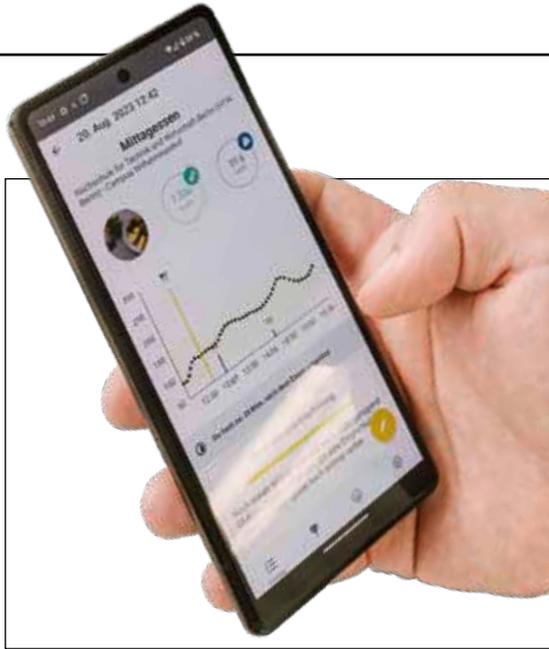


26
→



20
→



16
→



13
→



22
→



Macher & Meinung

Manager im Gespräch: Klaus Hassenpflug, Swiss Life
Lebensversicherung, Garching. 10
Nachgehakt: Einsatz von SB-Kassen 50

#spürbargrün

Fachtagung des BMEL: Bio-AHV 8
Allianz für verantwortungsvolle Esskultur: Transparente und verantwortungsvolle Esskultur in der GV 9
Studie zur nachhaltigen Speisenproduktion – Teil 2:
Tipps zur Umsetzung der Ergebnisse in die Praxis 22

Praxis & Konzepte

Spacelounge/OHB Bremen: Wie beeinflussen das minimalistisch technische, aber maximal transparente Ausgabekonzept und Essensgutscheine die Mittagspause? . . . 16
Projekt der HTW Berlin: Wie kann die Betriebsgastronomie zu einer personalisierten Ernährung beitragen? . . . 26
Gusto Bavaregio, Bruckmühl: Wie passen der regionale Bezug und ein hohes Maß an Handwerklichkeit mit einem gleichzeitig strategischem Weitblick zusammen? 41
Universitätsklinikum Freiburg: Welche Potenziale gilt es in puncto Lebensmittelwertschätzung auszuschöpfen? 54
Studierendenwerk Oldenburg: Welchen Mehrwert liefert ein Dosiersystem im Küchenalltag? 58

Wissen & Management

Personalmanagement: Was gilt es bei der Beschäftigung von Menschen mit Behinderung zu beachten? 13
KI-Tools für Köche: Welchen Mehrwert bietet ein Tool für die interaktive Wissensvermittlung? 44
Seminarkalender 46
Bezahlssysteme: Welche Vorteile und Herausforderungen bringen hybride Lösungen? 52

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen 6
Einkauf: Außer-Haus-Umsatz 2024 20
Brainfood-Frühstück: Rezeptideen im Glas. 32
Internorga: Messevorschau und ausgewählte Aussteller. . 34
Robotik: Portfolio der Circus Group 48
Fleischersatz: Produktentwicklung bei Endori. 62
Markt & Trend: Neuheiten und Klassiker 65
Bezugsquellen, Impressum 66



Zum Titel:

Was machen Küchenleiter Klaus Hassenpflug und sein Team bei Swiss Life in Garching, dass sie eine 98%-ige Essensbeteiligung erreichen?

Bild: Swiss Life

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



MANAGEMENT
FORUM
STARNBERG

MITVER-
ANSTALTER:



Der Gesamtauflage dieser Ausgabe liegen Beilagen von Boyens Backservice, Ibbenbüren, und Hülshorst, Harsewinkel, bei .



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



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