



**SPECIAL**  
*who's*  
**Who**

ab Seite 37

**8**  
→



Bartscher .....	38
Alexandersolia .....	40
Develey .....	41
Ecolab .....	42
Grapos .....	43
Pfalzgraf .....	44
Walter Rau .....	45



**30**  
→



**22**  
→



**34**  
→



## Macher & Meinung

**Manager im Gespräch:** Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter, Servicegesellschaft Nordbaden, Wiesloch, über das Projekt Arbeitsplatzanalyse ..... 8

**Umfrage:** Wie ist es der Branche in 2023 ergangen? Wie blicken die Verantwortlichen auf 2024? ..... 12

**Nachgehakt:** Im Luzerner Kantonsspital und bei der Vivantes Gastronomie hat die Mitarbeiterverpflegung einen hohen Stellenwert – wie kam es dazu?..... 17

## Praxis & Konzepte

**kbo-Isar-Amper-Klinikum, München:** Kerstin Enders und Helmut Resch verleihen regelmäßig einer ganzen Bande von Maskottchen Charakter und Stimme, um Interna auf erfrischende Art und Weise an ihr Team weiterzugeben... 24

**Pflanzenbasierte Strategie, Sodexo:** Ab 2024 will Sodexo eine komplett pflanzenbasierte Betriebsgastronomie anbieten – wie sieht das konkret aus?..... 32

## Wissen & Management

**Cook & Chill:** Was ist in mit Cook & Chill-Speisen beliebten Satellitenküchen zu beachten für eine bestmögliche Speisenqualität?..... 30

**Controlling:** Wie lassen sich gute Lieferanten entwickeln und wann ist das überhaupt sinnvoll?..... 46

**Seminarkalender** ..... 48

## Branche & Markt

**Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen..... 6, 11

**VKK:** Weihnachtsgrüße 2023..... 21

**VKK-Herbst-Akademie 2023:** Resümee ..... 22

**Multifunktionale Gartetechnik:** Marktüberblick..... 26

**Milchprodukte:** Herzhaft mit Calcium..... 34

**Produkte:** Neuheiten und Klassiker ..... 49

**Bezugsquellen, Impressum** ..... 50



### Zum Titel:

Bertold Kohm von der Servicegesellschaft Nordbaden hat in seinem Gastro-Team eine umfangreiche Arbeitsplatzanalyse gestartet.

Foto: PZN/SGN



### War jemand schneller als Sie?

Fordern Sie unser Supplement TRINKtime unter (089) 370 60-0 an!



Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Magazins erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

# Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 2024

10. Jahresfachkonferenz rund um Trends und Effizienz  
16./17. April 2024  
im Design Offices München Atlas



**JETZT ANMELDEN**  
[www.management-forum.de/grosskueche](http://www.management-forum.de/grosskueche)

**Informationen und Anmeldung:**  
Telefon: +49 8151 2719-0,  
[info@management-forum.de](mailto:info@management-forum.de)

## Warum wir nicht gendern

Als eine sehr diverse Redaktion lehnen wir Benachteiligung aufgrund von Sexismus, Homophobie usw. strikt ab. Dennoch haben wir uns bewusst gegen das Gendern in unseren Texten entschieden. Wörter wie Kund/innen, Verbraucher\*innen, Besucher\_innen, Mitarbeiter:innen und die Formulierung Leser und Leserinnen behindern in erster Linie den Lesefluss, verlängern den Text unnötig und lenken von den Inhalten ab. Dazu kommt, dass die Zeichen den Unterschied zwischen den Geschlechtern eher betonen, als ihn – im Sinne einer Gleichberechtigung – auszugleichen. Darüber hinaus sollen die Zeichen den Unterschied zwischen den Geschlechtern eher betonen, als ihn auszugleichen, und auch nicht das diverse Geschlecht einbeziehen. Sie heben die Zweigeschlechtlichkeit hervor und rücken zudem den weiblichen Part an die zweite Stelle. Daher versuchen wir, wo möglich, auf neutrale Formulierungen auszuweichen, wie „Studierende“. Da dieser substantivierte Partizip Präsens Handlungen beschreibt, die im angesprochenen Moment passieren, ist diese Lösung allerdings grammatikalisch falsch. Sobald eine tatsächlich diverse und inkludierende Schreibweise gefunden wird, nutzen wir diese gerne. Bis dahin formulieren wir Statements in einheitlicher Form um. Wir hoffen auf Ihr Verständnis für unseren Umgang damit, freuen uns aber über Ihre Rückmeldung dazu unter [muc@blmedien.de](mailto:muc@blmedien.de).