

Internorga mit italienischer Expo



Foto: Bellavita

Die Internorga holt die italienische Fachmesse Bellavita Expo erstmalig nach Deutschland. Nach Stationen in Amsterdam, Toronto, Warschau, Chicago, London, Mexiko-Stadt, Bangkok und Moskau wird nun Hamburg zum Hotspot italienischer Spezialitäten. Besucher können sich von den kulinarischen Trends und der vielfältigen italienischen Küche, die mehr als nur Pasta und Pizza zu bieten hat, überzeugen.

Mit der neuen Kooperation bietet die Internorga den Besuchern einen umfassenden Überblick über Spitzenerzeuger aus Italien. In einem eigenen Bereich im Eingang Süd Obergeschoss können Gastronomen auf kompakter Fläche mit italienischen Herstellern in Kontakt treten und neue Ideen und Inspiration für ihr Geschäft sammeln. „Wir freuen uns, endlich mit der Bellavita Expo auch nach Deutschland zu kommen. In kaum einem anderen Land hat die italienische Küche eine so große Fangemeinde“, sagt Aldo Mazzocco, Geschäftsführer der Bellavita Expo über das Debüt in Hamburg.

HKI-Forum diskutiert Digitalisierung

Das HKI-Forum des Fachverbands Großkücheneinrichtungen im Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI) geht am 13. Dezember im Internationalen Congresscenter Stuttgart in die nächste Runde. Der Trend hin zur Küche 4.0 und dem Internet der Dinge, in dem Großküchengeräte vernetzt sind und digital miteinander kommunizieren, ist in vollem Gange. Parallel dazu bahnt sich jedoch schon ein neuer Trend an, die Produktion wieder verstärkt mit einer menschlichen Note bei der Zubereitung von Mahlzeiten zu versehen. Wie kann die Gemeinschaftsverpflegung sich den Erwartungen der Generation Y und Z stellen und als attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen werden? Wie kann sich die Branche mit ihren Herstellern, Händlern, Planern und Betreibern verändern, um im Wettlauf um Fachkräfte und Talente zu den Siegern zu gehören? Mit diesen und weiteren Fragestellungen wird sich das HKI-Forum intensiv auseinandersetzen. Referenten aus Wirtschaft, Verbänden und Forschung vermitteln aktuelle Entwicklungen und diskutieren mit den Teilnehmern. Weitere Infos unter www.hki-online.de

Vegan-freundlichste Mensa 2018



Foto: mizina/stock.adobe.com

Das Studierendenwerk Berlin und das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg mit vier Sternen an der Spitze, und dahinter ein großes Spitzenfeld von 28 Studenten- und Studierendenwerken mit drei Sternen: Bei der aktuellen Umfrage „vegan-freundlichste Mensa“ der Tierschutzorganisation PETA Deutschland gibt es Bestnoten für das vegane Mensa-Angebot der Studenten- und Studierendenwerke. PETA bewertet die Mensen der Studentenwerke u.a. nach dem Umfang des veganen Angebots, der Schulung des Mensapersonals oder ob es Pflanzenmilch gibt für den Kaffee gibt. Insgesamt 37 der 58 Studenten- und Studierendenwerke haben sich an der PETA-Umfrage beteiligt.

Mit vier Sternen für herausragende vegane Angebote zeichnet PETA die Mensa Veggie Nr. 1 des Studierendenwerks Berlin an der Freien Universität Berlin aus sowie die Veggie Zone der Mensa St. Paul in Nürnberg des Studentenwerks Erlangen-Nürnberg. Hinter diesen beiden Spitzenreitern folgen ganze 28 Studenten- und Studierendenwerke mit drei Sternen. Das Gesamtangebot habe sich verbessert, so die Wertung von PETA.

