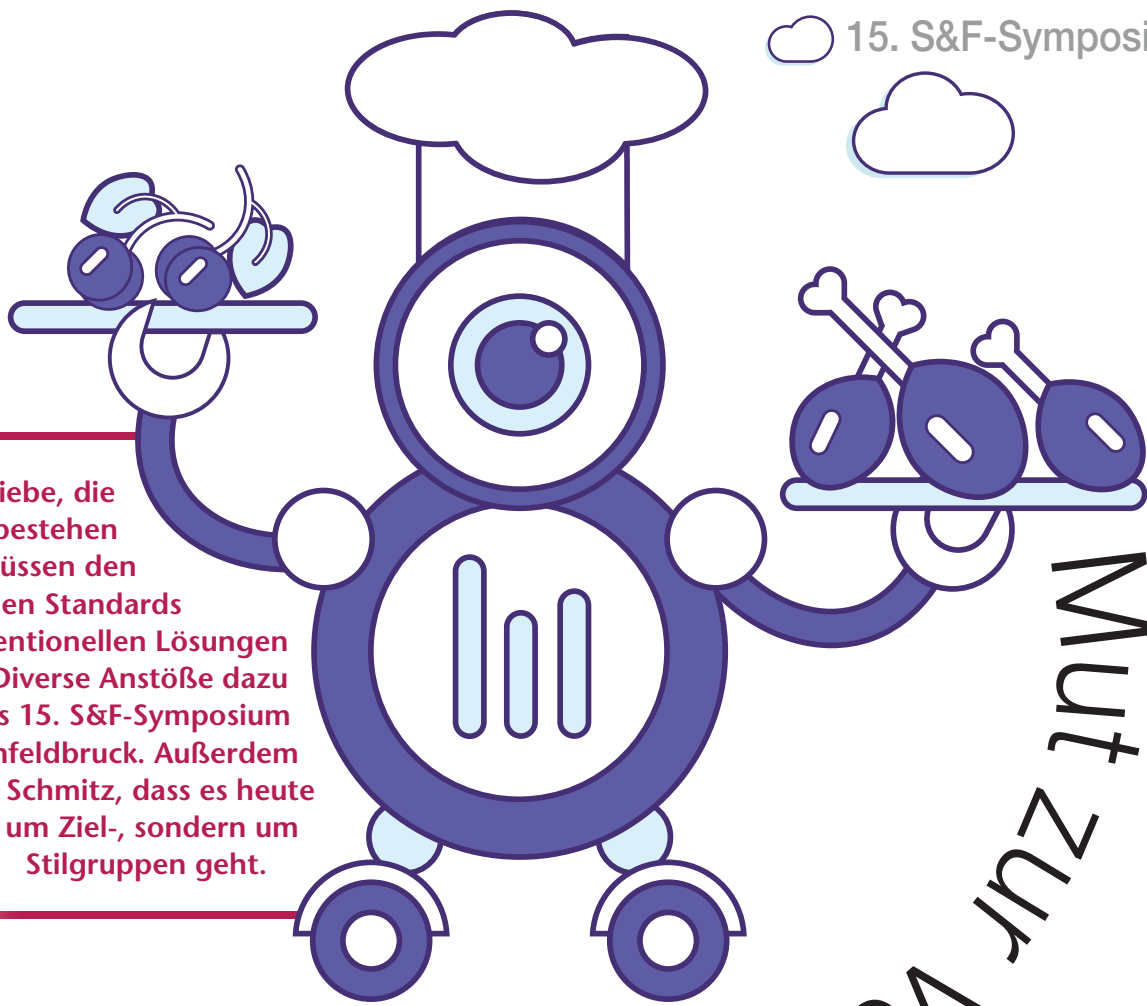


GV-Betriebe, die weiterhin bestehen wollen, müssen den Spagat zwischen Standards und unkonventionellen Lösungen bewältigen. Diverse Anstöße dazu lieferte das 15. S&F-Symposium in Fürstenfeldbruck. Außerdem verriet Martin Schmitz, dass es heute nicht mehr um Ziel-, sondern um Stilgruppen geht.



Mut zur Veränderung

Es ist nur eine Zahl – aber eine mit großer Bedeutung. Es geht um die 83. Genauer gesagt um 83 %. Das ist die Wahrscheinlichkeit, dass der Beruf des Kochs, bezogen auf Cafeteria und Betriebsrestaurant, von einem Computer ersetzt wird – glaubt man einer Studie der University of Oxford.

