



intergast

NO 7 | 2024

THE S A T E E I U

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE.

GASTRO RELOADED

See it? Scan it!

IN HÜLSE & FÜLLE

Lasst die Seele baumeln und freut euch auf exotische Aromen aus Fernost. Das würzig-cremige Rote Linsen-Curry ist der Top-Neuzugang unserer **Homestyle Edition**. Ganz nebenbei noch vegan und einfach zubereitet: extraköstlich, extravoller Genuss.



Homestyle
EDITION

Cuisine ★★★
Noblesse

Scannen und
unsere Homestyle
Edition Produkte
entdecken



FOLGE UNS AUF:



✓ ZUBEREITUNG
schnell & gelingsicher

✓ KOSTEN- & ZEITERSPARNIS

✓ 100 % GESCHMACK
ohne Zusatzstoffe

DIGITAL IST KEIN GENERATIONSTHEMA!

Unsere Branche hat sich wie keine andere in den letzten Jahren immer wieder angepasst, neu definiert und ist gleichzeitig auch Vorreiter für gesellschaftliche Entwicklungen. **Bildlich simpel erklärt:** Die gastronomische Reise von Gästen beginnt meist auf Google, Instagram, der Restaurant-Website oder Reservierungsplattformen. Es wird digital nach Gastro-Erlebnissen gesucht. Gehen wir weiter, wird die Speisekarte oft standardisiert per QR-Code selbstständig vom Gast gescannt. Kommt die Rechnung, wird zu 50% bargeldlos per Smartphone gezahlt. Soweit die digitalen Tools auf Gastseite. Aber auch für Mitarbeiter sind die neuesten Kassensysteme bequem per Touchscreen bedienbar und im besten Fall sogar mit Warenwirtschaftssystem und Küche vernetzt.

Dieses einfache Bild verdeutlicht, wie digital die Branche bereits und wie vorangeschritten die digitale Transformation unserer Gesellschaft eigentlich ist. Doch Digitalisierung ist nicht allein Technologie. **Digitalisierung ist eine Einstellung, ein Mindset.**

Testen wir dieses Mindset doch und schauen das Cover dieser Ausgabe erneut an. **Hast du den QR-Code bereits gescannt und gescannt?**

Lasst uns loslegen!

Sind wir offen für smarte Tools, können viele lästige Arbeitsschritte und Fehler im Betrieb vermieden werden; der Workflow für jeden einzelnen wird effizienter. Schauen wir uns in dieser Ausgabe also die einzelnen Bereiche wie **Bestellung, Küche, Gastraum, Personal und Betriebsmanagement** genauer an, denn genau hier gibt es täglich Herausforderungen zu meistern. Mit Hilfe von Daten, Software-Lösungen, Konnektivität und KI sind wir in der Lage, uns genau diese Bereiche so **angenehm und rentabel** wie nur möglich zu machen. Wohin unsere digitale Reise in der Gastronomie geht? Das entscheiden Sie mit.

Viel Spaß mit unserer neuen Ausgabe!

Ralf Lambert,
Geschäftsführer INTERGAST



06

EINLEITUNG
Gastro Reloaded

08

RICHTIG GELAGERT
Von wegen altes Gemüse!

10

KÜCHE
Wie digital bist du?

12

GASTRAUM
So geht Gast

14

PAPIERKRAM & ORGA
Das perfekte Match

16

AIRLINE & CARE
Im Himmel wie auf Erden

18

VISIONS
Spoiler Alarm!

MAIN COURSE

CHEF TASTE gibt Themen, die der Branche am Herzen oder schwer im Magen liegen, so viel Raum wie nötig. Hier werden keine halben Sachen gemacht!

GASTRO RELOADED

Wenn der ein oder andere an Digitalisierung denkt, denkt er an Hollywood ... Science-Fiction und ... Roboter. Doch Digitalisierung ist nicht bloß Technologie, sondern vielmehr ein sozialer Wandel. Es verändert Arbeiten, Wirtschaften und unser Leben. Steigen wir ein mit der Voraussetzung für digitale Transformation: dem digitalen Mindset.

