

HABEN SIE UNS AUF
DEM SCHIRM!?

www.hellma.de



Betriebsreportage

Freeflow beim Lindberger Luftfahrt-Zulieferer Lieberr-Aerospace.

Seite 6

Herbstspezialitäten

Kürbisse bereichern als kalorienarme Alleskönner das Angebot.

Seite 9

Brandschutz

Neuer Stand der Technik bei Küchenlöschanlagen.

Seite 19/20

Professionelle Bodenbeläge

Neue DIN Norm verzichtet auf Gefälle in Küchen.

Seite 22



KURZMELDUNGEN

RÜCKRUF KOMMT ZU SPÄT

Zwei Rückrufe pro Woche und eine Steigerung von 83 Meldungen im Jahr 2012 auf 148 (2016): foodwatch registrierte eine steigende Bereitschaft der Unternehmen, fehlerhafte Produkte zu melden. Aus Sicht der Verbraucherschützer werden die Warmmöglichkeiten jedoch nicht ausgeschöpft oder kommen zu spät. (dpa)

.....

PREISEXPLOSION BEI VANILLE

Vanille könnte schon bald zum teuersten Gewürz der Welt werden. Der Weltmarktpreis explodiert gerade. Auf die Verbraucher in Europa könnten damit einige unangenehme Preissteigerungen zukommen. Ein Sturm hat im Frühjahr im Hauptanbauland Madagaskar Teile der Anbauflächen zerstört. (dpa)

.....

KARTOFFELSUPPE ANGELA

Angela Merkel hat jetzt das Geheimnis ihrer Kartoffelsuppe verraten. „Ich zerstampfe die Kartoffeln immer selbst mit einem Kartoffelstampfer und nicht mit der Püriermaschine. So bleiben in der Konsistenz noch immer kleine Stückchen übrig“, sagte Merkel dem Magazin Bunte. (dpa)



Foto: Sodexo

KAMPF FÜR NEUE ESSKULTUR

Acht Sodexo Mitarbeiter und drei externe Küchenchefs absolvierten von 4. bis 15. Juli die École Culinaire Classic, die der Caterer gemeinsam mit dem Service-Bund in der Hotelberufsschule Kermess in München veranstaltete. Die Schulung bot nicht nur rein fachliche Weiterbildung, sondern stärkte auch die Passion für den Beruf. Verantwortlich für die Gestaltung des jährlichen Programms ist seit 17 Jahren Otto Koch, dem es nicht nur um bloßes Handwerk, sondern auch um die Inszenierung des Essens geht: mit viel Herzblut fürs Produkt und einer für den Gast unvergesslichen, nachhaltigen Präsentation.

Kein geringerer als Michael Schaubaur, Küchendirektor im weitbekannten Ratskeller am Münchner Marienplatz startete die zwei Fortbildungswochen mit dem

Themenblock „Kochhandwerkliches Know-how“. Strategiecoach Hans-Jürgen Hartauer sensibilisierte in Rollenspielen für „Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf.“ Weitere Themenausschnitte waren „Die Welt der Pâtisserie“ mit Bernd Siefert (im Bild 7. von links), „Slowfood & Nachhaltigkeit“ mit Otto Geisel, dazwischen eine Käse-Affineur-Schulung. Was Wellfood zum Frühstück, mittags und als Snacks kann, präsentierte Silvie Gilbert. Heiko Antoniewicz führte in die Geheimnisse moderner Küchentechniken ein. Bei Prof. Dr. Torsten Olderog ging es um den Culinary Code und das „Verorten“ von Gerichten auf der Limbischen Karte. Ein Highlight war auch der Workshop „Fleisch“ von und mit Stefan Marquard zu Themen wie Zucht, Haltung, den richtigen Einkauf und die perfekte Zubereitung. Daniel Römp-

czyk, Sodexo-Küchenleiter bei PricewaterhouseCoopers (PwC) München, seit 20 Jahren Koch und sieben Jahre lang Küchenchef bei verschiedenen Caterern, ist begeistert: „Alles, was vermittelt wurde, geschah mit Liebe und Hingabe und mit dem Fokus, das Wesentliche zu verstehen, über seinen Schatten zu springen und das neue Erlernte motiviert in die eigenen Betriebe mitzunehmen. Ob es sich um neue Garmethoden handelt, die uns in den Betrieben effektiv helfen, Zeit und Geld zu sparen, Hilfe beim Erstellen von Menüs mit der Technik der limbischen Speisekarte, oder mit einfachen Tricks den Umsatz an der Bar oder der Cafeteria zu steigern – all das waren Erlebnisse die mich weitergebracht haben und mir im Alltag helfen, noch bessere Ergebnisse und eine noch höhere Kundenzufriedenheit zu erreichen.“ Den

Kampf für eine neue Esskultur mit dem Credo „bedingungsloser Qualität“ vor wie hinter den Kulissen legte Otto Koch seinen Schülern besonders ans Herz. „Lieber ein gutes Stück Rind von der Keule, als ein Filet von einem schlechten Rind. So lange die Qualität stimmt, lässt sich auch mit wenig viel erreichen.“ Vor allem jedoch möchte er Begeisterung und Freude am Kochen vermitteln.

