

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION 9/2018



Kaffeebars: Die Top-Player

Business

DZ-Bank mit
Zukunfts-Profil

Special

Systeme &
neue Konzepte

Wettbewerb

Top 10: Gewinner
Marketing.Award

34

Wie nachhaltig sind die Speisen, die wir anbieten? Das Onlinetool Nahgast-Rechner gibt Auskunft.



66

Frühstück außer Haus ist Trend – und eine Chance für die Betriebsgastronomie. Zwei Fallbeispiele.



62

Im Büro boomen derzeit Kaffee-Spezialitäten aus dem Profi-Gerät. Worauf man dabei achten sollte, veraten drei Experten.



30

Zwischen umweltbewusst und kundenfreundlich. Ein Balanceakt, der ambitionierten Jugendherbergen durchaus gelingt.



Großhandel / Großverbraucher

Magazin

- 3 **Umfrage** Gäste-Wünsche: Fleisch verliert
- 6 **Kommentar** Zwei Wahrheiten
- 8 **Nachrichten** Aktuelles aus der Branche
- 12 **Standpunkt** Vegane Kita-Verpflegung: Eine Glaubensfrage?
- 14 **Freiburg** Schulverpflegung: Caterer erwägt Klage gegen Stadt

Markt

- 15 **Special SYSTEME & KONZEPTE**
- 16 **Studie** Convenience: Bequem ist gefragt
- 18 **Business** DZ Bank, Frankfurt/Main: Fit für die Zukunft
- 24 **Beratung** Betriebliche Gesundheitsförderung im Fokus
- 26 **Digital** Lunchit-App: Mittags mal raus!
- 30 **Education** Jugendherbergen: Brilonese statt Eintopf
- 34 **Öko-Praxis** Online-Tool Nahgast: Bitte recht klimafreundlich!

Trends

- 38 **Management** Marketing.Award 2018: Top 10 - Ideen perfekt inszeniert
- 44 **Interview** Hans-Gerd Janssen, Chefs Culinar: „Wir bleiben ein People-Business“
- 48 **Ranking** Top-Kaffeebar-Betreiber: Der Wettbewerb zieht an
- 62 **Technik** Profi-Kaffeeautomaten für zufriedene Mitarbeiter
- 66 **Food** Frühstück: Mehr Lust auf Snacks
- 70 **Kulinarische Verführung**: Süß, fruchtig, lecker
- 72 **Unternehmen** S&F-Gruppe und Kolb Planungsgesellschaft: Gemeinsam in die Zukunft
- 74 **Kopf des Monats** Benjamin Jürgens: Der Hoffnungsträger

Service

- 75 **Köpfe** Positionen
- 76 **Neuheiten** im Bild
- 78 **Marktplatz** Neues aus der Vorstufe
- 81 **Point of Sale | Impressum**
- 82 **M-Eating Point** Future Food
- 83 **Terminkalender**

dfv Mediengruppe

Deutscher Fachverlag GmbH

Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Redaktion Fon: 069/7595-1226 Fax: 069/7595-1510

E-Mail: Red.gv-p@dfv.de

Anzeigen Fon: 069/7595-1783

Abos/Leserservice Fon: 069/7595-1972 /-1973

DIG
Offizielles Organ Deutsches Institut
für Gemeinschaftsgastronomie e.V.

HABEN IHRE
KUNDEN APPETIT
AUF ABWECHSLUNG?

Gut! Wir bieten Sortiments-
vielfalt aus einer Hand.



Ergreifen Sie neue
Erfolgchancen:
www.frischpack.de



FRISCHPACK
Die Käse-Appetitmacher®



Fit für die Zukunft

Individuell, frisch, regional. Die Foodmanager der DZ Bank haben ihre Gastronomie für die anspruchsvollen Mitarbeiter in der Frankfurter City neu definiert: hochwertig und breit gefächert.

Ferien in Hessen, halb eins in der Frankfurter DZ Bank, 93 Prozent Auslastung im „City II“. Das neu eröffnete Betriebsrestaurant, kurz C2 genannt, brummt auch im Sommerloch. Das anspruchsvolle Qualitäts-Konzept überzeugt die Mitarbeiter der genossenschaftlichen Zentralbank im Herzen der Mainmetropole. Freie Auswahl ist eine der Maximen, die sich die geistigen Väter des neuen Konzepts auf die Fahne geschrieben haben. Friedhelm Leschinger, Abteilungsleiter Zentrale Services, seine Mitarbeiterin Babette Armbricht und Betriebskoordinator Tobias Winkler von Eurest stellen Erlebnis und Genuss beim Essen an die erste Stelle. Dazu wurden für die Zukunft folgende Bereiche optimiert:

- Einkauf
- Personalkonzept
- Food-Konzept
- Kommunikation

Die Mitarbeiter sollen sich gesund ernähren können und so individuell wie möglich bedient werden, so ihr Credo. Also werden die Speisen „just in time“ vor den Augen der Gäste zubereitet.