DIGITALISIERUNG BEGINNT IM KOPF EINES JEDEN

Ohne eine **digitale Denkweise** kann selbst die beste App, die innovativste KI nur fehlinvestiertes Geld sein. Wenn also Digitalisierung die Antwort auf viele Herausforderungen ist, welche Fragen und Probleme gibt es? Und welche Rolle spielt zukünftig der Mensch. Lasst uns folgende **Hashtags** als Herausforderungen definieren:

#PERSONALMANGEL
#NEWWORK
#WORK-LIFE-BALANCE
#WARENVERFÜGBARKEIT
#KOSTEN #ZEIT
#TRANSPARENZ
#NACHHALTIGKEIT

Wir sind uns einig, dass die Gastronomie seit jeher für ihre **Kreativität** und ihren Mut berühmt ist. Sehen wir nun die Digitalisierung als Werkzeugkasten, der viele kleine Tools anbietet. Es wird mittels Daten und Automationen an den vorher definierten Hashtags geschraubt. So entstehen neue funktionierende Prozesse mit eben **mehr Raum** für Kreativität.

Was haben wir Menschen uns häufig in der Vergangenheit für Neues versperrt. Selbst **Computer, Smartphone, Fernseher** waren Anfangs Teufelswerkzeug. Und heute? Heute sind diese Erfindungen alltäglich und allgegenwärtig. Wir lernen uns genau diese Errungenschaften zu Nutzen zu machen, um **vernetzt mit der Welt** zu sein, um neue Ideen wachsen zu lassen, oder um uns über Themen zu informieren.

ONLINE FÜR MEHR OFFLINE-SEIN

Wenn man an Gastronomie denkt, denkt man an **Erlebnisse, Geschmäcker, Gespräche, Offline-Sein & Regeneration**. Einfach sein und genießen. Genau hier setzen Digitalisierung und sogar KI an. Gastgeber organisieren Buchungen, Waren, Mitarbeiter und Erlebnisse viel effizienter mit digitalen Tools. Mitarbeiter sind zufriedener, die Wirtschaftlichkeit ist planbarer und Abläufe können ganz easy automatisiert werden. Gäste bestellen online, zahlen per Handy, entdecken Hotspots digital, scannen den QR-Code für die Speisekarte. Vor 10 Jahren Science-Fiction – heute Realität.

**Kein Hokuspokus, sondern
Gastro Reloaded!**



VON WEGEN ALTES GEMÜSE!

Dass unsere Welt immer digitaler wird, ist kein Geheimnis. Doch wie können digitale Technologien unsere Arbeitsabläufe gerade im Background des Betriebes wie z.B. bei Lager und Beschaffung optimieren? Sagen wir es mal ganz platt: Wieso noch den Kopf zerbrechen, wenn sämtliche Lieferanten und Bestellungen an einem Ort zentral, in deinem Smartphone, in deinem Tablet stecken? Gemeinsam auf einer digital organisierten Plattform, mit deinen individuell hinterlegten Preisen.

DIE KRAFT DER PERSÖNLICHEN VERBINDUNG

Der gastronomische Betrieb ist eine Kette von Abläufen. Beginnen wir bei **Bestellung und Lagerung** der Zutaten. Früher musste jeder Lieferant einzeln angeschrieben bzw. abtelefoniert werden und du hattest keine Alternative, war ein Artikel ausverkauft. Das digitale Warenwirtschaftssystem kann all dies für dich automatisiert übernehmen. **Pluspunkt für dich:** Es bleibt mehr Zeit für entspannte und ausführliche Gespräche mit deinem Großhändler, um Neuheiten und Ideen gemeinsam zu besprechen. Win Win für die Lieferantenbeziehung.

