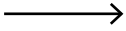


8



14



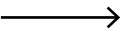
20



24



31



40



Bilder: JVA Trier, contrastwerkstatt / savitch / Jürgen Fächle / Thomas Reimer / Steffen Kögler - stockadobe.com, David Niederhauser / Merlin Photography Ltd.

Macher & Meinung

Manager im Gespräch: Stefan Weber, Küchenleiter, JVA Trier, über die Qualifizierungsmöglichkeit von Häftlingen. 8

Nachgehakt: Vegetarische und vegane Ernährung wird immer beliebter: warum wollen GV-Betriebe künftig Ersatzprodukte selbst herstellen und/oder zukaufen? . . . 28

Jetzt mal ehrlich: Kai-Uwe Kayser, Geschäftsbereichsleiter Care & Education, Genuss & Harmonie Gastronomie. 45

Praxis & Konzepte

ZFV-Unternehmungen, Zürich: Können mehr Transparenz und Nudging eine klimafreundliche und gesunde Speisenauswahl fördern? 20

Biathlon-Weltcup, Ruhpolding: Welche Logistik erfordert die Verpflegung von mehr als 10.000 Essenseteilnehmern täglich, während sportlicher Großereignisse des Deutschen Skiverbandes? 32

Österreichisches Bundesheer, Wien: Welchen Mehrwert zieht das Bundesheer aus der Digitalisierung, bei der es teils komplett neue Wege einschlug? 40

Wissen & Management

Personalmanagement: Wie sieht zeitgemäßes Leadership in der Außer-Haus-Branche aus? 10

Weiterbildungs-Navi Teil 8: Welche Fortbildungsmöglichkeiten gibt es für Köche? Ein Überblick. 14

Gehaltsfrage: Videotipp. 19

Plant-based: Fakten rund um den Veganuary 31

Digitalisierung: Welche Tipps sollten bei der Digitalisierung von GV-Betrieben beachtet werden? 36

Controlling: Welche Möglichkeiten haben GV-Betriebe, wenn Lieferanten ihre Preise anheben, um nach wie vor wirtschaftlich zu bleiben? 46

Seminarkalender 48

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen. 6

Nachhaltigkeit: Welchen Problemen und Herausforderungen begegnen Praktiker in Bezug auf die Ernährungswende? 24

Produkte: Neuheiten und Klassiker 49

Bezugsquellen, Impressum 50



Zum Titel:

DSV-Koch Christian Schlösser gibt einen Einblick in die Verpflegung der Spitzensportler im Rahmen des Biathlon Weltcup 2023/24.

Bild: Kevin Voigt



Zum Poster:

Eternity hat die Klimafreundlichkeit verschiedenster Lebensmittel übersichtlich und anschaulich dargestellt. Sie wollen weitere Exemplare? Schreiben Sie eine E-Mail an muc@blmedien.de, Stichwort #spürbargrün-Poster.

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

Der Gesamtauflage dieser Ausgabe liegen Beilagen von Eternity Institut, Zürich, sowie M3B, Bremen, bei.



Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebs- gastronomie 2024

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

 **MANAGEMENT
FORUM
STARNBERG**

**MITVER-
ANSTALTER:** 



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