



Überreichten den diesjährigen S&F-Förderpreis an Eaternity-Geschäftsführer Manuel Klarmann (2.v.l.); Die S&F-Geschäftsführer Ulrich Fladung (l.) und Marcus Seidl (r.) sowie Laudatorin Merle Losem, Geschäftsführerin der Deutschen Gesellschaft für berufliche Bildung.

Nolte (4)

S&F-Symposium 2018

„Nicht alles muss digitalisiert werden“

Was es braucht, um einen GV-Betrieb zukunftsfähig zu halten, wurde im Oktober während des S&F-Symposiums deutlich. Dabei spielt die Digitalisierung zwar eine wichtige, aber nicht die entscheidende Rolle.

Sie müssen Ihre Gäste begeistern“, denn der Standard reiche heute nicht mehr, sagte Dominik Deffke, Prokurist des Geschäftsbereichs Planung bei der S&F-Gruppe, zu Beginn der Veranstaltung, denn der Gast von heute „weiß mehr, will mehr und er will es sofort“. Was brauchen Gastgeber, um diesen Ansprüchen gerecht werden? „Professionalität mit Pfiff“, das Motto und der thematische rote Faden des diesjährigen S&F-Symposiums. Neun Experten der Gemeinschaftsverpflegung (GV) – von der Care-Küche über die Betriebsverpflegung bis zur Hochschulgastronomie – stellten an zwei Tagen in Theorie und Praxis vor, was diesen Pfiff ausmachen kann.

„Es gibt kaum ein anderes Thema, das in der Vergangenheit mit so viel Chance, aber auch Angst und blindem Aktionismus betrieben wurde“, leitete Deffke den Themenbereich „Digitalisierung“ ein. Den ersten Impulsvortrag hierzu hielt Martin Schmitz, Inhaber der Agentur Schmitz Marketing, der in diesem Jahr auch die Funktion des Moderators übernahm. „Wir leben in einer Zeit der Veränderung, und diese Veränderung ist sehr schnell“, sagte Schmitz. Es gebe bereits sehr viele Beispiele dafür, dass digitalisierte Prozesse und Algorithmen den Alltag bestimmen. „Das, was passiert, wenn Sie bei einem Vollautomaten auf Cappuccino drücken, ist ein Algorithmus“, erläuterte Schmitz. Die Digitalisierung führe zur „Veränderung aller Architektur, die wir im Kopf haben“,

fuhr er fort. So gebe es heute keine Kunden mehr, sondern nur noch Produkte. Und auch der Begriff Zielgruppe sei „altes Denken“ und sei durch „Stilgruppen“ ersetzt worden, was Schmitz im Detail erklärte. Auf die Gastronomie bezogen, bedeute Digitalisierung, mit Zahlen und Daten zu arbeiten, noch bevor der Gast wisse, dass er im Restaurant einkehren wird. Während der Diskussionsrunde im Anschluss an den Vortrag kamen Fragen auf, wie GV-Betriebe mit dem Sammeln und Auswerten von Daten umgehen könnten und ob die Digitalisierung die klassische Gastronomie ersetzen werde.

Es zahlt sich aus

Über Möglichkeiten und Grenzen der Digitalisierung in einem GV-Betrieb sprach Gregor Fricke. Der Abteilungsleiter Hochschulgastronomie des Studentenwerks München stellte vor, wie in der Mensa die Bereiche Bestellung/Ausgabe und Kasse von Free-Flow auf Selbstbedienung sowie auf Abrechnung nach Gewicht umgestellt wurden. Um die Speisen nach Gewicht abrechnen zu können, mussten sein Team und er lange nach einer praktikablen Lösung für intelligentes Geschirr suchen. Am Ende fiel die Entscheidung auf Geschirrtile mit eingebrenntem Barcode, „die eigentlich gar nicht intelligent sind“, gestand Fricke. Auch die Entwicklung eines SB-Kassenterminals habe einige Zeit beansprucht.