Das Küchenteam **bestellt basierend auf Echtzeitdaten & nach Beständen im Lager.** Sind Rezepturen eingepflegt, kann digital gewarnt werden, wenn Zutaten knapp werden, und es wird automatisch der Verbrauch analysiert. Kein Überbestand mehr, was zu optimierten Gewinnspannen führt. Fehler bei Bestellungen und Auslieferungen werden so ebenfalls reduziert. Der One-Stop-Webshop bündelt alle Lieferanten an einem Ort. Das intelligente **Warenwirtschaftssystem** überwacht Lagerbestände, Aus- und Eingänge, offene Rechnungen, evtl. Rabatte und Umsätze. Es ist die Kommunikation zwischen Küche, Lager und Service.

DIE KI MACHT'S

Gehen wir einen Schritt weiter. Bist du nicht besonders digitalaffin, kannst du auch weiterhin deine **Bestellungen per E-Mail oder Telefon** aufgeben. KI-Systeme können diese in digitale Bestellungen umwandeln & in das Warenwirtschaftssystem einspeisen. Zündet den **Turbo** beim Gastronom und auch Händler. Muss der eine sich nicht digital anpassen, kann der andere viel mehr Bestellungen in kürzester Zeit überwachen. Auch dies trägt zu **Effizienzsteigerung** auf beiden Seiten bei und der Food Waste durch falsch gelieferte Artikel wird minimiert.

SCHLUSS MIT ZETTELWIRTSCHAFT!

Viele Restaurants mussten ihr Denken bis dato nie ändern. Wenn ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis an einem guten Standort gegeben war, war der Erfolg gesichert. Doch da sich Kunden und im Prinzip **die ganze Welt verändern**, müssen Gastronomen umdenken. Der Wettbewerb wird härter und moderne Technologien sind dafür da, dies entspannter zu meistern.

Lagerhaltung und Bestellvorgänge sind die Basis der Küche. Genau hier setzen wir mit Tools wie ICON Küchen-Management, OM Spot & Perspective Food an. Lehn dich zurück und scan dich rein!



WIE DIGITAL BIST DU?

Egal ob Straßenwirtschaft oder Fine Dining, digitalisieren muss jeder. Jeder Gastwirt unabhängig von Ort und Preisniveau hat mit Herausforderungen wie Warenverfügbarkeit, Personalmangel, Systematisierung und veränderten Ansprüchen der Gäste zu jonglieren. Lasst uns in die Küchenprozesse schauen und unsere Digital-Experten Carolin Bitsch und Markus Heimbuch befragen!

Gerade in der Küche geht es um Konnektivität. Bestes Beispiel: Traditionen wie eine vereinbarte Antwort „Jawoll Chef!“ nach jeder Arbeitsanweisung unter dem Küchenpersonal sind ein Muss, damit der Betrieb einwandfrei läuft. Funktionieren muss viel mehr in der Küche. Sind alle Zutaten vorrätig? Kann auf Unverträglichkeiten eines Gastes just in time reagiert werden? Ist jeder Mitarbeiter an seinem Platz? Woher weiß das Ersatzpersonal, wie welche Speise zubereitet wird? All das kann ein Küchen-Management-System überwachen.



Markus Heimbuch, Leiter Vertrieb Kundensysteme online



Carolin Bitsch, Vertrieb Kundensysteme online

Kommen wir zum Status quo der Digitalisierung in der Gastronomie. Gibt es Fortschritte?

Hier würde ich gerne in Systemgastronomie und Einzelgastronomie unterscheiden. **Systemgastronomen** sind sehr affin in der Nutzung von digitalen Produkten. Egal ob digitale Bestellung, moderne Kassensysteme oder der Einsatz von Warenwirtschaftssystemen, ein moderner Internetauftritt ist oftmals schon Standard. Der **Individualgastronom** ist lediglich gut mit Kassensystemen (TSE-tauglich und digitale Bestellfassung am Tisch) ausgestattet. Der Einsatz von Webshops wird immer mehr, wobei der Gastronom hier auch gerne auf die Bestell-App in seinem Smartphone zurückgreift.

Wo tun sich Individualgastronomen noch schwer und warum?

