

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie

D 7682 E

# gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION

3/2019



Campuskonzepte **NEW**  
**WORK**  
**NEW FOOD**

## 26

**New Work:**  
Die schöne neue Arbeitswelt lebt vom konsequenten Food-Court-Konzept.



## 62

**Gastro-Tipps:** Die besten Hamburger Locations – regional, global, kreativ.



## 56

**Leitmesse:**  
Internorga:  
Hot-Spot der Food- und Gastro-Profis

## 70

**New Food:** Seelenverwandte Partner: Das Veggie-Konzept Tibits auf dem Alnatura-Campus.

**Beilagen:** Frosta Food Service, Kamasys, Boyens Backservice

Titelbild: Dmitry Fisher (iStock.com),  
Fotos Inhalt: Alnatura, Profi-tabel Resultans/  
Romanus Fuhrmann, Sando Ichi,  
Hamburg Messe und Congress/Michael Zapf

# DER MINI GYROS-SPIESS

## NEU

In den Sorten  
Hähnchen & Schwein



**BESUCHEN SIE UNS AUF  
DER INTERNORGA**

HAMBURG 15. – 19.03.2019  
HALLE A1, STAND A1.507

## DIE KULINARISCHE SONNENSEITE...

Der Mini Gyros-Spieß ist unsere neueste Produktinnovation. Der fertig gegarte Fleischspieß mit typischer Gyroswürzung ist in den Sorten Hähnchen und Schwein erhältlich. Die einfache und schnelle Zubereitung wird Sie überzeugen. Mit einer Garzeit von nur 20 Minuten, zaubern Sie Ihren Gästen ein Stück Griechenland auf den Teller.

**TÖNNIES**   
**FOODSERVICE**

In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück  
Telefon: 05242 961-0, E-Mail: [foodservice@toennies.de](mailto:foodservice@toennies.de)  
[www.toennies.de](http://www.toennies.de)

## Magazin

- 3 **Kommentar** Burkart Schmid: Unter Strom
- 6 **Magazin** Aktuelles aus der Branche
- 12 **Standpunkt** Hygieneberichte im Internet: Faire Transparenz?
- 14 **Umfrage** Ernährungsreport 2019: Verbraucherwünsche
- 18 **Brennpunkt** Netz-Gewitterchen: BMEL-Kantine bei Topf Secret

## Markt + Trends

- 23 **Interview** Friedrich-Georg Lischke, Compass Group Deutschland: „Wir schärfen unser Profil“
- 26 **Business** Trivago-Campus, Düsseldorf: New Work im Foodcourt
- 32 **Care** Nardini Klinikum, Rheinland-Pfalz: Aus zwei mach eins
- 36 **Studie** DGE-KuPS-Studie: Was kostet das Schulessen?
- 42 **Interview** Julia Klöckner, BMEL: „Wir nehmen Geld in die Hand“
- 46 **Wissenschaft** Nudging: Kein Erfolgsgarant
- 48 **Handel** Verschärfter Wettbewerb
- 50 **Event** Internationales Management-Forum, Hanau: Gipfeltreffen
- 52 **DIG** Winter-Workshop, Hannover: „Stillstand ist Lebensgefahr“
- 56 **Messe** 93. Internorga, Hamburg: Gastro-Hotspot des Jahres
- 62 **Gastro-Tipps**: Hamburg kulinarisch
- 66 **Biofach**, Nürnberg: Grüne Trends für morgen
- 70 **Konzept** Alnatura-Campus, Darmstadt: Gesucht und gefunden
- 75 **Bio** Marktzahlen: Bio-Umsatz steigt
- 76 **Interview** Frank Schwarz, FSGG: „Wir inszenieren Geschichten“
- 80 **Impulse** Streetfood-Inspiration
- 84 **Elder Care** Herausforderung Senioren
- 88 **Messe** Altenpflege 2019: Glück ist unschätzbar
- 90 **Nachhaltigkeit** Zertifizierung: Mehr als Umweltschutz
- 94 **Digital** Rewe Kasinobetriebe, Köln: Management-Tool Kasse

## Service

- 98 **Recht kompakt** Foodsharing, Steuerrecht, Nachruf
- 100 **Kopf des Monats** Christoph Öttl: Der Selbstversorger
- 101 **Köpfe** Positionen
- 102 **Neuheiten** im Bild
- 104 **Unternehmen** Pentagast: Mit neuer Power
- 105 **Marktplatz** Neues aus der Vorstufe
- 109 **Point of Sale** | Impressum
- 110 **M-Eating Point** DIG-Winter-Workshop: Bulli-Tag
- 111 **Terminkalender**