Digitalisierte Gästekommunikation: Über die App erkennen die Mitarbeiter, wie groß der Andrang im C2 ist.

Konzept

- Frontcooking: Frische, Vertrauen und Wertschätzung
- Vielfalt und Individualität
- Regionaler Einkauf
- Kaum Zusatzstoffe
- Menüs und Einzelkomponenten plus Toppings
- Bio seit 2010
- Veggie gleichwertig neben Tradition
- Klimateller seit 2015

Das Führungsteam v.l.:
Friedhelm
Leschinger,
Gunter Wahl,
Björn Biedermann
und Tobias
Winkler.



Frische Kräuter und das Gemüse für den Wok liegen frisch gewaschen und geschnippelt bereit. Natürliche Aromen umschmeicheln die Nase. Attraktive Kompositionen mit den kräftigen Farben von Karotte oder Roter Bete leuchten in der Auslage. Das Auge isst ja bekanntlich mit. Täglich wechseln Biowarm- und Bio-

salat-Gericht. Einmal pro Woche gibt es auch am gemüseorientierten Bio-Counter Fleisch vom Grill oder aus dem Wok. Dazu wählen die Gäste unter mindestens fünf Toppings: darunter Soßen, Croutons, Früchte, Nüsse und Samen. Bio-Produkte werden ausschließlich an der Bio-Theke angeboten. Sie sind komplett zertifiziert

und deshalb strikt getrennt vom Rest. Ihr Anteil am Verkauf liegt bei 30 Prozent. Essenziell für die Macher ist: An allen Countern – Bio, Vital oder Tradition – kann man sich die Komponenten individuell zusammenstellen lassen. Wer das nicht möchte, greift zu den Klassikern wie Spaghetti Bolognese oder Schnitzel mit Pommes



20 JAHRE CF GASTRO

Frischedienstleistung aus einer Hand

Seit 20 Jahren sind wir Ihr Spezialist für nationalen Foodservice. Frische, Schnelligkeit und Zuverlässigkeit zeichnen unsere Lieferungen genauso aus, wie die regionale Verwurzelung aufgrund der Anordnung unserer Lieferpartner.

Wir bedanken uns bei unseren Kunden, Produzenten und Lieferpartnern für die vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Fast alle Speisen werden frisch vor den Augen der Gäste zubereitet und auf Wunsch zusammengestellt.



frites, die als fertige Tellergerichte auch auf der Karte stehen. Während man bei den Biogerichten meist an die 5 Euro investiert, ist der vitale Wrap auch schon für 2,75 Euro oder der Linseneintopf mit Bock- oder Rindswurst für 2,25 Euro zu haben. Die geschmorte Rinderroulade vom lokalen Metzger des Vertrauens mit Salzkartoffeln kostet 4,85 Euro. Frische Antipasti und Salat liegen bei 40 Cent pro 100 Gramm, der Durchschnitts-Bon inklusive Getränk bei 5 Euro – in etwa der Waren-

einsatz zuzüglich einem Aufschlag. Technik, Infrastruktur und Personalkosten trägt Arbeitgeber DZ Bank komplett.

Viel frisches Obst und Gemüse für vitale Mitarbeiter. Etwa 1.800 Essen gehen täglich über die Theken, zu Spit-

Multifunktionsgeräte sparen Strom und Zeit.

zenzeiten bis zu 2.100 – produziert nahezu ausschließlich aus frischer Rohware. Das Obst für rund 150 Obstsalate wird geschnippelt. Der neu eingestellte Pâtissier und seine Assistentin bereiten täglich hunderte fri-

sche Desserts vor. Mindestens vier verschiedene pro Tag. Salate gibt es in drei Varianten: Bio in trendigen Einmachgläsern vorkonfektioniert – mit Wunsch-Dressing vom Koch durchgeschüttelt und mit Lieblings-Topping gefinisht –, 16 abwechslungsreiche Komponenten in der Salattheke oder einfach als kleinen gemischten Beilagensalat. 450 Portionen von letzterem gehen täglich über die Theke. Dressings und Toppings wählt jeder selbst. Die Getränke werden gezapft – Wasser ist mit nur 5 Cent Obolus das gesündeste und günstigste.

