

28



34



14



8

Bilder: Deemerwa studio - stock.adobe.com, Анна Терешук - stock.adobe.com, Convothem, Baumann

Macher & Meinung

- Umfrage:** Wie erging es der Branche in 2024? Wie blicken Verantwortliche 2025 entgegen?8
- Roundtable:** Wie lässt sich die bioregionale Wertschöpfungskette, ausgehend vom Bedarf des Großverbrauchers, vorantreiben?14
- Jetzt mal ehrlich:** Marie Borgers, Küchen- und Hauswirtschaftsleitung, St.-Josef-Haus, Hamminkeln-Dingden ...36

Praxis & Konzepte

- BMW Group Gastronomie:** Was steckt hinter der Initiative „NAHtürlich“ und warum ist diese in der Unternehmensstrategie verankert? 12
- Studierendenwerk Heidelberg:** Wie gelingt die Umstellung auf Fleischprodukte, die höhere Tierwohlstandards erfüllen? Wie lässt sich das beschaffen und kalkulieren? 18
- Fairfleisch:** Warum ist es wichtig, bei Rindfleisch in puncto Nachhaltigkeit zu differenzieren? 19
- Rezept:** Hähnchenfilet in Lebkuchensauce21
- Hobart-Betriebsgastronomie, Offenburg:** Welche Rolle spielt die eigene Betriebsgastronomie bei Technik-Neuheiten? Wie sieht die Verpflegungsphilosophie aus? 31

#spürbargrün

- Nachhaltige Kältemittel:** Die EU-Vorschriften zu Kältemitteln sehen weitere Verbote und Verknappungen vor. Inwiefern betrifft das auch Großküchen im Bestand? ...22
- Notizen:** Bio und Nachhaltigkeit in der AHV25

Wissen & Management

- Currywurst:** Tipps zur kreativen Abwandlung20
- Sauerteig:** Vorteile für das Endprodukt26
- Personalmanagement:** Wie können eine App und KI dazu beitragen, Mitarbeiter erfolgreicher zu binden? 28
- Seminarkalender**37

Branche & Markt

- Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen6
- Kombidämpfer:** Geräte mit Kondensationshauben 34
- Plantbased:** Portfolio der Flora Food Group 38
- Produkte:** Neuheiten und Klassiker39
- Firmenportrait:** Elro-Werke 40
- Bezugsquellen, Impressum** 42
- who's who** 43



Zum Titel:

Die 26-jährige Monika Pracht bringt als neue Betriebsleiterin frischen Wind in die Betriebsgastronomie von Hobart.
Bild: Hobart



who's who:

Auf den who's who-Sonderseiten (ab S. 43) finden Sie Branchenpartner, die in unterschiedlichen Disziplinen mit Herzblut und fachlicher Expertise glänzen.
Bild: Olly - stock.adobe.com



Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 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

Informationen und Anmeldung:
Telefon: +49 8151 2719-0,
info@management-forum.de