ISSN 0948-9479 · B 10289 · € 14

CATERING MANAGEMENT

SPEZIAL

#4

ZUKUNFTSWEISENDE KONZEPTE UND PRODUKTE FÜR DEN FOODSERVICE

SONDER-PUBLIKATION

2026



Auch als **e-PAPER**

www.catering.de

FlexiChef®
mit SpaceClean®, der ersten und einzigen vollautomatischen Reinigung für Tiegel

Sauber auf Knopfdruck

Entwickelt für Köche, die kochen und keine Zeit mit Reinigen verlieren wollen.



Liebe Leserinnen liebe Leser,

welchen Snack haben Sie zuletzt wirklich genießen können? Weil er frisch und gesund war, knusprig oder lecker oder das alles sogar vereinte? Über aktuelle Ansprüche an diese verführerischen Miniformate lesen Sie bei uns ab Seite 12 im Snackreport; und im Anschluss natürlich auch über Produkte, die Ihnen Ihr Snackbusiness erleichtern.

Weil Frische und Genuss nicht von ungefähr kommen und die Hygiene eine Basis Ihrer Tätigkeiten ist, werfen wir für Sie einen (kritischen) Blick darauf: auf Spülmaschinen und deren Zuverlässigkeit und auf den Spülküchen-Alltag (ab Seite 26). Und wir schauen auf das immer aktuelle Thema der Digitalisierung, berichten Ihnen über mutmachende Praxisbeispiele und innovative Produktlösungen (ab Seite 34). Nun sind diese nicht für jeden übertragbar, da in unserer Branche die Bandbreite der Voraussetzungen riesig ist, aber dennoch mögen sie Anstoß und Anregung sein – wie im übrigen auch die VdF-Fachtagung (ab Seite 38, außerdem Seite 6). Mit ähnlich positiven Impulsen wie von dieser Tagung möchten wir Ihnen unser Interview ans Herz legen – mit dem engagierten Nachwuchskoch und Milram-Cup-Gewinner Jonatan Huynh. Und ein weiterer zukunftsgewandter Blick ist wichtig, nämlich auf das Krankenhausreformanpassungsgesetz und die zu erstellende Richtlinie zum Ernährungsscreening, zugleich Chance und Pflicht für verantwortungsvolle Ernährung (ab Seite 42). In diesem Sinne wünschen wir Ihnen mit unserer neuen Ausgabe eine vitale Lektüre. Bleiben Sie gesund.

Ihr Team von CATERING MANAGEMENT

AKTUELLES

4 Rhein-Main wird grüner, Like und Peter Pane
5 Tee-Report
6 Neuer VdF-Vorstand
7 Plant Potential Catering Report
9 Reportage: Alex-Eröffnung

MUNDGERECHT

12 Aktueller Snackreport und Produkt-Empfehlungen
22 Zwei Manufakturen, eine Philosphie

HYGIENE & ENTSORGUNG

26 Miele: sauber, sicher und getestet
28 Spülküche als Lebensversicherung der Küche
32 Wo Frische auf Effizienz trifft

SMART & DIGITAL

34 Wo Algorithmen mitkochen
38 VdF-Fachtagung: Zukunftsimpulse

CARE-VERPFLEGUNG

42 KHAH und die Wirkung auf die Küchen
45 Pflegebranchen zwischen Krise und Reformdruck

KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

46 Bio-Importe ausgewertet
46 Bio-Werkzeugkiste
47 Dresdner Schulküchen
47 Nachhaltiger Einkauf

BILDUNG & KARRIERE

48 Junges Talent in der Gastronomie

50 Branchenführer
50 Impressum

Transgourmet startet „Rhein-Main wird grüner“

Nach „Hamburg wird grüner“ startete Transgourmet im Frühsommer die nächste regionale Nachhaltigkeits-Initiative. Mit „Rhein-Main wird grüner“ baut das Unternehmen seine klimafreundliche Logistik im Rhein-Main-Gebiet weiter aus. Das Projekt ist Teil des „Klimaplan 2050“, mit dem Transgourmet die eigenen Emissionen schrittweise reduzieren und langfristig Netto-Null erreichen will.