KÖPFE DES JAHRES 2018

Visionen und Neuanfänge

Sechs Persönlichkeiten und sechs ganz unterschiedliche Rückblicke auf das Jahr 2018. Was haben sie erreicht? Auf welche Errungenschaften sind sie besonders stolz? CATERING MANAGEMENT sprach mit bekannten Charakteren der Branche über ihre Bilanz. (Von Ulrike Kossessa)



Christian Feist, Inhaber von Gesoca. Foto: Gesoca

Gesund und ökologisch (ver-)führen

Rund 16 Jahre leitete er die Betriebsgastronomie der Versicherungskammer Bayern (VKB) und wurde aufgrund seines Einsatzes für eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung mehrfach ausgezeichnet. Zum Jahresende verabschiedet er sich von der VKB und geht mit dem 2015 ins Leben gerufenen Unternehmen Gesoca seinen Weg konsequent weiter. Wie fühlt sich dieser Schritt an? Christian Feist: „Gut. Ich freue mich darauf. Dank der vielen Erfahrungen in den unterschiedlichsten Funktionen der Cateringbranche kann ich nun etwas Neues aufbauen.“

Mein Anliegen ist es, die Verantwortlichen und Mitarbeiter der Gemeinschaftsverpflegung zu motivieren, ihre Freude, Professionalität und ihr handwerkliches Können für gesundheitsförderliche Ernährung einzusetzen. Mit dem Ziel, dass sich dies nachhaltig positiv und zudem wirtschaftlich (ROI) für den Auftraggeber abbildet. Es bereitet mir Freude, einen Beitrag für eine Aufwertung der Betriebsgastronomie zu leisten und Prozesse zu optimieren, die gleichermaßen Mensch, Natur und Unternehmen zugutekommen.“



Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin des BdS. Foto: BdS

Frauen-Power beim BdS

Im September lud der Bundesverband der Systemgastronomie (BdS) zum jährlichen Mittagsempfang ein und feierte mit 150 Gästen Rekorde. Die große Resonanz der Mitglieder und Spitzenvertreter aus Politik, Wirtschaft und Verbänden zeigt die Relevanz, das Netzwerk sowie das Wachstum des BdS. Heute weist der Verband doppelt so viele Mitgliedsmarken im Vergleich zu 2013 auf. Diese Leistung unterstreicht die Bedeutung der Mitglieder des BdS als Vorzeigarbeitgeber, die sich aufgrund der zwingenden Tarifbindung ihrer Vorreiterrolle verantwortungsvoll stellen. Für Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante ist es genauso sinnvoll wie erforderlich, dass die Branche Frauen in Führungspositionen künftig deutlich mehr Chancen bietet: „Mit 53 Prozent ist der Frauen-Anteil in Managementpositionen bei den Mitgliedern des BdS außergewöhnlich hoch. Denn gerade in Männerdomänen, zu denen das Gastgewerbe zählt, sinkt dieser Anteil. Nicht so beim BdS! Schon die Tatsache, dass der BdS von Präsidentin Sandra Mühlhause (Personalvorstand McDonald's Deutschland LLC) und mir geleitet wird, setzt deutliche Signale.“



Dieter Gitzen, Country President bei Sodexo Deutschland. Foto: Sodexo

Erfolgreiche Pilotphase

„Wir sind hocheifrig, wie gut sich unser Projekt, die Sodexo-Kochschmiede, in der Praxis bewährt“, so Dieter Gitzen, Country President, Sodexo Deutschland. Im Vorfeld wurde viel diskutiert und abgewogen. Wie wird das Konzept angenommen? Wie lassen sich beruflicher Alltag, Lern- und Praxisphasen miteinander verbinden? Wenn alle an einem Strang ziehen – bestens! Von der Küchenhilfe zum Koch oder zur Köchin in 15 Monaten: Mit der Kochschmiede hat Sodexo ein bislang einzigartiges Programm aufgelegt, mit dem begehrte Fachkräfte aus eigenen Reihen rekrutiert werden. Dieter Gitzen: „Die 15 Frauen und Männer sind mit sichtlicher Begeisterung für ihr Handwerk bei der Sache und werden von den Betriebs- und Küchenleitern nach Kräften unterstützt. Die Ausbildung erfolgt blockweise im GBZ in Koblenz und endet mit der IHK-Prüfung zum Koch/Köchin. Das Projekt hat eine Dynamik aufgenommen, die sich motivierend auf alle Ebenen auswirkt und zu einem regelrechten Entwicklungsschub im Unternehmen führt. Eine Neuaufgabe der Sodexo-Kochschmiede, für das Jahr 2019 steht fest.“



