



Feiern Sie mit!
CATERING MANAGEMENT
feiert **25 JAHRE**
BRANCHENNEWS
Weitere Infos auf Seite 7

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE

CATERING

MANAGEMENT

Signal Iduna
Die Hamburger Hauptverwaltung setzt auf den Full-Service-Caterer L & D, inklusive Frühstück. Seite 8

3D-Foodprinting
Passierte Kost: nicht nur Schonkost, sondern auch Corporate Design. Seite 9

Nutzfahrzeuge und Logistik
Auf den Punkt geliefert: Für die GV-Branche gibt es individuelle Ausbauten. Seite 10

Abfallmanag
Speisereste sind BioTrans optimiert zur Biogas-Anlage



KURZMELDUNGEN

BÖRSENGANG

Mit dem Börsengang von Coca-Cola ist die Fusion von drei großen Abfüllern in Europa vollendet. Der neue Getränke-se Coca-Cola European Partners (CCEP) führt die zuvor unabhängig operierenden Abfüller Coca-Cola Enterprises, Coca-Cola Iberian Partners und die deutsche Coca-Cola Erfrischungsgetränke GmbH zusammen. Diese kamen bisher gemeinsam auf einen Umsatz von 11 Mrd. Euro.

KUNDENSEGMENT AUTOFAHRER

Tank & Rast und Starbucks sind eine Lizenzpartnerschaft eingegangen. Drei Standorte gibt es bereits: an der A3, A8 und A61. Jeder setzt auf ein anderes Gastronomie-Konzept: Die Raststätte in Pippingen Flur (A8) bietet ein Coffee House an, Brothka West (A61) wähle ein Shop-in-Shop-Konzept mit Kaffeebar und Ferntal West (A3) entscheidet sich für ein Kiosk-Konzept.

RIECHTEST BEI SERVICE-BUND

Die Service-Bund-Zentrale in Lübeck bekommt ein neues Verwaltungsbäude. Im Januar 2016 war Grundsteinlegung, am 3. Juni 2016 wurde *Riechfest* gefeiert. 1993 wurde das Lübecker Firmengebäude in der Friedhofsallee 126 bezogen. Die Stammbe-setzung in Lübeck ist inzwischen auf über 100 Mitarbeiter angewachsen



Tee trinken die Deutschen laut Deutschem Teeverband pro Kopf und Jahr. Das ist mehr als im Vorjahr, aber weniger als der Kaffeekonsum (162 l pro Kopf).

KOMMT DIE HYGIENE-AMPEL?

Verbraucher wünschen sich Transparenz, wenn es um die Sicherheit von Lebensmitteln geht. Ampelfarben sollen deshalb demnächst in ganz Nordrhein-Westfalen den Gast schon am Eingang eines Restaurants darüber aufklären, wie es um die Hygiene der besuchten Gastronomie bestellt ist. Ein Versuch diesbezüglich wurde bereits in Pilotprojekten in den Städten Duisburg und Bielefeld umgesetzt.

Das Transparenzsystem in Form der Ampel-Farben erkläre sich selbst, findet Verbraucherschutzm-inister Remmel, und könne ohne große Zusatzkosten eingeführt werden, denn die Ergebnisse lägen durch die amtliche Lebensmittelüberwachung in jeder Kommune bereits vor. „Wir schaffen mit einem minimalen Zusatzaufwand ein Maximum an Transparenz“, sagte der Minister. Bei den regelmäßigen amtlichen Lebensmittelkontrollen werden sogenannte Risikopunkte vergeben. Je mehr Verstöße gefunden werden, desto mehr Risikopunkte erhält auch der Betrieb – und genau dieses Ergebnis wird dann auch veröffentlicht.

Scharfe Kritik an der geplanten Einführung der Hygieneampel kommt vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga). Der Verband bemängelt, dass nicht genug Lebensmittelkontrollen zur Verfügung stehen und es sich bei der Kontrolle nur um eine Momentaufnahme handelt. So müssten unter Umständen Gastronomen über Monate eine schlechte Bewertung akzeptieren, auch wenn die beanstandeten Mängel längst beseitigt sind.

Viele Brancheninsider sehen hier eine Wettbewerbsverzerrung. Stefan Lehmann, Geschäftsführer des gleichnamigen Cateringunternehmens, sagt zum Beispiel: „Unsere Kontrollen fallen immer sehr, sehr positiv aus. Wenn uns das in Zukunft per Ampel an der Tür bescheinigt wird, habe ich nichts dagegen. Als großer Gemeinschaftsverpfleger haben wir aber auch optimale Voraussetzungen, um die hygienischen Anforderungen zu erfüllen. Wir sind ein EU-zugelassener Betrieb und beschäftigen unter anderem Qualitätsmanagement-Mitarbeiter, die sich den ganzen Tag darum kümmern, dass die höchsten Hygienestandards nicht nur eingehalten, sondern auch dokumentiert werden. Das können sich viele kleinere Unternehmen nicht leisten.“