Im Fokus stehen alternative Antriebstechnologien, der Neubau einer öffentlich zugänglichen CNG-Tankstelle am Betrieb Riedstadt sowie eine zukunftsfähige Belieferung in einer der wichtigsten Wirtschaftsregionen Deutschlands. Zum Start der Initiative werden in Riedstadt ab Mitte Juni 40 Biogas-LKW eingesetzt. Der Rest der Flotte wird sukzessive umgestellt.

„Mit ‚Rhein-Main wird grüner‘ bringen wir unseren Klimaplan 2050 ganz konkret auf die Straße und machen klimafreundlichere Logistik im Alltag erlebbar. Mit den umgesetzten Maßnahmen werden die CO_2-Emissionen in der Belieferung am Standort Riedstadt um die Hälfte reduziert“, so Christoph Nörtershäuser, Leiter Logistik, Bau & Technik und Mitglied der erweiterten Geschäftsführung bei Transgourmet. Beim offiziellen Empfang zum Start der Initiative kamen Gäste aus Politik, Wirtschaft und dem Partnernetzwerk von Transgourmet zusammen.



1

Transgourmet (2)


2

1 Christoph Nörtershäuser, Leiter Logistik, Bau & Technik.

2 Zum offiziellen Empfang kamen Gäste aus Politik, Wirtschaft und dem Partnernetzwerk zusammen.

Like und Peter Pane starten Partnerschaft

Like und Peter Pane starten ihre Zusammenarbeit im Foodservice. Die pflanzlichen Produkte von Like sind ab sofort Bestandteil der Peter-Pane-Speisekarte namens „Märchenbuch“. Sie werden in allen 57 Restaurants in Deutschland und Österreich sowie im To-Go- und Liefergeschäft eingesetzt.

Im Fokus der Kooperation steht die Integration pflanzlicher Produkte in bestehende, etablierte Angebotsstrukturen. Insgesamt zehn Gerichte wurden gemeinsam entwickelt beziehungsweise angepasst, von Starters & Snacks über Burger bis hin zu Bowls. „Geschmack und Qualität stehen bei Peter Pane an erster Stelle, unabhängig davon, ob pflanzlich oder nicht“, so Patrick Junge, Geschäftsführer, Peter Pane. „In Like haben wir einen Partner gefunden, der unsere Philosophie teilt: handwerklich durchdacht, überzeugend im Geschmack und qualitativ hochwertig.“

Die Zusammenarbeit mit Peter Pane ist Teil einer konsequenten Expansion von Like im Foodservice. Bereits Anfang 2025 startete das Unternehmen gemeinsam mit D. Live, Fortuna Düsseldorf und Aramark das pflanzliche Stadion-Foodkonzept in der Merkur Spiel-Arena.



Deutscher Tee & Kräutertee Verband e. V.

Tee trifft Zeitgeist

Im Tee Report 2026 zieht die deutsche Teewirtschaft Bilanz. Während Tee gerade trendet, könnte seine beliebte Vielfalt zunehmend von gesetzlichen Herausforderungen eingeschränkt werden.

Sinnbildlich für das Potenzial von Tee steht der anhaltende Matcha-Boom, der besonders bei jüngeren Zielgruppen Interesse an weiteren Teespezialitäten weckt. Hinzu kommen gesellschaftliche Trends wie ein wachsendes Gesundheitsbewusstsein, Longevity, eine zunehmend pflanzliche Ernährung und der Wunsch nach Genuss ohne Alkohol, für die Tees sowie Kräuter- und Früchtetees mit ihren positiven Eigenschaften wie geschaffen sind.

Qualität und Innovation

Der bereits hohe Anteil an Bio-Produkten stieg erneut um fast zwei Prozentpunkte und lag bei 19,6 %. Damit liegt er mehr als dreimal so hoch wie im übrigen Lebensmittelmarkt. Die von deutschen Herstellern entwickelten Cold Brew Teas haben sich fest etabliert und werden gerne gekauft. Auch die besonders in Deutschland beliebten Früchtetee-Mischungen legten 2025 um mehr als fünf Prozentpunkte zu. Die deutschen Hersteller sind mit ihren Kreationen weiterhin besonders innovativ.

