









٦\
IAN
PRETADE
m
GV er o

Praxis & Konzepte

Herlev-Gentofte Hospital, Kopenhagen: Wie können Klinikküchen ökologisch und medizinisch verantwortungsvoll zugleich handeln? Wie kann man Mangelernährung

Dysphagiekost: Wie und warum hat das Küchenteam des Klinikservice Siegerland die industrielle Entwicklung von passierten Brotschnitten initiiert und begleitet?......32

Antoniushaus Seniorenheim, Lüdinghausen: Warum spielt das Verpflegungskonzept im Seniorenheim eine besondere Rolle?......35

Wissen & Management

Personalmanagement: Wie gelingt die Nachfolgeplanung von Führungskräften, die in Rente gehen?14 Mexikanische Küche: Wie gelingt authentisch mexikanische Küche, jenseits der bekannten TexMex-Gerichte? Tipps vom Miet- und Eventkoch Eddie Borg sowie Mangelernährung: Wie kann man mit Kommunikation

Branche & Markt
Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen
Milchprodukte: Tierisches Produkt versus pflanzliches
Pendant – wie ist die Nachfrage?38
Neuer VKK-Partner: Weinbergmaier
Spültechnik: Was ist unter smarter Spültechnik konkret
zu verstehen? Was gibt es Aktuelles am Markt?42
Markt & Trend: Neuheiten und Klassiker 45, 48, 49
Bezugsquellen, Impressum50



-Manager und Verdes GV-Team des Jahres 2025 (v.l.): Tobias Grau, Christian Brogle, Manuela Bodola, Dennis Wyluda, Katharina Senger, Alexander Ave, Ramin Homayouni und Stefan Lehmann. Bild: Teodorescu



Das Mini-Abo endet nach Erhalt der 3. Ausgabe automatisch.

NEUE WEGE

GESUCHT?

AUSGABEN

FÜR 18 €

JETZT BESTELLEN UNTER:

(089) 370 60-271 abo@blmedien.de www.blmedien.de/ gvmanager/miniabo

Bestellname: Mini-Abo

Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht.

Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Magazins

erfolgt CO₂-neutral mit dem

GoGreen der Deutschen Post.

Umweltschutzprogramm