Dem Einsatz von **Warenwirtschaftssystemen** und den damit verbundenen Möglichkeiten von Auswertungen und Reports stehen sehr viele Gastronomen noch skeptisch gegenüber. Vor allem im ländlichen Raum ist der Einsatz sehr gering. Über viele Jahre und Jahrzehnte haben sich Abläufe ohne Digitalisierung gefestigt. Durch immer häufiger fehlendes Personal ist es aber jetzt zwingend erforderlich, Prozesse zu optimieren. Sämtliche Arbeitsabläufe in der Küche können heute digital effizienter und strukturierter erledigt werden. Los, **schneidet endlich die alten Zöpfe ab!**

Immer häufigeres Problem sind Warenverfügbarkeit und Preise. Wie kann z.B. IGON – Das Küchen-Management-System helfen?

Zusammengefasst ganz simpel: Der Anwender bekommt durch den Einsatz **24/7** einen Einblick, welche Artikel der Lieferant aktuell anbietet. Er kann sich Preise und auch Preishistorien anschauen, um dies in seine Kaufentscheidungen einfließen zu lassen. Wenn es mal schnell gehen muss? Dann sieht er die **aktuelle Verfügbarkeit des Artikels**. Ist ein Artikel vergriffen, werden intelligente Alternativen vorgeschlagen.

Welche Prozesse können außerdem digitalisiert werden?

Treten Herausforderungen wie Unverträglichkeiten bei einem Gast auf, können vorab komplette **Produktspezifikationen** (z.B. Allergene, Zusatzstoffe, Inhaltsstoffe, verwendbarer Produktionsanteil, Ergiebigkeit etc.) digital abgefragt werden. Oder schauen wir uns das Hygiene- und **Qualitätsmanagement** an. Temperaturüberwachungen, Checklistenysteme und vieles mehr können einem den Küchenalltag extremst erleichtern. Es geht nicht darum, den Koch zu ersetzen. Am besten noch durch Roboter. Das ist eher Musik für die Ohren von Systemgastronomen. Der Individualgastronom kann sich kleine digitale Lösungen herauspicken, um weiter erfolgreich sein zu können.



Zusammengefasst ist es gar nicht schwer innerhalb der Küche zu digitalisieren. Keine Panik vor Science-Fiction-Szenarien! Lösungen wie **IGON Küchen-Management** und **QM Spot** selbst lassen dich auch in Zukunft mitkochen.



SO GEHT GAST

„Ich glaube an das Pferd. Das Automobil ist eine vorübergehende Erscheinung.“ Steigen wir mit diesem Zitat von Kaiser Wilhelm II. ein. Da lag wohl der letzte deutsche Kaiser mit seiner Einschätzung völlig daneben. Wir hätten auch noch nicht zu Zeiten von Zurück in die Zukunft Teil 1–3 daran gedacht, dass vieles aus der Film-Fantasie so schnell in die Realität umgesetzt wird. Das Gästelerlebnis hat sich genauso rasant entwickelt.

BILDLICH VOR AUGEN GEFÜHRT

Die einfachste und jedem bewusste digitale Veränderung innerhalb der Restaurants ist in der Systemgastronomie zu sehen. Ging man früher zum Counter, um seinen Burger zu ordern, hat man heute die Möglichkeit **per App im Vorfeld oder per Self-Service-Kassen** zu bestellen. Es ist in nur kürzester Zeit gelernt, dass der Gang zum Mitarbeiter hinter der Kasse nicht mehr nötig ist, sondern man viel schneller und einfacher zum Essen kommt. Will man Burger in den eigenen vier Wänden genießen, ist auch das dank Delivery möglich. Womit wir auch schon beim nächsten kometenhaft entwickelten Markt wären: dem **To-go-Geschäft**.

ES LEBE DAS TAKE-AWAY

Heute wird beim Bäcker, in der Tankstelle, im Supermarkt, der Fast-Food-Kette oder im Café to go geordert. Per **hauseigener App oder Social Media** zieht man die Aufmerksamkeit auf sein Geschäft und Gäste sind und bleiben verbunden. Die neuesten Angebote per Push-Nachricht verleiten Gäste zum Bestellen oder locken sie ins Restaurant.