**dfv** Mediengruppe

Deutscher Fachverlag GmbH

Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Redaktion Fon: 069/7595-1226 Fax: 069/7595-1510

E-Mail: [Red.gv-p@dfv.de](mailto:Red.gv-p@dfv.de)

Anzeigen Fon: 069/7595-1791

Abo/Leserservice Fon: 069/7595-1971

**DIG**  
Offizielles Organ Deutsches Institut  
für Gemeinschaftsgastronomie e.V.



# Die neue Welle



Alle sprechen von New Work – trivago demonstriert am eigenen Campus, wie moderne Arbeitskultur funktioniert. Ein Schlüsselfaktor ist das Food-Court-Konzept Culture Kitchen mit grenzenloser Angebotsvielfalt.

**E**ine 300 Meter lange Laufbahn auf dem Dach, ein eigenes Fitnessstudio und Besprechungsräume, die mal wie eine überdimensionierte Frühstücksschüssel oder ein Kaminzimmer eingerichtet sind – das neue Hauptquartier des Hotelvergleichsportals im Düsseldorfer Medienhafen bietet seinen 1.200 Mitarbeitern einige Annehmlichkeiten. Inspiriert von großen Vorbildern wie Google oder Facebook, kreiert das Unternehmen eine Arbeitswelt, in der sich die Mitarbeiter rundum wohlfühlen und auch über die Arbeitszeit hinaus Zeit miteinander verbringen sollen. Zentraler Treffpunkt für alle Beschäftig-

ten ist dabei das Betriebsrestaurant Culture Kitchen, das seit September 2018 von der Compass-Group-Tochter Food Affairs bespielt wird. „Gemeinsames Essen verbindet und bietet den idealen Rahmen für Austausch und Netzwerken“, fasst Patrice Nazaret, Direktor bei Food Affairs, die Philosophie hinter dem Konzept zusammen. Sein 40-köpfiges Küchenteam um Küchenchef Marc Volgmann ist für die Planung und Umsetzung des Culture-Kitchen-Konzepts verantwortlich. Oberstes Gebot: Die Mitarbeiter sollen sich hier kulinarisch wie zu Hause fühlen. Keine leichte Aufgabe bei so vielen verschiedenen Nationalitäten und einem Durchschnittsal-



Weitere Bilder auf [www.food-service.de](http://www.food-service.de).

Headquarter im Düsseldorfer Medienhafen.





## Erfolgsformel

1. Hohe Authentizität
2. Ganzheitliches Design
3. Regionale Verankerung
4. Vielfalt durch Länderküchen
5. Maximale Frische

ter von knapp 31 Jahren. Dank einer innovativen und trendgesteuerten Planung gelingt die Umsetzung jedoch bereits nach wenigen Monaten. Mit einem Angebotsmix von elf verschiedenen Countern, an denen die Gäste täglich aus bis zu 18 Gerichten wählen können, haben trivago, Profitabel und Food Affairs ein betriebsgastronomisches Konzept für die Zukunft geschaffen. Zur Auswahl stehen unter anderem amerikanisches Streetfood, Pasta & Pizza, ein mongolischer Spezialitäten-Grill sowie frisches Sushi. Auf der täglich wechselnden Spei-

### Elf Live-Cooking-Counter präsentieren authentische Küchen.

sekarte finden sich Gerichte wie indisches Thali, hawaiianische Poké Bowls mit Teriyaki-Lachs, Rote Beete-Quinoa-Salat oder amerikanische Schnitzel-Burger mit Kartoffelwedges. Die Zubereitung und das Finishing erfolgen direkt vor den Augen der Gäste. Heiße und kalte Getränke gibt es gratis. Für das Essen fallen Preise zwischen 3,30 und 7 Euro an. Der Durchschnittsbon beläuft sich auf 4,20 Euro. „Ursprünglich haben wir



Viel Zulauf erhält jeden Mittag der mongolische Grill.

überlegt, auch das Essen umsonst anzubieten“, verrät Luisa Regnery, Projektverantwortliche im Unternehmen. „Um dem Speisenangebot jedoch die gebotene Wertschätzung entgegenzubringen, haben wir uns letztendlich dagegen entschieden.“ Der Attraktivität der Gastronomie tut dies keinen Abbruch. Pro Tag verkauft Food Affairs hier rund 600 Mahlzeiten.