Geliebte Vielfalt. Bedrohte Vielfalt

Die VerbraucherInnen schätzen und lieben die große natürliche Vielfalt, in der hierzulande Tees, Kräuter- und Früchtetees angeboten werden. Nach Einschätzung der neuen Vorsitzenden des Deutschen Tee & Kräutertee Verbands, Annemarie Leniger, ist diese Vielfalt jedoch gefährdet: „Wenn der Gesetzgeber bei Rückstandshöchstgehalten, Kontaminanten und der Bewertung natürlicher Inhaltsstoffe nicht zu einem vernünftigen, praxisnahen Weg zurückfindet, dann werden beliebte Sorten verschwinden“, warnt sie. Und das, obwohl Tee ihrer Ansicht nach noch enormes Zukunftspotenzial hat: „Vegan, zuckerfrei, kalorienarm und gesund: Natürlicher geht es kaum”, fasst sie wichtige Produktvorteile kurz zusammen.

VdF mit neuem Vorstand

Am 11. Juni 2026 fand die 41. Mitgliederversammlung des VdF (Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e. V.) in Heilbronn statt. Rund 120 Teilnehmende informierten sich über die aktuelle Verbandsarbeit und stellten wichtige Weichen für die kommenden Jahre. Nach vier Jahren Amtszeit wählte die Versammlung außerdem einen neuen Vorstand.

Vorstandsvorsitzender Carsten Zellner eröffnete die Mitgliederversammlung. Nach einem kurzen Überblick über die Schwerpunktthemen der Versammlung berichtete der Vorstand über das letzte Geschäftsjahr. Dabei wurden die Projekte und Aktivitäten vorgestellt. Zu den Höhepunkten zählte die Veröffentlichung der zweiten Auflage der technischen Richtlinie VdF-070 „Fußboden- und Wandkonstruktionen in der Großküche".

Darüber hinaus verabschiedete die Versammlung den scheidenden Vorstandsvorsitzenden Carsten Zellner, der dem Verband von 2010 bis 2026 vorstand und sich mit großem Engagement einbrachte.



VdF

Der neue Vorstand des VdF.

In drei Wahlgängen wählten die Mitglieder Thorsten Kretzschmar (Hertwig + Kretzschmar AGK, Hannover) zum neuen Vorstandsvorsitzenden des VdF. Für die kommende Amtsperiode von vier Jahren wurden zudem Bernd Helfer (Ing.-Büro helfer. plan, Steppach) als stellvertretender Vorstandsvorsitzender sowie Markus Flehel (GKT Planungsgesellschaft mbH, Verden/Aller), Sebastian Ronge (Ronge & Partner Ingenieurbüro GmbH, Baden) und Peter Triebe (Gastronomie- und Großküchenplanung Triebe & Triebe GbR) in den Vorstand gewählt. Als Vertreter der Fördermitglieder wurde Ralf Lentwojt (MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG, Wolfenbüttel) erneut in seinem Amt bestätigt. Wiedergewählt wurden auch die Rechnungsprüfer Andreas Giel (Giel Planungsgesellschaft mbH, Ludwigsburg) sowie Oliver Schanz (GKT Planungsgesellschaft mbH, Verden).

In seiner Antrittsansprache bedankte sich Thorsten Kretzschmar für das ihm entgegengebrachte Vertrauen. Er hob die Bedeutung des fachlichen Austauschs innerhalb des Verbandes hervor und betonte die Notwendigkeit, die Planungsstandards in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung gemeinsam weiterzuentwickeln.

(Lesen Sie dazu außerdem Seite 38.)

Wissen, was die Branche bewegt.
Kompakt informiert.

Sie lieben Print? Aber Sie sind auch gern zwischendurch top informiert? Holen Sie sich doch unseren **Newsletter!** Kompakt und in Kürze liefern wir Ihnen handverlesene News zu Entwicklungen, schreiben über Produktneuheiten und Best Practices – kostenlos und regelmäßig mit allen relevanten Informationen aus der Welt des Foodservice. Hier geht´s lang:
https://catering.de/newsletter-anmelden/

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE
CATERING MANAGEMENT
FOKUS-Newsletter!

Und neu seit diesem Monat: Unser Fokus-Newsletter. Damit profitieren Sie zusätzlich! Denn der Fokus-Newsletter widmet sich jeweils einem ausgewählten, praxisrelevanten Thema, beleuchtet es umfangreich und detailliert. Er erscheint einmal monatlich. Als Newsletter-Empfänger erhalten Sie ihn automatisch.

