



12

38



18



56



26

Macher & Meinung

- Manager im Gespräch:** Alexander Mayrhofer, Key Account Manager, Waldkliniken Eisenberg 8
- Gastkommentar:** Thomas Mattern über Weiterbildung . . . 16
- Round-Table-Gespräch:** Ansatzpunkte zur Verbesserung einer koordinierten bioregionalen Wertschöpfungskette, ausgehend vom Bedarf des Großverpflegers 18
- Nachgehakt:** Meinungen zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung 22

Praxis & Konzepte

- Kustermannpark, München:** Wie schaffen drei Mitarbeiter einen Output von rund 300 Mittagessen täglich – Fullservice und Spülen sowie hohe Handwerklichkeit inklusive? . . 26
- InfraServ, Gendorf:** Warum ist die Betriebsgastronomie von InfraServ der Initiative Plant Potential beigetreten? 30
- Orientalische Salate:** Was sind typische Zutaten und Kombinationen für Salate der Levante-Küche? 32
- Kasino des Bayerischen StMELFT, München:** Wie bayerisch und gesund sind Zutaten und Küche im Bayerischen Ernährungsministerium? 36
- Foodlab, Hamburg:** Wie geht Gründen ohne eigene Küche und was bedeutet das für Profiküchen oder Mietküchen wie das Foodlab? 45
- Axa, München:** Wie sieht Betriebsgastronomie ohne Produktionsküche vor Ort aus? 48

Wissen & Management

- Weiterbildungs-Navi Teil 9:** Küchenmeister versus Verpflegungsbetriebswirt 12
- Lebensmittelverschwendung:** Ergebnisse einer Studie in österreichischen Kliniken 52
- Management:** Arbeitsschutz und Sorgfaltspflicht 54
- Mikrobiologie:** Update zum Thema Listerien und den Verzehrsempfehlungen 56
- Seminarkalender** 59

Branche & Markt

- Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen 6
- BEST bzw. NEXT of Market:** Preisträger 2024 25
- Internorga:** Themen und Rahmenprogramm sowie ausgewählte Aussteller 38
- Produkte:** Neuheiten und Klassiker 60
- Bezugsquellen, Impressum** 66



Zum Titel:

Alexander Mayrhofer prägt als Gastgeber der Waldkliniken Eisenberg u. a. die sehr handwerkliche Küche.

Bild: Waldkliniken Eisenberg



Sonderteil im Heft:

Impulse rund um alkoholfreie Getränke liefert unser Sonderteil TRINKtime alkoholfrei ab S. 61.



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 liegt eine Beilage von Boyens Backservice, Ibbenbüren, 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:

**GV
MANAGER**



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