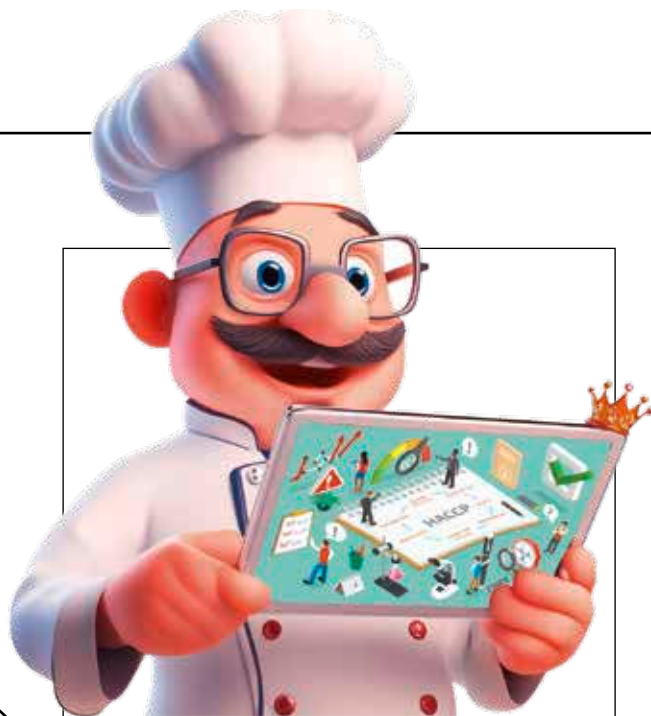


38



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



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