



Harald Becker  
**WIHOGA**  
wurde  
60 Jahre

SEITE 23

Die Fachzeitung für Führungskräfte der GV-Branche

# CATERING

## MANAGEMENT



### Koch des Jahres

Der Schweizer Dominik Sato kocht sich ins Finale.

Seite 2

### Newtaste & Newtonic

Innovatives Bürogebäude des TÜV Süd mit Premium-Gastro-Konzept.

Seite 6

### Fisch und Meeresfrüchte

Workshop mit isländischem Lachs in Bremerhaven.

Seite 10

### Wilke Wurstwaren

So kann sich die Gemeinschaftspflege bei Skandalen schützen.

Seite 26



#### KURZMELDUNGEN

##### KOST.BAR IM RATINGER RATHAUS

Das Rathaus in Ratingen hat wieder eine Kantine. Nach sechs Jahren ohne Angebot zog zum 1. Oktober Gastro-Betreiber Kost bar ins Rathaus ein. Damit betreibt Kost bar mehr als die Hälfte seiner jetzt 17 Standorte in öffentlichen Einrichtungen. Die Ratinger Kantine bietet bis zu 90 Gästen Platz und ist auch für die Öffentlichkeit zugänglich.

.....

##### VEGAN-VEGETARISCHES BÜFFET

Auf einer Veranstaltung im Umweltministerium Baden-Württemberg hat der Herdecker Bio-Caterer Rebonial mit einem rein vegan-vegetarischem Buffet bei Gästen gepunktet. Alle Speisen wurden in 100 % Bio-Qualität gekocht, die Lebensmittel stammten ausschließlich von Lieferanten aus der Region. Gewünscht hatte sich das nachhaltige Angebot Ministerpräsident Winfried Kretschmann.

.....

##### MESSE „VEGGIE & FREI VON“

Die Stuttgarter „veggie & frei von“, Leitmesse für Genuss und Gesundheit, öffnet vom 22. bis 24. November ihre Tore. Neben Angeboten für Vegetarier und Veganer, Allergiker und Meat-Reducer können sich sportbegeisterte Besucher auf den neuen Bereich „Vegan Athletes“ freuen.

**ZAHL DES MONATS**  
30 %

Bis zu 30 % der Patienten in deutschen Kliniken und bis zu 25 % der Bewohner von Pflegeheimen sind von Mangelernährung betroffen. Experten mahnen deutlichen Handlungsbedarf an. (dpa)



Thomas Kisters und Bernd Haggenmüller vom Investor Ardian bei der Eröffnung von leonardi 4.0. Foto: leonardi

## MÜNCHENER FUTURE-KITCHEN

In München hat im Oktober eine Catering-Küche eröffnet, die wegweisend für die Gemeinschaftsverpflegung sein dürfte. Thomas Kisters, Geschäftsführender Gesellschafter der leonardi GmbH & Co. KG, hat mit leonardi 4.0 im Konrad ein Ganztagesangebot geschaffen, dessen Küche sämtliche Grundlagen zur vollständigen digitalen Vernetzung enthält. Dabei ist die technische Innovation mit Wohlfühlatmosphäre und stringentem Design kombiniert. Es handelt sich um eine Frischküche auf 20 m², aus der heraus täglich rund 600 Gäste bedient werden. Digitale Speisenerkennung und Qualitätskontrolle, ein modernes Abrechnungssystem, nachhaltige Ressourcensteuerung, intelligentes Gäste-Monitoring sowie eine vernetzte Kommunikation des Personals sind hier nicht nur Komponenten, sondern fügen sich zu einem Gesamtkonstrukt zusammen. Ziel ist es, auf diese Weise sämtliche Ressourcen optimal zu nutzen.

Die Prozesse in Küche und Gastraum sind jederzeit abrufbar und mit Ampelfarben hinterlegt. Springt die Ampel auf Gelb, weiß beispielsweise der Kollege in der Küche, dass er vorne an der Theke gebraucht wird. Die Kombination von Gerätedaten und Gebäudedaten ermöglichen es, auf Wartungsverträge und Abverkaufszahlen zuzugreifen. Für dieses Vor-

haben hat sich Kisters starke Technologie-Partner ins Boot geholt: INTPro, Lead on Top, E2N, Kamasy, HelloTessl, Dishtracker sowie Rational. „Ich habe ihnen angeboten, mit meiner Küche eine Plattform zur Verfügung zu stellen, und sie haben alle sofort zugesagt“, freut sich Kisters. Der Bezahlvorgang erfolgt vollständig automatisiert über einen Menüscanner mit bargeldloser Bezahlbindung. Kisters hat hier direkt über einen Musterteller die Qualitätskontrolle eingebunden.

