



# ZUKUNFTSKONZEPTE

# TROTZ PERSONALMANGEL ÜBER 35 GERICHTE À LA CARTE ANBIETEN? GANZ EINFACH! MIT COMPACT X.



Neu und genial:  
Das gastronomische  
Ein-Handgriff-Menü.



- ✓ Leckere Auswahl wie im Restaurant
- ✓ Das Genuss-Erlebnis mit Wow-Effekt
- ✓ Mit minimalem Aufwand in der Küche
- ✓ Mit maximaler Kostenkontrolle

Schauen Sie sich das genauer an:



[www.apetito.de/xEinHandgriff](http://www.apetito.de/xEinHandgriff)

**apetito**

## NEUE WEGE IN DER GASTWELT

Gastronomiebetriebe in der Gemeinschaftsverpflegung stehen regelmäßig vor neuen Herausforderungen und müssen sich immer wieder neu erfinden. Seien es erhöhte gesetzliche Anforderungen, der Klimawandel, der ein Umdenken verlangt oder der Kundenwunsch an sich, der ein breiteres, vielfältigeres und vor allem nachhaltiges Angebot fordert oder sind es ganz banal wirtschaftliche Faktoren. Aus meiner Sicht geht es deshalb in der Betriebsgastronomie um mehr als nur Essen und Nahrungsaufnahme.

Das Thema Ernährung wird bei unseren Gästen bewusster wahrgenommen. Die Menschen sind besser informiert und anspruchsvoller. Es reicht nicht mehr, einfach zwei oder drei Menüs anzubieten. Die Gäste wollen mehr – mehr Information, mehr Auswahl, mehr Bio, mehr pflanzenbasierte Angebote, mehr Vernetzung und mehr Flexibilität. Mehr Flexibilität heißt mitunter, die Ernährungsformen stärker zu berücksichtigen. Aus Randgruppen werden Massenphänomene. In den 70 Jahren waren Fahrverbote und Ölkrise die beherrschenden Themen, heute sind es die planetare Gesundheit und die weltweite Nahrungsmittelknappheit.

Nachhaltigkeit wird auf lange Sicht nicht ausreichen. Wir sind gefragt, regenerative Maßnahmen und Konzepte zu entwickeln, die die Weltgesundheit nicht nur stabilisieren sondern verbessern. Die Bekämpfung des Klimawandels wird damit zu einer der wichtigsten Aufgaben der Gemeinschaftsverpflegung.

Neue Wege in der Gastwelt heißt für mich deshalb, mit dem Gast in einen permanenten Dialog zu treten, um unsere Mission zu verdeutlichen. Dies bedeutet, angemessene Maßnahmen abzuleiten, die den vielfältigen Anforderungen der Umwelt aber auch der Gäste entsprechen.



**VICTORIA BROSCHEIT**  
**LEITERIN GASTRONOMIE**  
**AUDI AG**

Die AUDI AG kennt Victoria Broscheit bereits aus den unterschiedlichsten Tätigkeitsfeldern, wie dem Vertrieb, der Unternehmensstrategie oder der Logistik, in denen sie nach ihrem Einstieg in das Unternehmen im Jahr 2004 Verantwortung trug. Die Diplom-Kauffrau hatte vor ihrem Wechsel an die Spitze der Audi-Gastronomie unter anderem Führungsaufgaben in der Vorserienprogrammplanung und im Infrastrukturservice inne.

Diese Veränderungen, mit denen wir alle konfrontiert sind, müssen kritisch, aber auch weit-sichtig betrachtet werden. Entscheidend wird es sein, das Angebot der Warm- und Zwischen-verpflegung flexibel an den Bedürfnissen aller auszurichten sowie diesen modernen und kreativen Lösungen zu begegnen.

## Zukunftskonzept 2030

Passend zum Titel des Magazins haben wir drei Experten der Branche nach Ihrer Meinung gefragt. Dieses Mal lautete die Frage: **Wie sieht Ihr Zukunftskonzept 2030 aus? Nennen Sie uns Ihre Erfolgsfaktoren.**

Wir setzen auch weiterhin auf unsere Erfolgsfaktoren, die uns seit Jahren begleiten. Sowohl unsere Kunden als auch alle unsere Mitarbeitenden werden persönlich betreut. Wir setzen auf Aus- und Weiterbildung, damit wir auch in Zukunft die motivierten Kräfte haben, die wir dringend benötigen und fair bezahlen.

Wir setzen auf langfristige Kundenbeziehungen und nicht auf den kurzfristigen Erfolg. Unsere Erzeuger und Lieferanten sind langjährige Partner. Wir setzen auf immer mehr vegetarische und vegane Angebote, die nicht nur die Umwelt schonen, sondern auch die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Gäste.

Wir arbeiten nachhaltig, digital und schnell. Dabei konzentrieren wir uns voll und ganz auf die Gastronomie in Schule oder Kindergarten, am Arbeitsplatz, bei Veranstaltung oder Event und an der Kaffeebar. Wir achten darauf, dass hochwertige Lebensmittel und Getränke verarbeitet bzw. verkauft werden, die wir regional und saisonal beziehen.



**Jürgen Preuß**  
L & D GmbH

Die Zukunft stellt unsere Branche vor große Herausforderungen. Alle lieb gewonnenen Abläufe und Prozesse werden in Frage gestellt. Um diese schwierige Zeit zu überstehen und mittel- bis langfristig in die Zukunft zu schauen, sind viele Dinge auf den Weg zu bringen. Das fängt an bei der sinnvollen Digitalisierung von Prozessen über die Automatisierung von Arbeitsplätzen, z. B. mit Robotern bis hin zu Auslagerung von Prozessschritten aus dem Gesamtprozess. Dies alles ist nötig, um auf den Arbeits- und Fachkräftemangel zu reagieren und um somit die Prozesssicherheit zu gewährleisten.

Darüber hinaus ist es wichtig, die noch vorhandenen Fach- und Führungskräfte zu stärken und für die Zukunft fit zu machen. Wir tun dies mit umfangreichen Personalentwicklungsprogrammen von Fachweiterbildung bis hin zu Resilienzschulungen für die Führungskräfte. Nur gut aus- und weitergebildete Mitarbeitende sind gerüstet für die Zukunft.



**Peter Schierschke**  
Geschäftsführung UMG Gastronomie GmbH.

Unsere Zukunft ist nachhaltig und digital. Unser Handeln und unsere Ziele orientieren sich an der WISAG Wertekultur, unserer Vision 2030 und der konzernweiten Nachhaltigkeitsstrategie. Bis zum Jahr 2030 wollen wir unter anderem alle unsere Dienstleistungen unter Nachhaltigkeitskriterien umstellen. Hierbei richten wir uns nach dem Grundsatz „vermeiden und reduzieren vor kompensieren“ und verknüpfen nachhaltiges Know-how mit digitaler Kompetenz. Nicht nur für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie, sondern auch für neue gastronomische Erlebnisse für unsere Kunden, Gäste und alle Menschen, die mit unseren Dienstleistungen in Berührung kommen.

Mutig sein, Grenzen überwinden, mit gutem Beispiel vorangehen, andere inspirieren – bei unserem Engagement setzen wir ganz klar auf Teamarbeit und langfristige Partnerschaften, denn die vor uns stehenden Herausforderungen lassen sich leichter bewältigen, wenn alle an einem Strang ziehen.



**Peter Theissen**  
Geschäftsführung WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG.

# Eine kleine gedankliche Zeitreise über unsere Gastwelt

Die Gastronomie ist ein Spiegel der Zeit. Jede Epoche prägt ihre eigenen kulinarischen Trends und Innovationen, die die Gastwelt formen. Eine Reise durch die kulinarische Geschichte ermöglicht es uns, Kulturen zu verstehen, unser Wissen zu erweitern und unseren Geschmackssinn neu zu entdecken. Diese Leidenschaft und Kreativität definieren unseren Beruf in der Gastronomie, wo wir in modernen Küchen die Speisen von morgen kreieren.

Die Globalisierung hat zu einer Verschmelzung von Küchen und einem Austausch von Wissen geführt. Jeder lernt voneinander und findet seinen eigenen Weg in der heutigen Gastwelt. Die Frage ist, wie wird die Zukunft aussehen?

Für die Zukunft zeichnen sich nachhaltige Trends ab: umweltfreundliche Betriebe, lokale Erlebnisse und personalisiertes Ambiente werden wichtiger. Gastgeber investieren in erneuerbare Energien, reduzieren Plastik und fördern regionale Partnerschaften. Die Herausforderung liegt darin, Technologie mit persönlichem Service zu vereinen, die Gästerfahrung zu bereichern, ohne den menschlichen Touch zu verlieren.

In Deutschland und anderen westlichen Ländern erfordern aktuelle Krisen und politische Veränderungen ein neues Denken in der Gastronomie. Die S&F-Gruppe hat zwölf Faktoren identifiziert, die es zu berücksichtigen gilt, um diese Herausforderungen anzugehen.

<b>1</b> Den gesellschaftlichen Wandel zu sich veränderten Privat- und Arbeitswelten analytisch betrachtet	<b>2</b> Stetige Veränderung der Bedürfnisse unserer Gäste ausforschen und umsetzen	<b>3</b> Struktur-, Management- und Prozessveränderungen haben großen Einfluss auf die Ergebnisqualität	<b>4</b> Qualität steht vor Quantität – aber für jeden bezahlbar
<b>5</b> Investitionsstau in Küchen Die Technik dominiert in Zukunft die Küche von morgen	<b>6</b> System-gastronomisches Denken auf allen Ebenen ist gefragt	<b>7</b> Digitalisierung (KI) revolutioniert unsere Gastwelt 2030	<b>8</b> Ausbau der Arbeitgebermarke zur Mitarbeiterhaltung und -gewinnung
<b>9</b> Bleibender Arbeitskräfte- und Fachkräftemangel trägt zum enormen Veränderungsprozess bei	<b>10</b> Ernährungswende - Wert auf gesunde Ernährung ist und bleibt weiterhin gefragt	<b>11</b> Nachhaltigkeit und Wertversprechen - in der benötigten Transparenz in die Tat umsetzen	<b>12</b> Ausbau des Ambientes und einer vollumfänglichen Dienstleistungsqualität, die die Sinne des Gastes erreichen

Die Gastwelt ist ein wichtiger Wirtschaftszweig, der Kultur, Tourismus und Lebensqualität beeinflusst. Es ist wichtig, dass die Gastronomie in einer veränderten Form erhalten bleibt. Die identifizierten Faktoren sind essentiell für die Zukunft unserer Gastronomiebetriebe mit dem Blick auf 2030.

