



**NR. 1
2023**



S&F MAGAZIN
Wirtschaftsfaktor Gastwelt





Burgis Knödeliebe – der Problemlöser in der Großküche.



Mit unseren Knödelspezialitäten holen Sie sich einen unverzichtbaren Problemlöser in die Profi-Küche und sparen Zeit sowie Geld.

Regionalität ist für uns eine Herzenssache

Wir arbeiten langjährig mit regionalen Landwirten zusammen und verwenden ausschließlich Kartoffeln, die das Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ tragen.



Zeitersparnis und Gelingsicherheit

Die vorgeformten Burgis-Knödelspezialitäten ersparen dem Personal die zeitaufwändige Zubereitung und können auch von ungeschultem Personal verarbeitet werden.

Warum Burgis? Weil's guad is!

Unsere Produkte sind gelingsicher und gut kalkulierbar. Sie eignen sich daher perfekt für die Gemeinschaftsverpflegung (z. B. in Alten- und Seniorenheimen oder Betriebskantinen).

Fleischlos glücklich.

Sämtliche der Burgis High Convenience Produkte sind vegetarisch, unsere Kartoffelknödel sogar von Natur aus vegan. Auch ist unser Sortiment fettarm sowie gluten- und laktosefrei.

JETZT IST DIE ZEIT, UM DIE WEICHEN NEU ZUSTELLEN

Die Fraunhofer Studie hat bestätigt: Die Gastlichkeit - mit all ihren Facetten und weitreichenden Auswirkungen auf Beschäftigung und Wertschöpfung - gehört zu den wichtigsten Wirtschaftsbranchen in Deutschland. Weit mehr noch, Gastlichkeit ist das verbindende Element, der Purpose aller Teilbereiche von Tourismus, Hospitality bis GV. Bereits in unserer 2021 veröffentlichten „Gastro Utopie 2030“ beschreiben wir die Gastlichkeit, oder weiter gefasst die Gastwelt, als Kulturgut und Plattform für das soziale Miteinander.

Wenn wir von Gastwelt sprechen, geht es nicht vorrangig um Essen und Trinken bzw. um die physische Versorgung. Nein, es geht darüber hinaus darum, Austausch und echte Begegnungen zu ermöglichen, sowie Momente zu schaffen, die in Erinnerung bleiben. Ein Gast ist ein Gast und bleibt ein Gast. Egal in welchem Segment der Gastwelt er sich gerade befindet. Das verbindende Element in unserer Branche ist die Gastlichkeit, mit der die Menschen eine hohe emotionale Erwartungshaltung verknüpfen.

Jetzt ist die Zeit, um die Weichen neu zustellen, die kostbare Zeit der Zusammenkunft in Bezug auf Atmosphäre, Kulinarik und Service neu zu denken und zu gestalten. Dazu gehört sich zu hinterfragen: Ist das Angebot zeitgemäß, berücksichtigt es Verbrauchers- und Ernährungsgewohnheiten, greift es Trends auf? Aus meiner Sicht ist die Bereitschaft zur Veränderung der Schlüssel für mehr Erfolg und Wirtschaftlichkeit. Corona war ein Treiber dieser Entwicklung. Die dadurch entstandene Dynamik sollte fortgeführt werden. Dazu gehört es, alte Zöpfe abzuschneiden, sich von lieb gewordenen Gewohnheiten zu trennen, konsequent zu digitalisieren, Ressourcen besser zu nutzen und die Gäste mehr einzubeziehen.

Jean Ploner

F&B Heroes



JEAN-GEORGES PLONER

Gründer der F&B HEROES GmbH

ZUR PERSON

Jean-Georges Ploner ist Gründer der F&B HEROES GmbH und ist seit über 30 Jahren in der Hospitality-Branche aktiv. Er hat sich einen Namen als führender Spezialist für die Entwicklung, Optimierung und das Management nachhaltig erfolgreicher Gastronomie-Konzepte im Gastgewerbe, Handel und der Immobilienwirtschaft gemacht.

www.fbheroes.de



Petra Müller
Vertriebsleiterin
Foodservice & Export
T. 09194 796192
M. 0171 7570917
mueller@burgis.de



Holger Anders
Regionaler Key Account Manager
Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Teile Nordrhein-Westfalens
M. 0151 42222756
anders@burgis.de



Klaus Huber
Regionaler Key Account Manager
Thüringen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg, Berlin, Mecklenburg-Vorpommern
M. 0151 42222641
huber@burgis.de

Wir sind Ihr Knödeliebe-Team.

Konnten wir Ihnen Appetit auf die Burgis Knödeliebe machen? Dann melden Sie sich bei uns. Wir freuen uns darauf, Ihnen zeitnah all unsere Produkte persönlich vorzustellen.



Manfred Mottl
Regionaler Key Account Manager
Südbayern, Teile Nordbayerns, Baden-Württemberg
M. 0151 42222644
mottl@burgis.de



Ewald Schmitz
Regionaler Key Account Manager
Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Hessen, Teile Nordbayerns
M. 0151 42222752
schmitz@burgis.de



Franz Burger
Fachberater Foodservice
Teile Bayerns
M. 0151 42222759
franz.burger@burgis.de



Timm Kalmbach
Fachberater Foodservice
Baden Württemberg
M. 0160 90429400
kalmbach@burgis.de



QR-Code scannen für weitere Infos, Tipps & Rezepte rund um unser Foodservice-Sortiment.
www.burgis.de/gv

Weil's guad is!



Wirtschaftsfaktor Gastwelt

2023 Gastwelt quo vadis? Welt- und innerpolitische Krisen und Ereignisse der letzten Jahre haben unseren Industriezweig drastisch verändert.

Lebens- und Arbeitswelten verändern die Bedürfnisse unserer Kunden und führen zu einem radikalen Umdenken. Wir haben Branchengrößen folgende Frage gestellt: **Was sind Ihre vorrangigen Ziele für 2023 vor dem Hintergrund der stetig wachsenden Anforderungen?**



Die Herausforderungen sind in der Tat gewaltig. Wir erleben in vielerlei Hinsicht eine ‚Zeitenwende‘. Das Konsumverhalten verändert sich radikal, der Mangel an Fachkräften wird uns noch Jahre begleiten und die notwendige Digitalisierung unserer Geschäftsprozesse wird uns auch zukünftig maximal fordern. Hinzu kommt, dass wir – wie alle anderen Branchen – unseren Weg zum nachhaltigen Wirtschaften konsequent fortsetzen wollen. In all diesen Handlungsfeldern haben wir einen definierten Masterplan – immer mit dem Ziel das Bestmögliche zu erreichen – im Gleichklang für unsere Kunden, Partner und unsere Mitarbeitenden.

