

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

13 KONZEPT
GV-TEAM DES JAHRES 2023

16 BRANCHE
S&F-SYMPOSIUM

46 MANAGEMENT
LIEFERANTENGESPRÄCH



»
SEITE 10
MANAGERIN
IM GESPRÄCH



Zeitenwende

Viele Impulse für den aktuellen Umbruch von Gesellschaft und Branche lieferte das 18. S&F-Symposium, das am 5. und 6. Oktober in Fürstentfeldbruck stattfand. So ging es um einen fleischverliebten Betriebsrat, Benefits-Materialschlachten und das nachhaltigste Verpflegungssystem.

Nachhaltigkeit und pflanzenbasierte Küche, der gesellschaftliche Wandel und seine Konsequenzen fürs Personalmanagement sowie Digitalisierung – das waren die Kernthemen, die beim 18. S&F-Symposium immer wieder auftauchten, sei es in den Keynotes, Impulsstatements, Praxis-Beiträgen oder den WorldCafés.

So bestätigte eingangs bereits Dr. Eike Wenzel vom itz: Institut für Trend- und Zukunftsforschung, dass sich unter den 15 großen Megatrends, die anzeigen, wie wir in 30 bis 50 Jahren leben und essen werden, sehr viele aus dem Bereich Nachhaltigkeit befinden. Einer von vier Veränderungstrends ist laut Eike Wenzel zudem der Wunsch nach mehr regionalen Lebensmitteln. „Fraglich ist nur, ob diese Nachfrage angesichts globalisierter Ernährungsstrukturen und einem Rückgang regionalen Handwerks befrie-

digt werden kann“, erläuterte er. „Vertical Farming dagegen, das vor 15 Jahren noch utopisch klang, wird sich in zehn Jahren etablieren.“

Ein Plädoyer für mehr pflanzliche Ernährung, unterfüttert mit vielen Zahlen und Fakten, hielten Friederike Bothe und Antje de Vries von den F&B Heroes. Sie appellierten an die Verantwortung von Gemein-

schaftsverpflegern und riefen dazu auf, professionell mit dem Wandel umzugehen und beispielsweise mehr Bio zu implementieren sowie bunter, regionaler und saisonaler zu kochen und dabei die pflanzliche Artenvielfalt regelrecht zu „feiern“. „Es geht in Zukunft nicht um Dogma, sondern um Genuss“,

betonte Friederike Bothe. Antje de Vries sieht in einer pflanzlichen, kreativen Ernährung – gekoppelt mit technologischer Unterstützung – gar die Chance, einstige Mitarbeiter, deren Herz noch immer für die

„Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit müssen auch in Einklang mit der Wirtschaftlichkeit stehen – gerade in unserer Branche.“

Matthias Klingenstein, Asklepios Kliniken



Bedürfnisse im Blick: Frauenpower lieferte der erste Symposiumsvormittag mit (F.I., v.l.) Brit Schulz-Lahmann, Victoria Broscheit, Friederike Bothe und Antje de Vries, die zum Thema Kundenbedürfnisse referierten.



Preisverleihung: Den S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement nahm Valentin Belser von Delicious Data (2.v.l.) von Anja Eigen von der DHA entgegen. Ulrich Fladung (l.) und Marcus Seidl gratulierten.



Branche schlägt, wieder zurück-zugewinnen.

Victoria Broscheit, Leiterin der Audi Gastronomie, zeigte auf, welche große Chance eine fundierte Mitarbeiterbefragung bietet, um gastronomisch tatsächlich die Bedürfnisse des Gastes – und nicht nur die des Betriebsrats – erfüllen zu können. Denn während der scheinbar „fleischverliebte“ Betriebsrat angesichts eines „Meatfree Monday“ Sturm lief, zeigte sich, dass sich die 12.000 Teilnehmer der Befragung mehr vegetarisch-vegane Angebote wünschen. Die Überraschung laut Victoria Broscheit: „Unsere Gäste wünschen sich ein nachhaltigeres Angebot und sind auch bereit, dafür mehr Geld auszugeben.“ Ebenfalls interessant: Auf einen CO₂-Fußabdruck können die Gäste laut Umfrage verzichten.

„Um im aktuellen Dauerkrisenmodus Mitarbeiter zu binden, braucht es aber keine Benefits, sondern einen Wertewandel. Die Mitarbeiter wollen Sicherheit, beispielsweise durch ein gutes Gehalt.“

Jan Steffen, Eto Personalmarketing

Weltretter vs. Wirtschaftlichkeit

Wie gestaltet sich Nachhaltigkeit im Care-Bereich? Wer Janina Briese lauschte, hatte den Eindruck, dass es unkompliziert auch in diesem Segment gelingen könne, „mit Spaß und mal so nebenbei ein bisschen die Welt zu retten“. Unter den vielfältigen Einzelmaßnahmen, welche die Bereichsleiterin Catering von

der Johannesstift Diakonie Services GmbH in Berlin schrittweise umsetzte, zählten u. a.: Salz- und Pfeffermühlen statt Tütchen, Marmelade dosieren statt in Portionspackungen kaufen, Lebensmittelüberhänge an Foodsharing abgeben und Deckel für Kaffeebecher müssen aktiv an der Kasse verlangt werden.