Es folgte eine Gegenüberstellung der Vor- und Nachteile dieser Umstellung, bei der am Ende die Vorteile überwogen. Er sprach aber auch offen darüber, was anfangs Probleme bereitete. Fricke betonte: „Aus meiner Sicht ist das Entscheidende: Die Gäste müssen das Konzept lernen.“ Nach sechs bis acht Wochen hätten seine Gäste die Vorteile der Umstellung erkannt und diese akzeptiert. Dieser Zeitraum und insbesondere der erste Tag seien aber alles andere als leicht gewesen – aber es lohne sich, das auszuhalten. „Danach haben Sie einen Betrieb, der besser aufgestellt ist“, mit höherer Gästezufriedenheit und Wertschätzung, sagte Fricke und fügte hinzu: „Aber Sie müssen es aushalten.“ Zum Abschluss bemängelte er, dass es keine ganzheitliche Lösung für die Digitalisierung in der GV gebe: „Man muss selbst Pionierarbeit leisten.“

Mitarbeiter leihen und verleihen

Im zweiten Themenblock stellten zwei Referenten die Arbeitnehmerüberlassung (ANÜ) in Theorie und Praxis vor. Rechtsanwältin Vanessa Meyenburg sprach über rechtliche Grundlagen, aktuelle Rechtsprechung und darüber, welche Gefahren beispielsweise in nicht angepassten Musterverträgen lauern können. Jeffrey Pötzsch, Geschäftsführer des Cateringunternehmens Elbezeit, nahm den Symposiumsteilnehmern im Anschluss etwas die Furcht vor dem Thema: „Es kann funktionieren und bei uns funktioniert es

sehr gut.“ Im stark saisonal geprägten Geschäft sei die ANÜ ein wichtiges Instrument mit vielen Vorteilen – aber auch einigen Herausforderungen; als größte benannte er die Bürokratie. „Die Arbeitswelt wird komplexer, die ANÜ wird künftig noch eine viel größere Rolle spielen“, sagte Pötzsch zum Abschluss. Dass Betriebe sich intensiv mit diesem komplexen Thema auseinandersetzen müssen, um rechtliche Streitigkeiten zu vermeiden, wurde in den Vorträgen sehr deutlich.

Abfälle im Blick behalten

„Wir müssen alle eine Diät halten – und zwar eine Abfalldiät“, begann Linda Chalupova ihren Vortrag. Die Fachfrau für Management-Systeme und GV stellte in ihrem Vortrag „Nachhaltiges Abfall-Management in Betriebsrestaurants“ erschreckende Daten vor. „Die Verpflegung von fünf Gästen verursacht etwa ein Kilogramm Abfälle“, hochgerechnet auf ein Jahr seien das 21 Tonnen pro Betriebsrestaurant, sagte sie. „Abfälle entstehen in jeder Prozess-Stufe“, führte Chalupova weiter aus, vom Wareneingang bis zur Geschirrrückgabe. Dadurch gebe es aber auch viele Stellschrauben, um Abfälle zu vermeiden.

Zur Reduzierung von Abfällen sprach Chalupova einige Empfehlungen aus und unterschied dabei zwischen Lebensmittel-/Speiseabfällen und Verpackungsabfällen. „Verkleinern Sie die Ausgabe“, war eine ihrer Empfehlungen. Denn werde chargenweise produziert und in kleineren Behältern aufgefüllt, müsse nach Feierabend weniger weggeworfen werden. Als Zweites schlug sie vor, die Tischgäste zu sensibilisieren und das Thema Abfall im internen Qualitätsmanagement zu berücksichtigen. Auch bei Mülltrennung und Recycling gebe es noch

Verbesserungsbedarf. Beim Einkauf sollte auf bedarfsgerechte Verpackungs- und Gebindegrößen geachtet werden – beispielsweise würden in der Regel zehn Ein-Kilogramm-Gebinde mehr Abfall verursachen als ein einzelnes Zehn-Kilogramm-Gebinde. „Sprechen Sie mit Ihren Lieferanten“, betonte Chalupova, etwa über alternative Mehrweg-Verpackungen oder die Verpackungsrücknahme durch den Lieferanten. „Behalten Sie Ihre Abfälle im Blick“, sagte sie und als Letztes riet sie dazu, ein Abfall-Controlling einzuführen. Ihrer Einschätzung nach könnte ein Abfall-Management auch ein Wettbewerbskriterium sein, denn könnten Kosten durch Abfallreduzierung gespart werden, „wer sagt da nein?“

