

**BEST
OF MARKET**
2026

**NEXT
OF MARKET**
2026

44
→



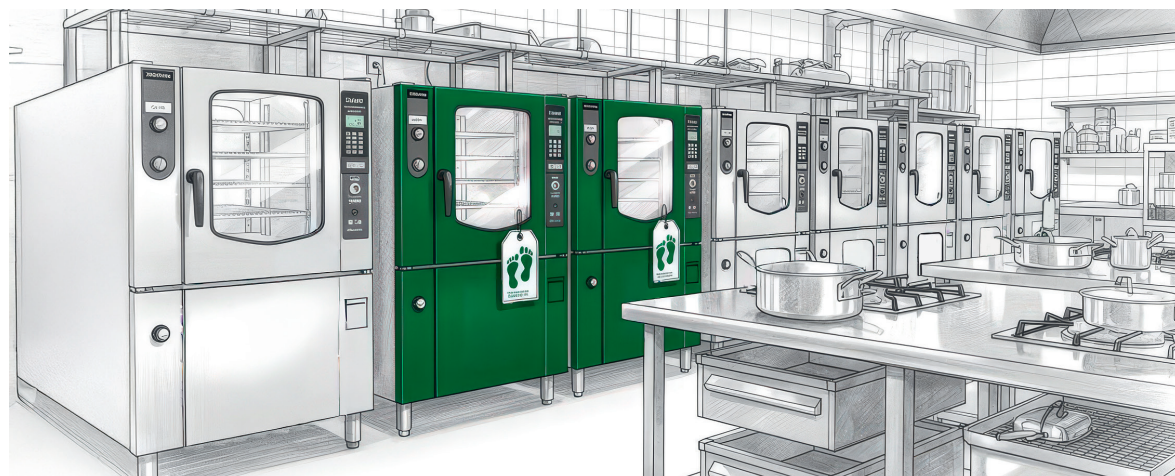
18
→



27
→



38
→



30
→

Bilder: B&L MedienGesellschaft, Mirram Food-Service, Kirchner, Electro Calorique, GYMANAGER/Flux

Macher & Meinung

- Managerin im Gespräch:** Heike Müller, Geschäftsführerin, Vinzenz Service GmbH..... 8
- Nachgehakt:** Vier Interviewpartner geben Feedback zum neuen VerpflegungsCheck der Deutschen Gesellschaft für Ernährung..... 14
- Jetzt mal ehrlich:** Alfred Vaassen, Küchenchef, Jugendherberge Bayrischzell/Sudelfeld 21

Praxis & Konzepte

- Desserts:** Kuchen, Dessert oder lieber beides? Wir zeigen dafür ausgewählte Rezeptideen..... 18
- LabCampus, München:** Wie wird der LabCampus zum Innovationsstandort und welchen Beitrag leisten die Architektur und die Gastronomie?.....24
- Studierendenwerk Würzburg:** Im Studentenhaus Würzburg steht eine deutschlandweit einzigartige Spül- und Entsorgungsanlage. Was macht diese so besonders?... 27

#spürbargrün

- CO₂-Fußabdruck in Großküchen:** Erste Regale, Kombidämpfer & Co. werden derzeit CO₂-bilanziert, Edelstahl wird „grüner“. Doch werden Großküchen dadurch auch nachhaltiger? 30
- AWO Bundesverband:** Was steckt hinter dem Projekt KidZ der AWO und was haben Hybridgerichte und Kochworkshops damit zu tun? 34

Wissen & Management

- Personalmanagement:** Tim Grove gibt Tipps zum datengestützten Recruiting11
- Architektur:** Kreislauffähige Workspaces..... 22
- Mangelernährung:** Lars Selig zum Qualitätsvertrag.....41
- Seminarkalender**..... 48

Branche & Markt

- Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen..... 6
- Marktzahlen:** Dessertrends 20
- Gartechnik:** Neue Kochsysteme von Elro 33
- Speisenverteilung:** Systeme zur aktiven und passiven Kühlung von Transportwagen..... 38
- Branche:** Die BEST und NEXT of Market 2026 44
- Markt & Trend:** Neuheiten und Klassiker 49
- Bezugsquellen, Impressum** 50



Zum Titel:

Gemeinwohl und faire Löhne rangieren bei Heike Müller von der Vinzenz Service GmbH ganz oben. Mehr dazu verrät sie ab S. 8.

Bild: Minka Reddig



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



Diesem Magazin liegt eine Beilage der Lusini Group, Wertingen, bei.



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



JETZT ANMELDEN
www.management-forum.de/grosskueche

Informationen und Anmeldung:
Telefon: +49 8151 2719-0,
info@management-forum.de