



Breit (8)

Zum 18. S&F-Symposium in Fürstenfeldbruck trafen sich Anfang Oktober Akteure aus der GV zum fachlichen Austausch und Netzwerken.

S&F-Symposium 2023

„Wir haben die Macht, was zu ändern“

Unter dem Motto „Zeitenwende“ versammelte das S&F-Symposium auch in diesem Jahr wieder Experten und Akteure aus der GV. Im Fokus standen Konzepte und Möglichkeiten, um den Wandel hin zu einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Speiserversorgung aktiv zu gestalten und voranzutreiben.

Zum bereits 18. Mal öffnete Anfang Oktober das Veranstaltungsforum Fürstenfeld im bayerischen Fürstenfeldbruck seine Tore für das jährlich stattfindende S&F-Symposium. Dort trafen sich wieder Experten, Küchenleiter und Verpflegungsverantwortliche aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) zum Informationsaustausch und Netzwerken. War die letzte Veranstaltung im Jahr 2022 noch geprägt von einer Pandemiegebeutelten Branche, die gemeinsam den Restart der Gastronomie inmitten zahlreicher Krisen versuchte, so standen die Zeichen in diesem Jahr auf Zuversicht und Tatkraft. Zwar wirken auch jetzt die Folgen der Pandemie für das Gastgewerbe noch nach und zahlreiche neue Herausforderungen und Krisen verlangen auch 2023 den Akteuren der GV alles ab. Dennoch zeigten sich die Teilnehmer und Referenten positiv gestimmt und voller Motivation, die Branche gemeinsam auf eine „grünere“ Zukunft vorzubereiten.

Denn Fakt ist laut S&F-Prokurist Oliver Schrock: „Unsere Branche steckt mitten in einem Wandel.“ Die aktuellen, weltweit multiplen Krisen – etwa die Klima-, Energie- oder Demografiekrisis – wirkten sich erheblich auf das Gastgewerbe aus und zeigten sich nicht zuletzt im Fachkräftemangel und Personalmangel, in Lieferschwierigkeiten und inflationsbedingten Preissteigerungen, führte Schrock aus. Der Branche bleibe in Zeiten dieses Aufruhrs nur eine Lösung, proklamierte er: „Wir müssen uns vernetzen, um die komplexen Probleme dieser Zeit gemeinsam bewältigen zu können.“ Auch Bundesernährungsminister Cem Özdemir wandte sich über ein aufgezeichnetes Video mit einem Grußwort an die Teilnehmer des Symposiums und versprach, gemeinsam mit der Branche Lösungen für eine gesundheitsorientierte, nachhaltige GV zu entwickeln. Welche digitalen und technologischen Lösungen den Akteuren dafür bereits zur Verfügung stehen, aber auch, welche kreativen Konzepte die

Verpflegung in der GV auf ein neues Level heben können, war Thema der zweitägigen Fachtagung.

Megatrends verändern Lebensstile

Ausgangspunkt einer jeden Veränderung seien langlebige Megatrends, die die Gesellschaft dauerhaft prägen und in deren Folge sich verschiedene Trendkategorien entwickeln würden, stellte Eike Wenzel, Publizist und Leiter des Instituts für Trend- und Zukunftsforschung, in seiner Keynote heraus. Diese Megatrends wiederum wirkten auf unterschiedliche Bereiche des öffentlichen Lebens, indem sie sich teils über Jahrzehnte in Technologie-, Gesellschafts-, Konsum- und schließlich in kurzlebigen Produktrends niederschlagen würden. Beispiele für solche Megatrends sind laut Wenzel ein neues Umweltbewusstsein angesichts des Klimawandels, eine multipolare Weltordnung aufgrund von Migration, ein neues Gesundheitsbewusstsein, New Work, Digitalisierung, Indivi-

dualisierung oder die Priorisierung der Familie im Zuge einer Work-Life-Balance. „Mehr als zwei Drittel dieser Megatrends stehen im Zusammenhang mit den Themen Nachhaltigkeit und Ernährung“, erläuterte der Trendforscher.