Es ist Zeit für einen Perspektivenwechsel. Früher hat die Zukunftsforschung versucht, die Zukunft zu beschreiben. Heute geht es darum, den Wandel in den Köpfen und Herzen der Menschen zu verankern. Alte Megatrends reichen nicht mehr aus, wir befinden uns in einer Zeit des Umbruchs. Gegenwärtige Gastronometrends bieten Anregungen, aber wir brauchen ein tieferes Verständnis der Systeme, die unsere Welt verändern.

Die oberste Leitung unserer Unternehmen spielt eine entscheidende Rolle. Es geht um Unternehmenspolitik und gelebte Werte. Die Dienstleistung in der Gastronomie wird maßgeblich durch das Bild unserer Mitarbeiter geprägt. Ihr Mindset ist entscheidend für unseren Erfolg und die Zufriedenheit unserer Gäste.

Zusammenfassend wird die Gastwelt von einer Fusion aus Tradition und Innovation geprägt sein. Die Balance zwischen digitaler Präsenz, nachhaltigen Praktiken und der Schaffung einzigartiger Erlebnisse wird entscheidend sein, um die Erwartungen der Gäste zu erfüllen.

**MARCUS SEIDL & ULRICH FLADUNG**



# GASTWELT NEU ERFINDEN

ein Werkzeugkoffer

Nachhaltigkeit

Wirtschaftlichkeit

Trends

Digitalisierung

Veränderungen

Migration

... und weitere



## Entdecken Sie die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie mit den innovativen Workshops von S&F!

In unserer Workshop-Reihe „GASTWELT NEU ERFINDEN – ein Werkzeugkoffer“ richten wir unser Augenmerk auf die drastischen Veränderungen in der Gastronomiebranche, verursacht durch veränderte Lebens- und Arbeitswelten sowie welt- und innerpolitische Herausforderungen. Wir bieten Ihnen Einblicke in die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie und diskutieren aktuelle Themen wie Verpflegungsmanagement, Change Management in der Gastronomie und strategisches Einkaufsmanagement.

In unseren interaktiven Sessions bieten wir Ihnen:

- Eine tiefgreifende Auseinandersetzung mit dem Status Quo der Gemeinschaftsgastronomie, einschließlich Trends, Risiken und Gründen für eine Neuerung
- Praxisnahe Einblicke durch unsere jeweiligen Gastgeber und inspirierende Betriebsbegehungen
- Lösungsorientierte Gruppenarbeit, um kreative Ansätze zur Neugestaltung der Gemeinschaftsgastronomie zu entwickeln
- Impulsvorträge von Industriepartnern über aktuelle Herausforderungen und Lösungsansätze
- Energiespendende Aktivitäten wie das „Banana Game“ zur Förderung der Interaktion und des Austauschs

Diese Veranstaltungsreihe richtet sich an Führungskräfte und Nachwuchs-Führungskräfte der Außer-Haus-Verpflegung aus allen Bereichen der Gemeinschaftsgastronomie. Nutzen Sie die Gelegenheit, um sich von zukunftsweisenden Konzepten inspirieren zu lassen und Ihre Gastronomie für die Herausforderungen von morgen zu rüsten.

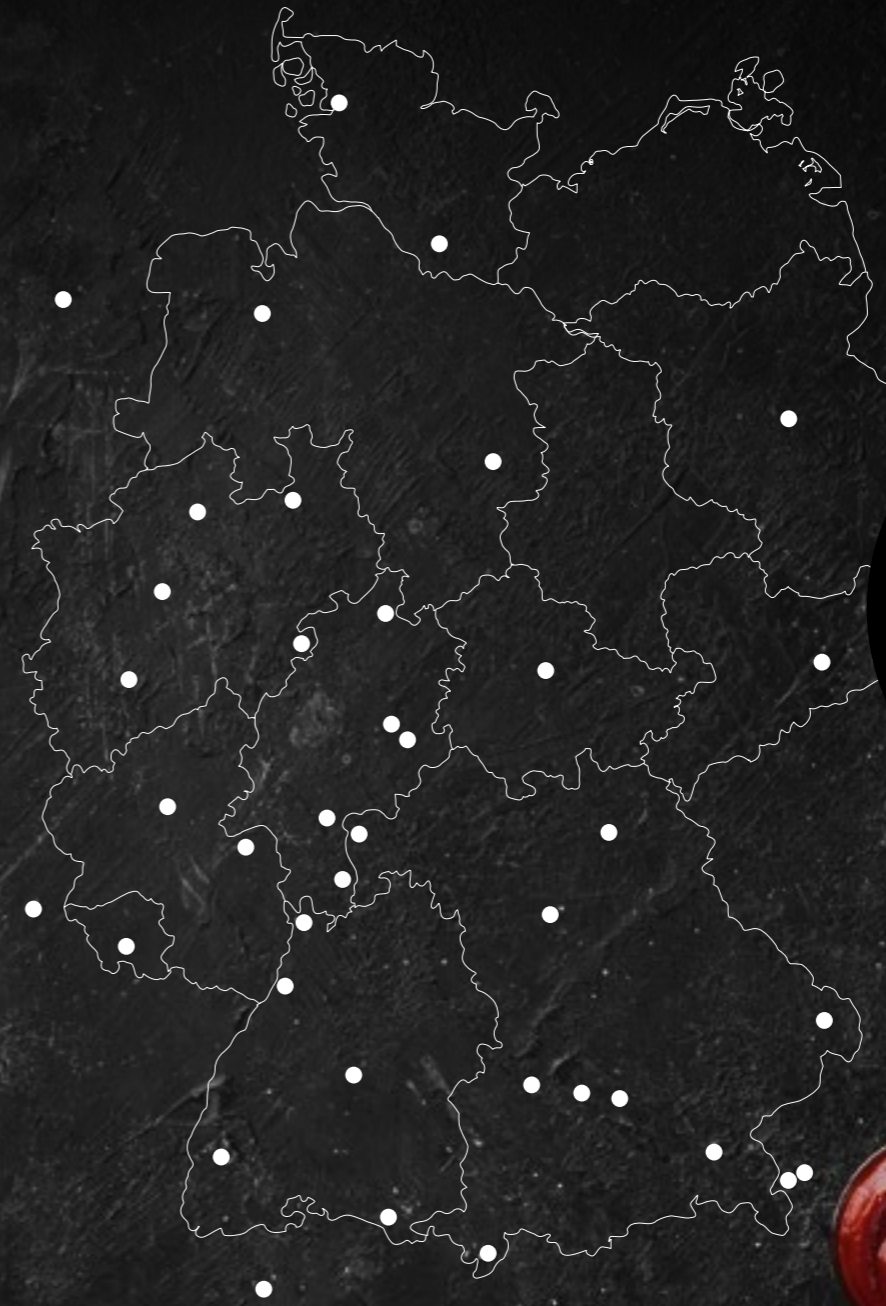
Die kommenden Veranstaltungsorte:

am 6. Juni bei Burgis in Neumarkt und

am 20. Juni bei biond in Kassel

Weitere Informationen: [www.sundf-gruppe.de/workshops](http://www.sundf-gruppe.de/workshops)

# PENTAGAST



Wir sind das leistungsfähigste Netzwerk für **Foodservice-Equipment** und **technischen Service** in Deutschland, Österreich und der Schweiz.



MEHR  
INFO [www.pentagast.de](http://www.pentagast.de)

# NACHHALTIG und GESUND

## Die Krankenhäuser der Johannesstift Diakonie in Berlin gehen neue Wege

Gesunde Kost für Patienten\*innen und den Planeten. Eine Ernährungsumstellung mit einer neuen Menülinie von konfessionellen Kliniken in Berlin -

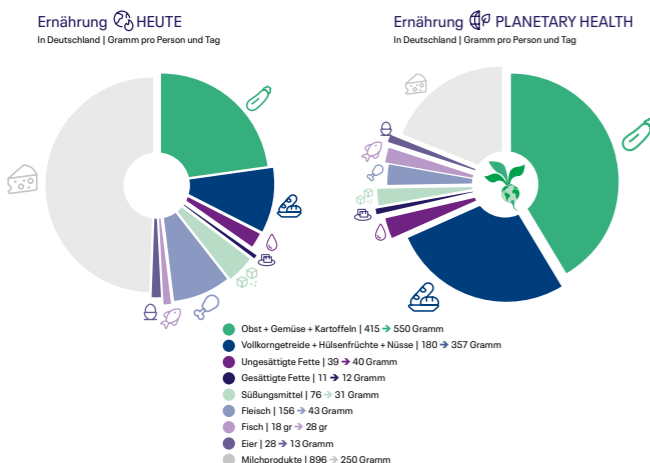
Ernährung, die die Patienten\*innen und den Planeten schützen soll

Dass dies gelingen kann, zeigt die neue Menülinie, die auf Basis des Planetary Health Konzeptes von der Johannesstift Diakonie Services und dem Krankenhaus Waldfriede entwickelt wurde. Diese leitet damit eine Trendwende hin zu einer gesunden, leckeren und dennoch finanzierbaren Ernährung für Krankenhäuser ein.

