

12



32



8



18



26



Bilder: St. Elisabeth Gruppe, B&L MedienGesellschaft/Midjourney, Hercht, Kirchner, Ivan Traimak – stock.adobe.com

Macher & Meinung

Manager im Gespräch: „Löffeltausch“ von Ex-Präsidentin Daniela Aug und Ex-Vize Jochen Mayer an der Spitze des Verbands der Küchenleitung VKK e.V. 8

Jetzt mal ehrlich: Jesco Schambach, Leitung Ausbildung und Küchenleitung, KWA Kuratorium Wohnen im Alter, Unterhaching 36

Praxis & Konzepte

Kochhaus – Gourmed Vital, Bochum: Wie läuft die neue Küche unseres GV-Teams des Jahres 2025, die täglich 17.000 Mahlzeiten produziert? 12

Isar Klinikum, München: Was haben Zertifizierungen wie der DGE VerpflegungsCheck und die Bio-Zertifizierung mit der Nachhaltigkeitsphilosophie der Küche zu tun? ... 22

Rehaklinik Schwabenland, Dürmentingen: Welchen Stellenwert hat gesunde Verpflegung in der Mutter-Vater-Kind-Klinik? 34

Cultus, Dresden: Wie hat die Zentralküche das Bestellwesen für fünf Heime und 25 Ausgabestellen neu aufgestellt? 38

Wissen & Branche

20. S&F-Symposium: Warum sollten GV-Verantwortliche besser netzwerken und öfter mal Nein sagen? Erkenntnisse der Branchenfachtagung 18

Green Umami: Wie bekommt man den Umami-Wohlgeschmack in pflanzliche Lebensmittel? 32

Seminarkalender 40

#spürbargrün

Planetary Health Diet 2.0: Was bringt das Update der Planetary Health Diet Neues mit sich? 26

Veganuary 2026: Welchen Aktionswert hat der Veganuary für die Gemeinschaftsgastronomie? Fünf Beispiele. 28

Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen 6, 11

Vegane Produkttipps 31

Special „who’s who“ 43

Markt & Trend: Neuheiten und Klassiker 47

Gartechnik: Update zum Evereo von Unox 48

Bezugsquellen, Impressum 50



Zum Titel:
Die Redaktion war zu Besuch beim GV-Team des Jahres 2025 im Kochhaus in Bochum.
Bild: St. Elisabeth Gruppe

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

pro care

DAMIT PFLEGE ZUKUNFT HAT

10. – 11. FEBRUAR 2026
Messe Hannover

JETZT INFORMIEREN & TICKET SICHERN!

DIESE THEMEN ERLEBEN SIE AUF DER PRO CARE:

- Gesicherte Pflegequalität trotz Kostendruck
- Zukunftssichere und nachhaltige Investitionen
- Digitale Technologien und KI-Einsatz in der Pflege
- Strategien für starke Teams und Personalgewinnung
- Vernetzung und Austausch mit Pflege-Experten

pro-care-hannover.de

Deutsche Messe