Aufgabe der Forschung sei es, die aus den Megatrends resultierenden, sich verändernden Lebensstile zu identifizieren, daraus sich ableitende kurzfristige Trends zu prognostizieren und darauf basierend Innovationen zu planen. Vier Veränderungstrends macht der Trendforscher für die kommenden Jahre aus: Der Trend zur Selbstoptimierung bis hin zum Self-Design sowie das Bestreben, Werteentscheidungen und Lebensentwürfe mit einer bewussten Ernährung zu verknüpfen. Außerdem den Trend hin zu regionalen und Bio-Produkten sowie die zunehmende Einflussnahme von Social Media wie Tik-Tok und Influencern, die die Normen für ein gesundes und zugleich genussvolles Leben vorgeben. Für die GV leite sich aus diesen Er-



Diskutierten über die Möglichkeiten einer pflanzenbasierten Ernährung in der GV (v.l.): Moderator Martin Schmitz, Brit Schulz-Lahmann (Leitung Patientenverpflegung Charité), Victoria Broscheit (Leiterin Audi Gastronomie), Friederike Bothe und Antje de Vries (F&B Heroes) sowie S&F-Prokurist Oliver Schrock.



In den World-Cafés erarbeiteten die GV-Akteure an vier verschiedenen Stationen Lösungsansätze für unterschiedliche Themenbereiche der GV unter Berücksichtigung des Nachhaltigkeitsaspekts.

kenntnissen die Frage ab: „Wie organisieren wir Ernährung und Genuss in den nächsten Jahren?“, gab Wenzel zu bedenken. Sein Rat an die Teilnehmer lautete: „Schauen Sie nach den Megatrends und den Lebensstil-Trends, wenn Sie mehr über Ihre Kunden erfahren wollen.“

Wandel der Bedürfnisse

Veränderte Lebens- oder vielmehr Ernährungsstile in der GV aufgrund sich verändernder Bedürfnisse seitens der Verpflegungsteilnehmer standen auch im Mittelpunkt des ersten Themenfeldes. Ein Impulsstatement von Friederike Bothe und Antje de Vries von F&B Heroes appellierte an den Ehrgeiz der Verpflegungsverantwortlichen und Köche, mit ihren Gerichten und Speisekonzepten nicht nur Genussmomente zu schaffen, sondern auch Verantwortung für die Qualität der Speisen zu übernehmen. „Die Menschen wollen heute mehr Pflanzen auf den Tellern“, betonte Head of Food Development & Trends Antje de Vries. Sie bekräftigte: „Wir können diesen Wandel nutzen, um einen Unterschied in der Ernährung zu machen – das ist es doch, was uns in diese Branche getrieben hat: Wir wollen versorgen.“

Die Generation Z verfolge die „grünen“ Werte Umwelt, Nachhaltigkeit und Gesundheit, und zwar sowohl physische als auch psychische Gesundheit. Auch belegten Studien, dass unter

Berücksichtigung der Planetary Health Diet die Sterberate bei ernährungsbedingten vorzeitigen Todesfällen um rund 20 Prozent gesenkt werden könne, ergänzte Friederike Bothe, Head of Design F&B Heroes. Sie verwies auf Studien, denen zufolge rund 200 Erkrankungen mit einem unausgewogenen Ernährungsstil verbunden seien. „Wir müssen uns vor Augen führen: Wir entscheiden nicht für uns, sondern für zukünftige Generationen. Das ist eine große Verantwortung“, mahnte de Vries an. Die gelernte Köchin und Gastro-Beraterin betonte: „Nachhaltigkeit ist kein Trend mehr, sondern eine Notwendigkeit.“

Entscheidungen treffen und umsetzen

Beispielsweise sei der Anteil an Bio-Lebensmitteln in der GV mit nur knapp einem Prozent viel zu gering und müsse deutlich gesteigert werden, zeigten sich die Expertinnen überzeugt. Auch ist eine Umstellung auf eine pflanzenbasierte Kost nach Einschätzung der Ernährungsspezialistinnen unumgänglich. Eine „bunte“ Ernährung mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln von Acker, Feld und Wiesen müsse selbstverständlich werden. „Lasst uns die Artenvielfalt feiern und auf die Teller bringen“, animierte Antje de Vries.

Oberste Priorität dabei müsse aber der Genuss haben, betonte sie: „Es muss schmecken. Genuss ist der Schlüssel zum

Wandel.“ Hierzu gelte es, den „Schalter umzulegen“ und nicht mehr in den starren, teils negativ behafteten Kategorien „vegan“, „vegetarisch“ oder „flexitarisch“ zu denken, gab die Gastro-Beraterin zu bedenken. Sie erklärte: „Das Gute ist: Wir in der Gemeinschaftsverpflegung haben die Macht, etwas zu verändern. Wir können heute eine Entscheidung treffen und sie morgen umsetzen.“ Unabdingbar ist ihrer Ansicht nach dabei die Unterstützung durch Robotik, Automatisierung und Künstliche Intelligenz (KI), „damit wir mehr Zeit haben für die Menschen, die wir verpflegen“.

