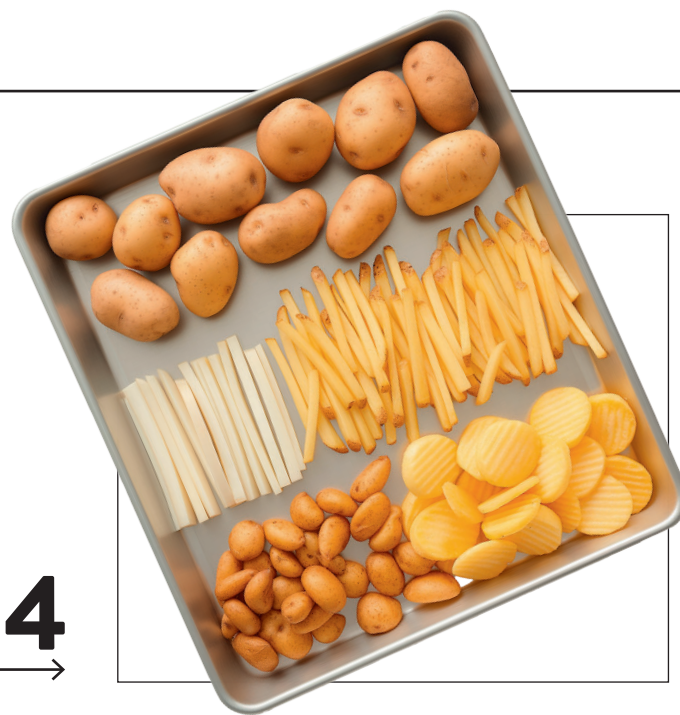


24



14



38



42



20



Bilder: B&L MedienGesellschaft/Midjourney, Messe Stuttgart, Madrugä Schreiber/Flash Gordon, Livello

## 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

## #spürbargrün

**Flash Gordon, München:** Was haben die Band Queen und das Münchner Haus der Kost mit dem handwerklichen und bio-regionalen Gastronomiekonzept zu tun? . . 20

**Nachgefragt bei:** Susanne Kiehl vom BUND Naturschutz in Bayern zur Bio-Zertifizierung . . . . . 22

## 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

**Buchtipp:** Betriebliche Gesundheitsförderung . . . . . 9

**Messe:** Intergastra-Vorschau . . . . . 14

**Veganuary:** Rückblick auf Aktionen . . . . . 19

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

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



### 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



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**



**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)