

# SPEZIAL

#5

*Impulse für den Foodservice zur  
Festtagssaison & Anuga-Sonderteil*

SONDER-  
PUBLIKATION

**2023**



Impulse

# life hack für profis veggie herbstküche



\* Ausnahme: veggie sticks cf. more

so einfach gelingt dein umsatzplus:  
serviere vegane fisch- und fleischalternativen von endori

- ✓ Erbsen aus europäischem Anbau
- ✓ proteinreich
- ✓ ohne Verwendung von Soja und Palmfett
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\*
- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ tiefgekühlt, einzeln entnehmbar

Mehr Infos



**endori-professionals.com**

endori food GmbH & Co. KG · Industriestraße 2 · 96135 Stegaurach

**endori**

# Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Sorgen reißen nicht ab, setzen uns unter Druck und irgendwie „rödelt“ man immer weiter. Wenn das bei Ihnen nicht so ist: Herzlichen Glückwunsch!

Dann haben Sie vielleicht erkannt, dass Druck nicht immer nur etwas Schlechtes sein muss. Und dass nicht der Druck an sich das Problem ist, sondern der Umgang mit ihm. So wie Sportler ihn empfinden, wenn sie vor einem Wettkampf stehen. Und gewinnen. Oder wie es der Fußball-Coach Sven Mislintat mal sagte: „Wer Druck spürt, ist von seinem Denken und Tun nicht überzeugt.“

Druck kann beflügeln, ja, kann sogar als Privileg empfunden werden, als Motivation. Lassen Sie uns gemeinsam daran arbeiten, an der Passion Gastronomie, jeder auf seinem Gebiet: Wir für Sie, mit vielen Ideen, auch für die Festtage und glückliche Gäste (ab S. 28), für eine nachhaltige Gestaltung Ihrer Arbeit (ab S. 40), für inspirierende Messebesuche bei der Anuga oder der „Alles für den Gast“ (ab S. 14) und mit Beispielen spannender Automatisierungen (ab S. 44). Und Sie arbeiten für Ihre Gäste und MitarbeiterInnen. Und für sich und einen freien Blick aufs Tun und Denken, ohne Druck!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine entspannte Lektüre.

Ihr CATERING MANAGEMENT Team

## AKTUELLES

- 4 **Wettbewerb für Küchen**
- 8 **Speed-Dating mit Bio-Produkten**
- 10 **Patissier des Jahres**

## MESSEAUSBlicKE

- 14 **Anuga**
- 26 **Alles für den Gast**

## AUSSICHTEN

- 22 **Kultiviertes Fleisch: Potenziale**

## FESTTAGE UND KAFFEE

- 28 **Winterzeit lädt ein**
- 34 **Welche Milch macht's?**

## NACHHALTIGKEIT

- 40 **Interview mit Matthias Tritsch**

## AUTOMATISIERUNG

- 44 **Logistik in der Küche**

- 49 **Branchenführer**

- 50 **Impressum**

Titelbild: schwede-photodesign/stock.adobe.com



Susanne Schmöhl  
Objektleitung



Brigitte Kistler  
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers  
Redaktionsbüro



NACHHALTIGKEIT

## gut.gekocht.gewinnt – Wettbewerb für Gemeinschaftsverpflegung

Der Wettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“ des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) sucht im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) Leuchtturmprojekte in Sachen Nachhaltigkeit – und belohnt die besten Beiträge mit attraktiven Preisgeldern. Die Auswahl der Gewinner übernimmt dabei eine hochkarätige Fachjury mit namhaften Vertretern aus Verbänden, Medien, Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung.



Das Thema Nachhaltigkeit ist aktuell in aller Munde. Bereits heute beeindruckt zahlreiche Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern mit jeder Menge Engagement und Kreativität, wenn es um zukunftsweisende Ernährung für alle geht: Sie kochen mit regionalen und Bio-Produkten, gestalten ihre Speisepläne saisonal oder retten Lebensmittel vor der Tonne. Ob in der Kita, in der Schule, im Betrieb oder in der Senioreneinrichtung: Das gemeinschaftliche Essen im Speisesaal gehört für viele Menschen zum Alltag. Jeder Schritt in Richtung Nachhaltigkeit birgt somit ein enormes Potenzial und kann Menschen in allen Lebensphasen erreichen.

