

## **Pressemitteilung**

*Management Forum Starnberg bietet aktuelle Veranstaltungen mit erstklassigen Referenten aus Praxis, Wissenschaft und Forschung – für all jene, die sich fortbilden möchten.*

## **Neue Transparenz in Großküchen - Klima-Essen ist gefragt**

**Starnberg, 28. April 2015 - Auf der Konferenz „Bau und Betrieb von Großküchen“ am 20. und 21. April 2015 in München ging’s zur Sache: ca. 200 Teilnehmer diskutierten mit 21 Referenten die neuesten Trends und wichtigsten Entwicklungen der Branche.**

Fettig, fad und ungesund ist Kantinen-Essen nur noch selten. Unternehmen, Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen konkurrieren mit dem Bäcker und Metzger, dem günstigen Mittagstisch des Asiaten und der frischen Salatbar von gegenüber. Wer seine potenziellen Kunden an sich binden möchte, muss ihre Bedürfnisse kennen und erfüllen.

Und die Bedürfnisse sind vielfältig – abhängig von der Zielgruppe. So berichtet Gabriele Pflug vom Studentenwerk Berlin von einer Verdopplung der Nachfrage nach vegetarischen Gerichten in den vergangenen fünf Jahren. Ihre Universität setzt zudem auf eigene Öko-Stromversorgung, den eigenen Kräutergarten und kurze Transportwege, um dem Trend zu ganzheitlich-nachhaltiger Ernährung nachkommen zu können. Anders ist die Lage an schulischen Einrichtungen: Auch dort ist der eigene Kräutergarten goldener Standard, die Nachfrage ist aber noch fleischorientiert.

Teilnehmer und Referenten berichten zudem von veränderten Ernährungsgewohnheiten und dem Wunsch nach Abwechslung im Kantinen-Angebot: Street-Food und Ethno-Küche sind willkommene Ergänzungen zur klassischen Gemüse-Kartoffeln-Fleisch-Soße-Kombination. Neuer Trend, das Klima-Essen: Lokale Produkte, umweltgerechte Logistik und eine energieeffiziente Ausstattung sind unabdingbare Anforderungen an die moderne Großküche. Angeregt durch den Besuch des neuen Leonardi Arabeska-Restaurants in München, wurden innovative Küchenkonzepte diskutiert und Best-Practice-Lösungen definiert: So ist der Blick auf die Hände des Kochs ebenso wichtig wie frische Produkte mit klarer Herkunftsbezeichnung. Erwartet werden auch kurze Wartezeiten bei der Essensausgabe und an der Kasse. Dem entsprechen die neuen Kantinen durch Inselbildung und dem Einsatz von QR-Codes zur Bezahlung. Das vorgestellte Konzept des Arabeska-Restaurants hat die Teilnehmer überzeugt: Es gibt einen kleinen, abgetrennten Küchenbereich zur Vorbereitung des Essens mit optimierten Laufwegen für die Mitarbeiter. Die Zubereitung der Speisen erfolgt in offenen Kücheninseln, die ein schnelles Bedienen der Gäste sicherstellen und Transparenz bieten.

Die Idee der Inselbildung findet sich auch in der Gestaltung der Gasträume. Wer mag, kann im abgetrennten Speisezimmer essen, an modernen Hochtischen sitzen, sich im Lounge-Bereich niederlassen oder seine Pause im gemütlichen Küchen-Ambiente verbringen. Insgesamt hat die Veranstaltung gezeigt: Der gesamtgesellschaftliche Trend hin zu Transparenz, Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung wird von den Großküchen und Kantinen aufgegriffen und sorgt für ihren Erfolg. Die Teilnehmer haben viel positives Feedback gegeben, so meint Stefano Meraldo von Brust + Partner: „Top, kurze prägnante Themen, zeitlich genau richtig“ Und Corinna Gies von der Generali Deutschland Service GmbH fasst ihren Eindruck so zusammen: „Informativ mit breitem Vortragspektrum und vielen Anregungen und Kontakten, die in meine zukünftige Arbeit einfließen werden.“

Für Rückfragen: [info@management-forum.de](mailto:info@management-forum.de) oder bei Elisabeth di Muro, Tel: 08151-2719-0