Wunsch nach mehr Gemüse

Wie eine vermehrt pflanzenbasierte Kost auf dem Speiseplan der Betriebsgastronomie funktionieren kann, erläuterte im Anschluss Audi-Gastronomieleiterin Victoria Broscheit. Einer Unternehmensumfrage unter den Mitarbeitern des Automobil-Herstellers zufolge maß die deutliche Mehrheit der Befragten (über 88 %) einer gesunden Ernährung einen hohen Stellenwert bei. Auch wünschten sie sich ein nachhaltigeres Speisenangebot sowie eine größere Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen. Dafür zeigten sie sich auch bereit, mehr Geld in den Betriebsrestaurants auszugeben.

Konkret formulierten die Mitarbeiter Wünsche wie ein grö-

ßeres Salatangebot, mehr Obst und Gemüse bei den Mahlzeiten, Milchalternativen, die Verbesserung der heißen Theke, Suppen im SB-Markt, fett- und zuckerreduzierte Nahrungsmittel, gesunde Snacks in Bio-Qualität oder Kaffeeautomaten mit gleicher Qualität und gleichen Preisen an allen Standorten des Werks. „Aus diesen Ergebnissen haben wir Ableitungen getroffen und sechs verschiedene Cluster gebildet, um das Speisenangebot zu optimieren“, erläuterte Broscheit.

Mitarbeiterverpflegung gewinnt an Priorität

Über veränderte Ansichten, Ansprüche und im Zuge dessen auch veränderte Maßnahmen in der Klinikverpflegung sprach im Anschluss Brit Schulz-Lahmann, Leitung Patientenverpflegung der Charité CFM Facility Management. In ihrer knapp 30-jährigen Tätigkeit in der Branche habe sich immer wieder einiges verändert, hob Schulz-Lahmann hervor – sowohl in den Produktionsverfahren mit standardisierten Prozessen als auch beim Lebensmitteleinsatz. Doch jetzt zeichne sich ein deutlicher Wandel in der Care-Verpflegung ab, der auch der Charité einiges abverlange. „Es ist aktuell ein ganz anderes Arbeiten, wir hatten in der Vergangenheit eine ganz andere Fokussierung“, beschrieb die Verpflegungsleiterin die allgemeine Situation.

Was sich seit Ausbruch der Corona-Pandemie wesentlich verändert habe, sei zum einen die Mitarbeiterverpflegung, zum anderen der Anspruch der Patienten und Mitarbeiter: Sie wollen nachhaltig und gesundheitsbewusster verpflegt werden. Bislang habe die Patientenverpflegung immer an oberster Stelle gestanden, führte Schulz-Lahmann aus. Denn ohne Patienten gebe es auch keine Mitarbeiter. Dies habe sich nun komplett gewandelt. „In den letzten drei Jahren wurde alles auf den Kopf gestellt“, kommentiert die Verpflegungsleiterin. Von jetzt auf gleich habe bei der Verpflegung nicht mehr der Patient, sondern der Mitarbeiter im Fokus gestanden, der für seine Arbeit entsprechend gewürdigt werden wollte. Das habe dazu geführt, dass sich die Gewichtung der beiden Bereiche Patient- und Mitarbeiterverpflegung verändert habe. „Bei uns ist jetzt beides komplett gleichgestellt“, führte Schulz-Lahmann aus.

Mehr Freiraum für Köche

Diese veränderte Sichtweise mit den höheren Ansprüchen seitens der Mitarbeiter sowie der Patienten habe auch Konsequenzen für das Verpflegungskonzept der Charité. So werde nun eine 24/7-Verpflegung erwartet, vorwiegend Frischküche mit gesunden und nachhaltigen Mahlzeiten und Snacks, eine größere Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten sowie die Reduzierung von Food Waste – der Nachhaltigkeit zuliebe. Um diese Ansprüche zu bedienen, arbeite das Verpflegungsteam nun unter anderem mit der Organisation Green Guides sowie United Against Waste zusammen, die bei der Umsetzung des „grünere“ Speisenangebots und der Reduzierung von Lebensmittelabfällen unterstützten. Darüber hinaus konnte der Anteil an regionalen Produkten auf rund 27 Prozent im Gesamteinkauf gesteigert werden und es



Brell (5)

Schilderte die Herausforderungen für das Studierendenwerk Solingen während der Pandemie und warb für mehr Verständnis für Mitarbeiter in der GV: Abteilungsleiter Gastronomie Elmar Königer.