Peter Engelbrecht

Gesamtgeschäftsführer Dorfner Gruppe



Im Jahr 2023 definieren wir mit neuem Vertrauen und Respekt eine neue Augenhöhe, um mit mehr Offenheit für andere Meinungen durchzustarten und neu zu bestehen. Welt- und innerpolitische Krisen und Ereignisse haben unseren Industriezweig in den letzten Jahren drastisch verändert und damit wachgerüttelt.

Vielleicht haben wir dadurch die Chance bekommen, den Markt durch einen „Mutausbuch“ neu zu entdecken und führt uns zu einer zwingenden Selbstreflektion, um sich am Markt neu aufzustellen.

Was sind also die vorrangigen Ziele für 2023?

- mit Optimismus und wertschöpfender Verantwortung weiterhin gute und inspirierende Ideen im Team umsetzen
- Lob, Anerkennung und Dankbarkeit als Quelle des Erfolges für Gast und Mitarbeitende noch mehr in den Vordergrund stellen
- nachhaltiger und zukunftsorientierter Verantwortung übernehmen
- den weiterhin unkontrollierbaren und dynamischen Markt mit professionellem Tatendrang positiv beherrschen

Uwe Ochott

Standortverantwortlicher Betriebsleiter
Stuttgart



Unser Wunschziel für 2023: Die Wertschätzung für ein gutes Kinderessen muss steigen und ebenso die Bereitschaft dafür einen vernünftigen Preis zu zahlen.

Die hohe Inflationsrate und vor allem die teuren Lebensmittel führen zu Kostenexplosionen im Wareneinsatz und einer unumgänglichen Verteuerung der Kinderverpflegung. Das schon immer unfaire Preis-Leistungsverhältnis in diesem Bereich erreicht dadurch ein ganz neues Ausmaß. Die wachsenden Kosten können nicht mehr durch Verkaufspreise gedeckt werden. Neue Lösungen müssen her. Im Widerspruch dazu steht der große Speiseresterücklauf und die immer weiter wachsenden Anforderungen z.B. Bioquote.

Stefan Lehmann

Geschäftsführer
LEHMANNs Gastronomie GmbH



Die Ziele sind auch dieses Jahr erneut die Optimierung der Abläufe und die Optimierung der Kosten, bei steigendem oder zu mindestens gleichbleibendem Qualitätsanspruch. Damit beschäftigen wir uns kontinuierlich seit 12 Jahren.

Wir haben uns mit Lösungen zu vielen Themen, wie den steigenden Kosten in Logistik / Energie, Personalbeschaffung, Verfügbarkeit von hochwertigen Lebensmitteln etc. beschäftigt, bevor diese zum ernsthaften Problem wurden. Zum Thema der komplexen Nachhaltigkeit haben wir vor Jahren viele Bereiche reflektiert und dementsprechend agiert. Für Krankenhäuser wird das Jahr 2023 sicher kein einfaches und erst recht kein planbares Jahr werden.

Unabhängigkeit und Geschwindigkeit sind für uns weiterhin wichtige Parameter, um uns jetzt mit den möglichen Problemen für 2024 zu beschäftigen

Ralf Meyer

Chef de Cuisine
Evangelische Stiftung Augusta



biratocenter biratopro cure biratomawi consense



High-End Healthcare & Medical Software Solutions

Innovativste Softwarelösungen für Materialwirtschaft,
Logistik & Datenmanagement im Gesundheitswesen

Vereinbaren Sie jetzt Ihren unverbindlichen Beratungstermin unter:
u.sohn@bluealpha.de oder 06332 488 72 27

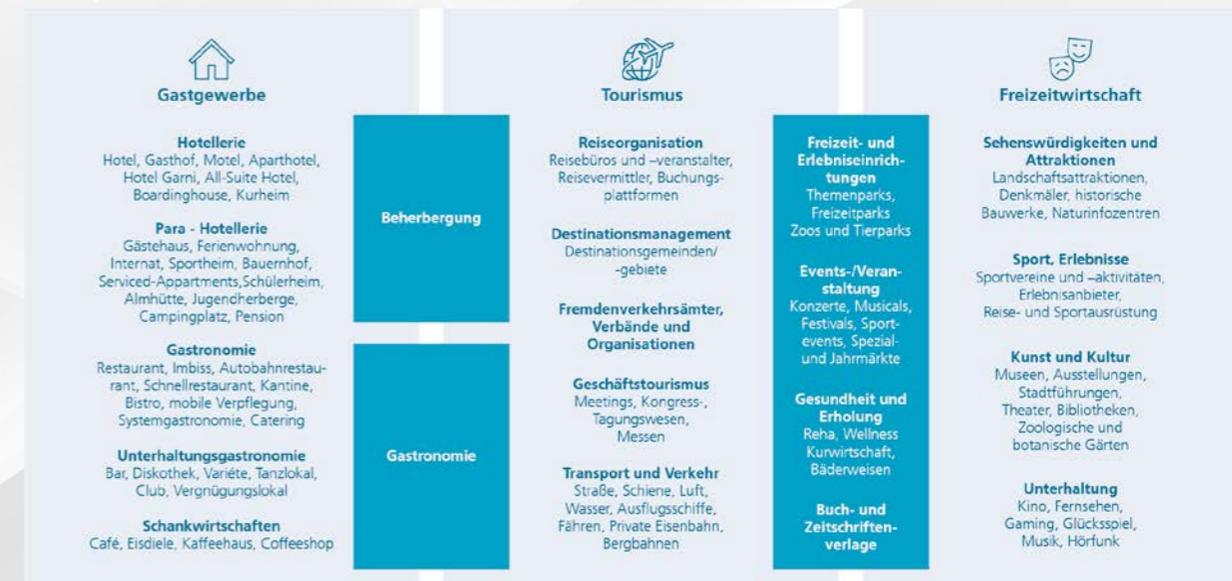
Zukunft mit digitaler Innovation

www.bluealpha.de

blueAlpha GmbH | Amerikastraße 21 | 66482 Zweibrücken | Tel.: +49 6332 488 72 0 | info@bluealpha.de

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG ALS ZENTRALER ECKPFEILER DER 360°GASTWELT

Gemeinschaftsverpflegung als zentraler Eckpfeiler der 360°Gastwelt



Von Dr. Marcel Klinge

Was haben die Gemeinschaftsverpflegung mit 17 Millionen täglichen Mahlzeiten, der Catering-Bereich oder der leistungsstarke Foodservice mit der Tourismuswirtschaft in Deutschland zu tun? Auf den ersten Blick wenig, auf den zweiten (politischen) Blick sehr viel. Denn der Tourismusausschuss im Deutschen Bundestag ist federführend für diese wichtigen Branchen zuständig – das weiß nur kaum jemand und teils nicht mal die Ausschussmitglieder selbst. In der vergangenen 19. Wahlperiode hat sich das Gremium trotz der verheerenden Corona-Krise und monatelangen Lockdowns nicht ein Mal mit diesen Schwergewichten beschäftigt, sich dafür aber – etwas zugespitzt – um alle Details der neuen Pauschalreiserichtlinie gekümmert. Warum eigentlich?