VON WLAN UND QR-CODES BIS SERVICE-ROBOTER

Das Restaurantenerlebnis an sich hat sich verändert, wovon die Beziehungen zwischen Gastgeber und Gast jedoch nicht beeinflusst sind. Diese werden nämlich immer **persönlicher**. Alles unwichtige, was Zeit frisst für Personal und Erlebnis, wird digitalisiert. **WLAN** ist mittlerweile Standard für Gäste. **QR-Codes** führen zu Speise- und Getränkekarten und Zusatzinformationen der Zutaten und ihrer Herkunft. Der **Service-Roboter** sorgt für eine Entlastung der Kellner und gleichzeitig für **amüsante Reaktionen der Gäste**. Natürlich gibt es auch virtuelle Mini-Köche, die das Gästelerlebnis neu definieren (Le Petit Chef als Beispiel), jedoch ist dies eher Show und nicht Standard für die Individualgastronomie. Oder nehmen wir das prämierte Konzept von **Eatrenalin**. Eine Restaurant-Weltneuheit mitten im Europa-Park. „Eatrenalin kombiniert ein außergewöhnliches Menü zusammen mit visuellen Eindrücken, Bewegung und Düften, bringt die Gäste an spektakuläre Orte und schafft eine neue Restaurant-Dimension“, so Joint-Venture Partner Oliver Altherr.



Sind es Sebotics, die den Mitarbeitern mehr Zeit verschaffen, oder Lösungen wie **bestell-fix** und **liefer-fix** am Tisch? Keine Scheu vor digitalen Tools für dich & deine Gäste!



Damit du deinen Kopf für Kreatives und Kommunikatives einsetzen kannst, haben wir Tools wie ICON-Kassenbox, reservier-fix, bestell-fix, liefer-fix & Gastrodina. Einfach mal scannen!



DAS PERFEKTE MATCH

Sorry, aber wer blickt auf Dauer bei den kleinen quadratischen Haftzetteln durch, auf denen Buchungen, Notizen, Erinnerungen & Botschaften stehen? Eine der großen Möglichkeiten für den Einsatz von Digitalisierung und insbesondere KI, ist die Automatisierung von Aufgaben. Und wie soll das funktionieren? Weiterlesen!

Mithilfe gezielt eingesetzter digitaler Werkzeuge kann jeder sein Gastro-Business optimieren. Ob Personalplanung, Steuerberater-Direktanbindung, Verfahrensdokumentation, Marketing und eben Planung von Umsätzen. Ja, digital hat man das komplette Geschäft auf einen Blick. Ganz easy per Klick.

KINDERLEICHTE MITARBEITER-VERWALTUNG

Wer kennt es nicht? Dienstpläne sind eine Strafe für jeden Gastronom. Einerseits muss jede Schicht über genügend Personal verfügen, dann musst du sicherstellen, dass jeder Mitarbeiter individuell mit der Einteilung und Arbeitsbelastung zufrieden ist. Mit **smarten Softwarelösungen, Apps und auch KI-Lösungen** behältst du mittels digitaler Personalakte alles im Blick, kannst sogar eine digitale Stempeluhr einführen und zeitgleich alle Mitarbeiter happy machen. Sie können selbst Verfügbarkeiten digital eintragen, sich auf Schichten bewerben und auch die Urlaubsplanung wird zum Kinderspiel. Resturlaubstage sind immer einsehbar und der Antrag ist per Klick easy erledigt. Selbst die Lohnabrechnungen sind digital hinterlegbar und gehen so nie wieder verloren. Bedeutet für den Gastronom: bis zu 80% mehr Zeit für Wichtigeres als Papierkram.

PLATZ DA!

Du willst deinen Gastraum organisieren und setzt immer noch auf das gute alte dicke Buch samt Skizzen für Sitzpläne? Keine Scheu vor **Reservierungstools**, die nicht nur den Überblick über freie und belegte Tische behalten, sondern auch das Telefon und somit den gestressten Mitarbeiter entlasten. **On top:** Integriert in das Kassensystem, hast du per Klick Reservierung, Bestellung und Abrechnung smart im Blick.

