

# GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN  
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 8 KOOPERATION**  
GVMANAGER WIRD  
OFFIZIELLES ORGAN DES VKK
- 22 MANAGEMENT**  
FRAUEN ALS  
FÜHRUNGSKRÄFTE
- 26 PRAXIS**  
TIPPS ZUR UMSETZUNG  
DER VEGANEN KÜCHE



SEITE 12  
PREISVERLEIHUNG

# Mehr Mut!

Die Kantine ist längst zum schicken Genusstempel geworden. Wir haben Markus Tust, geschäftsführenden Gesellschafter der Soda Group, rund ums Thema Wohlfühlambiente befragt.



**Multifunktional:** Arabeska von Leonardi kann als Mitarbeitergastronomie, Dining-Room und Eventlocation – in abgetrennten Flächen – fungieren.

**Herr Tust, in Sachen Konzeption und Design hat sich in der Gemeinschaftsgastronomie viel getan. Ist man bereits auf einem Level mit der Gastronomie?**

Die Grenzen von Gastronomie und Betriebsgastronomie verschmelzen immer mehr. Geht es um die konkrete Umsetzung machen aber einige wieder einen Rückzieher, schließlich sei die Betriebsgastronomie doch „nur“ für intern. So bleibt der Trend allzu oft ein reines Lippenbekenntnis. Wir versuchen in solchen Fällen hartnäckig zu bleiben, Erfolgsbeispiele aufzuzeigen und die Frage zu stellen: Würden Sie hier privat essen gehen wollen? Leider mangelt es trotzdem immer wieder an Vorstellungskraft und fehlendem Mut. Das Budget kann wirklich nicht ausschlaggebend sein.

**Was haben Sie aus Ihrer kürzlichen Trendreise nach Skandinavien für den deutschen GV-Markt mitgenommen?**

Ich habe einige interessante Co-Working-Kantinen gesehen. Mehrere Unternehmen teilen sich hier eine Gemeinschaftskantine auf hohem Niveau und bauen sich keine eigenen Paläste „ohne Seele“. Eine weitere Erkenntnis bzw. Bestätigung war: weniger ist mehr. Heißt konkret: Dort gibt es maximal zwei bis drei Essensangebote!

Besonders beeindruckend war außerdem eine alte Fabrikhalle im Hafen Kopenhagens. Mehrfachnutzung at its best: mittags Kantine, nachmittags Brauerei, abends Partylocation. Und: Ich habe den besten Hot Dog meines Lebens gegessen.

**Was sind Ihrer Meinung nach aktuell Top-GV-Betriebe in Sachen Konzept und Design?**

Zum einen Arabeska in München, ein öffentlich zugängliches Business-Restaurant, betrieben von Leonardi: Es kann als Mitarbeiterrestaurant, Eventlocation und Dining-Room genutzt werden. Dabei kann alles als eine Fläche oder auch separat betrieben werden.

Der Campus von Adidas in Herzogenaurach ist für mich das Paradebeispiel für skalierbare Ganztageskonzepte: Hier sind alle gastronomischen Bedürfnisse des Tages sinnvoll und ansprechend abgedeckt – morgens, mittags und darüber hinaus; das Ganze bei höchster gastronomischer Finesse, aber auch Effizienz. Die Mitarbeitergastronomie von Peri in Wei-



„Die Mitarbeitergastronomie von Peri punktet durch ihr helles, zeitloses und ‚schwellenloses‘ Design, das Officekräfte wie Worker anspricht.“

**Markus Tust**  
geschäftsführender  
Gesellschafter,  
Soda Group



Fotos: Soda Group

Peri punktet durch ihr helles, freundliches, zeitloses und vor allem „schwellenloses“ Design, das Officekräfte und Mitarbeiter der Produktion gleichermaßen anspricht. Konzeptionell gilt hier eine Frischküche mit hoher Handwerklichkeit als Selbstverständlichkeit.

**Welche Rolle spielt das Ambiente eines Restaurants für Sie, wenn Sie privat essen gehen?** Ambiente im Sinne, dass es gemütlich und funktional ist, spielt eine große Rolle. So gehe ich lieber in eine Apfelweinkneipe mit rustikalerem Charme als in einen Designtempel.

Was für mich privat zudem derzeit eine große Rolle spielt: Platz für einen Kinderwagen! Derartige praktische Dinge sind oftmals ausschlaggebender für einen Besuchsanlass als schickes Design.

**Herzlichen Dank für das Gespräch!** kir



**Transgourmet**  
über Chancen

## Zukunft braucht Herkunft.

Die wachsende Sehnsucht nach regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln hat Handel und Gastronomie völlig neue Umsatzchancen eröffnet. Chancen, die wir konsequent nutzen: Ob Parsdorfer Bio-Brot, Hasetaler Edelwaller oder Strohpute aus Oberbayern mit unserer Marke Transgourmet Ursprung fördern wir den ökologischen Landbau, setzen

uns für eine artgerechte Tierhaltung ein und unterstützen den Erhalt heimischer Kulturlandschaften. Wenn also zukünftig immer mehr Regionalität auf dem Teller landet, wird das nicht nur heimatverbundenen Genießern schmecken.