Matthias Klingenstein, Konzernbereichsleiter Service bei den



Vielfältig: In kleinen WorldCafé-Gruppen kam es auch zum angeleiteten Austausch untereinander.



Kulinarik: Das Abendevent in der Tenne wurde kulinarisch bereichert vom Team Augustinum Vital.

Asklepios Kliniken, ist in puncto Nachhaltigkeit zwiagespalten: „Unternehmen unserer Größenordnung müssen sich, um künftig noch Fremdkapital zu bekommen, CO₂- und Klimaziele setzen. Nichtsdestotrotz müssen Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit auch in Einklang mit der Wirtschaftlichkeit stehen – gerade in unserer Branche, in der teilweise hart am Wind gesehlt wird.“ Beispielsweise prüfte Matthias Klingenstein, ob die Speisen statt in Kartonagen in Mehrwegkisten angeliefert werden könnten: „Das war wirtschaftlich nicht abzubilden“, resümierte er.

Wie sich Digitalisierung und eine nachhaltigere Verpflegung die Hand reichen können, berichtete Brit Schulz-Lahmann, Leitung der Patientenverpflegung an der Charité Berlin. So fokussiert man die Reduzierung von Foodwaste sowie die Erhebung von Umweltkennzahlen – künftig auch unterstützt durch ein neues Warenwirtschaftssystem. Zudem sieht sie eine große Chance darin, Foodwaste auf der Station durch Buffetwagen zu reduzieren. „So können die Patienten just in time und ihrem Hunger und Appetit entsprechend ordern – dank einer begleitenden App sogar zu flexiblen Zeiten“, erläuterte Brit Schulz-Lahmann. Einziger Haken: „Es braucht dafür professionelle Serviceteams auf der Station.“ In den Mensen der Charité, die größtenteils von Studierenden besucht werden, ist zudem die Nachfrage nach vegetarisch-veganen Speisen stark gestiegen. Und eine erfreuliche Tendenz: „Früher hatte die Patientenverpflegung oberste Priorität. Seit Corona ist die Mitarbeiterverpflegung gleichgestellt.“

Prof. Dr. Linda Chalupová wollte in einem der vier WorldCafés ausloten, was in den Augen

„Wir denken zwar, wir würden viel miteinander reden, weil wir gefühlt ständig in Meetings sitzen, aber an der Basis kommt das nicht an. Daher kommunizieren wir fortan mehr mit dem gesamten Team.“

Elmar Königer, Studierendenwerk Siegen

der Teilnehmer das nachhaltigste Verpflegungssystem sei und war überrascht angesichts des heterogenen Ergebnisses. So lautete ihr Fazit, dass diese Frage trotz wissenschaftlicher Methodik nicht so leicht zu beantworten sei, da es immer auch auf Essenszahlen, Personal usw. ankomme. Zudem sei es sehr schwer, Nachhaltigkeit zu messen.

Mitarbeiter mitnehmen

Jan Steffen, Geschäftsführender Gesellschafter von Eto Personalmarketing, referierte über den Wertewandel im Personalmarketing. So zeigte er auf, dass physiologische Bedürfnisse in unruhigen Zeiten wie diesen an Bedeutung gewinnen. Heruntergebrochen aufs Recruiting und HR-Management bedeutet dies, dass die aktuellen „Benefits-Materialschlachten“ wenig bringen. „Dinge wie ein Kicker, Obstkorb, Jobrad oder auch flexible Arbeitszeiten, befriedigen nur die Spitze der klassischen Bedürfnispyramide“, betonte er. „Um im aktuellen Dauerkrisenmodus Mitarbeiter zu binden, braucht es aber keine Benefits, sondern einen Wertewandel. Die Mitarbeiter wollen Sicherheit, beispielsweise durch ein gutes Gehalt.“ Im Folgenden gab er fünf Tipps, wie man diesen Wertewandel konkret einleiten kann. Ein Appell: Employer Branding verkommt inzwischen oft zu Employer Blending! Dabei sollten Versprechen gegenüber potenziellen Mitarbeitern realistisch sein. Zudem sei es wichtig, bei den Mitarbeitern zu erfragen, was sie tatsächlich wollen.

