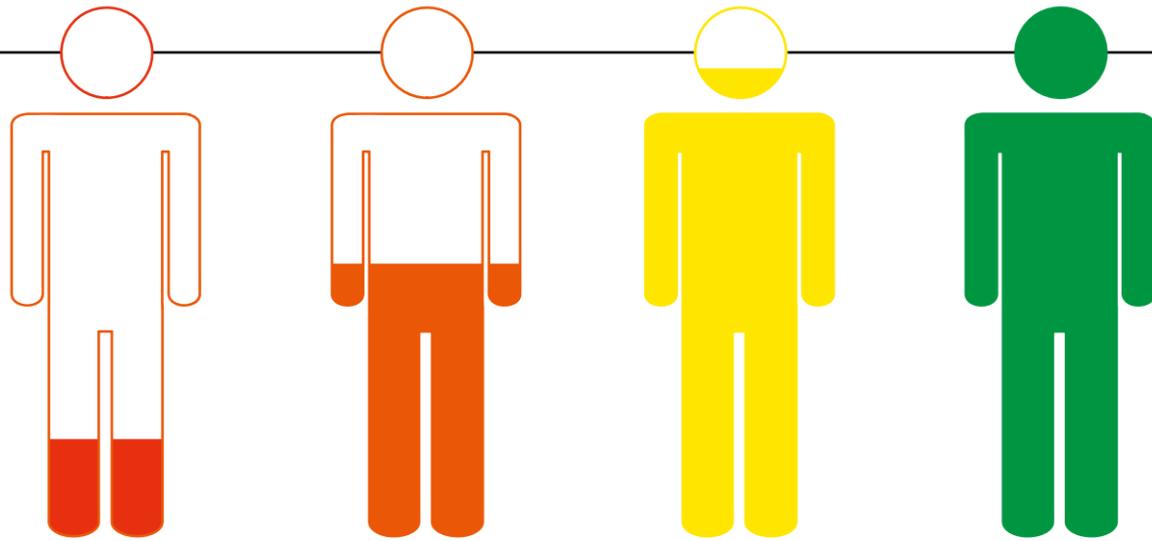


11 →



33 →



16 →



14 →



46 →



Bilder: Krissikunterbunt - stock.adobe.com, B&L MedienGesellschaft/Midjourney, Salomon FoodWorld, HERTZ (HILF) - stock.adobe.com, Andrey Popov - stock.adobe.com

### Macher & Meinung

**Manager im Gespräch:** Stefan Lehmann, Geschäftsführer, Lehmanns Gastronomie, Bonn ..... 8  
**Jetzt mal ehrlich:** Marcy Walter, Wergo, Berlin ..... 44

### Praxis & Konzepte

**Currywurst:** Geht es ohne (vegane Variante) in der GV? ..14  
**Liebherr, Ehingen:** Welchen Stellenwert haben Burger bereits zur Vesperzeit? Und wie offen sind die Gäste für Trends wie Smashburger?..... 16  
**DATEV, Nürnberg:** Barrierefreiheit ist innerhalb des Unternehmens hoch aufgehängt. Was bedeutet das für die Betriebsgastronomie?..... 28  
**Cyber-Angriffe:** Was bedeuten Cyber-Angriffe für die Patientenverpflegung? ..... 46

### Wissen & Management

**Human-Recharge-Methode:** Was verbirgt sich hinter der Startegie und wie hilft sie, Erschöpfung vorzubeugen? .... 11  
**Studierendenwerk OstNiedersachsen:** Michael Gruner über Führungs-Feedback und BGM .....22  
**Dysphagiekost:** Oecotrophologin Kerstin Bernhardt über unerkannte Dysphagie, interdisziplinäre Lücken und praxistaugliche Lösungen für Großküchen..... 24  
**Wasseraufbereitung:** Überblick über die Systeme ..... 33  
**Waste Management:** Mehrwert von Kennzahlen und der Weg zu Nassmüll-KPIs ..... 38  
**Seminarkalender** ..... 48

### #spürbargrün

**Notizen** .....41  
**Kloster Plankstetten:** Wie kommt eine Großküche auf einen Selbstversorgungsgrad von fast 85 Prozent? .... 42

### Branche & Markt

**Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen..... 6  
**Showroom:** Burger ..... 20  
**Showroom:** Dysphagiekost. .... 27  
**Showroom:** Heißgetränke-Trends ..... 30  
**Entsorgung:** Geschlossene Nassmüllsysteme und Kreislaufwirtschaft ..... 34  
**KI-Tools für Köche:** Welchen Mehrwert bietet KI in puncto Warenwirtschaft? ..... 40  
**Markt & Trend:** Neuheiten und Klassiker..... 49  
**Bezugsquellen, Impressum** ..... 50



#### Zum Titel:

Stefan Lehmann hat vor 20 Jahren mit Vater Günther die Lehmanns Gastronomie gegründet. Wir blicken mit ihm zurück und nach vorne.

Bild: Lehmanns Gastronomie

# KI OR NOT KI – das ist hier die Frage!



Wie ist Ihre Meinung zu KI und Automatisierung?

Hier geht's zur Umfrage:



Der Gesamtauflage dieser Ausgabe liegt eine Beilage von Hülshorst, Harsewinkel bei; einem Teil zudem eine Beilage von Kröswang, Grieskirchen/A.



Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Magazins erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

Herzlichen Dank für Ihre Zeit!

Ihre Redaktion