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG = TOURISMUSWIRTSCHAFT?

Vier Faktoren spielen hier eine entscheidende Rolle. In der Tourismuspolitik wird oftmals nur die erste Wertschöpfungsstufe (Tier One) gesehen und dann ist meistens Schluss: Der Fokus liegt also auf Hotels, Reisebüros und -veranstalter und „klassische“ Gastronomiebetriebe, also dem „Frontend“. Zu selten wird der Blick auf das mindestens genau so wichtige „Backend“ geworfen. Außerdem ist der begriffliche Sprung im politischen Berlin von Tourismus zur Herstellung, der Distribution und dem Handel von Lebensmitteln und Services gefühlt sehr weit, was dazu führt, dass die Gemeinschaftsverpflegung (GV) unter dem Sammelbegriff „Tourismuswirtschaft“ schlicht und einfach unterzugehen droht. Trotz breitgefächelter Verbandslandschaft werden die Themen und Leistungen der GV zu leise und defensiv ins Schaufenster gestellt. Was sich eigentlich für eine Wirtschaftspower hinter diesem Zweig verbirgt, wird nicht ausreichend darge-

Aktoren und Stakeholder der 360° Gastwelt; Abbildung: Fraunhofer IAO.

stellt. Und das Silo-Denken der einzelnen Branchen ist weiterhin sehr verbreitet, jeder schaut meistens „nur“ auf sich, Gemeinsamkeiten werden zu wenig beachtet.

Wie lässt sich das nun ändern? Zusammen mit dem Fraunhofer-Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation (IAO) hat sich die Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG) in einer umfangreichen Grundlagenstudie mit der Frage beschäftigt, wie die enorme Wirtschaftskraft und das verzweigte Wertschöpfungsnetzwerk der Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie besser, greifbarer und gesellschaftspolitisch relevanter erfasst werden kann.

GASTLICHKEIT ALS VERBINDENDES SERVICEPRODUKT

In einem ersten Schritt haben die Experten des IAO herausgearbeitet, auf welches Ziel (Produkt) alle „Player“ im verzweigten Wertschöpfungsnetzwerk hinarbeiten. Die Antwort darauf klingt zwar zunächst banal, ist aber in dieser Form vollkommen neu: Gastlichkeit als gemeinsames Serviceprodukt ist das verbindende Element der 360° Gastwelt. Gastwelt löst hierbei sinnvollerweise den Sammelbegriff „Tourismuswirtschaft“ und 360 Grad steht für eine ganzheitliche Betrachtung des Wertschöpfungsnetzwerkes über Stufe 1 (Frontend) hinaus. Die Studie präsentiert faktisch ein ganz neues, modernes Verständnis von „Gastlichkeit“ und zeigt damit den Weg für eine Weiterentwicklung der bislang stark fragmentierten Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie zu einem vernetzten Business Ecosystem auf.

Gastlichkeit als verbindendes Element. Abbildung: Fraunhofer IAO.

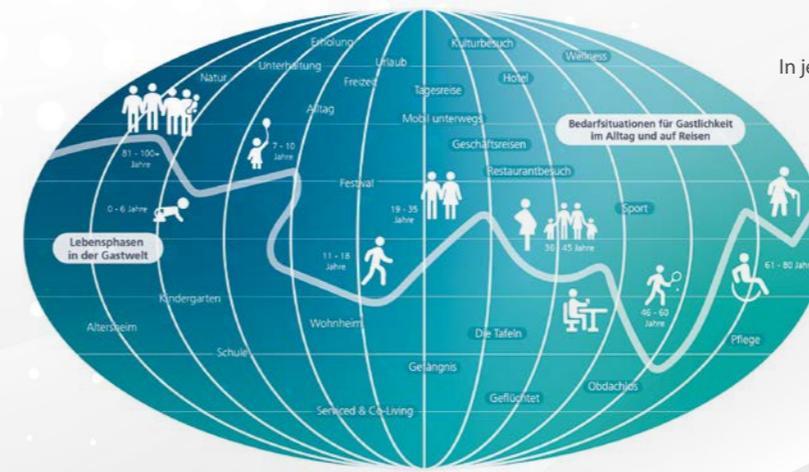


Vereinfachte Darstellung des Ökosystems 360° Gastwelt. Abbildung: Denkfabrik DZG.

JEDE 8 MINUTE EINE NEUE GASTWELT-ERFAHRUNG

Die Kernklientel, und damit Zielgruppe der Wertschöpfungsbetrachtung, umfasst Touristen, Geschäftsreisende, aber auch die einheimische Bevölkerung. Wenn im politischen Berlin im Tourismusausschuss und darüber hinaus bislang über Gastlichkeit gesprochen wird, stehen vor allem Reisende im Fokus. Gastlichkeit findet aber in vielfältiger Weise täglich im Leben von uns allen statt – ob auf dem Weg zur Arbeit beim Bäcker oder im Coffeeshop, bei Events und Messen, in der Kantine zum Mittagessen, in neuen Coworking-Spaces oder Freizeitparks, bei der Schul- und Krankenhausverpflegung, im Reisebüro oder eben in Hotels oder der klassischen Gastro. 12-15 Prozent der gesamten Lebenszeit, so die Studie, verbringt jeder durchschnittlich in der Gastwelt und damit jede achte Minute. Gastlichkeit ist also keine Sache, die man zwei bis drei Mal im Jahr im Urlaub erfährt, sondern ein zentraler Eckpfeiler unseres täglichen Lebens und gesellschaftlichen Miteinanders. Ohne Gastlichkeit würde unserem Land ein extrem wichtiger sozialer Stabilitätsanker fehlen.

Das Fraunhofer-Team konstatiert in seiner Untersuchung, dass Gastlichkeit gerade nach den jüngsten Lockdown-Erfahrungen eine Art „Renaissance“ erlebe. Vielen ist in den Monaten zuhause bewusst geworden, was uns als Gesellschaft fehlt, wenn wir keine Orte



In jeder Lebenslage eines Menschen spielt Gastlichkeit eine wichtige Rolle. Abbildung: Fraunhofer IAO.

und Möglichkeiten zur sozialen Interaktion haben, ob im beruflichen oder privaten Umfeld. Wenn auch die Werte der Gastlichkeit überwiegend kommerziell sind, werden eben auch die nicht-kommerziellen, die sozialen Werte, immer wichtiger. Dazu zählt auch, dass man auch die Bedürfnisse der Gastgeberinnen und Gastgeber und lokalen Bevölkerung stärker berücksichtigt.