Unerreichbar, aber wichtig

Den ersten Veranstaltungstag beschloss Thomas Voß, stellvertretender kaufmännischer Direktor der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, der über die dortige Umsetzung der Abfallvermeidung referierte. Mit gezielten Maßnahmen konnten von 2013 bis 2017 die Abfallmengen um jährlich 12 Tonnen reduziert werden, die Ersparnis von rund 30.000 Euro kam dem Küchen-Budget zugute. Mit einem solchen Ergebnis – auch wenn es beachtlich ist – dürfe man aber nicht zufrieden sein. „Mit dem Thema sind Sie nie fertig“, sagte Voß. Man müsse konsequent am Thema dranbleiben, denn nur viele einzelne Schritte würden zum Erfolg führen und nicht eine einzelne Maßnahme. Einer dieser Schritte wurde am Salatbuffet umgesetzt. Wurde das Dressing früher in offenen GN-Behältern angeboten und musste abends komplett entsorgt werden, ist es jetzt in Portionierflaschen abgefüllt. Der Effekt: Die Abfallmenge beim Dressing konnte um 65 Prozent reduziert werden. Als weiterer

Schritt wurde ein Rückmeldesystem zwischen Spül- und Produktionsküche implementiert. Bleibt eine Komponente auffällig oft auf den Tellern, wird das vom Spülpersonal an die Küche gemeldet, die dann reagieren kann.

Bei allen guten Ideen sei jedoch ein überzeugtes Team die wichtigste Grundlage, betonte Voß. Gute Erfahrungen habe er damit gemacht, einen internen Wettbewerb zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zwischen den Care-Küchen in Münster und Lengerich auszurufen. Das habe bei den Mitarbeitern für Motivation gesorgt. Das ausgeschriebene Preisgeld für die Gewinner-Küche kam schließlich einem Teamfest zugute.

Abfallvermeidung müsse man stets als Ziel vor Augen haben, „aber man wird nie ankommen“, sagte er. Trotzdem sei der Weg dorthin mit entsprechenden Maßnahmen wichtig und für die Imagepflege „unbezahlbar“. Schließlich stecke im Lebensmittel immer auch der Begriff „Leben“, betonte Voß und ergänzte: „Schmeißen wir es nicht weg.“

Für gesunde Mitarbeiter

„Betriebliches Gesundheitsmanagement ist ein sehr wichtiges Werkzeug, um Fachkräfte zu behalten“, leitete Moderator Schmitz den zweiten Veranstaltungstag ein. Wie wirksam solche Maßnahmen in Care-Küchen sein können, beschrieb im Anschluss Ernährungstherapeut Sven Bach. Er berichtete aus seiner Erfahrung als Diätassistent von einer Care-Küche, in der es die höchste Ausfallquote bei den Spülkräften gegeben habe. Nach einer intensiven Beobachtungsphase wurden Maßnahmen – etwa in den Bereichen Bewegung, Ernährung und Stressmanagement – umgesetzt, die zu einer Besserung von 60 Prozent geführt hätten.



Thomas Voß, stellvertretender kaufmännischer Direktor der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, stellte Maßnahmen zur Abfallvermeidung vor.



Ralf Gremme, Küchenleiter der LWL-Klinik Münster, sprach über betriebliches Gesundheitsmanagement in Care-Küchen.



Über seinen Weg von der Sterneküche in die Gemeinschaftsverpflegung berichtete Christian Adam, Betriebsleiter der Finkbeiner Kantinen.



Uwe Reuter (l.) und Claus Cramer von Agfa-Healthcare stellten das System Orbis Cuvos für die Speisenerfassung und Küchenorganisation in Kliniken vor.



Nolte (4)

Für fairen Kaffeegenuss während der Pausen sorgten Petra Münchmeyer und Jochen Kuhlmann vom Außer-Haus-Service der Gepa.



Im Ausstellerbereich präsentierte Thomas Klein die MKN-Gerätevielfalt und deren Einsatzmöglichkeiten.



Während der Abendveranstaltung sorgte eine Delegation der Jugendnationalmannschaft der Köche für kulinarische Highlights.