VORREITER: SYSTEMGASTRONOMIE

Gerade Franchise-Unternehmen sind digitale Vorreiter, denn schlecht performende Stores sind rufschädigend und so gibt es komplette Softwarelösungen um das Personal, **Waren und Lieferdienste immer live im Blick** zu haben. Sämtliche Prozesse sind im Hintergrund automatisiert und Statistiken zentral angelegt. So sind Mitarbeiter entlastet und es kann sogar filialübergreifend mehr Umsatz gemeinsam erwirtschaftet werden.

ANGST VOR DEM FINANZAMT?

Waren 1996 noch Registrierkassen und Papierbelege die Mindestanforderung, so liegen seit 2015 Pflichten wie **Belegausgabepflicht, Kassensicherungsverordnung, Kassennachschau** und Kontrolle durch Finanzverwaltung schwer im Magen. Ok, mal kurz diese Finanzbegriffe verdauen und digitale Hilfe holen, denn du musst nicht alles wissen und können. Dafür gibt es Tools, die automatisiert arbeiten und dich päckchenweise durch sämtliche Fragenkataloge durchführen. Angebunden an ein **All-in-one-Kassensystem mit TSE-Hardware-Stick** und direktem Draht zum Lager & somit Warenwirtschaftssystem, bist du immer vorbereitet und kannst ab sofort entspannt deine Gäste verwöhnen.

IM HIMMEL ...

WIE AUF ERDEN.

Im Airline-Catering und in der Care-Verpflegung wird immer stärker nach digitalen Lösungen für identische Herausforderungen gesucht. Eine der größten Gemeinsamkeiten der beiden Branchen ist natürlich das Essen, denn in beiden Kontexten wird die Verpflegung immer anspruchsvoller. Individuelle Essgewohnheiten, Food Waste, Logistik, Produktionsstandards, Flexibilität, just in time und on point. Ganz schön viel? Heben wir z. B. erst einmal ab, kann nicht nochmal schnell wie an Boden reagiert werden. Planung ist das Nonplusultra.

In beiden Branchen bilden die Mahlzeiten eine Kernleistung für eine enorm große Anzahl von Gästen zur gleichen Zeit. Bestellung, Zubereitung und der Verzehr sind räumlich und zeitlich voneinander getrennt. Kostendruck, Automatisierung, Fachkräftemangel, Qualität und Anspruch sind allgegenwärtig.

FOOD-WASTE-AI

Was nicht gegessen wird, kommt in den Müll – auch wenn niemand das Essen angerührt hat. Das sind die Regeln für Bordverpflegung. Immer mehr Airlines setzen daher auf **künstliche Intelligenz**, um den Food Waste zu minimieren. Wie? Eurowings z. B. nutzt eine KI-gestützte Plattform, mit deren Hilfe die Airline bei jedem Flug mehr über das Essverhalten der Passagiere erfährt. Die **tägliche Beladung mit Lebensmitteln** kann dem tatsächlichen Bedarf so optimiert werden. Etihad und Emirates nutzen KI, um die am wenigsten beliebten Lebensmittel auf Flügen zu identifizieren. Lufthansa Industry Solutions verfolgt den Trend & hat in Zusammenarbeit mit dem Caterer LSG Sky Chefs ein **bildgesteuertes Anti-Food-Waste-KI-Tool** entwickelt, welches den Bedarf an Bordmahlzeiten präziser prognostizieren kann.

FUN FACT

Fällt das À-la-carte-Angebot auf Europaflügen in der Economy Class weg, wird noch mehr Food Waste vermieden. **Buy-on-Board** heißt die zukunftsweisende Devise. Rechnen wir nach: Die Lufthansa hat auf Anfrage eines Aktionärs mitgeteilt, dass knapp 47 Cent pro Passagier gespart werden, wenn das kostenlose Catering wegfällt. Macht bei **30 Millionen** auf Kurzstrecke **rund 14 Millionen Euro Ersparnis**. Geld mit weniger Waste. Schmeckt!