Wilfried Denk, Operative Geschäftsleitung der CANTine – Made by Traube Tonbach, gab virtuell einen Einblick in den Onboarding-Prozess des Unternehmens, der von einem inter-

„KI und AI im Landwirtschafts- und Ernährungssektor müssen reguliert werden! Wir brauchen hier zwingend Qualitäts- und Ethikstandards!“

Hendrik Haase, Publizist und Berater

disziplinären Team erarbeitet wurde. Jeder neue Mitarbeiter erhält z. B. eine Woche vor Arbeitsbeginn eine Videobotschaft, um die neuen Kollegen bereits vorab zumindest virtuell kennenzulernen und so den Start zu erleichtern. „Meine Kinder waren in den Ferien zum Fußball-Camp des VfB angemeldet und erhielten eine Video-Grußbotschaft eines Spielers vorab“, erzählt er. „Das hat ihre Euphorie und Vorfreude verstärkt, weshalb ich diesen Impuls mit ins HR-Team genommen habe.“ Wie entscheidend der durchdachte Onboarding-Prozess ist, zeigt sich z. B. anhand der Abbrecherquote: „Sie geht gegen Null.“

Einen ehrlichen Blick hinter die Kulissen seiner Hochschulgastronomie gewährte Elmar Königer vom Studierendenwerk Siegen, der sich gefühlt im Dauerkrisenmodus befindet. Personell fordern ihn eine natürliche Fluktuation sowie ein von 4,7 auf fast 20 Prozent gestiegener Krankenstand. Wie er gegensteuert? „Da wir tarifgebunden sind, kann ich finanziell nichts machen, aber wir bieten mit dem BGM eine verbesserte ärztliche Betreuung an.“ Was er außerdem aus der Krise gelernt hat: „Wir denken zwar, wir würden viel miteinander reden, weil wir gefühlt ständig in Meetings sitzen, aber an der Basis kommt das nicht an. Daher kommunizieren wir fortan mehr mit dem gesamten Team.“

Digitale Helferlein

Ob Patienten-Bestell-App oder das digitale Ernährungstagebuch Meala zur Blutzuckerkontrolle und Unterstützung der personalisierten Er-

nährung – dass sich digital einiges bewegt, zeigten diverse Referenten auf. Der Gründer von Küchenherde und Digitalisierungsberater Markus Wessel stellte beispielsweise ausgewählte digitale Helferlein für die Gemeinschaftsgastronomie vor. Dazu zählten u. a. ein Tool, das KI-unterstützt Personaldienstpläne in Minutenschnelle aufstellt sowie eine Foodwaste-Cam, die Nassmüll mithilfe einer Waage, KI und der Kameraoptik analysiert. Sein Fazit: „Um wirtschaftlicher agieren zu können, müssen wir gute Entscheidungen treffen – und dafür brauchen wir fundierte Fakten, wie sie digitale Tools liefern.“

Ein Moment der Hilflosigkeit gab für Patrick Lennarz vom Kita- und Schulcaterer Aubergine & Zucchini aus Köln/Bonn den Ausschlag, die Lieferlogistik komplett zu digitalisieren. So wartete eine Kita voll hungriger Kinder verzweifelt auf ihr Essen, der Caterer konnte den Fahrer aber nicht erreichen. Infolgedessen wurde der gesamte

„Früher hatte die Patientenverpflegung oberste Priorität. Seit Corona ist die Mitarbeiterverpflegung gleichgestellt.“

Brit Schulz-Lahmann, Charité Berlin

Portionierungs- und Auslieferprozess rückverfolgbar gemacht mithilfe spezieller Software, QR-Codes und der Vernetzung von Speisekalkulation, Backoffice, Produktion und Logistik. „In Summe wurden dadurch Fehler reduziert, und es ergeben sich personelle und zeitliche Vorteile.“

Hendrik Haase warf in seiner Keynote „Künstliche kulinarische Intelligenz“ einen etwas anderen Blick auf Digitalisierung. Zwar betonte er, dass wir digitale Hilfsmittel in der Lebensmittelwelt brauchen, um all die Informationen kanalisieren zu können. Aber er warnte auch vor dem Risiko, sich von großen Monopolisten im IT-Sektor abhängig zu machen.

Sein Rat an die Branche: „Sie sollten weniger den Kochroboter fürchten als alles, was im Hintergrund passiert mit den Daten, die von digitalen Tools abgegriffen werden!“ Sein Appell: „KI und AI im Landwirtschafts- und Ernährungssektor müssen reguliert werden! Wir brauchen zwingend Qualitäts- und Ethikstandards!“ Diese einzufordern, sei auch Aufgabe unserer Branche.

Während des Symposiums wurden darüber hinaus der S&F-Förderpreis an Delicious Data vergeben und die GV-Manager und das GV-Team des Jahres 2023 durch den langjährigen Medienpartner GVMANAGER gekürt. Das Abendevent in der gemütlichen Tenne, das kulinarisch vom Team Augustinum Vital der Augustinum Gruppe bereichert wurde, wurde zum regen Netzwerken in lockerer Atmosphäre genutzt.

Claudia Kirchner/Sarah Hercht

HERZLICHEN DANK DEN AUSSTELLERN UND PARTNERN!

INFORMATION- UND AUSSTELLERFORUM

		
		
		
		






































