



46
→



30
→

26
→



34
→



20
→



13
→





WARUM WIR NICHT GENDERN

Als eine sehr diverse Redaktion lehnen wir Benachteiligung aufgrund von Sexismus, Homophobie etc. strikt ab. Dennoch haben wir uns bewusst gegen das Gendern in unseren Texten entschieden. Wörter wie Kund/innen, Verbraucher*innen, Besucher_innen, krude Neuschöpfungen wie Gäst:innen und die Formulierung Leser und Leserinnen behindern in erster Linie den Lesefluss, verlängern den Text und lenken von den Inhalten ab. Dazu kommt, dass die Zeichen den Unterschied zwischen den Geschlechtern eher betonen, als ihn auszugleichen, und auch nicht das diverse Geschlecht einbeziehen. Sie heben die Zweigeschlechtigkeit hervor und rücken zudem den weiblichen Part an die zweite Stelle.

Daher versuchen wir stattdessen, wo möglich auf neutrale Formulierungen auszuweichen, z. B. Studierende.

Sobald eine tatsächlich diverse und inkludierende Schreibweise gefunden wird, nutzen wir diese gerne. Bis dahin formulieren wir eingereichte Statements und Manuskripte entsprechend unseren Stilvorlagen in einheitlicher Form um. Wir hoffen auf Ihr Verständnis für unseren Umgang damit, freuen uns aber über Ihre Rückmeldung dazu unter muc@blmedien.de.

Foto: Falko Müller - Riesa - stockadobe.com

Macher & Meinung

- Managerin im Gespräch:** Meike Gallert, Leiterin Hochschulgastronomie, Studentenwerk Schleswig-Holstein 10
- Jetzt mal ehrlich:** Thomas Voß, Kaufmännischer Direktor und EMAS-Umweltmanagementvertreter, LWL-Kliniken Münster & Lengerich 40

Praxis & Konzepte

- Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser, Wien:** Ein neues Restaurantkonzept zeigt, wie an Demenz erkrankte Bewohner und ihre Angehörigen stilvoll zusammen dinieren können. 8
- GV-Team des Jahres 2023:** Projektteam „Miteinander“ des Studierendenwerks Frankfurt/M. im Portrait. 13
- Zentralküche der KWE Service GmbH, Steinheim:** Welche Vorteile birgt die CoolCooking-Box, die ein Partyservice aus der Not entwickelt hat? 23
- BNP Paribas, Frankfurt/M.:** Wie gelingt eine 24/7-Mitarbeiterversorgung, die dem „schlechten Image der Automatenverpflegung“ mit Geschmack, Optik und Nachhaltigkeit begegnet? 26
- Personalisierte Ernährung:** Welche Rolle spielt personalisierte Ernährung in der Branche, z. B. im von Wisag betriebenen Betriebsrestaurant bei Swisslog? 32
- Frühstück:** Wie können Frühstücksbuffets während Seminaren und Konferenzen nachhaltiger gestaltet werden? 34

Wissen & Management

- Cook & Chill:** Praktische Tipps, die bei der Planung einer Cook & Chill-Küche berücksichtigt werden sollten. 20
- Gewürze:** Wie lässt sich mit Gewürzen und Kräutern noch mehr aus Gerichten herausholen? 30
- Seminarkalender** 43
- Controlling:** Warum regelmäßige Gespräche mit dem Lieferanten wertvoll sein können? 46

Branche & Markt

- Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen 6
- Host 2023:** Nachbericht 9
- S&F-Symposium 2023:** Impulse der Veranstaltung 16
- Dysphagiekost:** Püretto, die neue Marke von BestCon. . 38
- Plantbased:** Wer steckt hinter Planet V? 44
- Produkte:** Neuheiten und Klassiker 49
- Bezugsquellen, Impressum** 50



Zum Titel:

Meike Gallert übernahm im April 2023 die Leitung der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Schleswig-Holstein - welche Veränderungen gingen damit einher?

Foto: Timo Wilke/Studentenwerk Schleswig-Holstein

GOGREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Magazins erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

Der Gesamtauflager dieser Ausgabe liegt eine Beilage von B&L MedienGesellschaft, Hilden, bei.