DAS BUSINESS ECOSYSTEM GASTWELT ALS ANTWORT

Das Forschungsteam kommt in seiner Untersuchung zu dem Schluss, dass das bisherige Konzept der Tourismuswirtschaft folglich keine ganzheitliche Perspektive auf Gastlichkeit einnehme. Die Studie präsentiert daher ein neues, leistungsfähiges Modell, mit dem Ziel, ein gemeinsames Business Ecosystem zu entwickeln, indem die Gemeinschaftsverpflegung einen zentralen Eckpfeiler darstellt. Denn: Für ein positives Gastlichkeitserlebnis sind unglaublich viele Akteure beteiligt, mehr, als wir oberflächlich im Alltag wahrnehmen. Ohne eine funktionierende und flächendeckende GV würde etwa in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen oder Kindergärten wenig bis gar nichts laufen.

Schon diese Beispiele zeigen, wie sinnvoll eine 360° Betrachtung – also ein Big Picture des gesamten Ökosystems – ist, um in Berlin künftig mehr Sichtbarkeit und politische Schlagkraft zu erhalten. Mit dem 360° Gastwelt-Konzept können wir genau das erreichen. Mehr Infos zur Studie erhalten Sie unter

www.360gastwelt.de

ZUM AUTOR:

Marcel Klinge (42) ist Vorstandsvorsitzender und Sprecher der Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG). Der Thinktank ist die einzige privatwirtschaftliche, über-

parteiliche Interessenvereinigung für die gesamte Tourismus-, Hospitality & Foodservice-Industrie in Deutschland. Er dient als innovative Dialog-Plattform zwischen Politik, Praxis, Wissenschaft und Gesellschaft und fokussiert sich in seiner Arbeit auf die gesamte Wertschöpfungskette.

Von 2017 bis 2021 gehörte Marcel Klinge dem Deutschen Bundestag und dort dem Wirtschafts- sowie Tourismusausschuss an. Als tourismuspolitischer Sprecher der FDP setzte er sich während der Coronapandemie in besonderem Maße für die Anliegen von mittelständischen Betrieben und Familienunternehmen ein.

ZUM NEUEN THINKTANK:

Die 2021 gegründete Denkfabrik DZG vernetzt Politik, Verbände und hochkarätige Vertreter aller Wertschöpfungssektoren der Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie (wie z.B. die Radeberger Gruppe, Metro, Unilever, Motel One, Transgourmet, CHEFS CULINAR, Center Parks, Bioland, Dussmann, Premier Inn, Meiko, Traffics) bei strategischen Zukunftsthemen wie Mitarbeitergewinnung, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Ernährungswende und entwickelt praxisnahe Ideen zur besseren Krisen-Bewältigung.

Geleitet wird die Non-Profit-Organisation von Präsident Gerhard Bruder (Institute of Culinary Art) sowie den Vorständen Dr. Marcel Klinge (ehemaliger Bundestagsabgeordneter), Marcus Fränkle (Hotel Der Blaue Reiter) und Alexander Aisenbrey (Hotel Der Öschberghof, Hotelier des Jahres 2021). Die Mitgliedsunternehmen der Denkfabrik beschäftigen zusammen über 550 000 Mitarbeitende in allen Regionen Deutschlands. Finanziert und getragen wird der Thinktank von der Union der Wirtschaft e.V.

www.zukunft-gastwelt.de

NUDGE Concept



Die Nudge-
Expertinnen:

Nina Helleberg
Ernährungswissenschaftlerin
Expertin für den analytischen Blick

Agnes Streber
Köchin & Ernährungswissenschaftlerin
Expertin für die Umsetzung vor Ort



Unser Beratungs-Angebot

NudgeConcept berät Ihren AHV-Betrieb von der Bedarfsanalyse bis zur Umsetzung vor Ort.

- Bestandsaufnahme
- Kostenkalkulation
- Einkauf & Lieferantenauswahl
- Schulung der Mitarbeiter*innen
- Gästekommunikation
- Umsetzung von Nudge-Maßnahmen

Wir schreiben für Sie als AHV-Betrieb den Förderantrag beim BÖL.

Wir entwickeln mit Ihnen eine für Sie passende Bio-Strategie.

Wir liefern die Expertise.

Mehr Bio auf dem Teller: Seien Sie dabei! Rufen Sie uns unverbindlich an: 089/716 77 50 30 oder schreiben Sie uns: info@nudge-concept.de



Mehr Infos:



Beratung von AHV-Betrieben

*Mehr BIO -
die Zukunft*

Concept



Grüne Logistik – Wir beliefern klimaneutral!

Wir beliefern alle unsere Kunden klimaneutral. Damit nehmen wir eine Vorreiterrolle ein und sind der erste Lebensmittelgroßhändler Deutschlands, der einen klimaneutralen Transport umsetzt.

Um klimaneutral beliefern zu können, setzen wir auf effektiven Klimaschutz in drei Schritten:

Wir vermeiden, Wir reduzieren, Wir kompensieren

transgourmet.de/gruenelogistik



TRANSGOURMET

Neustart mit voller Power

Das S&F-Symposium ist wieder da – mit vollem Erfolg. Nach 2 Jahren Corona-Pause kamen bei der **17. Ausgabe** des deutschlandweit bekannten Events wieder **Experten und Expertinnen** der **Gemeinschaftsverpflegung** in der Nähe von München zusammen. Das Motto lautete „**Bewährtes erhalten, Aktuelles implementieren**“. Auch 2022 standen **Wissensvermittlung und -austausch** unter Fach-

leuten im Vordergrund. Ein großer Erfolg war das erstmalig stattfindende **World Café**, in dem die Teilnehmenden zu verschiedenen Themen ihre Ideen diskutierten. Das neue Format war nur einer von vielen Gründen, warum das S&F-Symposium wieder für **begeisterte Resonanz** bei den Besuchern sorgte. Denn es stand einiges auf dem Programm.

DAS NEUE NORMAL

Wichtige Entwicklungen in der Gemeinschaftsverpflegung

Das World Café mit dem Titel „Das neue Normal“ wurde moderiert von Agnes Streber (nudgeConcept). An ihrer Station analysierten Streber und die Teilnehmenden gemeinsam den Status Quo der Gemeinschaftsverpflegung und entwickelten zahlreiche Ideen für die Zukunft:

Homeoffice wird immer selbstverständlicher. Das erfordert eine neue Angebotsgestaltung – angepasst an flexible Arbeits- und Essenszeiten. Neben To-Go-Angeboten sollte der Gästekreis z.B. um die Familie zu Hause erweitert werden. Außerdem müssen die Räumlichkeiten mit WLAN und Ladestationen ausgestattet sein.