Nachhaltig und frisch gehen zusammen. Die nagelneuen Multifunktionsgeräte in der Küche sparen nicht nur Strom und Zeit. Die Küche zur Vorbereitung ist deutlich kleiner als früher, weil die Geräte viele Garvarianten in sich vereinen. Vorgegart werden zum Beispiel Nudeln, die einfach regeneriert werden können, sowie Fleisch, das bei Niedertemperatur gehalten und dann vom Grill oder im Wok frisch und heiß auf den Teller kommt. Nachtgaren entzerrt die Prozesse. „Suppen werden bei uns frisch gekocht. Eintöpfe und Geschmortes kann man prima warmhalten. Das wird dann nur noch besser.“ Wichtig ist Winkler, dass die Vitamine und Nährstoffe im frischen Gemüse erhalten bleiben. „Die Geräte garen Brokkoli in drei Minuten“, freut sich Winkler. „Auf diese Weise können wir viel genauer planen.“ Schon in den ersten zwei Monaten fielen rund 40 Prozent weniger Speisenreste an. Ein

Zur Online-Bildergalerie.



Cityhaus II

Standort	DZ Bank, Frankfurt am Main
Eröffnung	April 2018
Betreiber	Eurest Deutschland GmbH
Vice President Operations	Friedhelm Leschinger
Betriebsleiter Küchenchef	Tobias Winkler Gunter Wahl
Gäste Essen pro Tag	1.800 600
Counter	C2: 5; Pavillon: 4; Kaffeebar
Sitzplätze	C2: 416; Pavillon: 187
Angebot	C2: Vital, Bio, Veggie, Snack, Tradition, Regional, Global, Salat-/Antipastitheke Pavillon: Pizza, Pasta, Aktion, Quicklunch, Wok, Suppe, Salattheke
Ø-Bon	5 € inkl. Getränk
Geöffnet	11.30 - 14 h, Cafeteria 7.30 - 10.30 h und 11.30 - 14.30 h
Mitarbeiter	60
Küchenplanung	Soda GmbH
Ausführung	Edgar Fuchs GmbH, Soda GmbH



Gewinn, findet Gastronomiefachmann Leschinger, für den nachhaltiges Wirtschaften und eine gute CO₂-Bilanz ganz oben auf der Prioritäten-Liste stehen. „Wir haben dann gut gearbeitet, wenn glückliche Gäste satt und erfrischt an ihren Arbeitsplatz zurückkehren.“ Mehr Platz haben die Ausgabebetten verpasst bekommen mit ei-

Wok und Grill sind variabel einsetzbar.

ner variablen Ausstattung für vier Frontcooking-Stationen. Wok- und Grillstation sind variabel einsetzbar, je nachdem, ob an der Bio-Theke ein Wok-Gericht geplant ist oder im Global-Angebot auf der anderen Seite. Die neue, gleichwertige Aufteilung in Traditionell und Bio/Vital beeinflusst das Essverhalten der Gäste positiv. Lag der Anteil an Gerichten mit rotem Fleisch 2016 noch bei über 40

Prozent, liegt er in 2018 gerade noch über 30 Prozent, Tendenz weiter fallend. Selbst bei der Traditions-Linie drängen vegetarische Gerichte in die vorderen Reihen. Bio, Vital und Veggie wählen heute 41 von 100 Tischgästen. „Der 2015 eingeführte Klimateller nähert sich der 20-Prozent-Marke“, registriert der erfahrene Gastro-Profi Leschinger zufrieden. Er war es, der ihn damals eingeführt hat. Eher

klein ist der Fleischanteil insbesondere an der Bio-Theke aus Kostengründen. „Mit Bio-Fleisch ist es schwierig. Eine Hähnchenbrust ist im Einkauf so teuer, dass man sie kaum anbieten kann“, gibt Winkler zu bedenken. Deshalb kommt Fleisch an der Bio-Theke eher als Topping dazu und dann in der Regel vom Rind. Fleisch- und Wurstwaren werden seit Langem von einem Metzger geliefert, der noch

Angesagt: Pre-mixed Bio-Salate werden mit Sauce und Topping nach Wunsch gefinisht.



Frische Ideen für Spülprofis



m
MEIKO
The clean solution

Paradiesisch ergonomisch!



Stellen Sie sich vor ... das Spülen geht plötzlich wie von selbst. Geschirr, Töpfe, Kisten und Körbe kommen alle unter die Haube – die schließt und öffnet mit einem sanften Kick. Ganz easy. Ein Traum? Nein, eine frische Idee von MEIKO. Die *M-iClean H* als Einzel- oder Doppelkorblösung mit der revolutionären Haubenautomatik bringt Ergonomie wie noch nie in den Spülraum. Zum Schweben!

www.meiko.de/frische-ideen

M-iClean HM/HXL
mit Haubenautomatik





Hohe Bänke und Bistrotische laden zum Verweilen ein.

