

38 →



14 →



28 →



18 →



8 →



Bilder: GYMANAGER/Midjourney/TankYision - stock.adobe.com, Dürr-Systems/Sascha Feuster, Hupfer, Kikkoman/Develey Food Service, Aktas

### Macher & Meinung

**GV-Team und GV-Manager des Jahres 2024:**  
Auszeichnung der Preisträger ..... 8  
**Jetzt mal ehrlich:** Marc Reuter, Küchenleiter,  
Kantine des Polizeipräsidiums Konstanz ..... 48

### Praxis & Konzepte

**Vegetarisch-vegane Küche:** Welche Gewürze helfen dabei,  
Spannung in die vegetarisch-vegane Küche zu bringen?  
Ein Workshop lieferte Antworten. .... 14  
**Asiatische Küche:**  
Wie lässt sich die asiatische Küche in der  
Gemeinschaftsgastronomie umsetzen? ..... 18  
**Speisenverteilung in Seniorenheimen:** Tipps, wie die  
Logistik von Waren, Geschirr und Speisen trotz  
Personalmangel optimiert werden kann ..... 28  
**Regional, Herdecke:** Welche technische Lösung unter-  
stützt den Caterer dabei, auch kleinere Kunden mit  
hochwertigen Cook & Chill-Speisen zu beliefern? ..... 32

### #spürbargrün

**Regionaler Einkauf:** Was hat es mit der Marke „Unsere  
Region“ von Transgourmet auf sich? ..... 26  
**„Mehrweg Modell Stadt“:** Wie gelang es in dem Pilotprojekt,  
ein kommunales Rücknahmesystem für Mehrwegbehältnisse  
aufzubauen und könnte das Ganze als Blaupause für ein  
bundesweites Kreislaufmodell dienen? ..... 34

### Wissen & Management

**Gewürze:** Qualitätssicherung von Gewürzen ..... 20  
**Seniorenernährung:** Tipps zur Eiweißversorgung ..... 31  
**Digitalisierung:** Wie lassen sich HACCP-Daten in  
GV-Betrieben digitalisieren? ..... 38  
**Seminarkalender** ..... 46

### Branche & Markt

**Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen ..... 6  
**S&F-Symposium 2024:** Nachbericht ..... 22  
**Vending:** Smarte Konzepte von Lekkerland ..... 42  
**VKK:** Neuer Förderpartner Metzgerei Werz ..... 43  
**Einkaufsmanagement:** Transparent und nachhaltig  
bestellen bei der EGV. .... 44  
**Produkte:** Neuheiten und Klassiker ..... 49  
**Bezugsquellen, Impressum** ..... 50



**Zum Titel:**  
Vier glückliche Preisträger  
brachte die Auszeichnung  
der GV-Manager und des  
GV-Teams des Jahres  
hervor. Mehr zur Preisver-  
leihung und den Gewinnern  
lesen Sie ab S. 8.

Bild: Aktas



# Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebs- gastronomie 2025

11. Jahresfachkonferenz  
rund um Trends und  
Effizienz  
13./14. Mai in München  
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)



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.