Bei den Essensgästen werden Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung immer wichtiger. Sie wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen.

In puncto Hygiene hat die Komplexität durch die Corona Pandemie deutlich zugenommen. Einige Betriebe haben die Hygiene digitalisiert, um Personal einzusparen.

Generell zeigt sich in der GV – wie in den meisten Bereichen – ein großer Fachkräftemangel. Es wird gefordert, dass die Wertschätzung und individuelle Förderung der Mitarbeitenden im Betrieb zunehmen muss. Auch wird es in Zukunft vermehrt darum gehen, mehrere unterschiedliche Krisen auf einmal zu managen und die Betriebsabläufe flexibel zu gestalten.

Veränderungen von gewachsenen Strukturen sind offenbar schneller möglich. Außerdem steht der Essensgast mehr im Fokus. Es findet mehr Kommunikation statt und es wird mehr zu Lieferanten und Produkten informiert. Beim Einkauf ist die Devise „weniger ist mehr“ die Grundhaltung geworden.

Beim Thema sozialer Zusammenhalt zeigten sich durch die Pandemie Existenzängste. Vor allem aber hat sich gezeigt, dass Mitarbeitende den persönlichen Austausch vor Ort sehr schätzen.

Das World Café auf dem Symposium 2022

NACH DER KRISE IST (AKTUELL LEIDER) IN DER KRISE:

Im World Café wurde unter anderem nach neuen Geschäftsmodellen in der Krise gesucht. Hier einige Top-Facts:

Als Anbieter von Speisen sollte man nicht mehr von „vegan“ (für manche Gäste ein Reizwort) sprechen, sondern besser von „voll pflanzlich“.

Die in Corona-Zeiten gestiegene Nachfrage nach mobilem, warmem Mittagstisch hat sich nicht zurückentwickelt, die Leute haben die Bequemlichkeit entdeckt, sich das Essen nach Hause ins Homeoffice liefern zu lassen.

Schon in zwei bis drei Jahren ist das Thema Nachhaltigkeit eine Basiserwartung der Gastronomiekunden.

Die künstliche Intelligenz bei der Speisenplanung wird von Anbietern wie „Delicious data“ vom Studentenwerk in Augsburg erfolgreich genutzt. Hier werden Zahlen aus der Vergangenheit über die Nachfrage bei Gerichten kombiniert mit aktuellen Entwicklungen von Verkaufszahlen mit 30 Prozent Ersparnis bei den Lebensmittelresten.

In der Betriebsverpflegung sollte nicht nur an diejenigen gedacht werden, die im Betrieb arbeiten, sondern deren gesamte Familiensituation und Nachfrage.

Robert Baumann,
Chefredakteur der Zeitschriften rhw management und rhw praxis
www.rhwonline.de

NEW WORK IN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

An Station III des World Cafés ging es um „New Work in der Gemeinschaftsgastronomie“. Martin Schmitz (Gründer und Speaker, Schmitz Marketing) besprach mit den Teilnehmenden Ideen rund um die neue Arbeitswelt. In 3 erfolgreichen Runden erarbeiteten sie einige Schwerpunkte:

Etwa die Einführung neuer, individueller Arbeitszeitmodelle. Dieser Schritt ist alternativlos, um die Abwanderung von Mitarbeitenden wirksam zu reduzieren. Auch der Digitalisierung kommt beim New-Work-Konzept eine Schlüsselrolle zu. Entscheidend ist hier die Einbindung aller beteiligten Akteure in interdisziplinären Projektteams.

Essenziell ist das richtige Verhalten von Führungskräften. Die eindeutige Kommunikation mit klaren Zusagen, eine gesunde Gedankenhygiene in Krisenzeiten, die kontinuierliche Motivation der Mitarbeitenden sowie das Sicherstellen einer ausgewogenen Work-Life-Balance sind für einen erfolgreichen Wettbewerb unabdingbar.

Ein positives Verhalten von Führungskräften kreiert ein positives Arbeitgeber-Image, welches auch für Kunden und Kundinnen immer relevanter wird.

Arbeitgeber sollten bei der Implementierung des New-Work-Konzeptes jedoch darauf achten, die bestehende Belegschaft nicht zu vernachlässigen. Daher ist es klug, mit ihnen den Prozess zu starten.





S&F-Förderpreis

Innovative Ideen für die GV gesucht

NACHHALTIGKEIT

DIGITALISIERUNG

NACHWUCHSFÖRDERUNG

TRENDS

MIGRATION

SOZIALES

JETZT BEWERBEN und Förderpreisgewinner 2023 werden

Ist Ihr Verpflegungsbetrieb innovativ?

Jedes Jahr verleihen wir den S&F-Förderpreis für **innovative und nachhaltige Projekte im Verpflegungsmanagement**. Viele tolle Projekte und Unternehmen durften wir in den vergangenen Jahren auszeichnen, viele bemerkenswerte Persönlichkeiten kennen lernen. Wir haben viel gesehen und so manches Projekt, das den Förderpreis gewonnen hat, hat nach und nach den Weg in andere Verpflegungsbetriebe gefunden. Das macht uns stolz und gibt uns Hoffnung.

Hoffnung darauf, dass der Förderpreis den Verantwortlichen der Verpflegungsbetriebe Mut macht, neue und ungewöhnliche Wege zu gehen, um sich erfolgreich weiterzuentwickeln. Darum zeichnen wir jährlich nachhaltige Projekte aus der Gemeinschaftsgastronomie mit besonderer Strahl- und Innovationskraft aus.

Vielleicht sind Sie **mit Ihrem Konzept** schon im kommenden Jahr der/die Gewinner/in des S&F-Förderpreises.

Hier erfahren Sie alles über die **Bewerbungsmodalitäten** zum S&F-Förderpreis 2023

www.sundf-gruppe.de/foerderpreis

Wir verleihen den Förderpreis im Rahmen des **S&F-Symposiums am 5.&6. Oktober 2023 in Fürstenfeldbruck**. Als Gewinner präsentieren Sie ihre preisträchtige Lösung und erhalten Ihre Auszeichnung.