Frontcooking schafft Nähe und Vertrauen. Überzeugend für Gäste und Team.

selbst warm schlachtet und sogar bei der Rindsbockwurst ohne Phosphat auskommt. „Das sieht nicht so schön aus“, gibt Leschinger zu, „schmeckt aber viel besser.“ Seit fast fünf Jahren zeichnet das Restaurant der DZ Bank so gut wie keine Zusatzstoffe mehr aus. Wie das geht? „Wir haben sie weitgehend aus dem Sortiment gestrichen. Dazu haben wir teilweise lange nach den Lieferanten gesucht, die das hinkriegen“, erklärt er durchaus stolz. Stolz ist der Experte auch auf die neue

digitale Plattform. Über eine App kann man sich nicht nur vorab über das Angebot des Tages informieren. Attraktive Bilder der Tagesmenüs machen Lust aufs Essen, eine Grafik zeigt in Echtzeit an, wie groß gerade der Andrang ist. Dazu registrieren kleine Geräte den Zustrom der Gäste zum C2 – selbstverständlich ohne Gesichtserkennung. Die meisten Gäste nutzen die Chance, sich online vorab zu informieren. Vor der Stele am Eingang bildet sich gegen 12 Uhr eine kleine Traube der Verabredeten. Kollegen ohne Smartphone nutzen die Applikationen im Intranet der DZ Bank.

Gastkommunikation immer wichtiger.

Wenn das C2 gegen halb zwei immer noch gut besucht ist, freut sich Leschinger als konzeptioneller Kopf der neuen Betriebsrestaurants besonders. Kommunikation ist ihm und seiner rechten Hand Armbrecht sowie Winkler besonders wichtig. „Wenn mir ein Gast spiegelt, dass das Fleisch auf seinem Bio-Wokgericht zäh war, freue ich mich, dass er auf mich zukommt. Das muss honoriert werden, denn es hilft uns allen weiter.“ So sieht es Winkler und übergibt dann gerne einen Essensgutschein an den engagierten Gast. Besprochen wird ein solches Feedback zeitnah im Team. Welche Prozesse haken noch? Was muss

Ressourceneffizienz

Frontcooking

- variable Wok- und Grill-Stationen
- Kochmarie (kochen und warmhalten)
- Multifunktionsöfen: dämpfen, klimagaren, braten
- Hold-o-mat

Backstage-Küche

- Vitaldruckgaren: kurze Garzeiten größerer Mengen, Erhalt wertvoller Inhaltsstoffe
- Induktionstechnik
- Nachtgaren mit schonendem Garprozess

Smarte Technik

- prozessorgesteuert für punktgenaues Garergebnis
- hoch sensible Messpunkte für Ressourcenschonen

das Team besser vorfinden, damit die Qualität immer stimmt? Nach vier Monaten Betrieb mit dem frischebetonten Frontcooking-Konzept blickt man auch hinter der Theke in stolze Gesichter. Das Team genießt den täglichen persönlichen Kontakt mit den Tischgästen und freut sich über die neue Wertschätzung, die damit einhergeht. Ein Rotationssystem sorgt dafür, dass jeder mal „nach vorne darf“. Die Motivation, sein Bestes zu geben, ist groß.

Die Gästezahlen sind seit der Eröffnung gestiegen. Stabil waren sie selbst während der achtmonatigen Umbauphase, in der der Wintergarten des Hochhauses genutzt und der kleinere Gastraum „Pavillon“ im 2015 eingeweihten Anbau doppelt belegt wurde – 800 statt wie sonst 400 Essen pro Tag. Die Tische stehen nicht mehr so eng wie früher, die Akustik trägt zur Entspannung bei und der große Saal wurde geschickt zweigeteilt. Lange, gepolsterte Bankreihen mit hohen Rückenlehnen schirmen die Genießer von den Laufwegen ab. Hohe Bistrotische laden dazu ein, auch einmal zu stehen oder zumindest anders zu sitzen als die meiste Zeit am Schreibtisch. Die Betriebsgastronomie der DZ Bank ist fit für die Zukunft. „So frisch aufgestellt können wir auf Jahre hin schnell auf Trends reagieren und unsere City-Gäste zufriedenstellen“, ist sich das Innovations-Team einig.

Frauke Brodkorb-Kettenbach