Das Besondere: Der neue Speiseplan tut nicht nur den Menschen gut, sondern ist dabei auch noch gut und nachhaltig für unseren schönen Planeten.

### Mehr pflanzliche, weniger tierische Produkte

Die Ernährungsexpertinnen der Johannesstift Diakonie und des Krankenhauses Waldfriede orientierten sich dafür am Ernährungsplan der sogenannten Planetary Health Diet, der 2019 von der EAT-Lancet-Kommission entwickelt wurde. Den 37 internationalen Wissenschaftler\*innen verschiedener Disziplinen ging es darum, gesunde Ernährung für alle Menschen mit einem gesunden Planeten und den vorhandenen landwirtschaftlichen Ressourcen in Einklang zu bringen: Vor allem Gemüse, Obst und pflanzliche Produkte stehen auf dem Speiseplan. Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milch, Eier, Fleisch sowie Gerichte mit zugesetztem Zucker gibt es deutlich seltener. Fisch wird in moderaten Mengen angeboten.

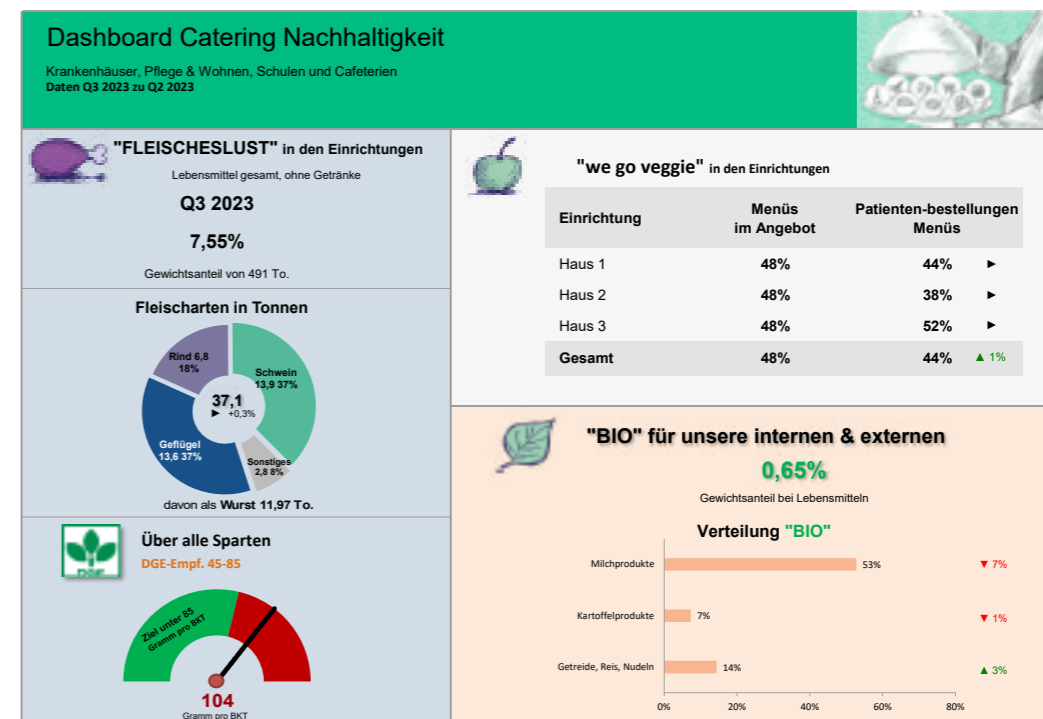


Janina Briese,  
Bereichsleitung Catering Johannesstift Diakonie:

„Nachhaltigkeit geht uns alle an. Wenn nicht wir als Gesundheitsversorger da ein Vorbild sind, wer dann? Die Johannesstift Diakonie hat sich der Nachhaltigkeit verpflichtet und viele verschiedene Projekte über alle Bereiche entwickelt - auch im Rahmen der Speisensversorgung unserer Mitarbeitenden und Kund\*innen, egal ob Patient\*in, Bewohner\*in oder Gast. Maßnahmen sind neben der Planetary Health-Menülinie für unsere Krankenhäuser auch eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der C&C-Küche, immer mehr vegetarische Gerichte, Abfallverringerung, Mehrweggeschirr bei den ToGo-Angeboten in unseren Cafeterien und auch die geplante Energierückgewinnung mit Lebensmittelresten in einer Biogasanlage.“

Nachhaltige und gesunde Kost in Kliniken  
Die Planetary Health Menülinie für unsere Patienten\*innen beginnt bereits beim Einkauf der Lebensmittel. Ein so buntes Lager in einer großen C&C Küche hat man selten in der Gemeinschaftsverpflegung gesehen: Karotten, Äpfel, Orangen, Nüsse, Kohl, Quark, Kichererbsen, Staudensellerie – das sind die Lebensmittel, die unsere Patienten\*innen in der Menülinie Planetary Health essen sollen, wenn sie diese Linie wählen. Einmal die Woche gibt es Fleisch und einmal Fisch. Das ist gesund und belastet die Umwelt weniger.

Die Krankenhäuser der Johannesstift Diakonie wollen in den nächsten 2 Jahren 50% des Fleischkonsums (und dazu gehört auch die Wurst beim Frühstück und Abendbrot) durch Alternativen ersetzen.



Das Ganze beginnt bereits beim Frühstück, bei dem leckeres Porridge mit Obst oder ein Müsli auf dem Programm steht. Auch beim Abendbrot findet man verschiedene selbstgemachte vegetarische Aufstriche auf dem Tablett.



Am Ende eines Tages haben unsere Patienten soviel Gemüse gegessen, dass sie richtig satt sind und der Kostenrahmen für die Kliniken liegt noch im geplanten Rahmen.



Quelle: Flexeserve – A brand of The Alan Nuttall Partnership Ltd



## Es lebe die Flexibilität Dann klappt's auch mit dem Mehrwert

Sie sind eine Legende: New Yorker Delis mit ihren Hot Pastrami Sandwiches, Egg Bagels, Knishes & Co. Sie prägten das ‚Grab/Pick & Go‘ für schnellen, hochwertigen Genuss. Diese Art zu essen liegt auch in Europa im Trend – jenseits traditioneller Gastronomie. LEH, Shops und Tankstellen haben sich zum attraktiven Wachstumsmarkt gemauert und forderten die Küchentechnik Warmhaltesysteme mit ‚Grips‘ zu entwickeln. Flexeserve aus Großbritannien ist dies gelungen und offeriert mit der **PENTAGAST Service GmbH** neue Food Service Optionen.

„Die Corona-Zäsur hat dem ‚Food-to-Go‘-Markt neue Schubkraft verliehen und wir haben unser Dienstleistungsportfolio erweitert. Mit einem Rollout Management für LEH, Tankstellen und Shops, die Wachstum via effizienter ‚Grab & Go‘-Lösungen generieren möchten. Flexeserve war hier der perfekte Partner. Seriöse Beratungsleistung und Nachsorgeservice sind Mangelware, hier bietet die PENTAGAST mit ihrem Netzwerk die passende gewachsene Struktur“, erklärt Geschäftsführer Winfried Menke das neu definierte Geschäftsfeld der Service GmbH aus Fulda.

Für 6 Länder in Europa vertreibt das Team das System ‚Flexeserve Zone & Hub‘. Das Besondere? Die patentierte 3 D-Konvektionstechnologie lässt erwärmte Luft

kontinuierlich durch das Volumen der Temperaturzonen zirkulieren, ermöglicht maximale Frische und Qualität diverser Gerichte in einem Gerät. Dichte Luftschleier halten die heiße Luft in den Zonen zurück, die sich temperaturflexibel programmieren lassen (bis 85°C).

Klingt in der Theorie überzeugend, aber was spricht die Praxis? Auf der Suche nach einem Anwender des Flexeserve-Systems, fiel der Blick nach Österreich. Der Lebensmittelkonzern Billa AG hat für seine Supermärkte den ‚Grab & Go‘-Trend mit Flexeserve und PENTAGAST umgesetzt.

„Wir haben das veränderte Konsumverhalten schon lange beobachtet und versucht, mit unseren Heißen Theken Rechnung zu tragen. De facto haben wir nach effizienteren Lösungen gesucht, Gastronomieelemente auf LEH-Flächen zu etablieren ohne extra Konzessionen beantragen und ausgebildete Köche einstellen zu müssen“, erklärt Philipp Mischinger, der als Retail Development Manager für den Fachbereich Gastronomie zuständig ist und seit November 2023 mit rund 80 Warmhaltesystemen erste Erfahrungen sammelte. Bei der Suche nach adäquatem Technikequipment seien die zu erwartenden Speisenqualitäten elementar gewesen, denn hier wollte man keine Abstriche machen. „Wichtig war uns, einen messbaren Mehrwert für unsere Kunden anzubieten. In

punkto Vielfalt, Geschmack und Zeitersparnis während der knapp bemessenen Mittagspausen. Ebenso morgens auf dem Weg zur Arbeit für ein Frühstück zum Mitnehmen.“

Das Sortiment für die Warmhaltevitruinen sieht Bowls, Chili con carne, Suppen und sogar Cheeseburger vor. Bis zu 3 h lassen sich diese aufbewahren, ohne dass die Qualität leidet. Entscheidend dabei: die Verpackung. Eigens für die Geräte entwickelt, tüfelt PENTAGAST permanent an weiteren Varianten. Flexeserve ist in der Lage, das Verpackungsmikroklima zu checken, denn die Konvektionstechnologie bewahrt Feuchtigkeit, verhindert heiße Stellen sowie Austrocknen und auch das Schwitzen der Produkte. Die besonders dichten Luftschleier schaffen ein konstantes Klima ohne sie weiter zu garen, was dem Geschmack im wahrsten Sinne des Wortes den ‚Garaus‘ machen würde.