Mehr zum Symposium: www.sundf-gruppe.de/symposium

XING

LinkedIn



Alle Infos und Anmeldung: www.sundf-gruppe.de

GASTWELT NEU ERFINDEN



S&F on tour: die S&F-Workshopreihe startet wieder

GASTWELT NEU ERFINDEN – ein Werkzeugkoffer lautet der Titel der aktuellen Workshop-Reihe. Gemeinsam mit den Teilnehmern werden die brennenden Themen der Branche diskutiert und Lösungsvorschläge erarbeitet. Wir gastieren in diesem Jahr bei 4 ausgezeichneten GV-Managern des Jahres, alle Veranstaltungsorte warten mit sehenswerten Konzepten auf.

www.sundf-gruppe.de/workshops

20. April 2023

Studierendenwerk Mannheim

15. Juni 2023

Studierendenwerk Hamburg

27. April 2023

biond gmbH, Kassel

9. November 2023

CANTine made by Traube Tonbach
c/o Vector Informatik GmbH,
Regensburg

anmeldung-workshops.sundf-gruppe.de/

sundf-gruppe.de/events

Im ersten Halbjahr 2023 treffen Sie uns auch auf folgenden Veranstaltungen:

17. & 18. April
Jahrestagung
Berufsverband
Hauswirtschaft in
Baunatal

 Berufsverband
Hauswirtschaft.

3. & 4. Mai
ErfaFoodService
präsentiert:
Verpflegungs-
Havarie- und
Krisenkonzepte in
Rheine

 Erfa
FoodService

23. & 24. Mai
DVKC Kranken-
haus-Controller-
Tag in Potsdam

 DVKC
MANAGEMENT UND CONTROLLING IN DER
GESUNDHEITSWIRTSCHAFT

Bindung der Mitarbeitenden durch „Top-Verpflegung“

Die Gastronomie in Industriebetrieben macht es schon länger vor und nun scheint es auch bei den öffentlichen Trägern von Krankenhäusern angekommen zu sein. Gutes Essen und eine moderne und entspannte Restaurantatmosphäre tragen zur Erholung der Mitarbeitenden in den Pausen bei und können bei der Bindung der Mitarbeitenden an das Unternehmen als auch bei der Gewinnung neuer Mitarbeitender hilfreich sein.

Ein großes öffentliches Krankenhaus in Süddeutschland wollte diesen Weg gehen und plante den Umbau des **Restaurants für die Mitarbeitenden** und der Küche in Richtung Low-Convenience-Produktion. So wurde zukünftig in der Produktion nur noch ein Convenienceanteil von ca. 5-10% eingeplant und die Prozesse diesbezüglich neu ausgerichtet, um dem handwerklichen Teil der Produktion einen höheren Stellenwert einzuräumen.

Hierzu wurde ein Dienstleister gesucht, der in der Lage war, das umzusetzen. Nach intensiver Suche & Diskussion beider Parteien und der Abwägung von Vor- und Nachteilen (der Flächenbedarf und gerade die Vorbereitungsflächen waren im Gegensatz zum aktuellen Trend hin zu kleineren Küchen doch wesentlich höher und kostenintensiver) einer solchen Küche ging es in die Umsetzung des neuen Verpflegungskonzeptes.

Während der Planungs- und Realisierungsphase kam

es dann zum Ukraine-Konflikt und die Kosten in den Bereichen Lebensmittel und Personal stiegen um 20% bzw. 23% und auch die Energiekosten explodierten. Von den Baukosten ganz zu schweigen. In der Gesamtbetrachtung machte die Preissteigerungen um die 60% für ein Menü aus!

Zuviel für die Mitarbeitenden und ohne entsprechende Zuschüsse für diese war ein leeres Restaurant zu erwarten, auch wenn die Speisenqualität auf einem Top-Niveau ist. In den Entscheidungsgremien setzte sich aber die Erkenntnis durch, dass ein Fach- und Hilfskräftemangel den Betrieb mehr schadet als die Subvention der Personalesen.

Denn ohne Personal kein oder ein nur eingeschränkter Betrieb. Somit wurde das Projekt final weiterverfolgt und umgesetzt. Wie und ob sich das Konzept durchsetzen wird, werden die kommenden Monate zeigen.

Doch eines kann schon einmal gesagt werden, ohne den Mut etwas Neues zu wagen wird sich nichts ändern und vielleicht macht das Projekt Schule und Essen wird wieder zu dem, was es einmal war, ein Genuss.

Autor: Martin Meyer, S&F



Dürfen wir vorstellen? Christian Tippmann

Christian, seit Anfang Februar bist du als Berater für Verpflegungsmanagement bei der S&F. Was reizt dich an deiner neuen Aufgabe?

• Das Betreuen der vielfältigen Kundengruppen aus dem Büro oder vor Ort gefällt mir sehr. Die unterschiedlichen Themen, sei es im Verpflegungsmanagement oder im Bereich Einkauf, die bei der S&F abgedeckt werden finde ich sehr spannend.

Du warst ein Jahr in Australien, Neuseeland und Asien unterwegs. Was hat dir besonders gefallen und wo würdest du gern wieder hinreisen?

• In Asien waren die Tempelanlagen überwältigend, in Australien war es das weite Land und die Strände und natürlich das Great Barrier Reef. In Neuseeland bist du einen Tag am Meer und am nächsten bist du auf 2000 Meter Höhe, das ist schon beeindruckend. Zum Wandern ist Neuseeland super schön. Ich würde in alle 3 Länder gern wieder reisen.

Von Leipzig über Freiburg nach Pfaffenhofen, welches regionaltypische Gericht magst du überhaupt nicht?

• In Baden-Württemberg ist es der Wurstsalat, der mich nicht begeistert in Bayern sind es die Weißwürste. Das kann aber daran liegen, weil ich in Thüringen groß geworden bin und da isst man bekanntlich lieber die Thüringer Bratwurst.

Du hast ein neues Hobby. Wie heißt es und was kann es?

• Mein neuestes Hobby habe ich seit fast 12 Monaten. Er heißt Arthur und kann schon fast alleine laufen. Er bereitet mir und meiner Frau viel Freude aber auch die ein oder andere schlaflose Nacht. Als weiteres Hobby zählt für mich seit Jahren das Reisen. Am liebsten mit meiner Frau und nun auch mit unserem Sohn.

Welches Sprichwort gilt für dich im Berufsleben?

Was du heute kannst besorgen das verschiebe nicht auf morgen.



Teilnehmende für Forschungsprojekt gesucht

Digital Health in der Betriebsgastronomie:
Optimierung der Gesundheit von Mitarbeitenden durch den Einsatz von Glukose-Monitoring

Die Erforschung von personalisierter Ernährung in Kombination mit der Verwendung von kontinuierlichen Glukosemess-Systemen (CGM) und Mahlzeiten-Tracking-Apps gewinnt zunehmend an Bedeutung. Es gibt immer mehr Studien, die darauf hindeuten, dass der Blutzuckerspiegel ein wichtiger Indikator für die Wirksamkeit einer gesunden Ernährung ist und bietet damit eine Grundvoraussetzung für das Forschungsprojekt „Digital Health in der Betriebsgastronomie“.