„Nachhaltige Ernährung bedeutet vor allem Wertschätzung – für Umwelt, Tiere und Lebensmittel, aber auch für die Menschen, die das Essen herstellen und zubereiten“, sagt Christine Röger, Leiterin

des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) in Kulmbach. „Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es deshalb viele Wege zur Nachhaltigkeit, die je nach Größe und Art der Einrichtung ganz anders aussehen können. Wir wollen dieses Engagement sichtbar machen.“

Oft fängt das schon bei der Auswahl der Zutaten an: Ökologisch produzierte Lebensmittel leisten beispielsweise einen positiven Beitrag zu Wasserschutz, Biodiversität oder Tierwohl. Regionale und saisonale Produkte unterstützen heimische Erzeuger und Verarbeitungsbetriebe. So bleibt die Wertschöpfung in der Region, während kurze Liefer- und Transportwege die Klimabilanz optimieren. Ein weiteres Plus ist der optimale Geschmack und der volle Gehalt an Inhaltsstoffen von voll ausgereiftem heimischem Obst und Gemüse. Doch auch jenseits des sprichwörtlichen Tellerrands lassen sich wertvolle Ressourcen schonen – zum Beispiel



mit einer umweltschonenden Lagerung oder einer cleveren Planung, die Lebensmittelabfälle vermeidet.

### Leuchttürme für die Zukunft

„Die Möglichkeiten zur Veränderung sind groß – oft fehlt es aber an konkreten Ideen, um den Willen zur Nachhaltigkeit tat-

sächlich in die Tat umzusetzen. Mit dem Wettbewerb ‚gut.gekocht.gewinnt‘ möchten wir deshalb nicht nur die Vorreiter für ihre Verdienste belohnen. Die Gewinner-Einrichtungen sollen vor allem eine Inspiration für andere sein und als Leuchttürme den Weg in Richtung Zukunft weisen“, betont Christine Röger.

Die Teilnahme steht allen Einrichtungen offen, die mindestens eine warme Mittagsmahlzeit anbieten – egal ob Kitas, Schulen, Senioreneinrichtungen, Behörden oder Betriebe oder weitere Gesundheits- und Sozialeinrichtungen wie Kliniken oder Jugendherbergen. Auch Speisenanbieter dürfen ihren Beitrag gemeinsam mit der Institution, für die sie tätig sind, einreichen. Weitere Infos zum Wettbewerb sowie alles zur Teilnahme gibt es unter:

[www.kern.bayern.de/gutgekochtgewinnt](http://www.kern.bayern.de/gutgekochtgewinnt)

100%  
Vegan -  
100% Genuss

NEU  
ab November

**BÜRGER**  
PROFIKÜCHE



Vegane Cannelloni Bolognese

Entdecken Sie jetzt die veganen Neuprodukte der BÜRGER Profiküche. Exklusiv für den Außer-Haus-Markt entwickelt!



Vegane Lasagne Bolognese



## Neue Präsidentin des Berufsverbands Hauswirtschaft

Die Mitgliederversammlung wählte im September 2023 die 46-jährige Meisterin der Hauswirtschaft Nadia Bouraoui-Gretter aus Bruchsal für die nächsten drei Jahre zur Präsidentin. Sie tritt die Nachfolge von Tanja Söhlbrandt an, die sich nicht mehr zur Wahl gestellt hatte. Nadia Bouraoui-Gretter leitet die Hauswirtschaft in einer Rehabilitationsklinik für Abhängigkeitserkrankungen und Psychosomatik.

Angelika Konrad und Patrick Herrmann wurden zu VizepräsidentInnen gewählt. Angelika Konrad ist neu im Amt. Sie ist seit vielen Jahren Leiterin der Hauswirtschaft in Kliniken und Altenheimen. Patrick Herrmann kommt aus Hof und ist Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Er tritt seine zweite Amtszeit als Vizepräsident an. Ebenfalls in das geschäftsführende Präsidium gewählt wurde René Rettig, Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter aus Coesfeld. Er wird im Juni 2024 die Nachfolge von Geschäftsführerin Beate Imhof-Gildein antreten und als Mitglied des Präsidiums die Ehrenamtlichen dann noch stärker unterstützen.



Nadia Bouraoui-Gretter, neue Präsidentin des Berufsverbands Hauswirtschaft.