Mischinger betont, er hätte nie gedacht, dass sich ein Cheeseburger auf diese Weise bis 3 h halten würde. „Ich kenne noch die Instantburger, die man versuchte vor Jahren im Automaten anzubieten. Unsäglich. Aber die Burgerverpackung ist so konzipiert, dass die Frische gewahrt bleibt.“

In einer Zentralküche werden die Gerichte zubereitet und an die Märkte in 10er Einheitsschalen geliefert, die dann vor Ort erhitzt und in den Flexeserve zum Verkauf kommen. Die Patties für die Burger werden erst im Markt frisch gebraten, die Brötchen belegt und verpackt. Das funktioniert so gut, dass man nun auch die Burgerverpackung für das österreichische Traditionsprodukt ‚Leberkas-Semmel‘ verwendet.

So stand Mischinger dem neuen Konzept anfangs kritisch gegenüber, da er Kannibalisierungseffekte für die Heiße Theke befürchtete. „Muss ich völlig revidieren, das Angebot ergänzt sich, denn die Kunden, die sich vorher aus Zeitmangel nicht an der Heißen Theke anstellten, haben woanders ‚Grab & Go‘ gekauft. Wir konnten neue Kunden gewinnen.“ Vor allem jüngeres Klientel an Uni-Standorten kommt gerne in die Märkte, holt sich eine der Bowls oder einen Cheeseburger, die in den nachhaltigen Verpackungen attraktiv in Szene gesetzt sind. Außerdem entlasten Zubereitungsform und anschließende Präsentation die Mitarbeiter. Die Selbstbedienung bindet keine Kräfte und der Ablauf ist mit geringem Personalaufwand machbar.

Ergo: Flexibel und für alle Beteiligten mit Mehrwert verbunden.

**Bewusst essen, bewusst leben:**

## Nachhaltige Gastronomie als Wegbereiter

Eine grundlegende Säule für nachhaltigere Praktiken in der Gastronomie ist die Förderung von Bildung, beginnend bereits in Schulen. Schulungen von Mitarbeitenden und Gäste über die Auswirkungen des Konsumverhaltens auf die Umwelt sind dabei entscheidend. Sie schärfen das Bewusstsein und fördern verantwortungsbewusstere Entscheidungen, ohne auf Verbote und Verzicht zurückzugreifen.

Dieser Artikel beleuchtet verschiedene Strategien, die Gastronom:innen helfen können, nachhaltige Praktiken zu etablieren und den Herausforderungen einer umweltbewussten Zukunft zu begegnen.

### ZUKÜNFTIGE ERNÄHRUNG

Bei einem Blick in die Zukunft der Ernährung werden nachhaltige Beschaffung und die Reduzierung tierischer Produkte immer wichtiger. Die Verschwendung von Ressourcen und landwirtschaftlichen Flächen für Futtermittel muss eingedämmt werden. Die Präferenz für lokale und saisonale Lebensmittel trägt zur Verringerung von Transportemissionen bei.

Um den Bedarf an Proteinen zu decken, müssen wir uns von traditionellen Vorstellungen lösen und alternative Proteinquellen erschließen. Laborfleisch, pflanzenbasierte Textur und Fett aus Stammzellen sind nur einige Beispiele für die Vielfalt an Möglichkeiten. Konsumierende, die sich der Herkunft ihrer Lebensmittel bewusst sind und wenn diese Alternativen

erschwinglich sind, werden auch zu diesen Produkten greifen.

Insbesondere sollte die Subventionierung von Fleisch überdacht werden, da eine gerechtere Preisgestaltung nachhaltige Alternativen fördern kann. Vor nur einem Jahrhundert konsumierten Deutsche über 20 kg Hülsenfrüchte pro Person, heute sind es kaum 2 kg pro Jahr.

Beispielhaft stehen die Restaurants FREA und HAPPA in Berlin.

### BEWUSSTSEINSBILDUNG UND SCHULUNGEN

Eine Schlüsselrolle spielt die Sensibilisierung von Mitarbeitenden und Gästen für die Auswirkungen ihrer Entscheidungen auf Umwelt und Gesundheit. Dies kann durch Schulungen zu nachhaltigen Praktiken und bewusster Ernährung erreicht werden.

Eine schrittweise Reduzierung des Angebots an tierischen Produkten kann durch die Integration pflanzlicher Alternativen und die Anpassung der Preise für fleischhaltige Gerichte erfolgen.

Nudging - Sanfte Anstöße anstatt Verbote. Eine gesündere Speisenauswahl wird auffälliger und ansprechender präsentiert, sowohl visuell als auch auf der Speisekarte. Dies sollte bereits in Kitas und Schulen geschehen.

### RESTEVERWERTUNG UND PORTIONSOPTIMIERUNG

Die Implementierung von Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist ein weiterer Schwerpunkt. Portionsoptimierung und effiziente Nutzung von Resten können einen bedeutenden Beitrag leisten.

Es gilt, bei der Rezeptentwicklung neu zu denken und kostengünstige pflanzliche Komponenten in die Speisekarte zu integrieren. Alle Lebensmittel, die in die Küche gelangen, sollten auch im Menü verarbeitet werden.

Um die Küchenprozesse zu optimieren, können Expert:innen von United Against Waste für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung oder Estella Schweizer und die Veganprofis für die Optimierung veganer Speisekarten hinzugezogen werden. Weitere Sachkundige bieten, neben den exemplarisch genannten ihre Unterstützung an.

### INNOVATIONEN UND KI

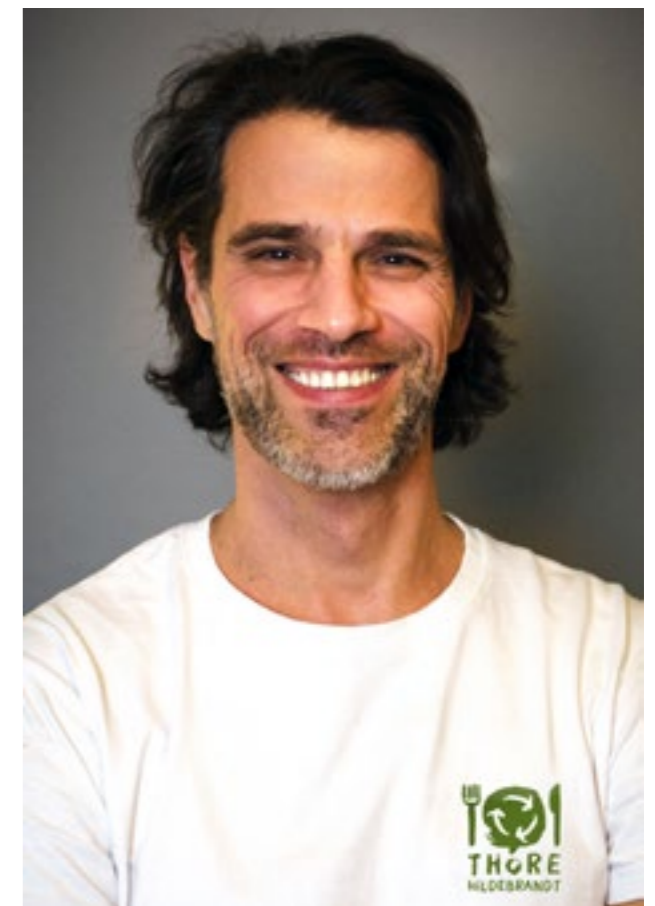
Innovative Technologien wie Smart-Inventory-Management und Data Analytics können den Ressourcenverbrauch optimieren.

Die Integration von künstlicher Intelligenz, etwa durch Unternehmen wie zum Beispiel SPRK.global. Sie betreiben eine KI-gesteuerte Plattform, welche Lebensmittelüberschüsse der Lieferkette mit der Nachfrage verknüpft und eine effizientere Kommunikation von Angebot und Nachfrage zwischen Gastronomen, Gemeinschaftsverpflegung, Lieferanten und Produzenten ermöglicht.

Delicious Data bietet eine KI-Plattform zur Prozessoptimierung im Lebensmittelsektor, weitere etablierte Unternehmen und Start-ups entwickeln Programme und Lösungen zur effektiveren Nutzung unserer Ressourcen.

### FAZIT

Die erfolgreiche Umsetzung dieser Maßnahmen erfordert ein ganzheitliches Engagement von Gastronom:innen, Lieferant:innen, Kund:innen und staatlichen Stellen. Ein bewusster und nachhaltiger Ansatz kann nicht nur dazu beitragen, Umweltauswirkungen zu minimieren, sondern auch die Wettbewerbsfähigkeit und langfristige Rentabilität der Unternehmen stärken.