Menschen das wegzunehmen, „was sie am meisten lieben“, beispielsweise Schokolade, führe jedoch nicht zum Ziel, betonte Bach. Mit seiner „Speiseplanlinie Sven Bach“ stellte er vor, wie betriebliches Gesundheitsmanagement im Rahmen der Mitarbeiterverpflegung umgesetzt werden kann. Denn häufig würde noch der falsche Ansatz gewählt: „Wir lassen immer das Fett weg, was Quatsch ist“, denn Fett würde langfristig sättigen, sagte Bach und betonte: „Eine gewisse Menge an Fett brauchen wir.“ Hingegen sei oftmals nicht bekannt, wie viel Energie in einer Kaffeespezialität stecke. Je nach Person könnten vier Latte Macchiato bereits ein Drittel des Tages-Energiebedarfs abdecken.

In die eigenen Mitarbeiter investieren

Wie betriebliches Gesundheitsmanagement in der Küche des LWL-Klinikums Münster umgesetzt und angenommen wird, berichtete Küchenleiter Ralf Gremme. „Ich brauche meine Mitarbeiter, und zwar gesund und täglich“, machte er zu Beginn deutlich und stellte verschiedene Maßnahmen vor – mit teils ernüchterndem Ergebnis. „Wir bieten relativ viele Möglichkeiten, aber es wird einfach nicht genutzt“, klagte der Küchenleiter. So würden höhenverstellbare Arbeitshilfen

und Stehhilfen seit der Anschaffung im Lager stehen.

Andere Maßnahmen, wie der Einbau von Lärmschutzpanelen, hätten hingegen zum Erfolg geführt. Seitdem wären seine Mitarbeiter in der Küche „wesentlich entspannter“, sagte er. Die Anschaffung neuer Messer bezeichnete er als „Investition in die Mitarbeiter“ und auch das regelmäßige Auswechseln der Laufrollen von Wärme- und Transportwagen sei laut Gremme ein wichtiger Punkt, denn „schlecht laufende Rollen haben einen großen Effekt auf den Rücken“. Einmalige Schulungen führen seiner Erfahrung nach ebenso wenig zum Erfolg, wie das Überstülpen bestimmter Maßnahmen. Mit einem persönlichen, offenen Gespräch mit den Mitarbeitern könne man hingegen viel erreichen, wenn es beispielsweise um Anpassung der Dienstzeiten an familiäre Bedürfnisse gehe. Seiner Erfahrung nach sei es für die Mitarbeiter „wichtig zu sehen, dass das Unternehmen etwas tut“ – auch wenn diese nicht immer alles nutzen würden.

Nicht alles digitalisieren

Mit der Verleihung des S&F-Förderpreises an Eaternity-Geschäftsführer Manuel Klarman für ein Ökologie-Projekt zur Verringerung des CO₂-Ausstoßes in der Betriebsgas-

tronomie und einem Vortrag von Christian Adam, Betriebsleiter Finkbeiner Kantinen, ging das 15. S&F-Symposium zu Ende. „Wir versuchen viel im eigenen Betrieb zu lassen“, um den Einfluss auf die Produkte zu behalten, sagte Adam und nannte als Beispiele selbstgemachte Pasta und Desserts. Zwar verfüge sein Betrieb als Tochtergesellschaft des 5-Sterne-Hotels Traube Tonbach über Ressourcen, die andere nicht hätten. Aber man könne Gäste auch mit einfachen Produkten, wie einem Kartoffelpüree, begeistern, wenn man sie selbst mache.

„Nicht alles, was digitalisiert werden kann, muss digitalisiert werden“, fasste Oliver Schrock, Prokurist des Geschäftsbereichs Einkauf & Beratung bei S&F, in der Abschlussrunde zusammen. Dass in vielen Bereichen der Großküche auch zukünftig Fingerspitzengefühl, Individualität und der direkte Kontakt – in anderen Worten Professionalität mit Pfiff – gefragt sein werden, wurde während der Veranstaltung sehr deutlich. ▶

Sören Nolte

Das nächste S&F-Symposium findet vom 10. bis 11. Oktober 2019 im Veranstaltungszentrum Fürstfeldbruck statt.