„Otto Koch hat vorgelebt, wie wir die Lebensqualität unserer Kunden und ihrer Mitarbeiter verbessern können. Dass unsere Köche von ihm lernen, wie sich Qualität umsetzen lässt, bringt nicht nur die Koch-Revolution einen Schritt nach vorne, sondern trägt auch dazu bei, unsere Unternehmensziele zu verwirklichen“, erklärt Adrienne Axler, Geschäftsführerin Sodexo DACH.



EDITORIAL



Maxi Scherer, Chefredakteurin

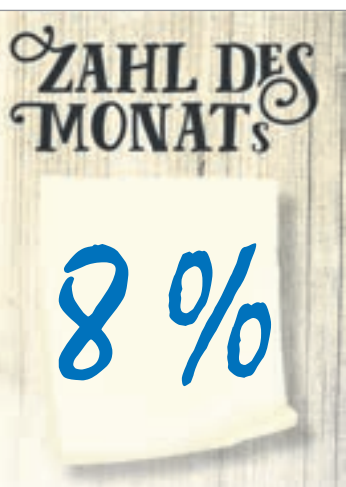
Fordern und fördern

Fachkräftemangel ist ein vorherrschendes Thema in vielen Großküchen. Die Branche begegnet diesem Phänomen von zwei Seiten: Einerseits bieten Küchentechnikerhersteller zunehmend Möglichkeiten, auch hochwertige Kochprozesse wenig ausgebildeten Küchenmitarbeitern überlassen zu können. Andererseits scheuen viele Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung keine Mühe, um Mitarbeiter bei der Stange zu halten.

Hochwertige Weiterbildungen, wie die im Titeltext beschriebene École Culinaire, gehören dazu, ebenso wie ein positives Arbeitsklima, das sich durchaus von oben steuern lässt, wie Aramark-Geschäftsführerin Katja Borghaus auf Seite 2 berichtet. Wichtig ist, dass Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung im Kampf um Arbeitskräfte nicht nur mit familienfreundlichen Arbeitszeiten punkten, sondern ergänzend dazu genau das herausfordern, was gute Köche mitbringen: Solides Handwerk gepaart mit Arbeitsorganisation. Beides führt zu dem, was Kunde und Gast sich wünschen: Qualität!

Herzlichst

Ihre Maxi Scherer



Eine Untersuchung zeigt, dass das Wegwerfverhalten bei Lebensmitteln vom Alter abhängt: Je jünger, desto verschwenderischer. 8% der Generation Y (Jahrgang 1980 – 1995) gab an, im vergangenen Monat keine Lebensmittel wegzuwerfen zu haben. Bei den Baby-Boomer (1955-1964) waren es 16,7%, die Nachkriegsgeneration ist mit 26,8% deutlich weniger verschwenderisch. Quelle: IW Köln/Statista 2016

CAMPUS GASTRONOMIE.

Das Forschungszentrum DESY in Zeuthen (bei Berlin) mit ca. 250 Mitarbeitern wird die Catering-Dienstleistung mit Betriebsrestaurant, Konferenz- und Gästebewirtungen, Sonderveranstaltungen und Automatenversorgung zum 01.01.2018 neu vergeben.

Nähere Informationen finden Sie unter <http://kuv.desy.de/kantine>



GEWINNSPIEL

iSi Rapid Infusion
Starter Kit



Foto: iSi

Gewinnen Sie eines von drei iSi Rapid Infusion Starter Kits! Mit dem Gerät lassen sich beliebige Aromen in Flüssigkeiten einbinden. Man gibt dazu aromatische Feststoffe (wie z.B. Kräuter, Gewürze, Früchte) gemeinsam mit einer Flüssigkeit (wie z.B. Spirituosen, Öl, Wasser, Essig) in den iSi Gourmet Whip. Durch den Druck aus einer iSi Sahnekapsel wird das Aroma der Feststoffe in die Flüssigkeit eingebunden, diese bekommen eine einzigartige Geschmacksnote. Weitere Informationen unter www.catering.de



IN DIESER AUSGABE

Seite 4

Alles, was Recht ist

Seite 15

Groß aus der Küche

Seite 20

Fritteusen

Seite 24

Seminare und Veranstaltungen

Seite 26

Multifunktionale Gargeräte

Seite 30

Laufsteg Küche

Seite 31

Branchenfürer / Impressum