### THORE HILDEBRANDT

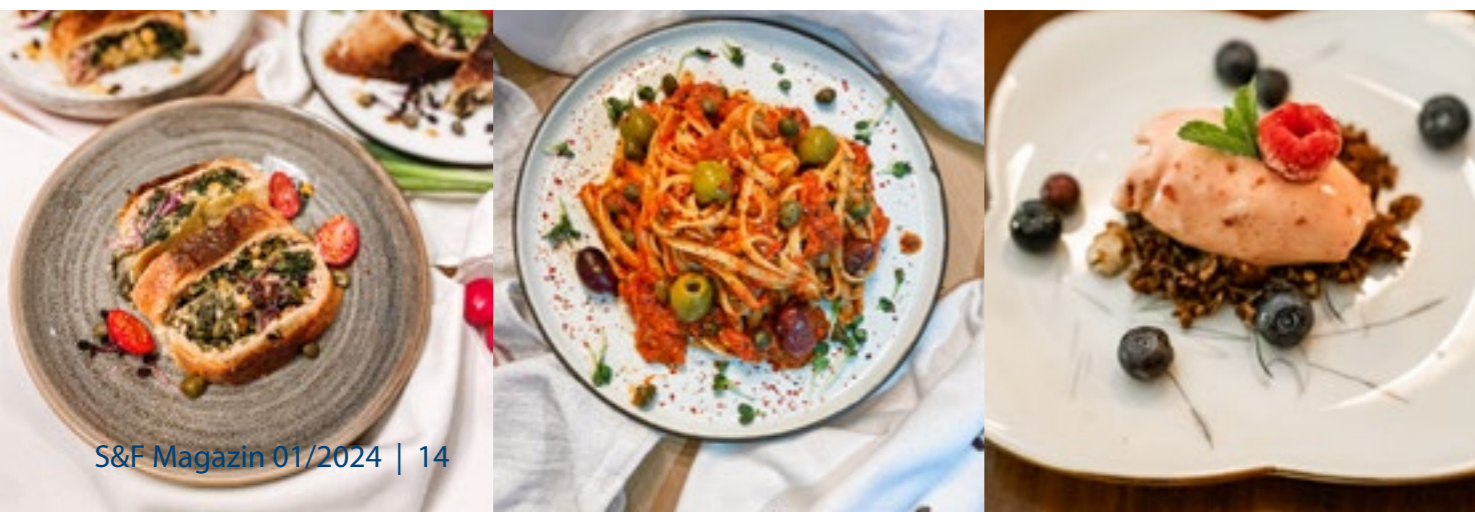
Nachhaltiger Koch für kreative, pflanzliche Küche

+49 162 9598761

[hallo@thore-hildebrandt.de](mailto:hallo@thore-hildebrandt.de)

[www.thore-hildebrandt.de](http://www.thore-hildebrandt.de)

<https://www.linkedin.com/in/thorehildebrandt/>





# PRAKTISCH. SCHNELL. ZUVERLÄSSIG.

MIT DEM METRO LIEFERSERVICE  
MEHR ZEIT FÜRS WESENTLICHE:  
IHRE GÄSTE.



24 Stunden am Tag und  
365 Tage im Jahr verfügbar



Einfache Bestellung  
online und per App



Garantierte Frische nach  
HACCP-Standard



Gastronomie-Sortimente

**IHR LIEFERSERVICE**  
Für Gastronomie und Großverbraucher

Nur für Gewerbetreibende  
METRO Deutschland GmbH · Metro-Str. 8 · 40235 Düsseldorf

So können Sie uns erreichen:



0211 969 36 00



bestellservice@metro.de



metro.de/lieferservice



Persönlich über Ihr  
Kundenmanagement



JETZT GANZ EINFACH  
KUNDE WERDEN!

**METRO**

## Neues Teammitglied bei S&F in Lippstadt: Willkommen, Nils!

Heute möchten wir Ihnen das neueste Teammitglied in unserem Einkaufsteam vorstellen - Nils Schumacher! Seit dem 1. Dezember 2023 verstärkt Nils, Co-Autor des Trendreport Ernährung 2023, von Nutrition Hub und dem Bundeszentrum für Ernährung, unser Team in Lippstadt. Wir freuen uns, ihn an Bord zu haben.

Nils ist 41 Jahre alt, glücklich verheiratet und wohnt in Soest. Mit einem beeindruckenden beruflichen Hintergrund, der sich über ein Jahrzehnt in der Produktentwicklung erstreckt und zuletzt in einer Position als Projektmanager für einen Online-Shop gipfelte, bringt Nils eine Fülle von Erfahrungen mit sich. Seine berufliche Reise begann mit einer Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik, gefolgt von einem erfolgreichen Abschluss im Studiengang Oecotrophologie an der FH Münster.

Neben seiner umfangreichen Erfahrung hat Nils auch einige Weiterbildungen absolviert, darunter zum Innovationsmanager, Projekt- und Qualitätsmanager und Brand Manager. Darüber hinaus ist er ein akkreditierter QMB und sensorischer Sachverständiger.

Nils' Engagement und Leidenschaft für seine Arbeit spiegeln sich in seinem Werdegang wider. Er sucht gezielt nach einer neuen beruflichen Herausforderung und hat sich zum Ziel gesetzt, mit seiner Expertise und seinem Wissen unser Team zu bereichern und gemeinsam mit uns bei S&F erfolgreich zu sein.

Wir sind überzeugt, dass Nils mit seiner Erfahrung und seinem Engagement eine wertvolle Bereicherung für unser Team sein wird. Er freut sich darauf, seine Ideen einzubringen und mit uns an neuen Herausforderungen zu wachsen.

Herzlich willkommen im Team, Nils Schumacher!





## RÜCKBLICK: S&F-SYMPOSIUM 2023

Dankbar blicken wir auf das erfolgreiche 18. Symposium zurück. Es war ein unvergessliches Ereignis, das uns noch lange in Erinnerung bleiben wird. Schauen Sie sich den kurzen Film an, um einen Eindruck von der Veranstaltung zu bekommen. Weitere Informationen: [www.sundf-gruppe.de/symposium](http://www.sundf-gruppe.de/symposium)

### HÖHEPUNKTE DES SYMPOSIUMS:

- **Fachwissen und Inspiration:** Wir hatten hervorragende Referenten, die uns mit ihrem Wissen und ihren Präsentationen inspirierten. Nicht nur im Nachhaltigkeitsforum unter der Leitung von Prof. Linda Chalupová sondern auch im Plenum auf der großen Bühne.
- **Engagiertes Publikum:** Das Interesse der Teilnehmenden und die aktiven Diskussionen haben maßgeblich zum Erfolg des Symposiums beigetragen. Diese Begeisterung war ansteckend!
- **Ausstellungsbereich:** Hier konnten wir die neuesten Produkte und Dienstleistungen unserer Branche entdecken. Die Qualität und Vielfalt der Aussteller waren beeindruckend.
- **Ausgezeichnet:** Die Verleihung des S&F-Förderpreises und der drei GV-Manager und des GV-Teams des Jahres 2023 durch die Zeitschrift GVMANAGER waren besondere Höhepunkte.
- **Abendveranstaltung:** Diese bot Gelegenheit zum Netzwerken und für inspirierende Gespräche. Die Augustinum Gastronomie München sorgte mit außergewöhnlichen Speisen für ein kulinarisches Erlebnis.

In Rahmen des S&F-Symposiums kürte die Redaktion GVMANAGER drei GV-Manager und ein GV-Team des Jahres 2023 und erwies damit erneut herausragenden Machern der Branche die gebührende Wertschätzung. Mehr zu den Preisträgern 2023 lesen Sie hier <https://blgastro.de/gvmanager/auszeichnung-gvmdj-gvtjd-2023/>

## S&F-FÖRDERPREIS 2023

Delicious Data wurde mit dem S&F-Förderpreis 2023 ausgezeichnet. Die Gründungsidee entstand angesichts der Lebensmittelverschwendung in einer Unimensa, wo kurz vor Schließung noch viel Essen übrig blieb. Delicious Data adressiert das globale Problem der Lebensmittelverschwendung, bei dem etwa ein Drittel aller Lebensmittel weltweit verloren gehen. Dies wirkt sich neben der Ressourcenverschwendung negativ auf das Klima aus. Durch den Einsatz der KI-basierten Lösung von Delicious Data konnten bereits über 600 Tonnen Lebensmittel und 1.507 Tonnen CO2 eingespart werden. Diese beeindruckenden Ergebnisse und der Beitrag zur Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor waren für die Jury ausschlaggebend, Delicious Data mit dem S&F-Förderpreis 2023 zu würdigen.

Hier bewerben Sie sich für den Förderpreis 2024:  
[www.sundf-gruppe.de/foerderpreis](http://www.sundf-gruppe.de/foerderpreis)

Sie kennen einen herausragenden Kandidaten für 2024? Dann schlagen Sie diesen hier vor. GV-Teams müssen sich aktiv bewerben.

<https://blgastro.de/gvmanager/gvmdj-2024-bewerben/>



Wir freuen uns schon auf das 19. Symposium am 9. & 10. Oktober 2024 in Fürstenfeldbruck. Besuchen Sie unsere Website, um aktuelle Informationen zu den Highlights im kommenden Oktober zu erhalten. [www.sundf-gruppe.de/symposium](http://www.sundf-gruppe.de/symposium)

## COMPACT X

# Mittagessen à la carte für Klinikpatienten

Von Personalmangel bis hin zu Personalausfall – wenn immer weniger Mitarbeitende verfügbar sind, bedarf es einer kompetenten Lösung. Den Herausforderungen der Klinikverpflegung begegnet apetito mit einem zukunftsgerichteten Verpflegungssystem – COMPACT X.

„Die eh schon begrenzte Zeit effektiver nutzen zu können, das ist der Wunsch der Verantwortlichen in Kliniken und Küchen“, so Hendrik Rosery, Geschäftsleiter System- und Individualverpflegung der apetito AG in Rheine.

COMPACT X ist eine Verpflegungslösung, die Küchenprozesse in Kliniken stark vereinfacht und verkürzt, denn das zukunftsweisende Verpflegungssystem legt den Fokus auf Effizienz und Zeitersparnis. Einer unternehmenseigenen Studie zufolge erfordert die Zubereitung des Mittagessens den höchsten Zeitaufwand in der Patientenverpflegung (siehe Infokasten „Fachexperten der Gemeinschaftsverpflegung“).

### Ein Genusslebnis mit Herz und Verstand

Es handelt sich um tiefkühlfrische Komplettgerichte – einfach und kompatibel in der Handhabung. Das neue System minimiert die manuellen Prozesse in den Küchen und ermöglicht dennoch ein gastronomisch ansprechendes Angebot mit Qualitätsgedanken.

„Natürlich müssen die Gerichte in Frische und Qualität überzeugen“, so Hendrik Rosery weiter.

