

19 →

Wasserverbrauch
FLÄCHENBEDARF GESUNDHEIT
Arbeitssicherheit Gästewünsche
Mitarbeiterzufriedenheit Energieverbrauch
Nachhaltigkeit Verpackung
SOZIALES UMWELT TRANSPORT
Speisenproduktion
Cook&Chill Cook&Serve Cook&Hold Cook&Freeze
Lebensmittelabfälle
Nährstoffverluste Gesundheitsschutz
Arbeitszeitmodelle Reinigungsmittel
Sensorik **KOSTEN**



8 →

36 →



26 →



29 →

Bilder: B&L MedienGesellschaft, W&W-Gruppe, HGEsch/Nattler Architekten, Yusuf - stock.adobe.com, B&L MedienGesellschaft/Midjourney

Macher & Meinung

Managerin im Gespräch: Gudrun Hellauer-Schwichtenberg, Leitung Konzerngastronomie, W&W-Gruppe, Kornwestheim. 8

#spürbargrün

Bio in der Umsetzung: Wie stehen Aufwand und Mehrwert bei Bio im Alltag gegenüber? Tipps vom Praktiker. 16

Nachhaltige Speisenproduktion: Eine Studie liefert Ergebnisse zu der Frage, welches Produktionssystem am nachhaltigsten ist 19

Bio-Kochbox von TressBrüder: Bio-Zutaten und Sterne-Rezepte im Paket – eine Chance für mehr Bio? 24

Messevorschau: Biofach, Nürnberg 25

Nachhaltigkeitsbericht: Was müssen GV-Betriebe hinsichtlich der Pflicht zum Nachhaltigkeitsbericht wissen? 26

Praxis & Konzepte

Vaillant Group, Remscheid: Wie lassen sich Details zur Energieeffizienz des Gebäudes sowie dessen Gestaltung zu einem harmonischen Ganzen kombinieren? 36

Henkel, Düsseldorf: Welche Vorteile birgt die Bilanzierung der Speisen in puncto Klima und Gesundheit bei der Speisenplanoptimierung? 38

Wissen & Management

Seminarkalender 11

Personalmanagement: Welche Chancen ergeben sich durch den Einsatz von Menschen mit Behinderung? 12

Robotik: Status quo – wie klappt die Zusammenarbeit zwischen Mensch und Maschine? 29

Digitalisierung: Welchen Mehrwert erlangt die GV durch KI-Tools? Wie grenzt sich KI von Automatisierung ab? .. 32

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen. 6

Kombidämpfer: Digitalisierung bei Unox. 35

Produkte: Neuheiten und Klassiker 41

Convenience: À la Quarto von L. Stroetmann 42

Convenience: Complete Care von Hofmanns. 45

TRINKtime: Alkoholfreie Weine 46

Bezugsquellen, Impressum 50



Zum Titel: Gudrun Hellauer-Schwichtenberg, Leitung Konzerngastronomie bei der W&W-Gruppe, gibt Einblicke in ihren Karriereweg und wie sie der berufliche Aufenthalt in Shanghai für ihr Wirken prägte.

Bild: W&W-Gruppe

GO GREEN

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



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