



Pernille Bundgård
**Staatliche und
 politische
 Unterstützung
 notwendig**

SEITE 2

CATERING

MANAGEMENT

WWW.CATERING.DE



Foodwaste & Neuausrichtung

Abfallvermeidung gehört zur Nachhaltigkeit

Seite 4

Fingerfood, Snacks & Co

Snacken darf eine Sünde sein!

Seite 6

Take-away

Verpackungslösungen: Hauptsache komfortabel!

Seite 10

Ausgabesysteme

Mit der Popup-Küche flexibel aufgestellt

Seite 14



KURZMELDUNGEN

=====

KLÜH FÜR ABFALLREDUZIERUNG AUSGEZEICHNET

Klüh Catering hat die Lebensmittelabfälle in seiner Duisburger Zentralküche in einem Pilotprojekt über die vergangenen zwei Jahre um durchschnittlich 25 Prozent reduziert. Für diesen Erfolg wurde die Küche jetzt im Rahmen des vom Bundesernährungsministerium aufgesetzten „Dialogforums zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ von Bundesministerin Julia Klöckner als einer von insgesamt elf Modellbetrieben ausgezeichnet. Der Care-Caterer gehört der Initiative „United Against Waste“ an und hat sich der Zielvereinbarung verschrieben, eine Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu erreichen.

=====

PANDEMIE SPALTET TK-MARKT

Der Gesamtabsatz von Tiefkühlkost (TK) in Deutschland verzeichnete 2020 einen mengenmäßigen Rückgang von 4,5 Prozent. Der deutliche Rückschritt ist einzig und allein durch den anhaltenden Gastronomie-Lockdown während der Corona-Pandemie begründet. Die hohe Akzeptanz bei den Verbrauchern führte zu einer außergewöhnlich guten Performance im LEH und bei den Heimdiensten, allerdings konnte der starke Einbruch im AHM nicht aufgefangen werden.

=====

20 TASSEN PRO KOPF MEHR

Homeoffice und Lockdown führten im Jahr 2020 zu einem Anstieg des Kaffeekonsums im eigenen Zuhause von rund 11 Prozent (+ 37.900 Tonnen Röstkaffee). Demgegenüber steht ein Rückgang im Bereich des Außer-Haus-Verzehrs von Kaffee um 23 Prozent (- 30.300 Tonnen Röstkaffee).



IN DIESER AUSGABE

Seite 2 – 4
 Branche Intern

Seite 5 – 8
 Food Professional

Seite 8
 Saucen, Toppings und mehr

Seite 9
 Care-Catering

Seite 10
 Take-away-Lösungen

Seite 11
 Grill-Trends

Seite 12 – 13
 Energiesparen in der Küche

Seite 14
 Ausgabesysteme

Seite 15
 Seminare/Vorschau

Seite 16
 Branchenführer/Impressum



Foto: moodboard/stock.adobe.com



EDITORIAL

Zukunft im Blick



Karoline Giokas

Keiner von uns mag es mehr hören: Kaum dürfen die ersten gastronomischen Betriebe im Norden zumindest ihre Außenbereiche wieder für Gäste öffnen, wird kurz danach auch schon wieder die Notbremse gezogen. An eine Besserung im Zuge der sogenannten Herdenimmunität im Sommer ist inzwischen nur noch schwer zu glauben – denn mit einem Blick auf den Kalender stellen wir fest: Bereits in etwas mehr als einem Monat, und zwar genau am 21. Juni, ist es schon wieder so weit, es ist kalendrischer Sommeranfang!

Ich bin aber begeistert, nach wie vor so vielen Vertretern unserer Branche (zumindest virtuell) zu begegnen, die an ihrem Glauben festhalten: Es wird ganz bald wieder bergauf gehen! So hat beispielsweise ein Fachplaner für Großküchen ein Popupküchen-Konzept entwickelt, mit dem er der Gemeinschaftsverpflegung künftig größtmögliche wirtschaftliche Flexibilität bieten will (siehe Seite 14). Und auch Food-Experten blicken nach vorn, statt zurück: Sie prognostizieren Snacking als DIE Chance, um nach dem Lockdown Zusatzgeschäfte zu generieren. „Das Miteinander-Essen wird nach Corona boomen“, heißt es so von Andrew For-dyce in unserem Interview (Seite 6) und wie unsere Umfrage zeigt, rüsten auch Hersteller ihre Produktränge diesem Trend entsprechend um (Seite 7).

Auch bei der CATERING MANAGEMENT wird es Neuerungen geben – seien Sie gespannt! Unter anderem verabschiede ich mich an dieser Stelle, denn trotz Krise haben sich für mich neue Perspektiven aufgetan.

Seien Sie stolz auf Ihr Können und blicken Sie der Zukunft entgegen, statt mit Wehmut zurück – Sie werden Ihren Weg gehen!

Beste Grüße

WAS KOMMT DANACH AUF DEN TELLER?