Martin Schmitz



Das war nicht die einzige wichtige Erkenntnis beim 15. S&F-Symposium am 11. und 12. Oktober. Nach Fürstenfeldbruck kamen auch dieses Jahr Entscheider aus der Branche – nicht nur um sich in Vorträgen und bei den Ausstellern zu informieren, sondern auch um sich auszutauschen. Dabei gab es wieder viele aktuelle Themen zu diskutieren. „Sorgen Sie dafür, dass Sie mit ganz viel Wissen nach Hause gehen“, sagte Moderator Martin Schmitz, Inhaber von Schmitz Marketing, bei der Begrüßung.

Vom Ziel zum Stil

Martin Schmitz hielt den ersten Vortrag der Veranstaltung mit dem Thema „Digitalisierung, Trends und Innovationen in der Hospitality“. Er brachte die 83 % ins Spiel. Ein Roboterarm, der das, was ein Koch vorkocht, haargenau nachkocht – wollen wir das? „Ob wir das möchten oder nicht, spielt keine Rolle. Wir müssen wertneutral an die Sache rangehen“, betonte er. Das ist nicht immer einfach. Mit Veränderungen wird meist so umgegangen: Sie werden bekämpft, belächelt und dann doch akzeptiert. „Überspringen Sie einfach die ersten beiden Schritte“, riet der Referent. Um in der digitalisierten Welt mitzuhalten, muss man sich deren Strukturen bewusst machen. Wo früher Märkte und Kunden regierten, sind es heute Plattformen und Produkte. Wie also heute noch den Gast erreichen? Die Lösung sieht der Experte im Abstreifen alter Denkmuster. „In Zielgruppen zu denken war

früher. Heute müssen Sie in Stilgruppen denken, wie dem hedonistischen oder traditionellen Milieu“, sagte er. Du bist was du isst, gilt heute mehr denn je. Der Inhalt eines Kühlschranks sagt nicht, welcher Zielgruppe man angehört, sondern welcher Stilgruppe.



15. S&F-Symposium

Wider dem Widerstand

Dass Veränderungen häufig erstmal Widerstand auslösen, zeigte Gregor Fricke, Leiter der Abteilung Hochschulgastronomie und stellvertretender Geschäftsführer des Studentenwerks München. In München-Pasing ist in diesem Jahr die erste Mensa in vollständiger Selbstbedienung an den Start gegangen (s. **GVmanager** 8/18, S. 24). Bereits in Teilprojekten auf dem Weg dahin formierte sich Protest. Es hagelte Beschwerde-Mails und eine studentische Protestbewegung gründete sich. „Ich kann Ihnen nur raten: Wenn es nach Veränderungen Widerstand gibt, halten Sie durch“, ermutigte Gregor Fricke und ergänzte: „Es lohnt sich.“ Sechs Wochen dauert es, bis sich alles wieder beruhigt hat. Doch die können, wie er betonte, ziemlich lang und hart sein. Und eines konnte er zum Abschluss seines Vortrags noch berichten: Den Anführer der Studentenbewegung hat er nach kurzer Zeit beim Essen in der Mensa erwischt. Der Grund: „Jetzt habe ich das System verstanden.“



Gregor Fricke

Verleihen lohnt sich

Rechtsanwältin Vanessa Meyenburg widmete sich in ihrem Vortrag der Arbeitnehmerüberlassung. Sie grenzte diese von anderen Vertragsarten wie dem Werkvertrag ab. Jeffrey Pötzsch zeigte, wie er per Arbeitnehmerüberlassung den Bedarf an Hilfskräften sichert. Der Geschäftsleiter des Catering-Unternehmens ElbeZeit, einer Tochter der Sächsischen Dampfschiffahrts-GmbH & Co. (SDS), erzählte von der Übernahme des Personaldienstleisters Crashlce von der Mutter SDS. Crashlce verfügt über einen Pool an 500 Mitarbeitern und ist überwiegend im Event-, Gastronomie- und Hotelbereich aktiv. Mit der ElbeZeit-Beziehung macht es 5 % des Umsatzes. „Das ist von uns auch so gewollt. Wir möchten nicht zu viel Eigenumsatz machen“, verriet Jeffrey Pötzsch.

85 kg pro Tag

Mit dem Satz „Wir müssen alle Diät halten“, überraschte Dr. Linda Chalupova, Fachfrau für Managementsysteme und Gemeinschaftsver-

pflung, die Teilnehmer des Symposiums. Doch sie durften wieder aufatmen, als sie ergänzte: „Eine Mülldiät!“ Die Expertin hat ein Jahr lang Abfälle aus der GV untersucht. Im Durchschnitt fallen demnach in einem Betriebsrestaurant 85 kg pro Tag an. „Abfälle entstehen an jeder Prozessstufe. Das heißt aber auch, dass man überall an Stellschrauben drehen kann“, versicherte sie. Schon durch Vereinbarungen mit Lieferanten beeinflusse die Küche die Abfallmengen. Die Hauptursache für Abfälle ist die Überproduktion – der Grund für die nicht leeren Teller ist ihrer Untersuchung nach, dass es nicht geschmeckt hat. „Tellerreste sind ein Qualitätsindikator“, sagte sie. Es kann aber auch an zu großen Portionen liegen. Daher empfiehlt Linda Chalupova eine chargenweise Produktion. Wenn der Auftraggeber bis zum Schluss eine volle Ausgabe verlangt, hilft entweder ein Gespräch oder die Verkleinerung der Behälter in der Ausgabe.