Aber unseren ersten haben Sie verpasst? Dann lesen Sie ihn hier: **https://catering.de/fokus/**

PROTEINWENDE

Der Branche fehlt Steuerung

Der kürzlich veröffentlichte Plant Potential Catering Report 2026 zeigt: Zwar wollen 13 der 15 umsatzstärksten Contract Caterer in Deutschland mehr pflanzliche Angebote, doch es fehlt an Messung und Steuerung.

Die Proteinwende wird in der Branche noch nicht mitgedacht. Der Wille zur Veränderung ist zwar da, und wir haben gute Einzelmaßnahmen vorgefunden. Es fehlen aber fast durchweg messbare Ziele und belastbare Protein-Split-Berichte", sagt Esther Erhorn, Leiterin Lebensmittel-Fortschritt bei der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt. Für den „Catering Report 2026" hat die Albert Schweitzer Stiftung die öffentliche Kommunikation der 15 umsatzstärksten Contract Caterer in Deutschland untersucht.

Caterer für pflanzliche Angebote

Laut Report wollen 13 Caterer ihr pflanzliches Angebot ausbauen, 11 signalisieren Reduktionsbereitschaft bei tierischen Produkten – allerdings meist ohne konkrete, messbare Zielmarke. Zudem bleibt der Fokus häufig auf Fleisch beschränkt, während Molkereiprodukte und Eier nur bei sechs Caterern strategisch einbezogen werden.

Acht Unternehmen veröffentlichen zwar Angaben zu vegetarischen oder veganen Angeboten, doch aussagekräftige Protein-Split-Berichte auf Basis der

Zukunft liefern – klimafreundlich und verlässlich

Der Klimaplan 2050 von Transgourmet steht für Verantwortung und konkrete Maßnahmen entlang der gesamten Lieferkette. Als eines der nachhaltigsten Unternehmen der Branche verfolgen wir wissenschaftsbasierte Klimaziele und unterstützen unsere Kunden und Partner auf dem Weg in eine klimafreundliche Zukunft.

- **42 % weniger betriebliche Emissionen** bis 2030
- **30 % weniger CO_2e in der Lieferkette** (Scope 3)
- **Netto-Null-Emissionen** bis 2050
- **Klimafreundliche Belieferung:** Mit alternativen Antrieben, optimierten Touren und „Hamburg wird grüner" sowie „Rhein-Main 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.