Ein wichtiger Baustein des Konzeptes ist die Authentizität der angebotenen Speisen. Die internationalen Mitarbeiter sollen beim Genießen an ihre Heimatküchen erinnert werden. Darum favorisiert Food Affairs im Küchenteam Mitarbeiter aus den jeweiligen Ländern, die landestypische Gerichte zubereiten können. „Solche Teammitglieder zu finden, die zusätzlich auch die notwendigen Sprachkenntnisse mitbringen, ist keine leichte Aufgabe“, gibt Patrice Nazaret zu. Authentisch wirkt die Culture Kitchen aber auch dank ihres Inneneinrichtungskonzeptes aus der Feder des





Stylische Kulisse: Grünpflanzen und hochwertige Lounge-Möbel sorgen für ein modernes Esserlebnis.

Stuttgarter Küchenplaner Profi-tabel Resultants. Dieses ist individuell und ganzheitlich auf jede Länderküche abgestimmt. „Inszenierung des Essens“ nennt Nazaret das. „Wir bieten unseren Kunden ein Rundum-Erlebnis, da muss jedes Detail stimmen.“ So steht im Eingangsbereich ein amerikanischer Foodtruck auf einem Bo-

den aus echten Pflastersteinen. Direkt dahinter folgt der Europa-Counter, der im französischen Bistro-Stil gehalten ist. Die Asia-Counter dagegen präsentieren sich mit dunklen Fliesen, Neon-Schriftzügen und bunten Lampen und Lampenschirmen. Diese stilistische Unterteilung wird auch bei den Sitzgelegenheiten in der Culture

Kitchen und den ein Stockwerk höher liegenden Essensräumen beibehalten. Selbst das Geschirr variiert von Länderküche zu Länderküche und greift die regionalen Essgewohnheiten auf. Zum kulinarischen Erlebnis gehört auch das Kochen und Anrichten am Counter. Mit Ausnahme der Desserts werden alle Gerichte hier vor den Au-

## NAARMANN

### Dein Pudding Vanille

vegetarisch – laktosefrei –  
glutenfrei – ohne Gelatine  
5 kg Eimer

### Dein Pudding Schoko

vegetarisch – laktosefrei – glutenfrei –  
ohne Gelatine – halal  
5 kg Eimer

Nur 1,5 % Fett und 6 %  
zugegebener Zucker!

Internorga  
in Hamburg  
15.-19.03.2019  
Halle 1  
Stand 406





Blick in die offene Multifunktions-Küche mit einer Kapazität von 1.200 Essen.

gen der Gäste zubereitet. Dafür produziert und portioniert das Küchenteam alle Speisen vor. Allerdings erfolgt die Nachproduktion nur bis zu

### Es gilt das Prinzip „was aus ist, ist aus“.

einem gewissen Zeitpunkt. „Bei uns gilt die Devise was aus ist, ist aus, das verstehen die Gäste auch und sie haben immer noch genügend Auswahl“,

führt Regnery aus. So wird Food Waste vermieden und nicht-verwendete Lebensmittel können am nächsten Tag wiederverwertet werden. Das Angebot von Food Affairs gibt es, mit Ausnahme des Foodtrucks, ausschließlich in der Mittagszeit. Neben den Etagenküchen mit Snack- und Getränkeofferten steht ganztägig die luftige und helle Barista Bar offen, die mit ihren weißen Holzmöbeln, bunten Sesseln und vielen Pflanzen zu einem gemütlichen Treffpunkt avan-

ciert. Gleich hinter dem Empfang am Haupteingang positioniert, gibt es hier Kaffeespezialitäten, gesunde Snacks und belegte Brötchen. Der Anspruch, vor allem von regionalen Produzenten zu kaufen, wird auch in der Barista Bar konsequent weitergeführt. So stammt der Kaffee zum Beispiel von einer lokalen Rösterei. Kunstfertige Baristas verzieren den Milchschaum mit Motiven und sorgen so für kleine Überraschungsmomente und Gesprächsstoff. Bezahlen