würden nun Umweltkennzahlen zur Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks erhoben, zählte Schulz-Lahmann einige der Veränderungen auf. Und noch einen Vorteil habe die Veränderung im Speisenangebot mit sich gebracht, berichtete sie: „Die Köche haben richtig Lust, eigene Kreationen großküchentauglich umzusetzen, und viel Spaß beim Experimentieren.“

Austausch in World Cafés

Nach der Mittagspause mit viel Raum für den Austausch der Teilnehmer und dem Besuch der Ausstellerforen folgte ein rund eineinhalbstündiger Workshop in vier „World-Café“-Foren unter dem Motto „Weniger in Krisen denken, mehr Chancen nutzen“. Aufgeteilt in Gruppen, wanderten die GV-Akteure vier verschiedene Stationen ab, diskutierten über aktuelle Herausforderungen in der Branche und erarbeiteten Lösungsansätze zu den folgenden Themenbereichen, die alle unter dem Hauptaspekt Nachhaltigkeit beleuchtet wurden: Die Kundenzielgruppe im Blick behalten, Mitarbeiter durch Nachhaltigkeitsmaßnahmen gewinnen und binden, Nachhaltigkeitsveränderungen gemeinsam mit Mitarbeitern gestalten sowie Speisenherstellung im Nachhaltigkeits-Check.



Welche zahlreichen Nachhaltigkeitsmaßnahmen in der Krankenhausverpflegung Johannisstift Diakonie-Services bereits umgesetzt hat, stellte Bereichsleiterin Catering Janina Briese vor.

Die Ergebnisse präsentierte Moderator Martin Schmitz am folgenden Seminartag. Dabei wurde im Schwerpunkt Kundenzielgruppe deutlich: Nur wenn jede Zielgruppe mit ihren Ansprüchen und Bedürfnissen verstanden wird, können alle bei Veränderungen „mitgenommen“ werden. Als wichtig erachteten die Teilnehmer zudem, dass bei sämtlichen Veränderungen in puncto Nachhaltigkeit der GV-Betrieb in seinem Speisekonzept authentisch bleiben müsse, um weiterhin für die Gäste glaubwürdig zu bleiben. Entscheidend dafür sei eine transparente Kommunikation mit Mitarbeitern und Verpflegungsteilnehmern gleichermaßen. Letztlich bedürfe es eines aktiven Managements, das Veränderung gestalte und nicht nur geschehen lasse.

Nachhaltige Gesamtprozesse berücksichtigen

Uneinig waren sich die Teilnehmer beim Thema „Mitarbeitergewinnung und -bindung“. Diskutiert wurden zahlreiche Möglichkeiten von monetären Anreizen über verschiedene Arbeitszeitmodelle bis hin zu Benefits in unterschiedlichen Bereichen. Klar wurde jedoch: Führungskräfte müssen sich aktiv mit den Bedürfnissen der Mitarbeiter auseinandersetzen



Im Nachhaltigkeitsforum diskutierten die Teilnehmer unter der Leitung von Linda Chalupová, Professorin für Umweltwissenschaften, über die Möglichkeiten und Grenzen von Nachhaltigkeitsmaßnahmen in der GV.

und eingebrachte Ideen und Vorschläge konstruktiv aufnehmen und diskutieren. Im Themenbereich „Veränderungen gestalten“ herrschte hingegen mehrheitlich Einigkeit darüber, dass das Team und dessen Motivation für das Gelingen neuer Vorhaben unabdingbar ist. Auch gelangten die Teilnehmer zu der Einsicht, dass Veränderungen oft aus Krisen resultieren und es notwendig sei, nicht in Fatalismus zu verfallen, sondern die Komfortzone zu verlassen und Neues zu wagen. Der letzte Themenbereich zur Frage nach dem „nachhaltigsten Speiseproduktionsverfahren“ gelangte zu keinem einheitlichen Ergebnis. Deutlich wurde hingegen, dass weniger ein bestimmtes Produktionsverfahren ausschlaggebend im Hinblick auf die Nachhaltigkeit ist als vielmehr die Einbindung in einen ganzheitlichen, effizienten und nachhaltigen Gesamtprozess. Entscheidend für das gewählte Produktionsverfahren seien zudem verschiedene Faktoren wie Menge der Speiseproduktion, die Logistik und die Infrastruktur.