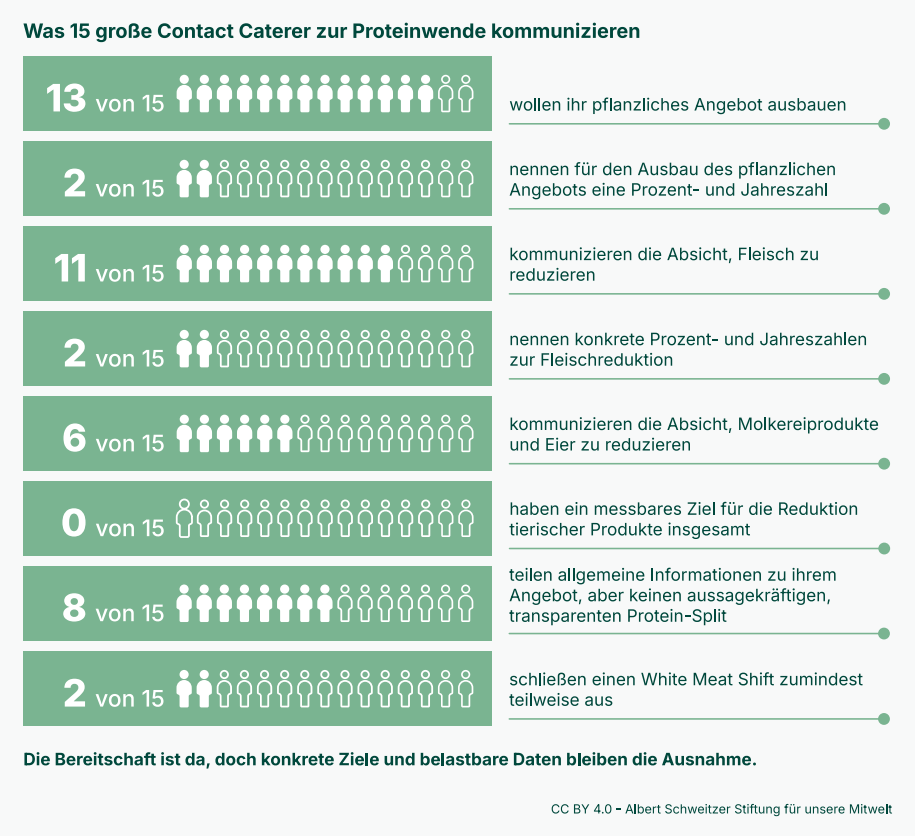
2050 KLIMAPLAN

TRANSGOURMET

transgourmet.de

tatsächlich eingekauften oder verarbeiteten Warenmengen fehlen komplett.

Auch dort, wo Unternehmen eine Orientierung an den Empfehlungen der DGE oder der Planetary Health Diet kommunizieren, fehlt es häufig an Transparenz: Welche Vorgaben tatsächlich umgesetzt werden, bleibt oft unklar. „Trotz des deutlichen Verbesserungspotenzials signalisiert die Branche, dass sie sich in Richtung einer nachhaltigeren Ernährung bewegen will“, kommentiert Esther Erhorn die Ergebnisse.



Gute Ansätze

Einzelne Unternehmen zeigen bereits, wie die strukturelle Veränderung aussehen kann: Sodexo arbeitet mit einem Baukastenprinzip, bei dem Gerichte grundsätzlich pflanzlich gedacht und tierische Komponenten optional ergänzt werden.

Primus nutzt den Preis gezielt als Steuerungsinstrument und bietet pflanzenbasierte Gerichte günstiger an als Fleischoptionen. Klüh wiederum hat eine vegetarische Menülinie verpflichtend in allen Betriebsrestaurants eingeführt.

White-Meat-Shift unterschätzt

Blinde Flecken zeigen sich noch beim sogenannten White-Meat-Shift, also der Verlagerung von rotem Fleisch wie Rind oder Schwein hin zu Geflügel oder Fisch. Bei den meisten Caterern bleibt offen, ob die eigenen Klimaziele eine Reduktion der Gesamtmenge an Fleisch oder lediglich eine Verschiebung innerhalb der Fleischkategorien vorsehen.

Durch einen White-Meat-Shift lässt sich zwar die eigene Klimabilanz verbessern, gleichzeitig steigt damit jedoch die Zahl der Tiere, die für dieselbe Fleischmenge gehalten und getötet werden müssen. Wer Fleisch reduzieren will, ohne mehr Tierleid in Kauf zu nehmen, muss diesen Effekt also mitdenken. Bislang haben das nur Apetito und Sodexo erkennbar berücksichtigt.

Proteinwende als Wettbewerbsfaktor

„Das Plant Potential Catering Ranking 2027 wird Zielsetzungen, Transparenz und Maßnahmen der Unternehmen unmittelbar vergleichbar machen“, kündigt Esther Erhorn an. „Wer jetzt klare Vorgaben formuliert und die eigene Weiterentwicklung offen dokumentiert, stärkt seine Ausgangsposition und schafft Vertrauen bei Gästen, Auftraggebern und Öffentlichkeit. Die Albert Schweitzer Stiftung begleitet die Unternehmen im Rahmen von Plant Potential kostenfrei bei der Entwicklung und Umsetzung ihrer Strategien. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit einer Branche, die für die Zukunft der Ernährung in Deutschland eine Schlüsselrolle spielt.“

Proteinwende als Wettbewerbsfaktor

„Das Plant Potential Catering Ranking 2027 wird Zielsetzungen, Transparenz und Maßnahmen der Unternehmen unmittelbar vergleichbar machen“, kündigt Esther Erhorn an. „Wer jetzt klare Vorgaben formuliert und die eigene Weiterentwicklung offen dokumentiert, stärkt seine Ausgangsposition und schafft Vertrauen bei Gästen, Auftraggebern und Öffentlichkeit. Die Albert Schweitzer Stiftung begleitet die Unternehmen im Rahmen von Plant Potential kostenfrei bei der Entwicklung und Umsetzung ihrer Strategien. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit einer Branche, die für die Zukunft der Ernährung in Deutschland eine Schlüsselrolle spielt.“

[1] *Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (2025). Gemeinschaftsverpflegung.*