## Campus-Konzept

Standort	Düsseldorf Medienhafen
Caterer	Food Affairs
Küchenleiter	Tobias Friedenburg
Personal	40 Mitarbeiter
Konzept-Mix	Länderküche an 11 Countern + Barista Bar
Tagesangebot	Asian Grill; Asian Wok; Fresh Sushi; Nord Africans; India; Mediterranean Kitchen; Heimat; European Grill; Foodtruck - North America; Kaffee Bar und Deli
Mitarbeiter am Campus	ca. 1.200
Essen pro Tag	ca. 600
Mittagspreise	3,30 bis 7 Euro
Öffnungszeiten	11-17 Uhr (ausgenommen Foodtruck und Barista Bar)
Konzeptplanung	Profi-tabel Resultants



Teamwork: (v.l.) Tobias Friedenburg, Christian Meissner, Luisa Regnery, Monique Quadflieg (beide trivago), Teresa Singh und Patrice Nazaret (beide Food Affairs).

können die Mitarbeiter über ihre Zutrittskarte, die in der internen App über Paypal oder die Kreditkarte aufgeladen werden kann. In der Culture Kitchen App ist auch der tägliche Speiseplan hinterlegt und eine Feedback-Funktion angeschlossen, über die Bewertungen für das Food-Affairs-Angebot abgegeben werden können. Viel Beteiligung gibt es auch auf dem eigenen Instagram Account, auf dem täglich ein kurzes Video mit den Empfehlungen der Küchenchefs hochgeladen wird. Aus den Bewertungen zieht Food Affairs Rückschlüsse für das eigene Sortiment und passt dieses bei Bedarf an. Klare Favoriten der Belegschaft in der Culture Kitchen sind der mongolische Grill und der Indien-Counter. Alleine der erstgenannte verkauft täglich knapp 100 Portionen seiner Gerichte, die auf der großen Grillplatte zubereitet werden. „Das Food Affairs Team kommt super bei unseren Mitarbeitern an“,

## Tolle Resonanz bei den jungen Gästen.

lobt Luisa Regnery das Konzept. „Wir wollten ein Betriebsrestaurant, in dem nachhaltige, regionale und frische Gerichte auf der Tageskarte stehen und das gleichzeitig aktuelle Food-Trends aufgreift“, resümiert sie die Grundidee. „Gleichzeitig sollte das Angebot möglichst international sein und alle Geschmäcker abdecken.“ Fazit: Umsetzung erfolgreich gelungen. Auch über die Arbeitszeit hinaus versuchen der Portalanbieter und Food Affairs das Betriebsrestaurant zum Treffpunkt der Belegschaft zu machen. So lernen die Mitarbeiter bei Kochkursen nicht nur, wie sie hausgemachte Pasta mit Soße herstellen, sondern auch im Team zusammenzuarbeiten. Nicht umsonst gehört Vertrauen zu den Grundwerten der Unternehmer-Philosophie. Ein weiterer inoffizieller Leitsatz könnte wohl heißen: Mit gutem Essen lockt man gute Mitarbeiter! Denn über fehlende Bewerbungen kann sich das Unternehmen nicht beschweren.

*Ann-Cathrin Witte*

# INTERVIEW

## „Wir schauen in die Zukunft“

**Christian Meissner, Küchenmeister und Vollblutgastronom, gründete 1998 die Profi-tabel Unternehmensberatung. Später entstand daraus die Profi-tabel Resultants GmbH & Co. KG mit Sitz in Stuttgart, die Gesamtkonzeption, alle Planungsphasen und die Cateringausschreibung verantwortete.**

### Wie bewerten Sie die neue Gastronomie?

Hier wurde ein modernes Zukunftskonzept verwirklicht, das die Zielgruppe von unter 30 Jahren ansprechen soll. Und die achtet enorm auf Gesundheit, Ernährung und Work-Life-Balance. Für uns sind solche Auftraggeber die Speerspitze einer neuen Herausforderung, weil meistens junge und innovative Unternehmer mit der Gastronomie neue Wege gehen und ihre Werte vermitteln wollen. So was ist für uns Planer ein Glücksfall. Wir schauen hier in die Zukunft.

### Vielfalt ohne Grenzen an elf Countern.

#### Was ist die Besonderheit?

Sicher zum einen die Vielfalt. Ich kenne kein vergleichbares Projekt in dieser Größenordnung, in dem Gäste ein so breites Angebot erhalten. trivago beschäftigt Mitarbeiter aus rund 60 Nationen. Vorgabe von Unternehmens-Mitgründer Peter Vinnemeier war, einen Raum zu schaffen, wo sich die Mitarbeiter-Familie zu Hause fühlt. Ich denke, dass wir dies zum einen mit der Angebotsvielfalt, zum anderen mit dem Raum- und Design-Konzept perfekt umgesetzt haben.