Nachhaltigkeitsforum

Wie groß das Interesse der Tagungsteilnehmer am Thema Nachhaltigkeit in der GV ist, zeigte sich auch am gut besuch-

ten Nachhaltigkeitsforum am Nachmittag. Dieses fand parallel zum zweiten Themenschwerpunktbereich „Der Wertewandel der Generationen sorgt für Strukturwandel und radikales Umdenken“ statt. Moderiert wurde das Nachhaltigkeitsforum von Linda Chalupová, Professorin für Umwelt- und Nachhaltigkeitswissenschaften an der Hochschule Fulda.

Es widmete sich der Frage, wie eine nachhaltige Verpflegung konkret in der Praxis der GV aussehen kann. Denn obwohl laut Referent Balázs Tarsoly, CEO von Branding Cuisine, der Ernährungssektor für rund 34 Prozent der weltweiten CO₂-Emissionen verantwortlich ist, stehe der Nachhaltigkeitswandel in puncto Ernährung bislang weniger im Fokus als in anderen Branchen, beispielsweise im Bauwesen oder der Verkehrswirtschaft. Dies müsse sich ändern, forderte Tarsoly.

Vertrautes mit Neuem kombinieren

Das Erfolgsrezept für eine pflanzenbasierte GV lautet dem CEO zufolge, vegane oder pflanzenbasierte Speisen nicht als Verzicht, sondern als kulinarische Erweiterung zu bewerben. Möglich sei dies beispielsweise durch Nudging-Maßnahmen. Sein Tipp für die Umsetzung eines nachhaltigeren, mehr pflanzlich orientierten Speisenangebots lautete daher: „Erfüllt den

Wunsch nach Vertrautem und steckt was Neues rein.“ Gelingen würde dies mit einer Kombination von vertrauten Gerichten, neuen Zutaten sowie einem guten Geschmack, versicherte Tarsoly. Er appellierte an die Zuhörer: „Etabliert Werte und kommuniziert sie authentisch.“

Einen Praxiseinblick in die umfangreichen Nachhaltigkeitsmaßnahmen des Cateringbereichs der Johannesstift Diakonie Services gab Catering-Bereichsleiterin Janina Briese. Diese reichen von dem Bau einer KfW-förderfähigen Cook&Chill-Küche sowie einer Solaranlage und der Installation einer Wärmerückgewinnungsanlage über die Verwendung von Verpackungsalternativen für Portionspackungen beispielsweise durch Glas- oder Porzellanschälchen bis hin zu verkleinerten Portionsgrößen, dem Angebot von Foodsharing über die App „To good to go“ oder der Weiterverwendung von Tellerrückläufen zur Energiegewinnung. Auch in den Cafeterien kann die Bereichsleiterin, die diese Nachhaltigkeitsveränderungen selbst aktiv vorangetrieben hatte, Erfolge verbuchen: So wurden Plastikflaschen ausgetauscht, Portionspackungen für Salz, Pfeffer und Zucker gegen Salz- und Pfeffermühlen sowie Würfelzucker und ein Mehrwegsystem für die Speisemittelnahme eingeführt.

Bio-Produkte sind leistbar

Ein Ziel der Catering-Bereichsleiterin der Johannesstift Diakonie war es zudem, mehr Bio-Lebensmittel in den Speiseplan zu integrieren – und dies möglichst kostenneutral, betonte Janina Briese. Gelungen sei das etwa durch eine Reduzierung des Fleischanteils sowie durch ein größeres vegetarisches und veganes Speisenangebot. Über ein Nachhaltigkeits-Dashboard werden außerdem quartalsweise Daten zum Fleischanteil im Gesamteinkauf, zum Bioanteil sowie zum Beitrag regionaler Produkte erhoben und ausgewertet sowie der ökologische Fußabdruck und der Anteil an pflanzenbasierten Menüs. Doch auch wenn Briese einräumte, dass Nachhaltigkeit in der Speisenverpflegung ein „riesiges Projekt“ sei, machte sie den anwesenden Kollegen Mut, das Thema anzugehen. Sie empfahl Küchenleitern: „Einfach anfangen und machen. Denn schon kleine Maßnahmen lohnen sich.“

Den Abschluss des Nachhaltigkeitsforums machte Jennifer Henrich mit der Vorstellung ihrer Bachelorarbeit im Studienfach Ökotrophologie. Grundlage der Arbeit ist eine wissenschaftliche Nachhaltigkeitsanalyse von Speiseplänen, die die ehemalige Studentin in einer Senioreneinrichtung im Zuge eines Pilotprojekts durchführte. Bewertet wurden

die Pläne anhand verschiedener Kriterien, darunter unter anderem Saisonalität, Bioprodukte-Einsatz, Tierwohl, Wasser- sowie CO₂-Fußabdruck und Wirtschaftlichkeit. Ein Algorithmus wertet diese Aspekte aus und stellt sie in einer Bewertungsmatrix dar. Küchenleiter sollen so Nachhaltigkeitsmaßnahmen für die verschiedenen Aspekte in ihren Speiseplänen ableiten können.