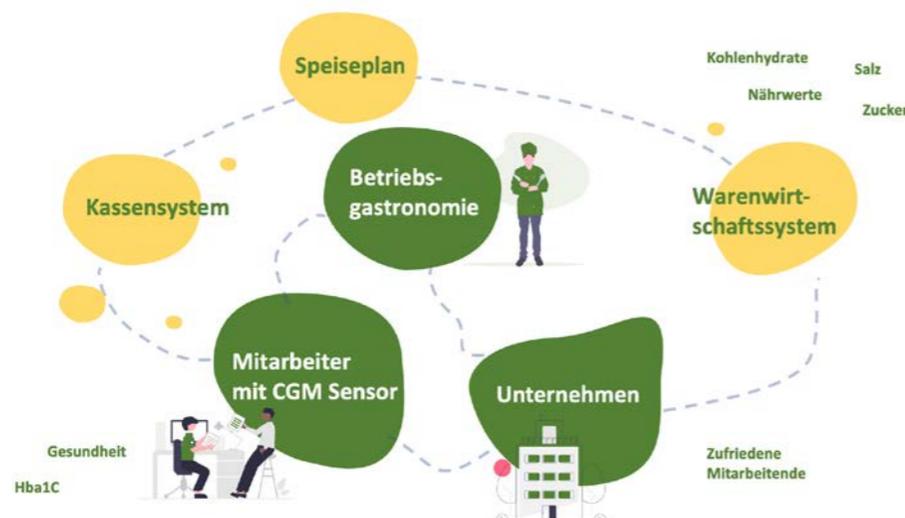
Das Ziel des Forschungsprojektes ist es, ein besseres Verständnis für die Ernährungsgewohnheiten und den Glukoseverlauf der Mitarbeitenden zu erlangen und dadurch gezielte präventive Maßnahmen zur Verhinderung von metabolischen Erkrankungen umzusetzen. Langfristig kann das Angebot in Kantinen sich dadurch auf ein umweltbewussteres und gesünderes Menü umstellen.

Es wird erwartet, dass die Gäste sich regelmäßiger und gesünder ernähren, die Unternehmen dadurch

mehr Bindung zu ihren Mitarbeitenden aufbauen und produktiver sind. Die Betriebsgastronomie kann sich ebenfalls optimieren, weniger Speiseabfälle und mehr Umsatz verbuchen. Um diese Annahmen zu evaluieren, führen Prof. Dr. Jan Wirsam und Kevin Röhl von der HTW-Berlin eine prospektiven Kohortenstudie mit 100 Mitarbeitenden durch. Die Teilnehmenden werden in der Studie ein CGM tragen, Fragebögen beantworten und eine Mahlzeiten-Tracking-App nutzen, um Erkenntnisse über den Einfluss der Ernährung in der Betriebsgastronomie auf die Gesundheit zu erlangen.

Für das Forschungsprojekt werden aktuell Unternehmen mit einer Betriebsgastronomie gesucht, in der die Datenerhebung stattfinden kann.

Bei Interesse melden Sie sich bei Herrn Röhl roehl@htw-berlin.de



Mehr Infos gibt's hier

Gemeinschaftsrestauration mit echten Profis

Essen soll begeistern

Seit 1958 arbeiten wir an den besten Ernährungslösungen für Menschen in den unterschiedlichsten Altersgruppen und Lebenssituationen. Heute können wir uns stolz **Verpflegungsspezialist** nennen.

Wir bieten individuelle Verpflegungskonzepte für die Anforderungen unserer Kunden. Von der kleinen Kochnische bis zur Großküche: Unsere Planungsprofis entwickeln **auch für Ihre Einrichtung** die perfekte Lösung für eine einfache Umsetzung vor Ort.

Maßgeschneiderte Rezepturen statt Einheitsbrei

Die Verpflegung von Menschen von jung bis alt erfordert nicht nur ein gutes Küchenteam und hochwertige Zutaten, sondern auch die Nähe und das Bewusstsein für die Tischgäste.

Deshalb ist bei uns Bolognese nicht gleich Bolognese!

Wir kochen mit unterschiedlichen Rezepturen für die jeweiligen Anforderungen unserer Zielgruppen. Für ...

- Kindertagesstätten und Schulen
- Betriebsrestaurants
- Werkstätten für Menschen mit Behinderungen
- Senioreneinrichtungen
- Kliniken
- und für alle, die Appetit auf mehr haben



Nachhaltige Verpflegung im Krankenhaus

Eine Recherche zur nachhaltigen Verpflegung in deutschen Krankenhäusern ergibt, dass dieses Thema bis jetzt eher wenig Berücksichtigung findet. Dabei hat die Verpflegung einen direkten Einfluss auf nachhaltige Entwicklung.

Die Bedeutung nachhaltiger Verpflegung wird zusätzlich durch gesetzliche Anforderungen, z.B. das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz oder das Verpackungsgesetz, gestärkt. Daraus ergibt sich eine Reihe an Anforderungen an eine nachhaltige Gestaltung von Verpflegung. Durch eine Optimierung von Menüs, der Infrastruktur sowie von Abläufen kann die Verpflegung nachhaltiger gestaltet werden. Neben den lebensmittelbezogenen Themen spielen auch die Ausstattung der Küche, die dort verwendeten Arbeitsmittel und Betriebsstoffe sowie die Abläufe eine wichtige Rolle. Die Umsetzung von nachhaltigen Aktivitäten wird durch mehrere Herausforderungen begleitet, z.B. die Komplexität und

Wechselwirkung der Maßnahmen sowie das Nicht-Vorhandensein validierten Daten. Beides erfordert eine systematische Vorgehensweise. Eine individuelle Potentialanalyse, Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse sind eine gute Basis für eine wirtschaftlich sinnvolle Nachhaltigkeitsstrategie. Außerdem stehen den Verpflegungsbetrieben Standards und Normen zur Verfügung, z.B. DIN EN ISO 14064-14067 oder EMAS^{Plus}. Verpflegungsbetriebe, die sich noch nicht mit dem Thema nachhaltige Entwicklung beschäftigen, sollten dies nicht nur aus Gründen der gesetzlichen Anforderungen baldmöglichst tun, sondern auch um von den ökologischen, ökonomischen sowie sozialen Vorteilen profitieren zu können. Lesen Sie den ganzen Abstract zum Thema Nachhaltige Verpflegung im Krankenhaus hier weiter:

[sundf-gruppe.de/
nachhaltige-verpflegung-im-krankenhaus/](https://sundf-gruppe.de/nachhaltige-verpflegung-im-krankenhaus/)

Die Professorin, Linda Chalupová, geboren in 1986, ist Nachhaltigkeitsexpertin, Autorin und zertifizierte Aufsichtsrätin. Zu ihren Kernkompetenzen gehören Themen wie nachhaltiges Wirtschaften, Managementsysteme und Leadership. Sie hält die Professur für Umwelt- und Nachhaltigkeitswissenschaften an der Hochschule Fulda inne. Ihr großes Anliegen ist es, die Wissenschaft und Praxis voneinander profitieren zu lassen. So möchte sie möglichst zügig effektive Lösungen für eine nachhaltige Entwicklung bereitstellen.