CARE-VERPFLEGUNG

Auch in der Gesundheitsbranche ist Food Waste natürlich ein großes Thema. Hier kommt die KI-Technologie bereits zum Einsatz. **On top:** Mithilfe von digitalen Tools können durch Analysen von Patientendaten wie Alter, Geschlecht, Gewicht und medizinische Vorgeschichten **individuelle Ernährungspläne** erstellt werden. Durch diese Analyse kann eine Krankenhausküche personalisierte Menüs anbieten, die zur **Genesung** beitragen.

ROBOT CARE

Fachkräftemangel und Pflegenotstand gelten als treibende Kraft der zunehmenden Digitalisierung. Bisher werden bereits **OP-Roboter** in der Chirurgie eingesetzt. Doch Roboter könnten künftig auch in der **Küche** helfen, um die Zubereitung von Mahlzeiten effizienter zu machen und dabei gleichzeitig die **Hygienevorschriften** einzuhalten. Oder wir nehmen Service-Roboter, welche **24-Stunden-Zimmerservice** mit Snacks und Getränken für Patienten anbieten. Per SMS oder App wird bestellt, der Roboter fährt vors Zimmer und gezahlt wird bargeldlos. Personal wird entlastet, der zusätzliche Service steigert die Aufenthaltsqualität und alle sind happy.