Thomas Voß, stellvertretender kaufmännischer Direktor und Umweltmanagementvertreter der LWL-Kliniken Münster & Lengerich, bestätigte die Aussage, dass schlechter Geschmack der Grund für Tellerreste ist. Von 2000 bis 2017 haben die LWL-Kliniken 80 Umweltziele umgesetzt. In Zusammenarbeit mit der FH Münster und dem Institut für Nach-



Thomas Voß

haltige Ernährung gab es ein Projekt zur Reduzierung des Lebensmittelabfalls. Seitdem kommt in den Kasinos weniger auf die Teller, Nachschlag gibt es auf Wunsch. Zudem nehmen sich Gäste die Salatsaucen seitdem aus Portionierflaschen. Produktionsüberschüsse werden für die Salatbar hergenommen. Bei Veranstaltungen mit Buffet liegen für die Gäste Mitnahmeboxen aus. So hat sich der Müll um 12 t reduziert, was ca. 30.000 € Einsparungen ergibt.

Prävention bringt Mitarbeiter

Ob Rückenschmerzen der Spülkräfte oder übergewichtige Gäste mit Typ-2-Diabetes – wie wichtig das Thema Prävention für Unternehmen sein sollte, dafür sensibilisierte sehr humorvoll der gelernte Diätassistent Sven Bach. Großküchen tragen dabei doppelt Verantwortung: für die Gesundheit der Mitarbeiter und der Gäste. Immer mehr Unternehmen gerade in ländlichen Regionen, haben seiner Erfahrung nach den Nutzen eines betrieblichen Gesundheitsmanagement, inklusive modifiziertem Verpflegungsangebot, zur Mitarbeiter-Gewinnung erkannt. Er hat schon Betriebsrestaurants bei solchen Projekten begleitet und z. B. gut nachgefragte Aufstriche für die Snacks der Schichtverpflegung als Alternative zum Butter-Käse-Wurst-Belag entwickelt. Sein Tipp: Die Zutaten prüfen auf versteckte Zusatzstoffe, wie Sulfite in Essig und Kartoffeln oder Diglyceride in Backwaren, und weitgehend eliminieren. „Auf den Punkt gebracht gilt es die Küche zurückzuschrauben auf die 50er- und 60er-Jahre, nur mit etwas weniger Fett, und schon ist vieles gut“, resümierte er.

30 Schichtmodelle

Welchen Nutzen hat ein BGM in der Praxis? Diese Frage konnte Ralf Gremme von der LWL-Klinik Münster nicht recht beantworten. Zwar



Linda Chalupova

Fotos: Knewitz

S&F

HERZLICHEN DANK ALLEN AUSSTELLERN

kamasys

CF Gastro
Frische mit System

COLPE
An IT/IT Company

PALUX

Das gute Frühstück

MEINO GREEN
WASTE SOLUTIONS

LOGO CAFE

M KN

PROFIMIET
Ihr Partner für Non-Food-Catering

Melitta

HOBART

deutscheese
Fischmanufaktur

igefa

Mit Sicherheit gut versorgt

retigo

WIK FOOD SERVICE

intergast
Und Dein Rezept Funktionen



Den 11. S&F-Förderpreis nahm Manuel Klarmann (2. v. l.) von eaternity entgegen.

nen Mitarbeiter. „Besonders die flexible Anpassung der Arbeitszeiten ist etwas, das sehr geschätzt wird und uns bestehende Mitarbeiter sichert, sich aber auch herumspricht“, resümiert Ralf Gremme, der in der LWL-Küche auf 30 verschiedene Schichtmodelle kommt.

CO₂-Einspar-Wettbewerb

Merle Losem, Geschäftsführerin der Deutschen Hotelakademie, verlieh den 11. S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement. Das Konzept des Preisträgers Manuel Klarmann von eaternity hat dabei den Schwerpunkt im Bereich Ökologie und Umweltschutz. Eaternity hat zusammen mit der Stadt Zürich einen Wettbewerb unter Betriebsrestaurants ausgerufen. Ziel dabei: möglichst viele CO₂-Emissionen durch eine Anpassung des Speisenangebots zu reduzieren. Die sechs teilnehmenden Betriebe konnten in Summe 10 t CO₂ einsparen, rund 20 % ihres Startwerts vor dem Wettbewerb. Dabei hatte ein spezielles klimafreundliches Menü kaum einen Effekt. „Das meiste bewirkte eine Modifikation der bestehenden Gerichte und Rezepturen“, resümierte Manuel Klarmann. Als Beispiel nannte er eine Bolognese, deren Fleischanteil zugunsten von Fleischersatz halbiert wurde. Er rief das Plenum dazu auf, ebenfalls „diese Diät anzupacken“.