Speisenversorgung digitalisieren

Der zweite Veranstaltungstag stand ganz im Zeichen des Wertewandels der Gesellschaft und der Fähigkeit, Krisen mit Hilfe von Digitalisierung, innovativen Technologien und nicht zuletzt gemeinsam mit den Mitarbeitern zu meistern. Wie die Asklepios Kliniken ihre Speisenversorgung digital optimiert und dadurch dem Personalmangel ein Stück weit entgegengewirkt haben, erläuterte Geschäftsführer Matthias Klingenstein der Asklepios Servicegesellschaften. Selbst gekocht werde dort nicht mehr, erklärte er. Stattdessen Sorge die Kooperation mit Apetito Catering für ein vielfältiges, qualitativ hochwertiges Speisekonzept, das nicht zuletzt Mitarbeiterressourcen schone. „Die klassische Bandportionierung bindet unglaublich viel Personal“, führte Klingenstein an. Daher entwickelte die Servicegesellschaft gemein-



Präsentierten die Speisenverteilwagen von Temp-Rite: Gebietsleiter Steffen Hülsen (r.) und Axel Dennert.



Während der Mittagspausen servierten Petra Müller, Vertriebsleiterin Foodservice Burgis, und Manfred Motl pffiffige Knödelvariationen.

sam mit dem Catering-Dienstleister ein auf die Kliniken zugeschnittenes Verpflegungssystem mit tiefgekühlten Komplettgerichten. Im Fokus der Entwicklung standen dabei die Minimierung der manuellen Prozesse in den einzelnen Küchen sowie ein gastronomisches und nachhaltiges Angebot.

Dank der vereinfachten Prozesse durch die Anlieferung der Speisen hätten sich neben den Personalkosten auch die Ausgaben für Energie sowie die Geräteinvestitionen reduziert, hob Klingenstein hervor. Auch die Bandportionierung sei so entzerrt sowie übersichtlicher und effizienter gestaltet worden. Seiner Überzeugung nach sind die Aspekte Nachhaltigkeit, Equipment und eine hohe Speisenqualität die Themen der Zukunft. Ebenso die Umsetzung einer digitalen Speisendarstellung, führte Klingenstein weiter an, die innerhalb der Asklepios Servicegesellschaften bereits „in der Mache“ sei. Dazu zählten eine Webspeisekarte mit Darstellung aller Angebote des Caterings für Patienten, Mitarbeiter und Besucher, eine Catering-App sowie digitale Umfragen. Neue Technologien könnten die Prozesse in der Speisenversorgung deutlich vereinfachen, betonte Klingenstein. Nichtsdestotrotz sei eines bei der Umsetzung unerlässlich: „Sie müssen im Einklang mit der Wirtschaftlichkeit sein. Dienstleistungen müssen bestmöglich und klimaneutral geboten werden, aber mit den richtigen Mitteln.“

Krisen meistern

Für mehr Verständnis für gestresste Mitarbeiter mit erhöhtem Krankenstand warb Elmar Köninger, Abteilungsleiter Gastronomie Studierendenwerk Siegen. Er schilderte zunächst die Vielzahl der während der Pandemiejahre auftretenden Krisen, Herausforderungen und Nöte des Studierenden-

werks sowie die unermüdliche Suche nach Lösungen. Diese Krisenhäufung habe ihm sowie dem Team alles abverlangt, berichtete Köninger. Viel wichtiger sei aber die Erkenntnis: „Man kann ein Problem nach dem anderen lösen“, betonte der Abteilungsleiter.

Dabei gelte es insbesondere, Verständnis und ein offenes Ohr für die Mitarbeiter zu haben. „Wir haben viele neue und sehr gute Mitarbeiter gefunden, aber die sind auch sehr oft krank“, verwies Köninger auf ein in der Branche bekanntes Problem. So sei im Studierendenwerk der Krankenstand im Vergleich zur Vor-Corona-Zeit aus dem einstelligen Prozentbereich auf knapp 20 Prozent gestiegen. Er bekräftigte aber: „Ich glaube ihnen auch, dass sie krank sind.“ Die Wiedereingliederung nach zum Teil anderthalbjähriger Arbeits- oder Tätigkeitslosigkeit für die gastronomischen Mitarbeiter brauche Zeit. „Sie sind nicht mehr so belastbar und zugleich haben wir zu wenige Mitarbeiter bei zu viel Arbeit“, gab der Abteilungsleiter Gastronomie zu bedenken.

