

SPEZIAL

#5

*Impulse für den Foodservice zur
Festtagssaison & Kaffeesonderteil*

SONDER-
PUBLIKATION

2022



VEGGIE-BURGER MIT PROTEIN-POWER!

New!

*Innovative
New Burger-Generation*

Drei trendige Highlights für die wachsende Zahl der Veggie-Fans und Flexitarier unter Ihren Gästen:
Linsen-, Kichererbsen-, und Edamame-Burger.

- ✓ Einzigartige Zutaten in neuer attraktiver Optik mit sichtbaren Gemüsstückchen
- ✓ Top-Geschmack mit besonders feinem Biss
- ✓ Veganer Genuss: gluten- und laktosefrei ohne deklarationspflichtige Zutaten



Avita
NATÜRLICH VEGGIE

www.avita-food.de

Feste feiern!

Nein, es gibt wahrlich aktuell nur wenige Gründe, in Feierlaune zu sein. Aber dennoch – oder auch gerade deshalb – waren die letzten Wochen gefüllt mit ergiebigen Events, persönlichem und fachlichem Austausch und Sich-Gegenseitig-Mut-Machen. So haben wir in dieser neuen Ausgabe unsere Eindrücke zusammengefasst und für Sie aufgeschrieben, zum Beispiel über die 6. Fachplaner-Convention im Europapark Rust, über die Convention des FCSI Deutschland-Österreich in Frankfurt am Main und auch über den noch während des Redaktionsschlusses stattgefundenen Wettbewerb um den Titel „Koch des Jahres“ in Bonn. Außerdem haben wir mit Christian Hamerle, Head of Food Service Innovation, über seine visionären Ideen einer Außer-Haus-Verpflegung gesprochen, mit Frank Schwarz, Geschäftsführer der FSGG, über den Umbruch in der Branche und wie er sich darauf vorbereitet. Lassen Sie sich anstecken vom Enthusiasmus Ihrer Kollegen, der oftmals erst auf den zweiten Blick sichtbar wird. Und nehmen Sie sich dazu eine Tasse heißen Kaffee – damit sind Sie übrigens voll im Trend. Wie Sie Ihre Gäste mit diesem beliebten Heißgetränk – oder dem ebenso beliebten Tee – verwöhnen und überraschen, haben wir außerdem für Sie recherchiert.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle und anregende Lektüre mit unserer neuen CATERING MANAGEMENT Spezial. Und schon jetzt gäste- und umsatzreiche Feiertage!

Ihr CATERING MANAGEMENT Team

Inhalt

4	Convention FCSI Deutschland-Österreich 360 ° Nachhaltigkeit im Fokus	22	Kaffeepause Kaffee & Co: Zeitgemäß to go anbieten
6	Netzwerk Culinarica Die 6. Fachplaner Convention	26	Kleine Weltreise zum Kaffeegenuss Im Land der Bananen
10	Interview mit Christian Hamerle Essen, das dem Planeten guttut	28	Teevielfalt für Ihre Gäste In Tasse, Glas oder Becher: Winterliche Genüsse
12	Restaurant mit neuem Ernährungskonzept Eröffnung des „Ursprung“	32	Eventagentur im Portrait Für Nachhaltigkeit in der Branche
12	Einladung zum Mitmachen Milram Foodtest	34	Catering als Problemlöser Genuss in praktischen Formaten
14	Koch des Jahres Grandiose Leistungen des Köche-Nachwuchses	36	Projektorganisation und Fortbildung Im Zeichen der Zukunft
20	Messeausblicke „Ambiente“ und „Alles für den Gast“	41	Branchenführer
		42	Impressum

FCSI CONVENTION IN FRANKFURT AM MAIN

360° Nachhaltigkeit im Fokus

Zu seiner Convention mit einem hochkarätigen Kongress- und Rahmenprogramm lud der Planer- und Beraterverband FCSI Deutschland-Österreich seine Mitglieder Ende September/Anfang Oktober ins Meliá-Hotel nach Frankfurt am Main.

FCSI-Präsident Frank Wagner kommentierte: „Wir freuen uns, dass mit mehr als 100 Teilnehmenden so viele bei diesem wegweisenden Event dabei waren!“

Ökologische und soziale Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Das Bemühen um Ressourcenschonung und Emissionsreduktion sowie die Wertschätzung von Lebensmitteln und Mitarbeitenden wird in Zukunft ganz oben auf der Agenda stehen. Auch für PlanerInnen, BeraterInnen und Coaches, die dem Außer-Haus-Markt mit ihrem Wissen und ihren Erfahrungen zur Seite stehen, stellt sich unvermeidbar die Frage, wie sich die Bedürfnisse ihrer AuftraggeberInnen in Bezug auf Küchenequipment, Mitarbeiterführung und Gastansprache vor dem Hintergrund von Klimawandel und Fachkräftemangel verändern.