## Plant-based Kebab-Spieß für Gastronomiebetriebe

Die Düzgün Gruppe, bekannt für die Produktion von Döner-Spießen, in Zusammenarbeit mit The Vegetarian Butcher werden in Kürze einen Plant-based Kebab-Spieß für die Gastronomie auf den Markt bringen. Die Düzgün Gruppe bringt ihr europaweites Netzwerk aus Dönerketten und -läden mit ein. The Vegetarian Butcher hingegen bringt Erfahrung in der Entwicklung von Fleischalternativen mit.

„Die Entwicklung des Produktes war eine große Herausforderung, schließlich ist der Döner ein Produkt mit einer sehr großen Tradition“, so Bart van de Ree, Leiter für Fertigung und Entwicklung bei The Vegetarian Butcher. „Die gemeinsame Entwicklung im vorigen Jahr hat es uns schließlich ermöglicht, alle Facetten des Kebabs zu adaptieren und nachzubauen: von Geschmack und Textur über das Schneiden mit Messer oder Maschine bis hin zum Grillverhalten.“ Der neue Drehspieß wird das Label „powered by The Vegetarian Butcher“ tragen. „Mit The Vegetarian Butcher haben wir den idealen Partner für unser neues Produkt gefunden. Das Unternehmen hat sich auf dem internationalen Markt pflanzlicher Alternativen etabliert und

ergänzt unser Wissen in Sachen Fertigung und Entwicklung. So sind wir in der Lage, im großen Stil zu liefern, und können Gastronomiebetrieben eine internationale Lieferkette für pflanzenbasierte Drehspieße anbieten“, erklärt Blue Yildizbakan, Projektleiter der Düzgün Gruppe.



Unilever Food Solutions & Langnese



# Werden noch gebraucht.

**Unsere besten Gebrauchten, damit Ihr Business läuft: #garantiertgecheckt.**

Junge Sterne Transporter. Alle Infos bei Ihrem zertifizierten Mercedes-Benz Partner oder unter [mercedes-benz.de/junge-sterne-transporter](https://www.mercedes-benz.de/junge-sterne-transporter)

Mercedes-Benz





I N B A Y E R N A K T I V

# Speed-Dating mit Bio-Produkten

Am 12. Oktober und am 16. November 2023 wird es wieder soweit sein: „Speed-Dating“ rund um Bio-Produkte aus dem Münchner Umland und deren Lieferbetriebe.

Veranstaltungsort ist die Kantine des Baureferats in der Trausnitzstraße in München in der Nähe des Ostbahnhofs. Im Frühjahr 2023 trafen sich zum ersten Mal Münchner Küchenverantwortliche mit regionalen Bio-Lieferbetrieben, um bei „Speed-Datings“ Bio-Produkte aus dem Münchner Umland und deren Lieferbetriebe kennen zu lernen. Die Veranstaltungen trafen auf starkes Interesse, deshalb werden im Herbst 2023 zwei weitere Termine angeboten. Bei „Küche trifft Region“ wechseln im 6-Minuten-Takt rund 20 Küchenverantwortliche die mit Produktproben gedeckten Tische der teilnehmenden 20

Lieferbetriebe und entdeckten so mit allen Sinnen in nur 2,5 Stunden die große Vielfalt des regionalen Bio-Produktangebots.

„Küche trifft Region“ wird organisiert von Ecozept in Zusammenarbeit mit seinen Projektpartnern FIBL, Naturland, Bioland und der Projektstelle Ökologisch Essen im Auftrag der Stabsstelle Ernährungswende im Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) der Landeshauptstadt München. Auf diese Weise sollen Lieferbetriebe aus der Metropolregion München mit Küchenverantwortlichen der Landeshauptstadt München in Kontakt kommen, um den Anteil regionalen Bio-Lebensmitteln in den

Münchner Verpflegungseinrichtungen zu erhöhen. Die Landeshauptstadt München hat sich zum Ziel gesetzt, das Speisenangebot in den städtischen Einrichtungen bis 2025 mit 60 % aus bio-regionaler Herkunft zu decken. Erst kürzlich wurde hierzu in einem Stadtratsbeschluss die Schaffung eines „Münchner Ernährungshauses“ beschlossen.

Die Teilnahme an den Speed-Datings ist nur unter vorheriger Anmeldung möglich:

**<https://ecozept.limequery.com/KTR2023>**