Mitarbeiter wertschätzen

Entscheidend für die Führungskräfte sei daher, die Mitarbeiter zu unterstützen und Bereitschaft für neue Arbeitsmodelle aufzubringen. So könnte im Studierendenwerk auf Wunsch nun jeden Tag eine Stunde länger gearbeitet werden, um schon freitags ins Wochenende zu starten, wenn erfahrungsgemäß sowieso deutlich weniger Studierende in der Mensa essen. „Wir haben in dieser schwierigen Zeit gelernt: Wir bekommen es nur gebackten, wenn wir alle zusammenhalten und auch die Mitarbeiter mitnehmen und diese bewusst wahrnehmen“, schloss Köninger seinen Praxiseinblick.

Der Aspekt Wertschätzung steht auch in der Unternehmensphilosophie von Kampmann Business Restaurants im Fokus,



Brell (4)

Die Software Kitcat 365 ist auf die Steuerung strategischer und operativer Unternehmensprozesse in Großküchen sowie für das Catering spezialisiert, hier präsentiert von (v.l.) Sandra Kahlen, Alexander Dreßen und Stefan Gurszky.

wie Bernhard Kampmann, Geschäftsführer und Inhaber des Dienstleistungsunternehmens für die Betriebsgastronomie, in seinem Vortrag hervorhob. Sein Erfolgsrezept für eine gute Betriebsverpflegung basiert dem gelernten Koch zufolge auf einer „neuen Art der Wertschätzung für Mensch, Produkt und Handwerk“. Das Betriebsrestaurant werde mehr und mehr zum Herzstück eines Unternehmens, erklärte Kampmann. Er sieht die Zukunft der Betriebsgastronomie in einer Kantinenkultur, die er mit dem Ausdruck „Nouvelle Cantine“ – abgeleitet vom französischen Begriff „Nouvelle Cuisine“ – beschreibt.

Diese Kantinenkultur stellt sich neuen Esstrends in der Arbeits-

welt und bietet einerseits eine qualitativ hochwertige, gesunde Verpflegung mit frischen und regionalen Erzeugnissen sowie mit reduzierten Convenience-Produkten. Andererseits wertschätzt sie die Mitarbeiter als wesentlichen Bestandteil des Unternehmens – vom Speisenangebot bis zur Wohlfühlatmosphäre. Nur mit zufriedenen und motivierten Mitarbeitern könne ein Unternehmen langfristig erfolgreich sein, betonte Bernhard Kampmann. Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung sei das besonders wichtig: „Wir als Köche haben eine enorme Verantwortung, da wir für die Ernährung unserer Gäste zuständig sind“, rief er den Teilnehmern in Erinnerung.



Die Umweltauswirkungen von Lebensmitteln entlang der Prozesskette von der Produktion über die Weiterverarbeitung im Außer-Haus-Markt bis zum Handel berechnet das Food-Tec-Unternehmen Greenado. Hier zu sehen die Geschäftsführer Birgit Metz und Reinhard Meyer.



In den Ausstellungsforen präsentierte Geschäftsführer Marc Donners das Tablettsystem Erg'Elec von Electro Calorique.

Daher sollten Talente unter den Mitarbeitern bestmöglich gefördert, die Gäste am besten jeden Tag kulinarisch begeistert und zudem das ökologische Bewusstsein für einen ausgewählten Lebensmitteleinsatz geschaffen werden. „Lassen Sie uns die Verpflegung in Kitas, Schulen, Mensen, Kantinen, Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen jeden Tag ein bisschen besser machen“, lautete sein Appell.

KI schafft Fakten

Seien trotz aller Bemühungen offene Stellen nicht nachzubeseetzen, könne letztlich nur Künstliche Intelligenz (KI) helfen, erklärte Markus Wessel, Podcaster und Digitaler Berater. „Je weni-

ger Mitarbeiter vorhanden sind, desto weniger Tätigkeiten werden ausgeführt“, brachte Wessel es auf den Punkt. Gerade wenn es dabei um die Einhaltung von HACCP-Vorschriften gehe, sei das problematisch. Er ist sicher: „In Zukunft werden acht von zehn Tätigkeiten in der Gastronomiebranche von KI, Roboter und Digitalisierung übernommen.“ Ob beispielsweise bei der Überprüfung der Kühltemperaturen mittels Sensoren, bei der Personalplanung, der Food-Waste-Reduzierung oder der Speiseplanung: „Wir müssen uns auf KI einstellen und vorbereiten – denn sie kommt auf jeden Fall“, prophezeite der Digitalexperte. Die KI liefere wertvolle Fakten, die dabei helfen könnten,



