

10 →



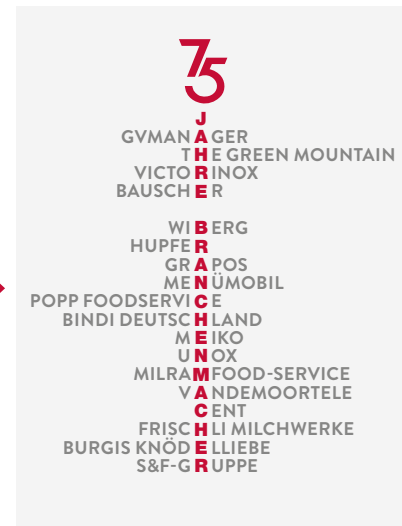
64 →



52 →



102 →



BRANCHENMACHER

- GVMANAGER 114
- Bauscher 116
- Bindi Deutschland 118
- Burgis Knödelliebe 120
- Cent 122
- Frischli Milchwerke 124
- Grapos 126
- Hupfer 128
- Meiko 130
- MenüMobil 134
- Milram Food-Service 136
- Popp FoodService 138
- S&F-Gruppe 140
- The Green Mountain 142
- Unox 144
- Vandemoortele 146
- Victorinox 148
- Wiberg 150

Bilder: GVMANAGER; Czintos Ödön – stockadobe.com; VectorMine – stockadobe.com

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen 6
VKK: Glückwunsch zum 75-Jährigen 9
Meilensteine: Die Jahrzehnte ab 1949 bis 2024 im Überblick 10
Produkte: Neuheiten und Klassiker 153
Branchenpartner: Bezugsquellen, Impressum 154

Planung, Technik & Digitalisierung

Planung im Wandel: Trends aus den Bereichen Klinikverpflegung, Senioreneinrichtungen, Mensen & Kantinen. 26
Servicekonzepte: Déjà-Vu oder Novum? 31
Unkonventionell: Spültechnik auf dem Kreuzfahrtschiff 32
Macher: Die GoodBytz-Gründer und ihre Robotic Kitchen 34
Macher: Hendrik Haase über die Digitale Lebensmittelwelt 38

Food & Ernährung

Meilensteine: Ausgewählte Food- und Ernährungstrends 42
Vision: Malte Rubach und seine Thesen zur Ernährung der Zukunft bzw. warum es uns kümmern sollte, wenn in China ein Sack Reis umfällt 44
Macher: Lia Carlucci vom Food Campus Berlin über die Transformation des aktuellen Ernährungssystems 48
Vision: Drei Expertinnen über den Trend der personalisierten Ernährung und deren Bedeutung für die GV 52
Rückblick: Christian Brogle vom Studierendenwerk Freiburg über die Food-Trends in der Hochschulgastronomie 57

#spürbargrün: Nachhaltigkeit

Meilensteine: Ausgewählte Stellschrauben und Gesetzesänderungen in puncto nachhaltiger Branchenwandel. 58
Macher: Petra Teitscheid vom Institut für nachhaltige Ernährung der FH Münster über nachhaltige Türöffner und den Trend hin zu Siegeln und Zertifizierungen 60
Trends: Wie transparent kann und sollte Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie dargestellt werden und welche Unterstützung können Zertifikate bieten? 64
Siegel: Umwelt- und Gesundheits-Scores im Überblick 68
Notizen: Branchenmeldungen rund um Nachhaltigkeit 71
Siegel: Ausgewählte Nachhaltigkeitszertifizierungen 72
Unkonventionell: Die Lebensmittelretter und Zero-Waste-Caterer von Feld:schafft und Community Kitchen geben Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung 74

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

Konzepte

Blick ins Ausland – Niederlande: Inwiefern grenzen sich die Verpflegungskonzepte in holländischen Kliniken in puncto Service von deutschen Konzepten ab? Zwei Beispiele für Roomservice und Buffetwagen mal anders 78
Exkurs – Servicekonzepte in Deutschland: Wie ist der Status quo in puncto Stationsküchen und Roomservice in deutschen Krankenhäusern? 83

Management & Personal

Macher: Merle Losem von der Deutschen Hotelakademie über die Etablierung des Fernstudiums 84
Personalmanagement: Wie können Migranten zur Chance für Großküchen werden? Tipps zum interkulturellen Management und kultursensibler Führung 88
Weiterbildung: Seminarkalender 152

Hygiene

Rückblick: Thomas Reiche plaudert aus dem Nähkästchen, was er in 40 Jahren Lebensmittelhygiene in Großküchen so alles erlebt hat und klärt auf, wie manch Hygieneregeln zustandekam 92
Update: Stefan Vornehm von Chefs Culinar gibt einen Rückblick, ein Update und einen Ausblick auf das neue Managementsystem für Lebensmittelsicherheit, das bald begleitend bzw. ersatzweise für das HACCP-Konzept gefordert wird 95

Macher

Meinung: Claudia Kirchner – jetzt mal ehrlich! 98
Meinung: Sarah Hercht – jetzt mal ehrlich! 100
15 Jahre GV-Manager des Jahres: Was hat sich seit der Auszeichnung getan? Was sind große Herausforderungen? Welche Anekdote ist besonders im Gedächtnis geblieben? 102
Rückblick: Mathias Manfred Meyer vom Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg darüber, ob früher wirklich alles anders war .. 109
Rückblick: Ausgewählte Anekdoten 110



Zum Titel: In Anlehnung an den Gründer dieses Fachmagazins, Hermann Böcking, ein wahrer „Macher“, entstand für das 75-jährige Jubiläumshft das Motto „Branchenmacher“. Auf dem Titel listen wir alle GV-Managerinnen und -Manager sowie Experten und sonstige Macher auf, die redaktionell in dieser Ausgabe gewürdigt werden bzw. zu Wort kommen.