### Und hinter den Kulissen?

Wir haben keine klassische Hauptküche, sondern verlagern alle Produktionsprozesse ohne Ausnahme in die Counter. Wir haben für die Köche keinerlei Back-up zur Verfügung gestellt. Das ist ein Risiko, weil wir hier planerisches Neuland betreten. Es gibt dafür keine Blaupause. Schon bei der Ausschreibung war klar, dass möglichst regionale Produkte in echter Frischproduktion zubereitet werden müssen. Und dass die Themen wie Asia, Indien, Nordafrika authentisch umgesetzt werden sollen. Die größte Herausforderung hatten am Anfang sicher die Köche, die ihre gewohnten Arbeitsweisen

ablegen mussten. Das multikulturelle Team von Food Affairs hat das bravourös und schnell umgesetzt.

### Wie sieht der Workflow konkret aus?

Oberstes Prinzip ist, dass nachhaltig gearbeitet wird. Das heißt, die Produktionsprozesse werden für den Gast transparent. Deshalb bevorzugen wir eine völlig offene Küche. Alles ist einsehbar: die Vorbereitung, Garprozesse und zum Beispiel die Herstellung frischer Sushi oder Pasta. Alle Küchengeräte stehen hinter dem jeweiligen Counter. Die Rohwaren werden zum Schichtstart ab 6.30 Uhr für jeden Themenbereich in Transportwagen bereitgestellt.

### Was bedeutet das für die Köche?

Sie arbeiten ausschließlich im Frontcooking und stellen selbst alle Speisen, die überwiegend zeitnah vorproduziert werden, portionsweise beziehungsweise in kleinen Chargen bereit. Wenn der Gast bestellt hat, wird in wenigen Minuten gegrillt, gegart oder gedünstet und portioniert. Man kann bei trivago nicht bis 11 Uhr alles vorproduzieren und dann ausgeben, wie es in vielen anderen Mitarbeiterrestaurants noch üblich ist. Hier geht es um absolute Frische, darum, so viel wie möglich „just in time“ zu produzieren und auszugeben. Also auch darum, Standzeiten und Überproduktion zu verringern.

### Können Sie etwas zu der technischen Ausstattung sagen. Worauf kam es an?

„Just in time“ produzieren bedeutet, sicherzustellen, dass die thermische Geräteausstattung dies auch leisten kann. Wir arbeiten zum Beispiel bei einer ausgelegten Kapazität von 1.200 Essensgästen mit nur drei Multifunktions-Gargeräten und drei Kombidämpfern. Dafür werden beim Frontcooking ausreichend dimensionierte, leistungsfähige thermische Geräte eingesetzt. Wir verzichten auf große thermische Geräte mit hohen Anschlusswerten und stärken gleichzeitig die Bereiche der Ausgabecounter. Wir haben sehr multifunktional gedacht und geplant. Das spiegelt sich übrigens in der Energiebilanz und den Investitionskosten wider.

*Interview: Burkart Schmid*



**Wir freuen  
uns auf Sie!**

# BRAINFOOD FÜR DIE ZUKUNFT

TRENDS • ERFOLGSFAKTOREN • CHANCEN



**SAVE THE DATE**  
**2. und 3. Juli 2019**  
Congress Park Hanau

Freuen Sie sich mit uns auf das **Internationale Management-Forum 2019 – den exklusiven Trendtagen** für die Gemeinschaftsgastronomie.

Zu den diesjährigen Speakern gehören u.a.:

- Raimund Brichta, Börsenexperte n-tv:** Was passiert mit unserem Geld?
- Hans Rudolf Eggenkämper, AXA Konzern:** Anforderungsprofil New Working
- Ibrahim Evsan, Experte, Buchautor und Blogger:** Digitalisierung als Chance
- Peter Inhoven, Metzgerei Inhoven:** Querdenken im Handwerk
- Prof. Dr. Christoph Klotter, Hochschule Fulda:** Was wir heute schon über das Essverhalten von morgen wissen
- Andreas Kowalski, Sodexo Deutschland:** Was Gäste künftig wünschen

Programmanforderung und Anmeldung unter:  
[martina.reif@dfv.de](mailto:martina.reif@dfv.de) und Telefon +49 69 7595-1226



**gv-praxis**  
Ein Titel der **dfv** Mediengruppe