Die Türen der Betriebsrestaurants in Deutschland sind für den Vor-Ort-Verzehr nach wie vor vielerorts geschlossen. Die Corona-Pandemie lässt dahingehende Lockerungen bislang nicht zu. Was soll eigentlich auf den Tisch, wenn Corona endlich vom Tisch ist? Dieser Frage hat sich nun Dorfner Catering angenommen und 3.000 seiner Gäste in einer großangelegten Online-Umfrage nach ihren Wünschen für die Zeit nach dem Lockdown befragt.

Homeoffice bleibt erhalten

Knapp zwei Drittel der Teilnehmer sind im Büro tätig, davon sind etwa die Hälfte auf Grund von Homeoffice aktuell nicht vor Ort. Auf die Frage, wie sie ihre Anwesenheit nach dem Lockdown einschätzen, antwortete über die Hälfte der Teilnehmer (57 Prozent), dass sie gleichbleibend vor Ort sein werden. Nur 31 Prozent werden wieder öfter anwesend sein. „Somit werden leider auch langfristig weniger Gäste die Vor-Ort-Gastronomie nutzen“, resümiert Frank Raufer, Geschäftsführer von Dorfner Catering, und betont

dann: „Das heißt: umdenken, kreativ werden und sich auf die neuen Bedürfnisse einstellen.“

Die in 25 von Dorfner Catering betriebenen Cafeterien und Betriebsrestaurants gestartete Umfrage macht deutlich: Gäste sehnen sich danach, endlich wieder im Betriebsrestaurant zu sitzen. Der Vor-Ort-Verzehr hat demnach höchste Priorität, noch weit vor „to go“. 82 Prozent der Befragten wollen daher nach dem Lockdown mehrmals wöchentlich ihr Betriebsrestaurant besuchen. „Wenn die Qualität stimmt, bezahle ich auch gerne einen entsprechenden Preis“, bringt es ein Gast auf den Punkt. Über ein Drittel halten zwischen 5 und 6 Euro (und mehr) für ein Mittagessen für angemessen. Priorität haben dabei regionale Produkte, umweltfreundliche Verpackungen und Bioprodukte.

Leicht und deftig

67 Prozent der Gäste geben an, leichte Hauptspeisen am liebsten zu essen. Knapp dahinter liegen mit rund 64 Prozent Pastagerichte und Salate (55 Prozent). Süßes lan-

det in der Mittagspause dagegen seltener auf dem Teller. Bei der von Dorfner Catering angebotenen Speisenvielfalt kristallisieren sich ganz klar drei Favoriten heraus, die beweisen: Gelegentlich darf es doch mal etwas deftiger sein. Auf Platz eins landet das (Jäger-)Schnitzel, auf Platz zwei Spaghetti Bolognese und auf Platz drei die traditionelle Currywurst.

Die Umfrage zu den Gästewünschen für die Zeit nach dem Lockdown wurde zwischen dem 1. Februar und dem 12. März durchgeführt. Der Link zur Onlinebefragung wurde dort, wo es die IT-Richtlinien der Kunden zuließen, per Mail verschickt. Neben Multiple-Choice-Antworten hatten die Teilnehmer auch Gelegenheit, ihre Anregungen und Wünsche in Kommentarfeldern individuell zu äußern.

„So haben wir eine sehr große Bandbreite an Vorschlägen, aus denen wir schöpfen können“, unterstreicht der Geschäftsleiter von Dorfner Catering. „Wir freuen uns über die großartige Beteiligung und die schönen Ideen, die wir natürlich gerne – sofern jeweils möglich – realisieren werden!“

Digitaler Hotspot für pflanzenbasierte und vegane Ernährung in der GV

Kitchen Plan(t) ist das digitale Messe-Event, präsentiert von Transgourmet, Pro-Veg und CATERING MANAGEMENT. Vom 8. bis 10. Juni 2021 erfahren Sie, wie Sie mit pflanzenbasierten Konzepten von flexitarisch bis vegan Ihre Gäste glücklich machen.

Erleben Sie praxisnah, wie ein rein pflanzliches Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung gelingt – wirtschaftlich, planungssicher und lecker. Die Veranstaltung bietet neben spannenden Infos vor allem Austauschmöglichkeiten und Inspiration. In der Kochwerkstatt stellen sich Profiköche gemeinsam an den Herd und kreieren verschiedene Gerichte zu den Themen „Plant Based Basics“, „Healthy Hedonism“ und „Heftig Deftig“. Pflanzenbasierte Produkte und Rezepte, die speziell auf die Bedürfnisse der Großküche zugeschnitten



sind, werden so direkt erlebbar. Außerdem sprechen Praktiker aus den Bereichen Business, Education und Care in Video-Talks über Erfahrungen, Erfolge und Herausforderungen von pflanzlicher Ernährung in der Großküche. Hersteller und Händler präsentieren zudem pflanzliche Alternativprodukte zu Fisch, Fleisch, Milch und Co.

Seien Sie bei diesem Event mit dabei und machen Sie sich bereit, um auch in Zukunft jeden Gast – von flexitarisch bis vegan – glücklich zu machen.

