



**28**



**8**

**20**



**24**



Special  
Trinktime

**46**



# Herbst-Akademie

22. und 23. Oktober 2025

Freuen Sie sich auf zwei Tage Fachvorträge, Workshops und den Austausch mit sympathischen und fachkompetenten Kolleginnen und Kollegen.

Programm und Anmeldung auf  
[vkk-ev.de/herbst-akademie](http://vkk-ev.de/herbst-akademie)  
oder per E-Mail, Post oder Fax



Themenschwerpunkt:  
**Stabilität und Sicherheit  
im Küchenbetrieb  
schaffen - durch das  
entsprechende Know-how**

Was wird aktuell gefordert: Praktische Umsetzung des HACCP-Konzeptes

Ernährung zwischen Mangel und Überfluss

Überblick zu relevanten Punkten im Arbeitsrecht

Künstliche Intelligenz in der Gemeinschaftsverpflegung – Anwendungen, Tools, Risiken

Führungswerkstatt für Küchenleiter und Küchenleiterinnen: Herausfordernde Führungssituationen meistern

Kosten im Griff?! Wie mir Kostenrechnung und Kostenmanagement helfen

...und weitere mehr.

[WWW.VKK-EV.DE](http://WWW.VKK-EV.DE)

## Macher & Meinung

### GV-Manager & GV-Team des Jahres:

Die Nominierten im Überblick ..... 8

**Löffeltausch:** Michael Kindermann und Horst M. Kafurke, Geschäftsführer und ehemaliger Geschäftsführer der E.ON Gastronomie ..... 32

**Jetzt mal ehrlich:** Peter Beer, Leiter Verpflegungsmanagement der Zentralküche von KEM's Kulinarik der Kliniken Essen-Mitte ..... 40

## #spürbargrün

**Management:** Inwiefern ist bei der aktuellen Entwicklung in puncto Ernteaussfällen, Lieferengpässen, Dürren & Co. eine Klimarisikooanalyse für GV-Betriebe zu empfehlen? ..... 20

**Lufthansa Group Taste & More:** Wie wurden die Gäste bei der Einführung einer Gesundheitsampel und der Berechnung von Gesundheits-KPIs mitgenommen und wie wirkt sich das auf die Betriebsgastronomie aus? ..... 28

## Praxis & Konzepte

**Festtagsküche:** Wie gelingt es aus Basisprodukten mit wenigen Handgriffen ein Menü für die Festtage zu kreieren? – Tipps und Rezepte zur praktischen Zubereitung ..... 14

**ESW Evangelisches Seniorenwerk Brück-Merheim gGmbH – Matthias Claudius Heim, Köln:** Wie setzt das Team um Küchenleiter Stephan Romanus Festtagsmenüs um, die sich kulinarisch vom Alltag abheben? ..... 18

**Einrichtung/Atmosphäre:** 3 Best Practices aus den Bereichen Seniorenverpflegung sowie Hochschul- und Betriebsgastronomie zeigen, dass auch GV-Betriebe etwas hermachen können ..... 36

## Trinktime - Heißgetränke

**Plant-based:** Milchalternativen treffen Kaffeetechnik .. 43

**Tee:** Potenzial von Tee für Gastronomen ..... 46

**Host, Mailand:** Messevorschau ..... 48

## Branche & Markt

**Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen ..... 6

**Pflanzliche Fischalternativen:** Innere Werte von Fischersatzprodukten unter der Lupe ..... 24

**KI-Tools für Köche:** Welchen Mehrwert bietet KI in puncto Dienstplanung? ..... 35

**Seminarkalender** ..... 42

**Markt & Trend:** Neuheiten und Klassiker ..... 49

**Bezugsquellen, Impressum** ..... 50



### Zum Titel:

Drei GV-Teams und vier GV-Manager sind nominiert für den „Branchenfelix“ 2025.

Bilder: Credits s. S. 8 ff.

Einem Teil der Auflage liegt eine Beilage von Kröswang, Grieskirchen/A, bei.



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.