Vor ihrem Ruf, verantwortete die promovierte Ökotrophologin als HSEQ Direktorin bei der Compass Group Deutschland GmbH die Positionierung des global agierenden Konzerns im Bereich Nachhaltigkeit. Ihr Profil rundet branchenübergreifende Erfahrung unter anderem in der Verpackungs- und Lebensmittelindustrie. Frau Prof. Dr. Chalupová engagiert sich in mehreren Berufsverbänden, Gremien und Arbeitskreisen, wie z.B. in DGQ, DIN, als Vorstandsmitglied in der Zentrale für Ernährungsberatung an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg oder als Fachbeirätin bei Compliance Business.

In ihren Veröffentlichungen beschäftigt sie sich insbesondere mit der Integration von Nachhaltigkeitsaktivitäten in Organisationen.

Ihr Motto: Alle können und müssen einen Beitrag leisten – sei es auch einen Kleinen.



Linda Chalupová

Fachexpertin für Nachhaltigkeit

Fragen zur Veröffentlichung beantwortet Ihnen
linda.chalupova@oe.hs-fulda.de





Zukunft mit digitaler Innovation

Um den vielfältigen Herausforderungen bei logistischen Aufgaben im Gesundheitswesen weiterhin gerecht zu werden, steigen der Personalaufwand und die operativen Kosten kontinuierlich. Zugleich ist der finanzielle Handlungsspielraum der Kliniken begrenzt.

Die Digitalisierung im Gesundheitswesen bietet gerade in der Logistik verborgene Chancen das Personal zu entlasten und Arbeitsabläufe durch die Automatisierung von Prozessen erheblich zu erleichtern.

Mit Fokus auf diesem Bereich hat sich ein Software-systemhaus aus Zweibrücken in Rheinland-Pfalz spezialisiert und bietet nicht nur eine vollständig neu entwickelte, innovative Softwaresystemfamilie, sondern auch passende Beratung mit umfassenden IT-Services an.

Mit ihrer Systemwelt birato Center, birato Procure und birato Mawi bietet die 2017 gegründete blueAlpha GmbH hoch innovative cloudbasierte Softwarelösungen für den logistischen Bereich.

Neben einem Master Data Management für Artikelkataloge, Preiskonditionen und Umsatzdaten bietet das Unternehmen auch ein stationäres Beschaffungsmanagement und Materialwirtschaftssystem an. Dies ermöglicht Einkaufsgemeinschaften sowie medizinischen Versorgungszentren, Krankenhäusern und

den Logistikdienstleistern die Abwicklung sämtlicher elektronischen Beschaffungs- und Logistikprozesse auf aller neustem Stand abzubilden.

Die Bedienbarkeit der Software ist so intuitiv gestaltet, dass selbst komplexe Zusammenhänge einfach zu verstehen sind. Dies erleichtert den Benutzern die Umstellung auf das neue System erheblich.

„Meine Vision war die Entwicklung einer komplexen Software, die trotzdem einfach zu bedienen ist und den Anwendern im stressigen Alltag das Leben erleichtert!“

Thomas Wollny (Geschäftsführer blueAlpha GmbH)

Unter den innovativen Besonderheiten ist ein auf KI basierender Algorithmus, der die Versorgungsassistenten in der Modulversorgung maßgeblich unterstützt. Der Algorithmus analysiert kostenstellenbezogene Bestellungen, prognostiziert genau den Bedarf und generiert optimierte Bestellvorschläge. Er lernt permanent dazu und wird zukünftig sogar die Bestellungen über Wochen hinweg automatisiert durchführen können, was zu einer erheblichen Kostenersparnis führt und Fehllieferungen verhindert.

Ein wichtiger Aspekt der birato Systemwelt ist die Möglichkeit, individuelle, anwenderspezifische Anforderungen problemlos umzusetzen. Dank des modularen Aufbaus des Systems können individuelle Anforderungen hochspezialisiert implementiert werden.

Mit der Übernahme der Con-Sense GmbH kann die birato Produktfamilie nun perfekt mit SAP-Anwendungen verknüpft werden. Con-Sense verfügt über mehr als 21 Jahre Erfahrung in der Beratung und Entwicklung von SAP-Anwendungen im Gesundheitswesen und hat hervorragende Lösungen wie die OP-Logistik und den Data-Connector entwickelt. Durch den Zusammenschluss der Unternehmen und die dadurch erzielten Synergien wird ein optimales Portfolio an Produkten und Leistungen für logistische Prozesse im Gesundheitswesen geschaffen.

Durch das Release-Versprechen der blueAlpha ist sichergestellt, dass die Software permanent auf dem neuesten Stand und immer „state of the art“ bleibt. Dies wird durch die partnerschaftliche Zusammenarbeit und dem regelmäßigen Austausch mit den Kunden während der Entwicklung und dem Betrieb der Lösungen gewährleistet.



Wer noch mehr über das Unternehmen wissen möchte, hat am 16. – 17. Mai 2023 die Möglichkeit auf der med Logistica in Leipzig (Stand: F14) die blueAlpha als auch die Con-Sense kennenzulernen.

Für weiterführende Informationen kontaktieren Sie bitte unseren Vertriebsleiter Udo Sohn unter u.sohn@bluealpha.de oder telefonisch unter: +49 6332 488 72 27

blueAlpha GmbH
Amerikastraße 21
66482 Zweibrücken
www.blueAlpha.de





Layout:
Schmitz Marketing,
Jahnstr. 7, 58769 Nachrodt

Druck:
WIRmachenDRUCK GmbH

Erscheinungsweise:
zweimal im Jahr

Bezugspreis:
kostenfrei



Herausgeber:
S&F-Consulting Modernes
Verpflegungsmanagement GmbH
Derbystr. 9, 85276 Pfaffenhofen
a.d. Ilm
Tel: +49 84 41 79 79 30
E-Mail: info@sundf-gruppe.de
Webseite: www.sundf-gruppe.de

Marcus Seidl, geschäftsführender
Gesellschafter
Ulrich Fladung, geschäftsführen-
der Gesellschafter