Die FCSI Convention in Frankfurt lieferte unter dem Titel „Sustainability Changes Our Business“ Antworten: „Die Menschen suchen im Außer-Haus-Markt wie auch zu Hause nach Erlebniswelten“, erklärte Trendforscherin Karin Tischer, food & more, Kaarst. „Dabei ist Nachhaltigkeit heutzutage ein Muss!“ Herausforderungen gebe es vor allem beim Thema Verpackung und Food Waste. „Inzwischen sind auch hier Lösungen wie Mehrwegsysteme für Take-away und Rework, also das Wiederverwenden von nicht verkauftem Brot zum Backen, auf dem Vormarsch“, fuhr Tischer fort und mahnte: „Das Profilierungs-Battle in Sachen Nachhaltigkeit ist in

vollem Gange und entfaltet immer mehr Dynamik. Für Greenwashing gibt es dabei keine Punkte.“

Ressourcenschonende Proteinquellen

Welche Rolle Insekten dabei spielen können, die Speisekarten von morgen nachhaltiger zu gestalten, erklärte Dr. Sonja Floto-Stammen von der Fontys Business School im niederländischen Venlo: Mit ihrem Team erforscht sie den Beitrag, den alternative Proteinquellen dazu leisten können, den Hunger in der Welt zu eliminieren und die durch die Nahrungsmittelproduktionen verursachten klimaschädlichen Emissionen zu reduzieren. „Es gibt mehr als 1.900 essbare Insektenarten, die rund 2 Milliarden Menschen täglich zu sich nehmen“, führte Floto-Stammen aus. „Die in der EU als Novel Foods zugelassenen Mehlwürmer, Grillen und Heuschrecken liefern viele wertvolle Nährstoffe und lassen sich deutlich ressourcenschonender produzieren als andere tierische Proteine.“ Die Herausforderung bestehe darin, sie zu so vermarkten, dass die KonsumentInnen hierzulande ihre Vorbehalte gegenüber für sie neuartigen Nahrungsmitteln überwinden.

Dem Thema nachhaltigere Verpackung hat sich das Startup Vytal verschrieben, das Dr. Tim Breker vorstellte: „Die Menge an



FCSI Deutschland-Österreich lud seine Mitglieder nach Frankfurt am Main.



Trendtour durch den Food Court Foodtopia.



Frank Wagner, Präsident FCSI Deutschland-Österreich.

Einwegverpackungen ist absurd groß“, führte der Co-Gründer den Teilnehmern einmal mehr vor Augen. Entscheidend für den Erfolg sei ein für den Endkunden günstiges und bequemes Modell. „Dann funktioniert Mehrweg in allen Bereichen – vom Lieferdienst bis zu Betriebsgastronomie.“

Generation Z zeigt den Weg

Katleen Häfele, International Head of Food Services & Events bei der Ernährungsorganisation ProVeg, wies anschließend auf die hohen Kosten des derzeitigen Systems der Nahrungs-

mittelproduktion hin. „Wir stehen vor dem Kollaps des Ökosystems. Die Lösung ist im Grunde kinderleicht umzusetzen: Wir brauchen mehr pflanzliche Alternativen, kultiviertes Fleisch und eine ausgewogene, klimafreundliche Küche, die Genuss und Nachhaltigkeit in Einklang bringt.“ Vorreiter seien aktuell Systemgastronomie und Betriebsverpflegung sowie die Studierendenwerke. „In Berliner Mensen sind bereits 96 % der Angebote vegetarisch oder vegan. Die Generation Z zeigt uns den Weg“, so Häfele abschließend.

Design Thinking als zukunftsweisende Methode der Zusammenarbeit

Bei ihrer Jahreshauptversammlung hatten sich die professionellen Mitglieder des FCSI Deutschland-Österreich zuvor auch mit ihrem Jahresthema Design Thinking als Unterstützung für BeraterInnen in einer immer komplexeren Welt beschäftigt. Bei diesem methodischen Ansatz helfen Kommunikation, Kollaboration und Kooperation dabei, in interdisziplinären Teams neue Perspektiven einzunehmen und – statt sofort Lösungen zu präsentieren – Probleme in ihrer ganzen Tiefe zu verstehen. Dabei steht der Nutzen für KundInnen immer im Fokus.