COMPACT X will begeistern mit herausragender Qualität: eine Top-Rezeptur, bestes Küchenhandwerk, Vielfalt und natürliche Zutaten – ganz so, wie man es von dem Verpflegungsspezialisten erwartet.

Jedes Tiefkühlmenü wird als Ein-Handgriff-Menü komplett und sekundenschnell auf den Teller platziert. Das Konzept ermöglicht die Darreichung des fertigen Menüs, egal ob auf rundem oder eckigem Geschirr.

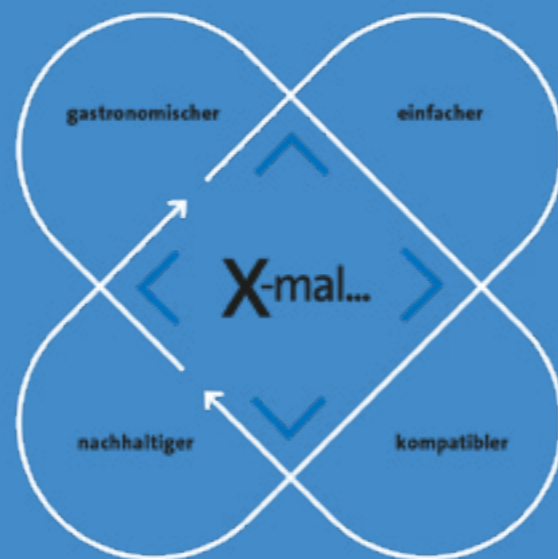
### Jeden Tag eine gastronomische Vielfalt

Die Patienten bestellen, worauf sie Appetit haben, à la carte wie im Restaurant. Mehr als 35 Gerichte stehen zur Auswahl – von vegan, vegetarisch über beliebte Fleischgerichte bis hin zu speziellen Kostformen, für Wahlleistungspatienten ebenso wie für Regelpatienten.

### Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein

Die Verpackung besteht aus einer Papierschale, sie kann gestapelt und einfach übers Altpapier entsorgt werden, was bei der Menge an täglich zu verpflegenden Patienten und bei der Portionierung direkt als Teller Menü keine unwichtige Rolle spielt.

COMPACT X ist eine wegweisende Lösung für Kliniken, um Problemen wie hohem Personalbedarf und komplexer Küchenlogistik zu begegnen. Die Bandverteilung wird erheblich vereinfacht. In über 50 Kliniken ist COMPACT X seit 2023 gelebter Standard.



### Geschmack pur

- Keine Geschmacksverstärker, Würzen und Hefeextrakte
- Keine Farbstoffe
- Keine künstlich/synthetisch hergestellten Aromen
- Keine Phosphate in Fleisch und Wurst, keine Schmelzsalze

### Einfaches Handling:

In nur 3 Schritten ist das Essen fertig:

- 1 Easy-Peel-Folie abziehen
- 2 Menü entnehmen und auf einen Teller geben
- 3 Zubereitung in einem Tablett-Regenerierwagen

apetito-Studie Fachexperten der Gemeinschaftsverpflegung:



# Gastwelt von morgen Wege in eine andere Zeit

In den 57 Studierendenwerken bundesweit und den dazugehörigen 932 hochschulgastronomischen Einrichtungen werden jährlich rd. 2,9 Mio. Studierende in Deutschland verpflegt und ein Gesamtumsatz von 285 Mio. Euro in 2022/3 generiert. Grund genug, Frau Sarah Schmied, Referatsleiterin Hochschulgastronomie des Deutschen Studierendenwerks (DSW) um ein Statement zu bitten, das uns einen Einblick in ihre Perspektive und einen Ausblick auf die Zukunft der Studierendenwerke gewährt.

## 1. Wie wird sich die Gastronomie in der Zukunft verändern, und welche innovativen Ansätze könnten eine „andere Zeit“ in der Gastwelt bedeuten?

Einen Blick in die Glaskugel zu machen, ist mir leider

### Autorin Sarah Schmied



noch nicht gelungen, aber die „Gastwelt“, wie es hier bezeichnet wird, ist eine sehr schnelllebige und wandelbare „Welt“. Ich schätze, dass das Bedürfnis nach Zusammenkunft und sozialer Nähe der Menschen und somit auch der Kund\*innen der Gastronomie auch künftig eine wichtige Rolle in der Gastroszene spielen wird. Durch die Pandemiezeit haben wir alle hautnah mitbekommen, dass Essen „to go“ und Anbieter wie Lieferando, Wolt, Uber Eats etc. nicht mehr wegzudenken sind aber auch nicht alles abdecken können, was die Gastronomie so zum Erlebnis macht. Das ist auch ein Stichwort, das ich gerne hier aufnehmen möchte: Erlebnis. Die Gastronomie könnte sich dahingehend entwickeln, dass das gemeinsame Essen gehen zum Gesamterlebnis der Sinne wird. Mit augmented reality (AR) oder auch virtual reality (VR) kann der Kunde bzw. die Kundin selbst darüber entscheiden, in welchem Setting sie/er essen möchte: auf einer einsamen Insel mit Palmen und weichem Sandstrand bei strahlendem Sonnenschein; mitten in der Stadt mit Hochhäusern und vielen umgebenden Geräuschen; bei schönem Wetter; im Skigebiet bei Schnee; bei klassischer Musik oder Hard Rock ... – all das wird möglich gemacht durch den Fortschritt der Technik, durch KI, die heute schon anfängt, Einzug in die Gastronomie zu halten. Hierbei wird es auch möglich sein, sich mit anderen Tischgästen und Freund\*innen virtuell zu treffen in einem anderen Setting, auch wenn wir physisch gerade in einem schlichten Restaurant mit einfachen Stühlen und Tischen sitzen. Diese Einflüsse gibt es jetzt schon, weitergedacht, wird es auch das personalisierte Essen in der Gastronomie noch stärker geben, das bedeutet für mich z.B.: ich gehe in ein Restaurant oder ein Café meiner Wahl und erhalte schon vorher die Informationen zum Tagesmenü und welches Gericht und welches Getränk dazu heute am besten zu meiner physischen und psychischen Lage passt, entweder auf der Smartwatch oder in der VR-Brille oder über einen Chip, der unter meiner Haut sitzt und alle Daten sammelt, die ich brauche, um mich möglichst optimal zu ernähren und fit und gesund durch den Tag zu kommen. Hiermit will ich andeuten, dass die Verbindung der Gastronomie mit der KI viel stärker als heutzutage miteinander verschwimmen wird. Eine „andere Zeit“ in der Gastwelt wird kommen, wie sie dann wirklich aussehen wird, da lassen wir uns mal überraschen.

## 2. Welche Rolle spielen Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein in der Hochschulgastronomie bei den STW?

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein spielen in der Hochschulgastronomie der Studierenden- und Studentenwerke schon mehrere Jahre eine wichtige Rolle. Sie rücken aber immer mehr in den Vordergrund, da es unserem Planeten immer schlechter geht (Klimawandel, Rückgang der Wälder, Artensterben) und wir als Menschen, die diesen Planeten bewohnen, etwas tun müssen. Ganz konkret befasst sich die Hochschulgastronomie damit, stärker pflanzliche Speisenangebote in den Mensen zu schaffen, da dies die Kund\*innen auch immer mehr nachfragen, aber trotzdem auch Fleisch und Fisch möglichst aus regionaler Herkunft anzubieten. Es wird schon lange Müll getrennt in der Hochschulgastronomie und durch die Verwendung energieeffizienter Geräte auch versucht, Strom einzusparen. Dann bedienen sich die Mensen und Cafeterien KI-gesteuerten Absatzprognosetools, um möglichst nur so viel Lebensmittel täglich zu produzieren, wie von den Studierenden und Kund\*innen auch nachgefragt werden. Darüber hinaus bilden viele Mensen schon jetzt den CO2-Fußabdruck bei den Speisenangeboten ab und in vielen Einrichtungen ist dies in Planung. Das Bewusstsein für diese Themen ist in jedem Fall präsent, zumal die Studierenden, die Mensakund\*innen, dies sehr stark einfordern und die Hochschulgastronomie dadurch auch näher an diesen Themen dran ist als zum Beispiel in der Senior\*innen-Verpflegung. Viele Studierendenwerke haben Bio-zertifizierte Mensen, vegane Mensen, sind in der Hochschulgastronomie Neuland-zertifiziert und mehrere Studierendenwerke haben für die Mensen die Auszeichnung zur Planetary Health Mensa in 2022 und in 2023 von ProVeg e.V. erhalten. Des Weiteren bietet das Deutsche Studierendenwerk e.V. und dazu gehörig auch das Referat Hochschulgastronomie verschiedene Weiterbildungsveranstaltungen für die 57 Studenten- und Studierendenwerke bundesweit an, wie zum Beispiel die Fachtagung Nachhaltigkeit, die Mitte Februar 2024 in Karlsruhe mit knapp 100 Teilnehmenden aus den Studierendenwerken stattfinden wird, oder ein Kochworkshop zum Thema Planetary Health Diet für die Mitarbeitenden in der Hochschulgastronomie. Durch die Nachhaltigkeitsberichterstattung, die demnächst verpflichtend für Unternehmen sein wird, wird sich die Hochschulgastronomie und die Studierendenwerke künftig mit dem Thema Nachhaltigkeit auch noch intensiver beschäftigen.

## 3. Inwiefern beeinflussen digitale Technologien die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung? Welche Digitalisierungsmaßnahmen empfehlen Sie den angeschlossenen Studierendenwerken?