Peter Sander, geschäftsf. Gesellschafter der Sander Gruppe. Foto: Sander

Stadthotel in Koblenz

Der Lebensmittelproduzent und Catering-Dienstleister Sander blickt auf ein sehr erfolgreiches Jahr zurück. „Wir haben viele neue Projekte auf den Weg gebracht und bleiben seit 45 Jahren unserem Anspruch treu – höchste Kundenzufriedenheit durch Innovation und Qualität. Unser prämiertes Webshop oder der Spatenstich für das hochmoderne Logistikzentrum in Wiebelsheim sind nennenswerte Beispiele dafür“, so Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe. „Besonders stolz sind wir über die Eröffnung unseres Hotels in Koblenz im September und den planmäßigen Fortschritt unserer Systemgastronomie, die im Frühjahr 2019 in Frankfurt eröffnet!“ Das Sander Hotel ist ein Familienprojekt. „Gemeinsam haben wir unsere Vision von einem modernen, gastorientierten Stadthotel Wirklichkeit werden lassen. Kurz gesagt: Wir können mit dem Erreichten mehr als zufrieden sein und danken allen unseren treuen Kunden und engagierten Mitarbeitern. Es war ein Jahr, das uns anspricht, in genau dieser Richtung weiterzumachen“, freut sich Sander.



Guido Zeitler, Vorsitzender der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Foto: NGG

Neue NGG-Spitze

Guido Zeitler war seit 2007 Referatsleiter für das Hotel- und Gaststättengewerbe in der Hauptverwaltung der Gewerkschaft NGG in Hamburg. Im März 2017 wurde er zum stellvertretenden Vorsitzenden gewählt. Seit Anfang November 2018 ist er NGG-Vorsitzender in der Nachfolge von Michaela Rosenberger. Der 47-Jährige will eine neue Arbeitszeitdebatte für die NGG-Branchen führen: „Wir werden nicht nur das bestehende Arbeitszeitgesetz verteidigen, sondern das Thema aktiv vorwärts denken: Die Beschäftigten fordern Modelle, in denen sich ihre Erwartungen an individuelle Zeitsouveränität und altersgerechte Arbeitszeiten widerspiegeln.“ Mit Blick auf so genannte Plattformökonomien verweist er auf die Notwendigkeit, die Mitbestimmung zu stärken. „Wir werden auch tarifliche Weiterbildung und Qualifizierung in den Fokus rücken. Arbeit und Verdienst müssen sozial gerecht verteilt sein, gerade in Zeiten der weiterentwickelnder Digitalisierung.“ Ziele, für die sich die NGG gemeinsam mit den DGB-Gewerkschaften stark machen will.



Stefan Lehmann, Geschäftsführer Lehmanns Gastronomie GmbH. Foto: Lehmanns

Kindgerechte, frische Küche

Die laut eigenen Angaben modernste Cook-&Chill-Küche Deutschlands“ ließ sich das Unternehmen Lehmanns Gastronomie eine Investitionssumme von 9 Mio. Euro kosten. Die neue Zentralküche startete im März 2018 mit einer täglichen Leistung von rund 10.000 Essen – frisch und kindgerecht zubereitet. Günther und Stefan Lehmann, Geschäftsführer der auf Schulverpflegung spezialisierten Lehmanns Gastronomie, haben in das Herzstück des Gebäudes modernste Kochtechnik und Sonderbauten integriert. Stefan Lehmann: „Die neue Küche ermöglicht uns, die Kapazitäten zu erweitern, nachhaltiger zu agieren und auf Kundenwünsche noch individueller einzugehen.“

Zusätzlich wurde ein eigener Manufakturbereich geschaffen, in dem eigene Convenience- und hochwertige Fertiggerichte sowie Sonderkostformen wie allergenfreie Essen hergestellt werden.“ Durch die beiden Zentralküchen am Standort Bonn sieht sich das Unternehmen breit aufgestellt und offen für neue Projekte.