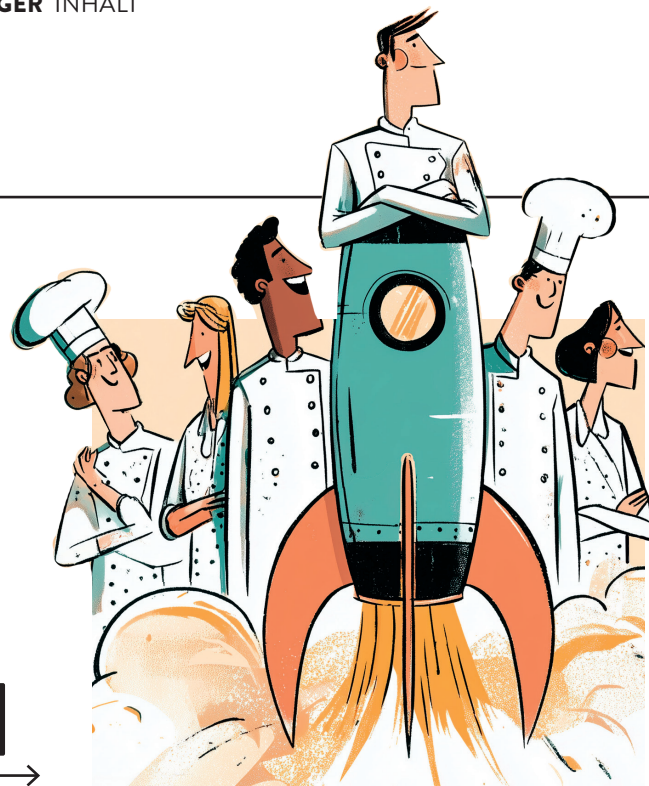


11



36



38



24



49



Bilder: B&L MedienGesellschaft/Midjourney, Philadelphia Professional/Mondelez International, Messe Hamburg und Congress/Alexander Wöckener, Alegria Kommunikation/Lena Grami

Macher & Meinung

Manager im Gespräch: Raphael Steinhart, Head of Hospitality, Hugo Boss, Metzingen. 8

Jetzt mal ehrlich: Bianca Blaß, Qualitäts- und Hygienebeauftragte, Stiftung Kreuznacher Diakonie 62

#spürbargrün

Notizen 19, 29

Hülsenfrüchte: Wie gelingt selbstgemachte Pasta aus Hülsenfrüchten? Praxistipps von Christian Brogle. 30

Forschungsprojekt: Was verbirgt sich hinter WKerBo? Warum wird an neuen Fleischalternativen getüftelt? ... 32

Kennzahlen: Linda Chalupová gibt Tipps für eine nachhaltige Strategie und die Wahl nützlicher Kennzahlen ... 54

Praxis & Konzepte

Studierendenwerk Mainz: Aktion gegen Geschirrklaun ... 14

Hochschule für bildende Künste, Hamburg: Wie wird die Mensa zur Bühne für die (vegane) Kochkunst?..... 20

Technische Hochschule, Deggendorf: Wie ist die Aufstockung der Kapazität um 50 Prozent bei gleichbleibender Küchenfläche gelungen?56

Wissen & Management

Personalmanagement: Vom Kollegen zum Chef aufgestiegen – was nun? Jenny Schmitz gibt Ratschläge11

Algen: Welche Arten eignen sich kulinarisch wofür? Wie steht es um Lodgehalt und Kosten?24

Automatisierung: Quo vadis Automatisierung und Robotik? Ein Ausblick von Andreas Giel. 46

KI: Kritischer Blick von Markus Wessel..... 49

Seminarkalender 64

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen..... 6, 15

Marktzahlen: Außer-Haus-Umsatz 2025.....16

Backwaren: Dirk Frisch von Backshop über Trends 35

Frühstück: Ausgewählte Produkttipps 36

Messe: Internorga-Vorschau 38

Speisenausgabe: Multifunktionale Ausstattung 52

Trinktime: Limonaden und alkoholfreie Cocktails 60

Markt & Trend: Neuheiten und Klassiker 65

Bezugsquellen, Impressum 66



Zum Titel:

Raphael Steinhart hat uns mehr über sein besonderes Verständnis von Hospitality berichtet, und wie er dieses bei Hugo Boss lebt.

Bild: HUGO BOSS



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



Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebs-gastronomie 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



MITVER-
ANSTALTER: **GV
MANAGER**



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