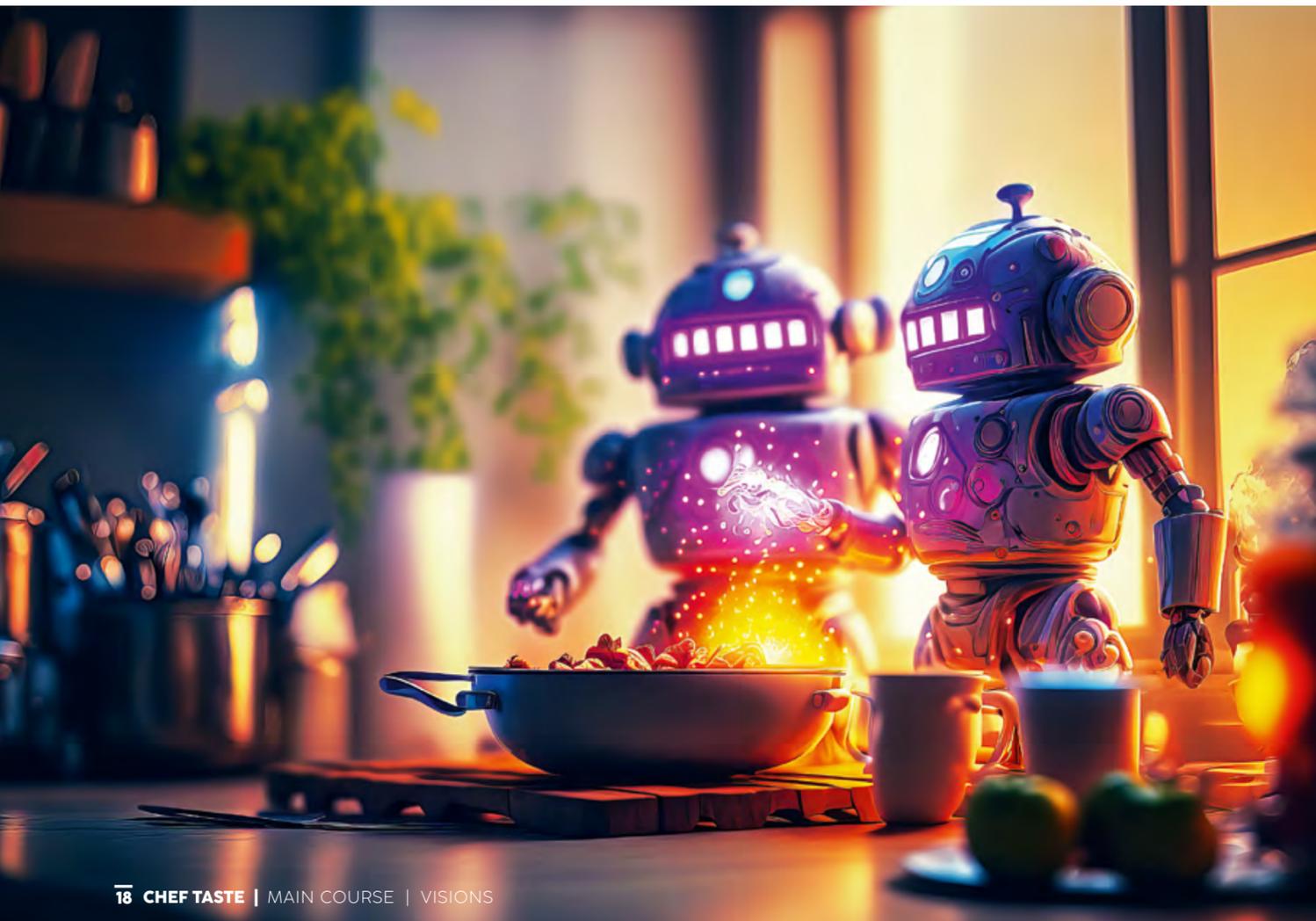
SPOILER ALARM

Fakt ist, dass die Gastronomie in Zukunft zu einem großen **Spiel der Daten** wird. Daten über Vorlieben und Bedürfnisse von Gästen prägen das Gastro-Erlebnis, denn mithilfe dieser individuellen Daten wird der Restaurant-Besuch noch emotionaler, nachhaltiger und bewusster, als er bereits jetzt schon ist. Eins ist sicher, die **Gastronomie wird immer ein Ort für Nähe sein**. Menschen treffen sich genau hier, um sich mit Mitmenschen auszutauschen, zu feiern, zu kommunizieren. Was die nahe Zukunft prägen wird, sind sogenannte **Ghost Kitchens**. Heute schon Realität in vielen Großstädten und auf Delivery fokussiert, werden sich diese in Zukunft

mehr durchsetzen. Gekocht wird zentral in einer Großküche, fiktiv sind die Namen der Restaurants. Sie existieren nur digital. Auch wird sich **Robotic Kitchens** gerade im Delivery-Bereich und in der Systemgastronomie verbreiten. Basiszutaten, gespeicherte Rezepturen, Waagen und Kochprozesse können bereits schon jetzt mit Cooking Stations von **goodBytz** organisiert werden. In Kalifornien eröffnet sogar gerade das erste Fast-Food-Restaurant komplett von KI betrieben. Menschen übernehmen hier die wichtige Rolle des freundlichen Gastgebers. Das Restaurant der Zukunft hat verschiedene Gesichter. Haben wir im Vorfeld Konzepte wie das

Werfen wir einen Blick in die Zukunft der Gastronomie. Was kommt? Was ändert sich? Wie sieht das Restaurant der Zukunft aus? Wie funktionieren Lifestyle und Qualität in 2040?

Eatrenalin und Le Petit Chef erwähnt, gibt es weltweit noch einige innovative Dining-Erlebnisse mehr: Kopenhagen glänzt mit Europas spektakulärsten Restaurant, dem Alchemist. Auf einer 4–6 stündigen Reise durch **einzigartig physische Räume** reflektieren Gäste nicht nur über Geschmack und Qualität, sondern vielmehr über menschliche Grenzen. Oder blicken wir nach Norwegen: Hier liegt das Top-Restaurant Iris im schwimmenden Salmon Eye. **Spektakuläre Orte und Emotionen** sind für die Zukunft der Gastronomie also ein weiterer Wegweiser. Das Erlebnis für die einen und die Oase der Ruhe für die anderen stehen im Fokus.



Dein digitaler Baukasten –
so individuell wie du!

Höhere Servicequalität & entlastete
Mitarbeiter – alles aus einer Hand.

- > Reservierungssystem
- > Service-roboter
- > Innovative Bestell-App
- > All-in-One-Kassensystem
- > Attraktive Online-Präsenz
- > Digitale Werbung
- > Zentrales Qualitätsmanagement
- > