



Notte (5)

Geschäftsführer Ulrich Fladung (M.) und Prokurist Oliver Schrock (l.) begrüßten die Teilnehmer des S&F-Symposiums in Fürstfeldbruck im Oktober. Das diesjährige Veranstaltungsmotto lautete: „Zukunftswerkstatt 2020: Von der Zukunft her denken“.

S&F-Symposium 2019

„Sie können das“

Es gibt viele Schlagworte, die die Gemeinschaftsverpflegung derzeit umtreiben. Das S&F-Symposium machte Zusammenhänge, Probleme und Lösungen deutlich. Es zeigte aber auch, dass die GV-Branche bereits heute viele Stärken besitzt, mit denen sie den Herausforderungen erfolgreich begegnen kann.

Das 16. S&F-Symposium fand im Oktober in einem besonderen Rahmen statt. Denn das Consulting-Unternehmen S&F feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Firmenjubiläum. 1999 von Marcus Seidl und Ulrich Fladung als Beratungsunternehmen gegründet, erstreckt sich das Leistungsportfolio inzwischen vom Einkauf über die Planung und Beratung bis zur Führungskräftevermittlung. Zu Beginn der Veranstaltung nahm Ulrich Fladung

die Symposiums-Teilnehmer mit auf eine kleine Reise durch die Unternehmensgeschichte. „Die 20 Jahre waren sehr spannende Jahre für uns“, fasste er zusammen, um im Anschluss über die Gegenwart zu sprechen: „Die Firma S&F steht sehr gut im Markt da.“ Weitere Einblicke in die S&F-Vergangenheit bekamen die Teilnehmer während der Abendveranstaltung. Zunächst stand jedoch die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung im Zentrum des Symposiums.

Denn in diesem Jahr lautete das Veranstaltungsmotto: „Zukunftswerkstatt 2020: Von der Zukunft her denken“.

Den Dialog suchen

Zusammen mit Moderator und Marketingexperte Martin Schmitz leitete Oliver Schrock, Prokurist Einkauf & Beratung bei S&F, durch die Veranstaltung. „Die Herausforderungen in unserer Branche werden immer komplexer“, sagte Schrock. Als Verpflegungs-Manager müs-

se man sehr gut informiert sein, um auf die Umbrüche in der GV-Branche reagieren und auch agieren zu können. „Wir haben nicht mehr nur einen Fachkräfte-, sondern auch einen Hilfskräftemangel“, nannte Schrock eine der großen Herausforderungen. Moderator Schmitz ergänzte, Essen werde für Verbraucher zu einer Art „Ersatz-Religion“, getrieben vom Trend nach Gesundheit. Das sei für den GV-Bereich eine „enorme Herausforderung“, da Gäste



Rudolf Eggenkämper, Leiter Workplace & Infrastruktur-Services bei AXA-Services, erläuterte, wie er mehr gastronomische Dienstleistung in der Betriebsgastronomie anbietet.



Nina Langen, Professorin am Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre an der TU Berlin, stellte die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Lebensmitteln und Nachhaltigkeit dar.



Horst Kafurke, Geschäftsführer Innogy Gastronomie, machte deutlich, wie wichtig die Kommunikation bei nachhaltigen Verpflegungskonzepten ist.



Laut Tim Plasse, Hospitality-Consulting, Nordisk Büro, sollte sich die GV „gastronomisieren“, um für Gäste attraktiver zu sein.

teilweise besser informiert sein als die Köche. Das sei jedoch keine Schande, da man auch als GV-Verantwortlicher nicht immer alles wissen könne, machte Schmitz den Anwesenden Mut. Dabei betonte er jedoch: „Es ist zwingend notwendig, den Dialog zu suchen – auch wenn es weh tut.“ Beispiele sowie zahlreiche Lösungsansätze folgten in den anschließenden Vorträgen der Referenten.

Von der Gastronomie lernen

„Als Gastronomie sind wir derzeit so gefragt wie nie“, sagte Referent Tim Plasse, Gastronom und Experte für Strategie und Konzeption. In der klassischen Gastronomie herrsche großer Wettbewerb und es müsse um jeden Gast gekämpft werden. Dann blickte er vom Standpunkt der Gastronomie auf die Gemeinschaftsverpflegung und sprach sich dafür aus, die GV zu „gastronomisieren“. Das bedeute in der Betriebsverpflegung, den Tischgast und nicht die Firma als Kunden zu definieren. Laut Plasse sollten die Konzepte, Strategien und das Design an den Wünschen der Gäste ausgerichtet werden. Er gab auch zu bedenken, Küchen gemäß der realistischen Anzahl verfügbarer Mitarbeiter zu planen, anstatt große Küchen zu bauen, für die man später gar kein Personal bekomme. Schwierig wird es laut Plasse bei der Menüplanung, da der Gast nicht wisse, was er will. „Daher ist es unser Job, die Nachfrage zu kreieren“, sagte er. Dabei sei es aber der falsche Weg, eine große Auswahl anzubieten, denn das überfordere den Gast. Hier sei weniger mehr. „Limitieren bedeutet, man muss kreativ werden“, betonte Plasse. Zudem regte er an, den Blickwinkel zu verändern und nicht die Kosten, sondern mögliche Erlöse im Fokus zu haben, denn „Erlöse machen uns erfolgreich“. Das

führte zu einer Diskussion unter Vertretern der Care-Verpflegung: Mit einem Verpflegungssatz von 1,80 Euro für ein Mittagessen sei es nicht möglich, über Erlöse zu sprechen, betonte ein Care-Verantwortlicher. Dazu sagte ein anderer Care-Küchenleiter: Richte man den Blick nur auf die eigenen Bewohner, würden sich keine Erlösmöglichkeiten ergeben. Darum sei es wichtig, neue Zielgruppen zu finden und anzusprechen, denn „dann gibt es auch Möglichkeiten, Erlöse zu generieren“.

Weg vom Tablett

Über Herausforderungen und Chancen von neuen Konzepten in der Betriebsverpflegung sprach Rudolf Eggenkämper, Leiter Workplace & Infrastruktur-Services bei AXA-Services. Er stellte das innovative Verpflegungskonzept des Versicherers AXA vor, bei dem beispielsweise auf SB-Theken, Tablett und Tablettbänder verzichtet wird – denn das gebe es im klassischen Restaurant auch nicht. Stattdessen arbeitet das Küchenteam direkt an der Ausgabe, berät und bedient dort und ist so sehr nah am Kunden. Es wurden Eigenmarken geschaffen, um mehr gastronomische Leistungen und Service im Betrieb anzubieten. Beim Thema Caterer-Auswahl sprach sich Eggenkämper dafür aus, nicht nach dem Preis auszuwählen. Denn es gebe immer einen Anbieter, „der es billiger kann“, sagte er.

Nachhaltiges Nudging

Zum Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung referierte Nina Langen, Professorin am Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre an der TU Berlin. Gleich zu Beginn machte sie deutlich: „Nachhaltige GV ist ein Muss“ und stellte den Zusammenhang zwischen den Themen Ernährung, Lebensmittel und



Perfekte Speisenverteilung mit System. MenüMobil.

ClassicLine



ClassicLine

- Classic • EcoClassic • Universal

Das kompakte **Transportsystem** sorgt mit optimaler Isolierung der kalten und der heißen Menügänge für einen perfekt temperierten Genuss. Hygienisch. Appetitlich. Ökonomisch.

ClassicLine



ClassicLine

- Inducook

Gekühlt transportiert – heiß serviert. Die einfach zu bedienende **Induktionstechnik** erhitzt nur die beschichteten Geschirrtteile, während Salate und Desserts kühl bleiben.

InductLine



InductLine

- Indock

Innovative **Induktionstechnik** kombiniert mit **Tablett-Transportwagen**. Durch die elektronische Steuerung werden die Speisen minutengenau auf die richtige Temperatur gebracht.

AirLine



AirLine

- DSRRO-UNITRAY • EVOMULTI Buffet

Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik – alles in einem **Transportwagen**. Mittels elektronischer Steuerung werden Speisen per Heißluft erhitzt und Desserts und Salate getrennt davon gekühlt.

ContactLine



ContactLine

Hier ist die **Kontaktwärmehheizung** mit intelligenter Temperatursensorik **im Tablett** integriert. Über die Heizzonen fließt die Energie gezielt in das Geschirr der Heißkomponenten. Im Servierwagen werden lediglich die genutzten Einschübe mit Energie versorgt.

ProfiLine



ProfiLine

Robust, ausgereift und intelligent – mit dem **umfangreichen Programm** an Ausgabewagen, Tellerspender, Stapelgeräten und Transportwagen, bieten wir Ihnen die **professionelle Ergänzung** für die ökonomische Küchenarbeit bei optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

© menu

menu MOBIL

menu MOBIL[®]
FOOD SERVICE SYSTEMS

A-6401 Inzing | Dr. Gustav-Markt-Weg 18
Tel. +43/(0) 52 38/88 661 | Fax +43/(0) 52 38/88 778
office@menu-mobil.com | menu-mobil.com





Adonis Kapelonis (l.), stellvertretender Küchenleiter im Klinikum Dritter Orden München, informierte sich über die Speisenverteilungssysteme von Socamel bei Keyaccount-Managerin Christine Harbeck und Deutschland-Geschäftsführer Theodor Oliver Rist.



Notte (7)

Leckere und hochwertige Suppen aus dem Soupster-Automaten für Stationen oder Wartebereiche präsentierte René Freier, Werksvertretung und Vertrieb Logo Café, im Ausstellerbereich.