Nächste Convention im September 2023 in Berlin

Bei aller Wissensvermittlung dürfen bei einer FCSI Convention auch Netzwerken, Spaß und Genuss nicht zu kurz kommen. „Das neue Format unserer Jahreshauptversammlung als kompakte Convention mit einem hochwertigen Tagungs- und Genussprogramm hat sich bei dieser gelungenen Premiere bewährt“, resümierte Präsident Frank Wagner abschließend zufrieden. „Wir freuen uns auf das nächste Jahr, wenn sich die Mitglieder des FCSI Deutschland-Österreich in Berlin treffen werden!“

Wir kriegen's gebacken!



MASSIG POWER!

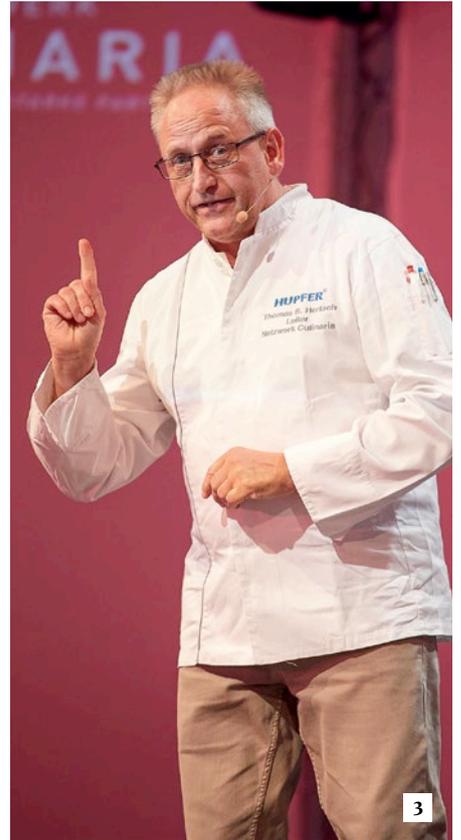
**EXAKTES Dosieren,
Portionieren und Abfüllen
für neue Markttrends!**



Erfahren Sie mehr!

Die ELF 400 wurde als kleines Arbeitstier und echter Produktionshelfer entwickelt! Im Sekundentakt portioniert die Dosiermaschine **Menüs, Salate, Feinkost, Leberkäse, Soßen oder Flüssigkeiten** – präzise und gewichtsgenau. Dank der bewährten **Boyens-Technologie** bleiben auch ganze Stücke in den Speisen erhalten.

boyens
backservice



Alle Bilder: Netzwerk Culinaria

1 Markus Brock, Moderator.

2 Fast 200 Fachplaner und Medienvertreter hatten sich eingefunden.

3 Thomas Hertach glänzte mit schon fast schauspielerischen Fähigkeiten.

NETZWERK CULINARIA

Die 6. Fachplaner Convention – für und mit Branchenfreunden

Neues, Zauberhaftes und Feierliches: Vom 13. bis 15. September 2022 lud das Netzwerk Culinaria zur 6. Planer Convention in den Europapark Rust.

Markus Brock, Fernsehmoderator beim SWR, moderierte charmant die 6. Fachplaner Convention. Neben einem gelungenen Rahmenprogramm luden 8 Themeninseln die fast 200 Fachplaner ein, sich über neue Entwicklungen der Hersteller Hupfer, Meiko, MKN, Cool Compact und Melitta zu informieren und sie genau unter die Lupe zu nehmen. Darüber hinaus präsentierten die drei

Initiatoren des Netzwerks Culinaria – Hupfer, Meiko und MKN – mit ihren Speakern auch auf der Bühne ihre neuesten Errungenschaften. Gespannt folgte das Fachpublikum den Ausführungen.

Meiko überzeugte mit einer neuen Spülstraße, die Geschirr, Tablett und Besteck in einer Maschine auf Hochglanz bringt. Thomas Loos von Meiko präsentiert Erkenntnisse



4 Marc Gassert.



5 Pierre Niehaus.



6 Dr. Felix Brych.

aus der Praxis von der jüngsten Innovation bei Meiko: der Meiko M-iQ Bluefire, erstmals zur Host 2021 vorgestellt. Die Bandspülmaschine schlägt gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe. Es braucht nicht mehr eine Maschine für Besteck und Tablett und eine zweite für Geschirr, sondern nur noch eine, die beides zugleich spült. Das spart teure Raumflächen. Der Clou: Das Eintakten von Besteck und Tablett erfolgt automatisiert, hier ist kein Personal mehr notwendig.

MKN präsentierte eine Innovation, die Anfang 2023 in den Markt kommen wird. Sie hilft dem Anwender, noch schneller und effizienter zu reinigen: Der Flexichef ist bislang schon der einzige Tiegel mit automatischer Reinigung am Markt. Im Update 2.0 unterstützt er nun noch mehr – dank einer weiterentwickelten Automatisierung des Reinigungsprozesses: Auf Knopfdruck reinigt sich der Flexichef nun selbst – der Rüstvorgang zum Reinigen und zum anschließenden Kochen entfällt. Martin Ubl, Prokurist und Leiter Vertrieb und Marketing bei MKN, präsentierte weitere Big Steps in Sachen

Digitalisierung und Automatisierung. „Für uns ist es wichtig, Lösungen zu bieten, die das Küchenteam im Alltag wirklich effektiv unterstützen“, so das Credo von MKN.

Hupfer hat u. a. ein klares Potenzial im Carebereich erkannt und so war der Schwerpunkt der Präsentation eine mobile Station, bestehend aus mehreren Komponenten, die den Arbeitsalltag des Pflegepersonals deutlich erleichtern kann. Eine Portionierung erfolgt in den Küchen, das Pflegepersonal gibt lediglich fertig angerichtete Menüs aus und der Zeitaufwand reduziert sich deutlich. Auch wirtschaftlich sind hierbei interessante Aspekte zu vermelden. Das neue System von Hupfer spart an vielen Stellen – Energiekosten, weniger Food Waste, deutlich verringerte Portionier- und Verteilzeiten.

Marc Gassert war der erste Key Note Speaker, er begeisterte das Publikum, auch mit sportlicher Präsenz. Über viele Jahre lernte er die alten Weisheiten der sagenumwobenen Shaolin-Mönche, deren Kunst der Stärke, der Disziplin und des Durchhaltevermögens. Und er vermittelte eindrucksvoll,



7 Roundtable.

8 Susanne Schmöhl, CATERING MANAGEMENT (l.), Corinna Düe, MKN (r.).

9 Am ersten Abend begeisterte Swing die Gäste.

10 Künstler, die eher an Rio de Janeiro, an Kabarett und an die Welt der Akrobatik erinnerten.

wie wichtig auch in unserer auf Leistung getrimmten Gesellschaft und Wirtschaft es ist, auf sich selbst zu achten, um leistungsfähig zu bleiben.

Spätestens als Pierre Niehaus auf die Bühne kam, wurde klar: Es gibt keine Kunden, Patienten, Klienten – nur Gäste! In einem kurzweiligen Vortrag erklärte er mit vielen Beispielen aus seinem Trendreport 2022/2023, dass Gastfreundschaft profitabel ist und wie die Food- und Beverage-, Gastronomie- und Hospitality-Branche sich dies zu eigen machen können.

Ganz anders, aber nicht weniger spannend, präsentierte Dr. Felix Brych, Weltschiedsrichter 2017, seinen Vortrag und gab Einblicke in die Welt eines Schiedsrichters. Entscheidungen schnell und unter Druck zu treffen, aber ebenso diese durchzusetzen und die richtige Kommunikation mit den Spielern zu finden, sind die Herausforderungen. Da Entscheidungen, unabhängig davon, ob sie auf dem Fußballplatz oder in Unternehmen von Führungskräften getroffen werden, oftmals Unverständnis hervorrufen, geht es sowohl um die richtige Ansprache als auch den Umgang mit den

Betroffenen. Wie wichtig eine gute Vorbereitung hierfür ist, konnte er eindrucksvoll vermitteln.

Im Anschluss gab Lisa Feller mit ihrem aktuellen Solo-programm „Ich komm’ jetzt öfter!“ eine Kostprobe. Gut gelaunt, lustig und ohne großes Geschrei konnte die beliebte Komödiantin die Gäste amüsieren. Auch hier blieb sie ihrem Erfolgsrezept treu und vergaß vor allem nicht, sich selbst nicht ganz so ernst zu nehmen. Auch, dass sie auf der Anfahrt zur Convention geblitzt wurde, tat ihrer guten Laune keinen Abbruch.

In einem Roundtable kamen zum Abschluss des Tages alle Speaker und Gastgeber zusammen, Moderator Markus Brock verabschiedete die Convention und lud auf eine weitere Abendveranstaltung ein. Was blieb: Viele informative Gespräche, große Freude über das persönliche Wiedersehen und eine ausgelassene Stimmung bis weit nach Mitternacht rundeten diese wieder einmal mehr als gelungene Veranstaltung des Netzwerks Culinaria ab.

Susanne Schmöhl