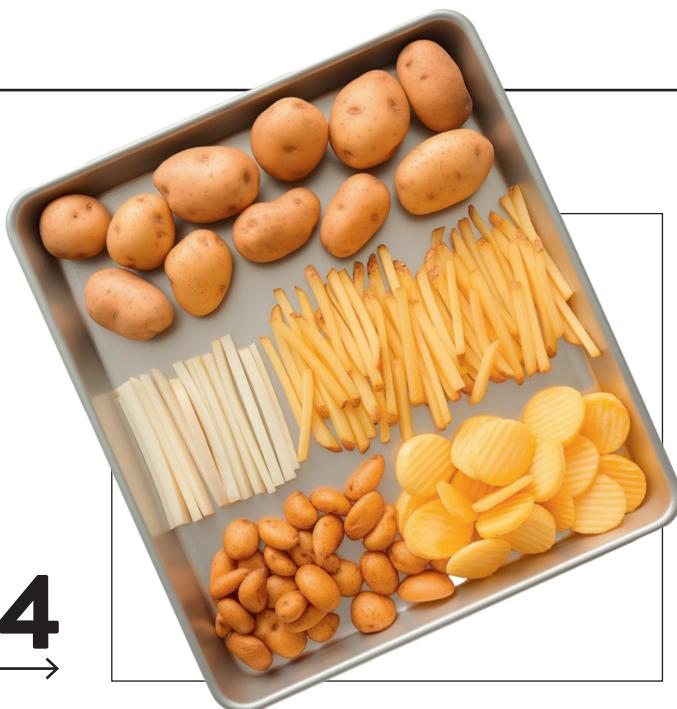


24



38



42



Bilder: B&amp;L MedienGesellschaft/Midjourney, Messe Stuttgart, Madruga Schreiber/Flash Gordon, Livello

20

## Macher & Meinung

- Manager im Gespräch:** Tobias Grau, Geschäftsführer, Vivantes Gastronomie, Berlin ..... 10  
**Nachgehakt:** Essensbestellung in Klinik und Heim ..... 32  
**Jetzt mal ehrlich:** Mario Deller, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Niederbayern/Oberpf. ..... 46



### Zum Titel:

GV-Manager des Jahres 2025 Tobias Grau berichtet ab S. 10, wie Mut zu Geschmack, ernährungsmedizinische Expertise, moderne Führung und Automatisierung die Vivantes Gastronomie prägen.  
Bild: Mo Wüstenhagen/Vivantes

## Praxis & Konzepte

- Alnatura Campus, Darmstadt:** Wie gelingen 100 % Bio und 100 % vegetarisch – per Buffet – im ersten Betriebsrestaurant betrieben von den TressBrüdern? ..... 27  
**Hotel og Restaurantskolen, Kopenhagen:** Warum setzt die dänische Berufsschule auf mehr didaktische Praxis und was hat das mit Nachhaltigkeit zu tun? ..... 30  
**AER, München:** Wie wird aus einer engen, langen Bürofläche ein gastfreundliches Corporate-Restaurant? ..... 35  
**Robotik:** Welchen Stellenwert hat Robotik beim 24/7-Versorgungskonzept der SAR Group Dingolfing? ..... 41  
**Vending:** Wie setzen smarte Automaten neue Standards für die 24/7-Verpflegung? ..... 42

## Wissen & Management

- Personalmanagement:** Tim Grove gibt Tipps zu strukturiertem Offboarding ..... 16  
**Ernährung:** Dr. Meike Ernestine Tecklenburg klärt auf über hochverarbeitete Lebensmittel und UPF ..... 24  
**Digitalisierung:** Ein Status quo zu KI in der Branche von Markus Wessel ..... 38  
**Seminarkalender** ..... 48

## Branche & Markt

- Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen ..... 6  
**Buchtipps:** Betriebliche Gesundheitsförderung ..... 9  
**Messe:** Intergastra-Vorschau ..... 14  
**Veganuary:** Rückblick auf Aktionen ..... 19  
**Markt & Trend:** Neuheiten und Klassiker ..... 49  
**Bezugsquellen, Impressum** ..... 50

### GOGREEN

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.

# Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 2026

12. Jahresfachkonferenz  
rund um Trends und Effizienz  
19./20. Mai in München  
Heads Office

+ separat buchbare Intensivseminare  
18. Mai 2026 in München:  
**KI in Gastronomie und Küche**  
21. Mai 2026 in München:  
**Robotic Camp**

**MANAGEMENT FORUM STARNBERG**

MITVER-  
ANSTALTER:

**GVMANAGER**



**JETZT ANMELDEN**  
[www.management-forum.de/grosskueche](http://www.management-forum.de/grosskueche)

**Informationen und Anmeldung:**  
Telefon: +49 8151 2719-0,  
[info@management-forum.de](mailto:info@management-forum.de)