Durch Straffung der Prozesse in jedem Detail gelang es gegenüber einer herkömmlichen Planung 55 % des Gesamtflächenbedarfs zu sparen, bezogen rein auf die Küche sind es sogar 79 %. Dies gelang vor allem durch die Reduzierung der Kücheninstallationen auf zwei Heißluftdämpfer und ein Multifunktionsgerät sowie die Auslagerung der Spülvorgänge durch Verpflichtung der Wirtshaus Dienstleistungen GmbH.

Die Investitionen für Küchentechnik liegen laut Kisters mit 453.630 Euro um 42 % unter dem veranschlagten Wert. Ebenso sinken die Anschlusswerte für die Elektroinstallationen um 62 %, die zu bewältigenden Lüftungsvolumina mit berechneten 6.613m³/h sogar um 68 % – bei seiner Ansprache am Eröffnungsbend rechnete Kisters diese Ersparnis direkt in CO<sub>2</sub>-Äquivalente und in 1.181 entlastete

Bäume pro Jahr um. Die Soda Group unterstütze leonardi im Datenmanagement und der Ausführung von Schnittstellen. Als Fachplanungsbüro für die Küchentechnik war Reiser + Frank involviert. Das Look and Feel im Gastraum nahm Frau Kisters persönlich in die Hand.

Leonardi hat einen steilen Aufstieg hinter sich. In 11 Jahren hat Kisters ein Unternehmen mit heute 24 Betrieben im Raum München und in Augsburg aufgebaut. Insgesamt zählt das Unternehmen 450 Mitarbeiter. Schon mit dem Arabeska, ein Ganztagesangebot in gehobenem Büroumfeld im Münchener Osten, schaffte Kisters den Sprung von der Betriebs- zur Erlebnisgastronomie. Das Konzept sieht eine bedingungslose Frischküche vor, die durch eine eigene Manufaktur unterstützt wird. Unter anderem punktet der Caterer mit eigener Patisserie im Kaffeegeschäft.

Das neue Projekt macht neugierig. Zur Eröffnung am 16. Oktober schlug denn unter den rund 180 Gästen auch die Hautevolee der Branche auf, viele Leiter großer Münchner Betriebsgastronomien gaben sich ein Stelldichein.

Catering Management bietet eine Besichtigung im Rahmen seiner Best Practice Tour am 7. November an. (max)



#### EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

### Liebe Leser,

mit dieser Ausgabe verabschiede ich mich als Chefredakteurin und Objektleiterin dieser Zeitung. Nach 23 Jahren im Verlagsgeschäft und sechs Jahren mit CATERING MANAGEMENT möchte ich neue berufliche Wege gehen.

Ich habe mit dieser Publikation eine Branche begleitet, vor der ich den Hut ziehe. Ihr gehören Menschen an, die ihre Führungsrolle herausragend wahrnehmen, Menschen, die es von ganz unten nach ganz oben geschafft haben, und Menschen, die aus einfachen Lebensmitteln Großartiges zaubern.

Die Gemeinschaftsverpflegung bewegen viele Themen an den Schnittstellen zu Politik, Arbeitsmarkt, Gesundheitswesen und Klimawandel. In der sich ändernden Arbeitswelt kommt der Betriebsgastronomie eine nie dagewesene Rolle zu, die Care-Verpflegung wird trotz niedrigster Budgets zum Aushängeschild.

Caterer, die so konsequent die Weichen für die Zukunft stellen, wie in unserer Titelgeschichte, stehen weisend für die ganze Branche. Ich wünsche Ihnen, dass Sie im Strudel der sich wandelnden Herausforderungen die richtigen Entscheidungen treffen.

Herzlichst,  
Maxi Scherer

## ARE YOU FIT FOR THE FUTURE?

FIND OUT AT THE EUROPEAN CATERING SUMMIT  
Meeting a world of opportunities

February 3rd & 4th 2020 - Köln

By caterers. for caterers

In collaboration with

LET'S CONNECT VIA CATERINGSUMMIT.COM

## So gut schmeckt der Winter.

Jetzt entdecken:  
sander-gruppe.com

SANDER

Saisonale Produkte rund um Gans, Ente & Co.

Sous-vide-gegarte Menükomponenten von hoher Qualität.

Menüschilder und Dysphagiekost für besondere Ansprüche.

FRISCHE MANIFAKTUR