Durch die Übernahme von Herrlich & Ramuschkat durch das schwedische Unternehmen Matilda Food-Tech bündelten beide Unternehmen ihre Kompetenzen im Bereich Menüplanung und Warenwirtschaft, erklärten Markus Herrlich (l.) und Jan Lorentz.

gute Entscheidungen zu treffen. Die guten Entscheidungen wiederum seien ausschlaggebend dafür, dass das Unternehmen wirtschaftlich bleibe, bekräftigte Wessel.

Eine These, die Patrick Lennarz, Vertriebsleiter und Prokurist beim Catering-Dienstleister Aubergine & Zucchini, aus der Praxis bestätigte: In Zusammenarbeit mit Dedenet, einem IT-Spezialisten für Fahrzeugtelematik, optimierte der Caterer seine Auslieferungsprozesse und Tourenplanung im hauseigenen Fuhrpark mit 20 Fahrzeugen. Die Problemfelder lagen hierbei darin, die Mahlzeiten für die belieferten Kitas und Schulen täglich pünktlich unter Einhaltung der Warmhaltezeiten der Cook&Serve-Gerichte und unter Berücksichtigung individueller Lieferzeitfenster aus der Zentralküche auszuliefern.

Digitale Tourenplanung

Heute könne er die Touren dank der neuen Softwarelösung über ein Web-Portal planen, die Lieferkette sei für ihn jederzeit nachverfolgbar und auch die Kommunikation mit den Fahrern sei nicht mehr auf das Handy beschränkt, was während der Fahrten oft nicht funktionierte, erläuterte Lennarz: Via App könnten Informationen nun einfach zwischen Fahrer und Tourenplaner ausgetauscht werden. Das wiederum habe sich deutlich auf die Kundenkommunikation ausgewirkt, da auch hier nun direkter aufgrund der vorhandenen Informationen kommuniziert werden könne, hob der Vertriebsleiter hervor. In einem zweiten Schritt wurde die Softwarelösung des IT-Partners mit dem Speisenkalkulationsprogramm RCS-MMS verknüpft, so dass nun ein automatisierter Datenaustausch von Aufträgen und Kundeninformationen möglich sei sowie der automatische Export der Aufträge aus dem Speisenkalkulationsprogramm in die Dede-Fleet-Software.

In einem letzten Schritt entwickelten der Caterer und der IT-Spezialist ein digitales Backoffice, das den gesamten Workflow von der Bestellung bis zur Auslieferung digital abbildet. Dadurch hätten unter anderem Fehler deutlich reduziert und die Arbeitszeiten dank des automatischen Informationstransfers effizienter gestaltet werden können, berichtete Patrick Lennarz. „Als wir 2016 mit der Umstellung begannen, konnten wir uns nicht vorstellen, wohin die Reise einmal gehen würde“, blickt der Vertriebsleiter und Prokurist zurück. Er ergänzt: „Heute können sich die Fahrer nicht mehr vorstellen, wie sie ohne die App die Touren ausfahren sollten.“

Kulinarisches Programm

Nach einer letzten gemeinsamen Mittagspause versammelten sich die Teilnehmer zur abschließenden Feedback-Runde. Hierbei schaltete sich auch der Publizist und Kommunikationsdesigner Hendrik Haase via Teams zu, der in seiner Keynote das Publikum mit aktuellen Entwicklungen und Möglichkeiten im Bereich KI verblüffte (siehe auch Verpflegungsmanagement Ausgabe 10-2023, Seite 37). Voller Eindrücke ging es dann für die Teilnehmer Richtung Heimat. In Erinnerung bleibt sicher auch die gemeinsame Abendveranstaltung in der Tenne mit einem beeindruckenden Buffet durch das Team der Augustinum Gastronomie: Dieses überzeugte mit kulinarischen Highlights aus dem neuen, kreativen und gesundheitsfördernden Angebot „Augustinum Vital“, das für den Betrieb mit TV-Koch Johann Lafer entwickelt wurde. Abgerundet wurde das Vortragsprogramm zudem durch die Verleihung des S&F-Förderpreises für Innovatives Verpflegungsmanagement 2023 an das Münchener Startup Delicious Data. ▶

Julia Breil