

8



18



46



11



28



Bilder: Wüchner, FH Münster/Dzemila Muratovic, Ekaterina - stock.adobe.com, B&L MedienGesellschaft, Azurit

Macher & Meinung

Manager im Gespräch: Gerald Wüchner, Küchendirektor, ANregiomed. 8
Jetzt mal ehrlich: Robin Stolz, Head of Food & Beverage, Lindt & Sprüngli. 40

#spürbargrün

Allianz für Verantwortungsvolle Esskultur: Einblick in die Ziele der Initiative für mehr Nachhaltigkeit. 14
Neues Nachhaltigkeits-Zertifikat: Kooperation der RAL Gütegemeinschaft e.V. und der E.ON Gastronomie. 21
Meinung: Leserkommentar und Stellungnahme zur Studie „Nachhaltigkeit von Speisenproduktionssystemen“ 24

Praxis & Konzepte

Azurit-Gruppe: Wie ist eine 24/7-Versorgung in Seniorenheimen möglich, bei höherer Hygienesicherheit? 28
Berufsgenossenschaftliche Unfallklinik, Murnau: Wie kann eine Sanierung im laufenden Betrieb gelingen? 32
Speisenplanung: Mehr Vielfalt dank Baukasten 38
Desserts: Rezeptideen 43
Zentralküche des DRK Mecklenburgische Seenplatte, Waren: Wie brachte die Digitalisierung des Bestellwesens die Wende bei gleichzeitiger Erhöhung der Vielfalt? 44

Wissen & Management

Erschöpfung: Wie gelingt der Weg raus aus dem Burnout? Wie beugt man diesem vor? Teil 1. 11
New Food: Wie lassen sich Hanf und Produkte daraus in der GV einbinden? 18
Coaching: Wie profitieren GV-Betriebe von einem externen Beratungsnetzwerk? 26
Lüftung: Wie lässt sich das Arbeitsklima in Küchen dank gezielter Lüftung optimieren? 36
Seminarkalender 52

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen. 6
KI-Tools für Köche: Welchen Mehrwert bietet KI in puncto Speisenplanung und Vermeidung von Food Waste? 31
Desserts: Marktzahlen zu den beliebtesten Süßspeisen. 42
Preisverleihung: BEST und NEXT of Market 2025. 46
Markt & Trend: Neuheiten und Klassiker. 54
TrinkTime: Alkoholfreie Getränke 56
Bezugsquellen, Impressum 58



Zum Titel:

Michael Loitz (r.), Gründer des Netzwerks essen&ernähren, und sein Team fungieren als externe Berater für GV-Betriebe. Sein Fokus dabei: die ganzheitliche Bio-Beratung.

Bild: Loitz



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



Der Gesamtauflage dieser Ausgabe liegt eine Beilage von Kamasy, Berlin 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

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