Digitale Technologien sind sehr wichtig, für die Gesellschaft und auch für die Verwendung in der Gemeinschaftsverpflegung. Der Markt zeigt ja schon jetzt, dass zum Beispiel Kochroboter in der GV, bei Caterern und in Restaurants eingesetzt und ausprobiert werden. Diese können fast alleine arbeiten und das 24/7. Sie können eine Hilfe darstellen, wenn es z.B. Personalmangel in der GV gibt. Auch die autonomen Kassensysteme spielen jetzt schon eine wichtige Rolle bei uns in der Hochschulgastronomie der Studierendenwerke. Dadurch können mehrere Kassen gleichzeitig während der Speisenausgabe geöffnet werden und die Kund\*innen nehmen das Angebot gerne wahr. Dies war vorher nicht der Fall, weil an einigen Standorten durch Personalmangel nicht alle Kassen geöffnet waren, also eine Verbesserung der Situation. Auch können Chatbots eingesetzt werden, um Kund\*innen zu beraten, wenn sie Schwierigkeiten bei der Speisenauswahl haben. Es muss aber immer beides geben, Menschen benötigen Kontakt zu anderen Menschen, ganz besonders auch in der Gastronomie. Jede Person freut sich über ein Lächeln und einen kleinen Smalltalk in der Mitagspause an der Speisenausgabe oder an der Kasse, das zieht sich durch die gesamte Gemeinschaftsverpflegung. Wenn alles nur noch digitalisiert wäre, würde das Essen keinen Spaß mehr machen.

Zu der zweiten Frage möchte ich keine Empfehlungen geben, zumal wir auch ein sehr gutes Fachreferat Digitalisierung im DSW haben, welches sich viel mehr mit dieser Thematik befasst als die Hochschulgastronomie. Ich würde nur empfehlen, sich vor neuen Technologien und Digitalisierung nicht zu scheuen und auch den Mut zu haben, Dinge auszuprobieren, auch wenn nicht immer alles am Ende unbedingt maximal erfolgreich sein wird.

## 4. Welche Bedeutung hat die Weiterbildung in der Gastronomie der Studierendenwerke? Gibt es spezielle Programme?

Beim Deutschen Studierendenwerk setzen wir stark auf den Zweig der Weiterbildungsveranstaltungen für die Verbandsmitglieder, die 57 Studenten- und Studierendenwerke. Jedes Fachreferat bietet verschie-

denste Schulungsangebote an, angepasst an den Bedarf und die Nachfrage der Studierendenwerks-Mitarbeitenden. Dazu zählt natürlich auch die Hochschulgastronomie, die insgesamt den größten Anteil der Mitarbeitenden vom gesamten Studierendenwerk hat und somit die Bedeutung an Weiterbildung in diesem Fachbereich sehr groß ist.

Dies erreicht der Dachverband einmal über Fachtagungen. Wir haben in diesem Jahr drei Fachtagungen in der Hochschulgastronomie und im Bereich Nachhaltigkeit geplant, dazu zählt eine Einkaufsfachtagung, eine Fachtagung Nachhaltigkeit und die jährliche Mensatagung, bei denen sich zu zukunftsweisenden Themen ausgetauscht werden kann, Fachvorträge gehört werden, Workshops organisiert werden und sich Kolleg\*innen der Studierendenwerke untereinander austauschen und vernetzen können. Des Weiteren bietet das Referat Hochschulgastronomie über das Jahr verteilt verschiedene Schulungsangebote an, dazu zählen (online-)Seminare, Workshops und Inhouse-Schulungen in Studierendenwerken. Dieses Jahr haben wir mehrere Führungskräfte trainings für angehende, neue und erfahrene Führungskräfte in der Hochschulgastronomie der Studierendenwerke in der Planung, Workshops zur Planetary Health Diet in Theorie und Praxis für Köch\*innen und Mensamitarbeiter\*innen, online-Schulungen zu den Themen „HACCP und Lebensmittelhygiene“ für Ökotropholog\*innen und HACCP-Beauftragte und geplant ist eine neue Serviceschulung für Mitarbeitende der Hochschulgastronomie insb. im Veranstaltungsservice und an der Kasse sowie der Speisenausgabe.

Darüber hinaus schulen die Studierendenwerke fortlaufend Ihre Mitarbeitenden selbst, komplementär zum DSW-Schulungsangebot fort, bieten inhouse-Schulungen zum Beispiel zur Lebensmittelhygiene und zur Arbeitssicherheit und Seminare externer Anbieter an, die individuell durch die Mitarbeitenden der Hochschulgastronomie wahrgenommen werden können.

**5. Welchen Stellenwert hat die Integration von ausländischen Mitarbeitenden in den Mensen und Küchen der STW? Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen oder planen Sie für die Zukunft?**

Die Integration von ausländischen Mitarbeitenden in den Mensen und Cafeterien ist, basierend auf Gesprächen mit Leitungskräften in der Hochschulgastronomie

nomie und ohne Evidenz, schon seit Jahren gelebte Praxis. In vielen Mensen und Cafeterien sind auch ausländische Mitarbeitende in unterschiedlichen Positionen tätig. Gerade in der Hochschulgastronomie sind Mitarbeitende aus anderen Ländern sogar gewünscht, da sie weiteren und anderen Input, Erfahrungswerte und andere Einflüsse für die Speisenzubereitung in der Hochschulgastronomie mit einbringen können. An vielen hochschulgastronomischen Standorten gibt es auch thematische Schwerpunkte in der Küche wie zum Beispiel Speisenangebote zur asiatischen Küche, wobei das Know-how dieser speziellen Küche bei den Mitarbeitenden gefragt ist, damit es geschmacklich bei den Mensakund\*innen ankommt.

Insgesamt würde ich sagen, ist der Anteil an ausländischen Mitarbeitenden im Vergleich zu den inländischen Mitarbeitenden in der Hochschulgastronomie aber derzeit tendenziell noch geringer. Manchmal gibt es bei den Einstellungsverfahren zum Teil noch Sprachbarrieren bei potenziellen ausländischen Mitarbeitenden, die erstmal überwunden werden müssten, um diese auch zufriedenstellend einsetzen zu können. Sprachprogramme können dabei hilfreich sein. Ich habe durch Gespräche mit verschiedenen Akteur\*innen in der Hochschulgastronomie der Studierendenwerke wahrgenommen, dass zum Beispiel das Format des Speed Dating beim Personal Recruiting eine gute Variante ist, um in einem kurzen Zeitraum Personal zu gewinnen. Das haben schon verschiedene Studierendenwerke ausprobiert wie z.B. das Studierendenwerk Thüringen und auch das Studierendenwerk Bonn. Hierbei werden mehrere Kandidat\*innen dazu eingeladen, sich in kürzerer Zeit als in einem Bewerbungsgespräch vorzustellen und auch den/die potentielle/n Chef\*in für den ausgeschriebenen Job und das Team kennenzulernen. Dabei wurden schon gute Erfahrungen gesammelt und Personal konnte eingestellt werden. Auch das Angebot an Praxistagen im Betrieb ist eine Maßnahme, die von beiden Seiten gut angenommen wird. So kann das Team in der Hochschulgastronomie und der/die potentielle Bewerber\*in sich schon einmal ein Bild vom Arbeiten im Studierendenwerk machen. Sicherlich bieten sich auch die gängigen Online-Videokonferenztools wie Zoom oder Webex gut an, um z.B. ein Speed Dating mit ausländischen Mitarbeitenden zu ermöglichen.

# Kochen Sie digital oder analog? Ergebnisse der Marktbefragung der S&F zur Digitalisierung in der Gastwelt liegen vor!

Die S&F-Gruppe hat eine Marktbefragung zum Stand der Digitalisierung in der Gastwelt, zunächst und hauptsächlich für interne Recherchezwecke, durchgeführt. Im Folgenden werden einige ausgewählte Ergebnisse als Auszug dargestellt, die auch von öffentlichem Interesse sein dürften. Welche Erkenntnisse lassen sich daraus ableiten?

Basierend auf einer repräsentativen Stichprobe haben sich Gastronomiebetriebe aus der Klinik- und Seniorenverpflegung (47,05%), Betriebsgastronomie (17,65%) sowie Schulen, Kitas und sonstigen Einrichtungen (29,41%) an der Befragung beteiligt. Betriebe mit bis zu 500 produzierten Mahlzeiten am (46,67%) und Unternehmen mit höheren Essenszahlen hielten sich in etwa die Waage.

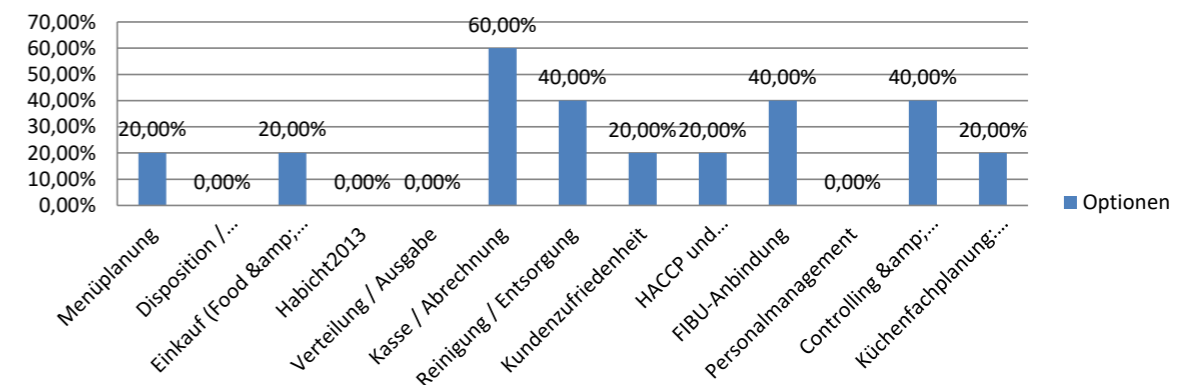
**Digitalisierung mit deutlich "Luft nach oben"**

Interessant ist zunächst die Selbstwahrnehmung zum Stand der Digitalisierung im eigenen Betrieb im Vergleich zum tatsächlichen Einsatz digitaler Lösungen. Dabei wurde die gesamte Versorgungskette inkl. aller Unterstützungsprozesse wie z.B. Controlling oder HACCP abgefragt. Ergebnis: Die deutliche Mehrheit (57,14%) nimmt den bestehenden Digitalisierungsgrad als „mittel“ wahr und auch der tatsächliche Einsatz digitaler Anwendungen bestätigt dies mit einem Mittelwert von 3,57% auf einer Skala von 1 (gering) bis 5 (vollständig). Der Einkauf von Food und Non Food-Produkten erfolgt demzufolge bereits häufig mit digitalen Lösungen (Mittelwert: 4,00), ebenso werden bereits vielfach Kassensysteme eingesetzt (4,14). Nachholbedarf besteht dagegen in den Bereichen Reinigung/Entsorgung (2,77) sowie der Erfassung der Kundenzufriedenheit (2,83). Auch die Potenziale der digitalen Küchenleittechnik werden vielfach noch nicht genutzt (3,0).