Jetzt schnell anmelden unter www.kitchenplant.de

GROSSKÜCHE DER ZUKUNFT

Popup-Küchen – smart, flexibel, effizient

Die Corona-Krise hat bereits jetzt die Betriebsgastronomie nachhaltig verändert. Mancher Experte sagt, sie werde nie wieder die Alte. Wie also müssen Großküchen in Zukunft aufgestellt sein?



POPUPKÜCHEN MIT FLEXIBLEN AKTIONSTHEKEN

MARKTPLATZKONZEPT

Heute Sushi, morgen vegane Pasta oder doch lieber Steak? Mal als Snack zum Verzehr vor Ort, mal als To-go-Variante für unterwegs – während sich Gäste von einer Betriebsgastronomie heutzutage vor allem viel kulinarische Abwechslung wünschen, müssen sie aus Betreibersicht vor allem möglichst flexibel aufgestellt sein, um auch wirtschaftlich mit dem schwankenden Gästeaufkommen konform zu gehen. Vtechnik Planung aus Gaggenau zeigt jetzt in zwei Videos aus der neuen Cook'n Look-Ratgeber-Serie „100 Sekunden“, wie sich Kantinen und Mensen zukunftsfit machen können. Den Trend zu pur nehmen in Mensen und Betriebsrestaurants Marktplatzzkonzepte auf.

Flexible Units,
straffe Organisation

Das Erfolgsgeheimnis sieht Ge-

schäftsführer Peter Adam-Luketic in sogenannten Popup-Küchen: „Wir konzipieren diese als eine Special-Variante für Marktplatzzkonzepte, mit der die Betriebsgastronomie dem Trend nach großer Abwechslung nachkommen kann. Caterer können so zusätzlich nochmal wirtschaftlicher, effizien-



„Marktplatzzkonzepte und Popup-Küchen bieten mehr Beinfreiheit für Angebote.“

Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung

enter und mit mehr Optionen vor dem Gast agieren.“

Die Popup-Küchen folgen hierbei einem Bauklötzchen-Prinzip, bei dem die Basics und Bausteine bleiben, die Ergebnisse hingegen

ganz und gar unterschiedlich aussehen. „Wirtschaftlich rentabel ist das Konzept ab 800 bis 1.000 Gästen. Dabei ist ganz egal, ob hunderte oder nur zehn Gäste pro Stunde kommen“, so Adam-Luketic. Das Konzept besteht aus folgenden Bausteinen: die autarken Counter, bei denen die gesamte

Technik zum Kühlen, Regenerieren und Warmhalten an einem bestimmten Platz angelegt ist, jedoch je nach Konzept durch Einheiten für Geschirr, Besteck, Getränke und Tablett ergänzt wer-

den. Die Units sind wie ein Marktplatzz organisiert, lassen sich einzeln öffnen und schließen. Im Hintergrund läuft die dezentral organisierte und logistisch topgetunte Produktion.

„Es handelt sich hier zwar um eine stark verkleinerte Küche, die jedoch in ihren Posten perfekt straff organisiert ist, also eher eine Rüstküche mit höherem Auslastungsgrad als zuvor“, erklärt Adam-Luketic. Die Posten sind das Abbild der autarken Counter im Gastraum, die individuell nach Bedarf beliefert werden – dank der hohen Komplexität im Zubereitungsbe- reich ist hier entspanntes Arbeiten möglich.

Kurzfristig flexibel

Ob in der Versorgung von Studierenden oder beim Bewirten von Mitarbeitern – „Marktplatzzkonzepte und Popup-Küchen können Verantwortlichen mehr Beinfrei-

heit für ihre Angebote geben. Alles geht, das System ist flexibel für Trends der kommenden Jahre, individuell zu gestalten und deutlich wirtschaftlicher als starre Konzepte“, stellt Adam-Luketic die Vorteile des Konzeptes klar und betont abschließend. „Man kann zugleich besser auf sich kurzfristig wandelnde Essenswünsche oder

ein unterschiedliches Gastaufkommen reagieren – der Verpfleger also an einem Tag Burger am technisch dafür gerüsteten Counter anbieten, diesen am anderen Tag aber zur Vital-Theke mit einem schnellen Einkomponenten-Gericht umwandeln.“ Auch in Sachen Hygiene ist alles möglich – kontaktlose Ausgabe inklusive.

100-Sekunden-Wissen



Um das Modell der Popup-Küchen umzusetzen, braucht es gewisse Voraussetzungen. Welche das sind und wie die Bausteine aussehen, erläutert das Kompakt-Tutorial von vtechnik Planung kurz und knapp in 100 Sekunden. Das Experten-Team startet hiermit eine neue Reihe zu Themen aus der Planung, bringt Hintergrundwissen aus 30

Jahren und über 400 Projekten konzentriert auf den Punkt, berichtet über Trends und moderne Verpflegungskonzepte.

www.popupkuechen.cook-n-look.de