



GVkompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



ZENTRALMENSA CAMPUS BIELEFELD

GVtopküche des Jahres 2016



KASSEN
Das können
neue Systeme



FINGERFOOD
Innovationen
auf die Hand



VKK-AKADEMIE
Großartige
Resonanz



Fachplaner suchen die perfekte Küche

Digitalisierung mit BIM, nachhaltige Produktion, gesundheitsorientierte Kantinen, der Einfluss des Wetters auf das Kaufverhalten und ein Küchenbesuch standen auf der Agenda der „360GRAD FachAkademieGroßküche“ in Würzburg.

Text: Kendra Reinhardt

Das Programm versprach nützliche Infos und interessante Einblicke in die aktuellen Trends – dementsprechend groß war der Zuspruch zum zweitägigen Planerevent „360GRAD FachAkademieGroßküche“. 50 Planer und 30 Industrievertreter nutzten die Plattform zur Information und zur Vernetzung.

Gesundheit kontra Wirtschaftlichkeit

Ein allgegenwärtiges Thema griff Christian Feist von Gesoca auf, indem er sein ausgezeichnetes Modell der gesundheitsorientierten Cateringsteuerung vorstellte. Dabei ging er auf das Dilemma ein, dass Betreiber von Kantinen häufig vor dem Interessenkonflikt zwischen Gesundheitsorientierung und Wirtschaftlichkeit stehen. Demnach trägt das Essverhalten in Kantinen – das Ranking der beliebtesten Gerichte wird eher von ungesünderen angeführt – dazu bei, dass tendenziell

zu viele Kalorien und weniger Gesundes konsumiert wird – mit der Folge, dass die Fettleibigkeit und Folgeerkrankungen in der Gesellschaft zunehmen. Feist legte dar, dass über die Entwicklung gesünderer Rezepturen beliebter Kantinenklassiker, wie z.B. Spaghetti Bolog-

nese, gegengesteuert werden kann. So werden die Speisen gesünder, wenn beispielsweise mehr Gemüse und Vollkornnudeln eingesetzt werden. Durch das Kassieren nach Ampelfarben kann der Betreiber erfassen, wie gesundheitsbewusst sich die Essensteilnehmer ernähren. Laut einer Studie der Hochschule Niederrhein wird das mit grün bewertete Gericht von mehr als der Hälfte der Teilnehmer konsumiert, wenn eine Angebotssteuerung zu gesünderen Gerichten erfolgt. Bleibt diese aus, erreicht die mit gelb markierte Speise die höchste Abnehmerzahl. Mit diesem Ansatz will Gesoca den Gesundheitswert einer Kantine messbar machen.

Anschaulich auf den Punkt brachte Marc Heinz, Geschäftsführer von Vrame Consult, die Veränderungen, die mit der Implementierung von Building Information Modeling (BIM) einhergehen. Dieses Thema stieß beim Fachpublikum auf reges Interesse und Diskussionsbereitschaft genau wie die normenrechtlichen Änderungen zur DIN 16282, Be- und Entlüftung und DIN 18534 Abdichtung im Verbund.

Wer dies wählt, dem gefällt auch ...

In den Vorträgen der Industrievertreter wurde deutlich, dass die Themen Digitalisierung und Produktivitätssteigerungen prägend für die Branche sind. Intelligente Geräte und vernetzte Abläufe sollen den Küchenalltag erleichtern und planbarer machen. Damit beschäftigt sich Nils Passau, Geschäftsführer von Meteolytix. Ausgehend von Wetterdaten und der Umsatzhistorie eines Betriebs trifft er Voraussagen für die Warenbestellung und verringert so die Fehlerquote. „Das lohnt sich vor allem für Ketten, die den Hebel ansetzen können“, erläuterte Nils Passau, der aktuell mit Bäckereiketten zusammenarbeitet und auch für das Sortiment und die Preisgestaltung von Supermarktketten Vorteile sieht. Weitere Highlights waren der Besuch der neuen Mensateria in Würzburg und das Konzept einer durchgängig nachhaltigen Produktionsküche, die der Geschäftsführer von Bio-Kontor 7 Konrad Geiger vorstellte.



Marc Heinz zeigte die Veränderungen durch BIM auf.

Quelle: Sabine Zimmerer



Christian Feist erläuterte die Cateringsteuerung.

Quelle: Sabine Zimmerer