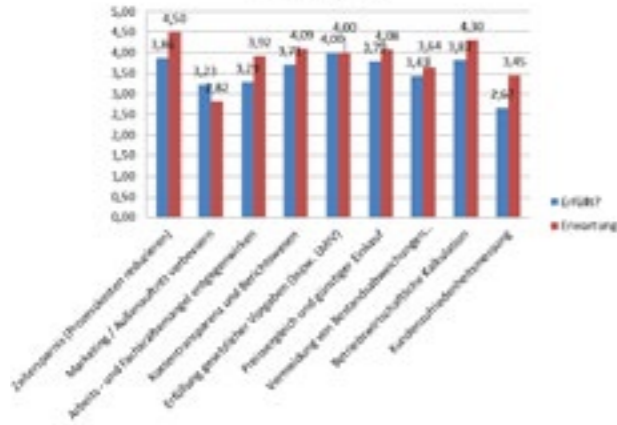
**Hohe Erwartungen werden nicht vollständig erfüllt**

Die Erwartungen an digitale Lösungen sind hoch, werden in der Praxis jedoch nicht vollständig erfüllt. Die höchste Erwartung zielt auf eine hohe Zeitersparnis durch IT-seitige Prozessverbesserungen (Mittelwert: 4,50 von 5), tatsächlich bestätigt wird dies mit einem geringeren Mittelwert von 3,86 (von maximal 5). Sehr hohe Erwartungen werden auch an die betriebswirtschaftliche Kalkulation gestellt (4,3), tatsächlich wird dies lediglich mit einem Mittelwert von 3,82 (von maximal 5) bestätigt. Hohe Erwartungen werden weiterhin an die Kostentransparenz und das Berichtswesen, die Erfüllung gesetzlicher Vorgaben (bspw. LMIV) und einen günstigeren Einkauf inkl. Preisvergleich gestellt (Mittelwert > 4). Die Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben wird in gleicher Weise bestätigt, die übrigen Themen werden durchschnittlich um ca. 20% schlechter bewertet als erwartet.

**Ausblick: In welchen Bereichen planen Sie zukünftig die Einführung digitaler Lösungen?**



**Werden Ihre Erwartungen an die Digitalisierung von Ihren bereits vorhandenen Systemen erfüllt?**  
- Durchschnitt

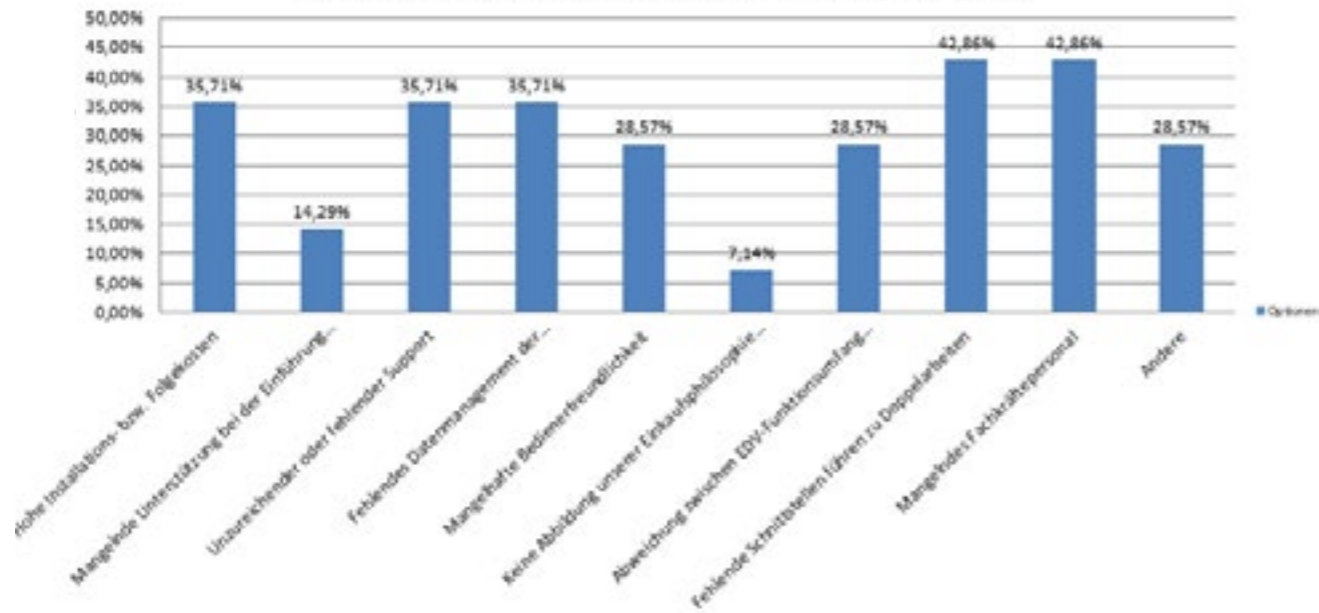


Fazit: Die Möglichkeiten der Digitalisierung werden bei Weitem noch nicht genutzt. Die tatsächlichen Erfolge und Synergien hinken den hohen Erwartungen in der Praxis hinterher. Angesichts des vorherrschenden Fachkräfte- und Mitarbeitermangels, fehlenden Mitteln zur Finanzierung sowie mangelndem Know-how zur Einführung digitaler Lösungen sind neue Wege der Beschaffung und Einführung digitaler Lösungen erforderlich. Über Einkaufsverbände und -dienstleister können diese Einkaufs- und EDV-Dienstleistungen vielfach kostenfrei oder stark reduziert erfolgen und somit nicht nur Geld sparen, sondern auch hohe Folgekosten vermeiden, wenn es um die Implementierung digitaler Lösungen im Betrieb geht. Diese Möglichkeiten sind vielfach noch nicht bekannt bzw. werden noch nicht ausgeschöpft.

Oliver Schrock  
S&F-Gruppe  
Prokurist, Leiter Geschäftsbereich Einkauf  
www.sundf-gruppe.de

Die Beschaffung und Einführung digitaler Lösungen kann heute in allen Prozessbereichen über einen Einkaufsverbund oder -dienstleister in weiten Teilen kostenfrei oder stark subventioniert erfolgen. Bemerkenswert ist, dass nur 23,08% der Befragten diese Möglichkeit tatsächlich in Anspruch nehmen. Hervorzuheben sind schließlich die digitalen Themen, welche von den Befragten als besonders interessant für die Zukunft eingeschätzt werden. Self-Checkout-Kassensysteme, gefolgt von den Möglichkeiten einer digitalen Logistikplanung nehmen hier die vorderen Plätze ein. Weitere Themen sind Robotik und Künstliche Intelligenz.

**Was sind die Gründe, warum Ihre Erwartungen ggf. nicht erfüllt wurden?**



# DR.SCHNELL

## KOMPLETTE HYGIENE-LÖSUNGEN AUS EINER HAND

DR.SCHNELL ist Ihr ganzheitlicher Partner für alle Fragen professioneller Reinigung und Desinfektion in der Gemeinschaftsverpflegung. Überzeugen Sie sich von hochwirksamen, ökologisch wertvollen Markenprodukten für Gebäudereinigung, Küchenhygiene und Geschirreinigung, sowie maßgeschneiderten Hygienelösungen und exzellentem Service.



### UNSER ANGEBOT

- maßgeschneiderte Lösungen für Ihre individuelle Hygiene-Herausforderung
- hochwirksame und nachhaltigere Produkte
- starke Desinfektion gegen Keime und Mikroorganismen
- sichere Abläufe in Küchenumfeld und Lebensmittelbereich
- strahlend glänzendes Geschirr durch smarte Dosierung starker Produkte
- maximale Effizienz und zuverlässiger Service
- digitale Schulungen für Küchen-, Lebensmittel- und Personalhygiene



DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA  
Tanusstraße 19 · 80807 München  
Tel.: +49 89 3506080 · info@dr-schnell.com  
**www.dr-schnell.com**



### AUCH IN DIESEN BEREICHEN KÖNNEN WIR IHNEN HELFEN





[linktr.ee/sundf](https://linktr.ee/sundf)



**S&F-Gruppe**

Modernes Verpflegungsmanagement

**Herausgeber:**

S&F-Consulting Modernes  
Verpflegungsmanagement GmbH

Adresse: Derbystr. 9, 85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm

Tel: +49 84 41 79 79 30

E-Mail: [info@sundf-gruppe.de](mailto:info@sundf-gruppe.de)

Website: [www.sundf-gruppe.de](http://www.sundf-gruppe.de)

Marcus Seidl, Geschäftsführender Gesellschafter  
Ulrich Fladung, Geschäftsführender Gesellschafter

**Redaktion:** Marcus Seidl (ViSDP)

**Layout:** Schmitz Marketing GmbH,

**Druck:** WIRMachenDRUCK GmbH, Backnang



**Erscheinungsweise:** zweimal im Jahr

