KundInnen zu ihrer Pausenverpflegung am Arbeitsplatz befragt. An der Befragung nahmen über 1000 KundInnen teil. Die Ergebnisse bestätigen den hohen Stellenwert des Mittagessens: Der Anteil derer, für die dieses die wichtigste Hauptmahlzeit am Arbeitsplatz darstellt, stieg um 7,8 % auf 57,8 %. Es folgen Frühstück (22,4 %) und Abendessen (19,7 %).

Die wichtigsten Ziele der Pause bleiben, den Hunger zu stillen, Energie zu tanken und sich mit KollegInnen auszutauschen. Neun von zehn Befragten (91,4 %) fühlen sich durch gesunde Ernährung am

Arbeitsplatz fitter, gesünder, leistungsfähiger und motivierter.

Im Gegensatz zum letzten Jahr wurden diesmal alle Befragten auch umfassender dazu befragt, welche Vorteile sie in Bezug auf Betriebsverpflegung wahrnehmen. Es zeigt sich: 94,4 % stimmen zu, dass ein Versorgungsangebot ihren Arbeitsplatz attraktiver macht. Außerdem fördert es das soziale Miteinander: 64,8 % der Befragten geben an, ihre Pause durch eine Mitarbeiterverpflegung vor Ort häufiger zusammen mit KollegInnen zu verbringen. Für jede/n zweite/n (50,5 %) stellt sie sogar einen Anreiz dar, ins Büro zu kommen.

## Essenzuschuss: Mitarbeitende finanziell entlasten

Bei der Essensauswahl fallen vor allem Geschmack (99,3 %), Frische (96,5 %) und der Einfluss des Essens auf die Gesundheit (91,1 %) ins Gewicht. Auch Nachhaltigkeit spielt für einen Großteil der Befragten (77,9 %) nach wie vor eine Rolle bei der Essensauswahl. Diese Ergebnisse unterscheiden sich kaum von den Erhebungsdaten aus dem Vorjahr. Anders beim Preis, der für 90,9 % einen Unterschied macht – und damit für 4 % mehr als im Vorjahr. Dass die Preissensibilität in Zeiten anhaltend hoher Inflationsraten und sinkender Reallöhne steigt,