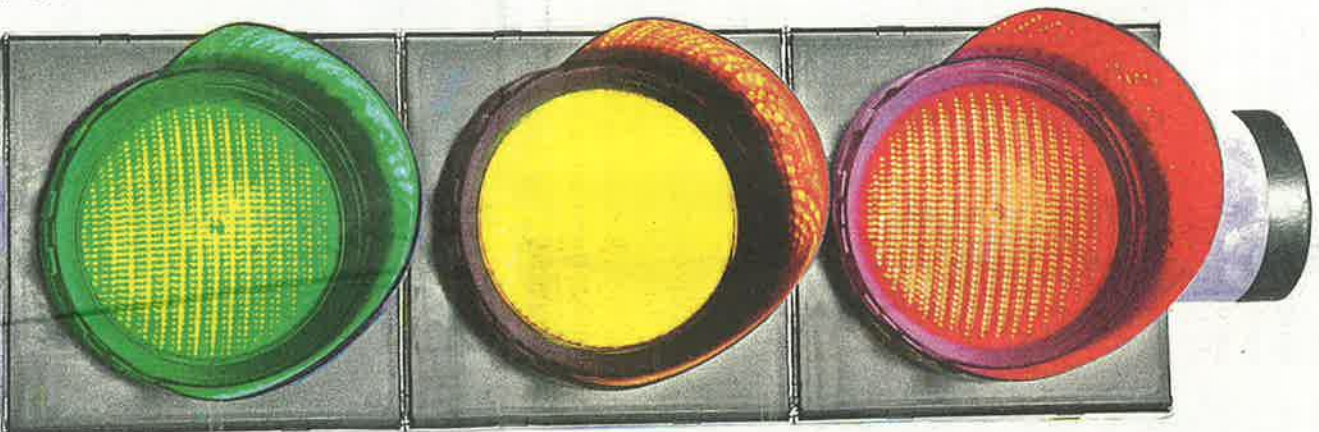


Foto: fotolia.de

Ganz schnell rutsche ein an sich sauber arbeitender Betrieb auf diese Weise in den gelben Bereich der Ampel, so sieht es auch Marc Weber, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten des Dehoga in NRW. Und dies ergebe dann eben nicht die Vergleichbarkeit, die sich der Verbraucher wünsche.

Auch der Bundesverband der Lebensmittelkontrollenue nimmt eine kritische Haltung ein. „Wir sehen die Tendenz, dass eine Hygiene-Ampel oder ähnliches zumindest mittelfristig als Personaleinsparmaßnahme im Bereich der amtlichen Überwachung dienen wird. Dies ist der falsche Ansatz!“, wertet dessen Vorsitzende Anja Tittes. Ziel sei es ja, diejenigen Betriebe, die sich nicht an die Spielregeln hielten, gemäß dem Ansatz der risikoorientierten Überwachung durch einen erhöhten Kontrolldruck, also durch häufigere Kontrollen auf Spur zu bringen. Dies setze allerdings voraus, dass mehr ausgebildete Lebensmittelkontrollenue (nach Lebensmittelkontrollenur-VO) beschäftigt würden. „Dagegen verwehrt sich NRW seit Jahren und versucht nun durch das Mäntelchen der Transparenz die personellen Unzulänglichkeiten zu heilen“, so Tittes. Darüber hinaus stünden eine Vielzahl amtlicher Maßnahmen zur Verfügung, die, sofern sie von der Behörde ausgeschöpft würden, den Lebensmittelunternehmer empfindlich treffen könnten und somit geeignet seien, ihn zu gesetzekonformen Handeln anzuhaken.

„Hierzulande muss ein Lebensmittelkontrollenue mehr als 450 Betriebe überwachen. Wie soll hier ein sinnvolles Transparenzmodell flächendeckend und kontinuierlich bei der derzeitigen Aufgabendichte umgesetzt werden?“ fragt sich Tittes. Eine aussagekräftige Vergleichbarkeit würde ja nur dann erreicht, wenn halbwegs vergleichbare aktuelle und auch repräsentative Ergebnisse zugrunde lägen. Dies sei aber gerade nicht gegeben, wenn bestimmte Betriebe in kurzer Folge kontrolliert würden, während andere Betriebe eine drei Jahre alte Hygieneampel im Austausch hätten oder gar keine. Zudem bemängelt Tittes, dass nur ein bundeseinheitliches Modell zu echter Vergleichbarkeit führe. „Der BV/LK e.V. trägt keinen Flickenteppich von unterschiedlichen Transparenzsystemen in Deutschland mit“, so die Bundesvorsitzende. Maxi Scherer



Maxi

Bei Rot schon in der Küche sein. Recht umsuch einmen, we Farbe zeer sich neinzugkein Ku rende Ukehrsort brauche Dort erf binnen gelbe Ftrolle – die Kun gienem verbrauchlich liegend Gastrol lassen, Herzlic Ihre Ma



IN DIESER AUSGABE
Seite 7
Wachstum bei Dussmann

Seite 13

Take-away-Produkte



Campus im EM-Fußballfieber