Wenn jeder Mahlzeit für Mahlzeit einen kleinen Beitrag zur Reduzierung der CO₂-Emissionen leiste, kann insgesamt sehr viel bewirkt werden.

Sterneküche in Kantine

Wie sich die Qualitätsphilosophie einer Sterne- auf die Betriebsgastronomie herunterbrechen lässt, das zeigte Christian Adam. Er leitet den Betrieb CANTine, eine 100%ige Tochtergesellschaft der Traube Tonbach. Angesiedelt ist das Betriebsrestaurant beim IT-Unternehmen

Vector in Stuttgart, dessen Geschäftsleitung die ungewöhnliche Verpflegungsleistung bei der Traube Tonbach anfragte. Bereits drei Jahre nach dem Wechsel des Caterers sind die Essenszahlen von 900 auf 1.250 gestiegen, das ist eine Essensbeteiligung von rund 80 %. Erfolgsrezept ist laut Christian Adam eine sehr hohe Handwerklichkeit, die es ermöglicht, direkten Einfluss auf die Qualität des Produkts zu nehmen. Ob Pasta, Hollandaise oder Eclairs – all das macht die Küche selbst. Die Currywurst lässt Christian Adam nach seiner eigenen Rezeptur fertigen. Dank eines Kostenplusvertrags und einer hohen Subventionierung halten sich die Essenspreise für die Gäste dennoch in Grenzen.

Christian Adam appellierte aber an seine Kollegen, dass man auch mit weniger Budget handwerklich arbeiten kann. „Es geht darum, einfache Sachen gut in Szene zu setzen, z. B. ein Kartoffelpüree selbst zu machen.“ Um gut zu kochen, ist Begeisterung vonnöten, und genau daran fehlt es seiner Meinung nach am meisten.

CANTine hat es sich daher zur Aufgabe gemacht auszubilden, um die Begeisterung an den Nachwuchs weiterzugeben.

Fazit

Dass die eigene Begeisterung enorm wichtig ist, um auch das Team von Neuem zu begeistern, betonte Thomas Voß und weitere Referenten auch in der Schlussrunde. Das Resümee von Oliver Schrock von S&F-Consulting aus zwei Tagen Symposium: „Nicht alles, was sich digitalisieren lässt, muss digitalisiert werden.“ GV-Betriebe müssen aber zumindest bei neuen Technologien am Ball bleiben und davon ausgehen, dass die Digitalisierung immer weiter voranschreitet – auch wenn viele diese Entwicklung gerne eindämmen würden. Schließlich können sich auch unvorstellbare Innovationen durchsetzen, wie ein historisches Zitat von Kaiser Wilhelm II zeigt: „Ich glaube an das Pferd. Das Automobil ist nur eine vorübergehende Erscheinung.“ **mak/kir**



Christian Adam



Sven Bach

bietet sie ihren Mitarbeitern Möglichkeiten, von der Stehhilfe für die Bandportionierung und der Schneidbretterhöhung bis hin zu Seminaren im klinikeigenen Fortbildungszentrum und Kursen wie Yoga – doch genutzt wird das vom Küchenteam wenig bis gar nicht. Jedoch hatte er auch einige Gegenbeispiele. So sind die Lärmschutzpaneele in der Bandportionierung nicht mehr wegzudenken, ebenso die stets vorrätigen Arbeitsschuhe. „Ich hab immer verschiedene Sorten und Größen im Schrank, fast wie bei Zalando. Davon machen die Mitarbeiter gerne Gebrauch.“ Seiner Erfahrung nach geht es bei derartigen Angeboten auch darum, den Mitarbeitern zu vermitteln, dass ihnen geholfen wird. So stellte Ralf Gremme in einem sehr heißen Sommer den Dienst des Spülbereichs ein, nachdem einige Mitarbeiter aufgrund der nicht vorhandenen Klimatisierung ohnmächtig wurden. Wenig später wurde eine kleine Klimaanlage installiert. „Aufgrund der Installationshöhe bringt diese nicht viel, aber die Mitarbeiter haben registriert, dass wir etwas für sie tun.“ Den größten Effekt hat seiner Erfahrung nach aber immer noch das persönliche Gespräch mit dem einzel-

Fotos: Kirchner

DES 15. S&F-SYMPOSIUMS!