Nachhaltigkeit anschaulich dar. Daran angelehnt stellte sie das Online-Tool Nahgast-Rechner vor, mit dem GV-Küchen messen können, wie nachhaltig ihre Speisen sind (siehe Verpflegungsmanagement 11-2018, Seite 5).

In Bezug auf das Thema Nudging sagte Langen: „Ein nachhaltiges Gericht ist schön. Aber gut ist es erst, wenn es aufgefressen wird.“ Wie jedoch lassen sich Nudging und Nachhaltigkeit in der GV erfolgreich umsetzen? „Ich kann Ihnen nicht die eine Maßnahme nennen, die das Thema Nachhaltigkeit auf der Seite der Gäste nach vorne bringt“, sagte sie. Ebenso verhalte es sich beim Nudging. Trotzdem sei es notwendig, in diesen Bereichen zu handeln, betonte Langen, denn die „Gäste wollen, dass der Caterer für eine nachhaltige Ernährung sorgt“.

Lieferanten in die Pflicht nehmen

Ein Praxis-Beispiel für ein nachhaltiges Verpflegungskonzept gab im Anschluss Referent Horst Kafurke, Geschäftsführer der Innogy Gastronomie-Gesellschaft. Das Unternehmen betreibt über 50 Betriebskassen in Eigenregie und bewirtete 2018 rund 1,9 Millionen Gäste. Das Konzept sieht vor, entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Verpflegung Verantwortung im Bereich Nachhaltigkeit zu übernehmen. Beispielsweise müssen die Lieferanten sehr genaue Vorgaben erfüllen. Beim sogenannten Molkeschwein gibt es eine Checkliste mit 59 Kriterien – von der Zucht und Haltung über den Antibiotika-Einsatz und Transport bis hin zur Schlachtung. Auch im Bereich Verpackung baut das Unternehmen Druck auf seine

Lieferanten auf: Unnötige Umverpackungen sollen seitens der Lieferanten vermieden oder andernfalls bei der Anlieferung wieder mitgenommen werden. Inzwischen besteht die Hälfte des Speiseplanangebots der Innogy-Betriebsrestaurants aus veganen und vegetarischen Gerichten. Der Einsatz von Einwegkaffeetassen wurde von 2,2 Millionen in 2017 auf 18.000 in 2018 reduziert und ein Mehrwegpfandsystem eingeführt. Die Warenkosten seien nur um 3,8 Prozent gestiegen. Demgegenüber wurde die Kochtechnik modernisiert, um Garverluste zu vermeiden. Auch wurden die Portionen etwas verkleinert bei einer gleichzeitigen leichten Preiserhöhung. Diese Maßnahme sei kommuniziert und von den Tischgästen auch akzeptiert worden – ein entscheidender Punkt, betonte Kafurke: „Die Kommunikation ist das A und

O.“ Denn sonst würde die investierte Zeit einfach verpuffen.

Total digital

Wie steht es um die Digitalisierung in der GV? „Wir müssen uns auf den Weg machen“, sagte Kurt Stümpfig, Head of Catering-Services beim Industriekonzern Linde. Er stellte das Konzept des Linde-Betriebsrestaurants Agora sowie das dort eingesetzte Warenwirtschaftssystem vor. Auch digitale Marketingmaßnahmen, bei denen zum Beispiel Rezepte erfolgreich vermarktet werden, werden umgesetzt. Stümpfig bezeichnete die Umsetzung der Digitalisierung im Betriebsrestaurant als Wettbewerbsvorteil. Während der Veranstaltung wurde das Linde-Konzept mit dem diesjährigen S&F-Förderpreis ausgezeichnet.

Vor dem Hintergrund der aktuellen Lebensmittelskandale



Thomas Klein, Verkaufsleiter für Bayern, stand den Teilnehmern bei allen Fragen rund um das MKN-Sortiment zur Verfügung.



Anlässlich des Firmenjubiläums gab einer der beiden Geschäftsführer und Gründer, Ulrich Fladung, während des Eventabends einen Einblick in 20 Jahre S&F.



Was Burgis für Großverbraucher zu bieten hat, konnten die Symposiums-Teilnehmer bei Petra Müller, Vertriebsleiterin Foodservice & Export, und Manfred Mottl, regionaler Keyaccount-Manager, probieren.



Die beiden Keyaccount-Manager GV Alexander Bakomenko (l.) und Markus Baier sowie Sonja Reich, Planer- und Projektbetreuung, informierten über die Vernetzungslösungen von Rational.

sprach Michael Polster, Vorsitzender des Deutschen Netzwerks Schulpflege, über das Thema Blockchain als Optimierungsmöglichkeit der Lebensmittellieferkette. Bislang sei das Prinzip in der GV-Branche „noch nicht verankert“, obwohl insbesondere dort ein hoher Bedarf für Technologien bestehe, die nicht manipulierbar seien, hob er hervor. So könne im Fall eines Lebensmittelkandals aufgrund detailliert nachvollziehbarer Lieferkette ganz anders reagiert werden als aktuell.

Recht auf Arbeit in der GV

Kein Konzept gelingt ohne Mitarbeiter. Doch nicht nur die reine Arbeitskraft zählt, sondern insbesondere auch die Art und Weise der Mitarbeiterführung. Klaus Häck, gelernter Koch, Coach und Fachreferent für Personalentwicklung, wählte

hierzu einen ungewöhnlichen Ansatz. Zunächst forderte er: „Wir brauchen einen Mind-Change bei den Führungskräften, damit in den Unternehmen wieder mehr Attraktivität entsteht.“ Wie dieser gelingen kann, machte er an einem Vergleich zwischen dem Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland und der GV-Branche deutlich. „Jeder Mensch hat das Recht, in unserer Branche zu arbeiten“, sagte er. Aber wie bekommt man die Menschen dazu? Heute müssten sich Arbeitgeber bei potenziellen Arbeitnehmern bewerben. Zusätzliches Wettbewerb auf dem Fachkräftemarkt für die GV gebe es beispielsweise durch die schnell wachsende Handelsgastronomie.

Laut Klaus Häck bietet das Grundgesetz mehrere Lösungsansätze. Denn was dort formuliert ist, lasse sich in Teil-

len auch als Strategie für die GV-Führung anwenden. „Sie brauchen eine Vision“, sagte Häck, die Lust auf den Arbeitsplatz mache und entsprechend Teil der Ausschreibungen sein müsse. Auch im Unternehmen gelebte Werte seien notwendig, um ein Gemeinschaftsgefühl zu schaffen. Zudem empfahl er, die eigenen Mitarbeiter stärker einzubinden, „denn Ihr Wissen als Führungskraft wird in Zukunft nicht mehr ausreichen“. Schließlich betonte Häck, wie wichtig es sei, mehr Bereitschaft für Innovationen zu zeigen: „Innovation ist keine Garantie gegen das Scheitern. Aber das Scheitern ist ohne Innovation garantiert.“

In einer Diskussionsrunde sprachen im Anschluss Moderator Martin Schmitz und Uwe Ochott vom Senat der Wirtschaft Berlin über die Personalsituation in Unternehmen. Ein Thema hierbei war die praktische Situation, in der sich Führungskräfte in Unternehmen häufig wiederfinden. „Die Führungskraft verkommt zu einem Sachbearbeiter“ und habe keine Zeit mehr, um Arbeitskräfte zu führen, bemängelte Uwe Ochott. Im weiteren Verlauf ging es dann darum, wie diese Situation geändert werden könnte.

gesunde Ernährung, über aktuelle Entwicklungen und Trends in der Ernährungsbranche. Hier nannte sie einige Herausforderungen: „Jeder, der sich berufen fühlt, spricht beim Thema Ernährung mit“, darunter Food-Blogger mit sehr großer Reichweite. Dabei werde das Thema jedoch häufig stark vereinfacht, obwohl es sehr komplex sei. Gleichzeitig rücke der Gast mit seinem Smartphone „sehr nah an uns ran“, was laut Lichtenstein positive, aber auch negative Effekte haben könne. Zudem seien Gäste in ihren Wünschen und Vorlieben sehr unbeständig. „Der Veganer, der Sie heute piesackt, folgt in drei Wochen vielleicht einem ganz anderen Trend“, sagte sie. Darauf müsse man sich als GV-Verantwortlicher einstellen.

Es gebe aber keinen Grund zu verzweifeln – im Gegenteil. „Die Gäste stehen vor der Herausforderung, sich richtig und gesund ernähren zu müssen“, betonte Lichtenstein und sagte dann zu den anwesenden GV-Verantwortlichen: „Und Sie können das.“ Die Branche spreche nur zu wenig darüber. Das hob sie auch beim Thema Hygiene hervor, das eine Stärke der Branche sei und viel stärker kommuniziert werden müsse. Auch die Care-Küche sprach sie direkt an: „Die Ernährung hat eine ungeheure Wichtigkeit und Wertigkeit bekommen. Und das ist eine riesen Chance für Ihr Haus.“

Sören Nolte



Liliane Petzold (M.) und Kurt Stümpfig (2. v. r.) bekamen den S&F-Förderpreis von Laudatorin Merle Losem und den beiden S&F-Geschäftsführern Marcus Seidl (r.) und Ulrich Fladung für das Verpflegungskonzept der Firma Linde überreicht.

Die Stärken der GV

Zum Abschluss des S&F-Symposiums sprach Silke Lichtenstein, Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung für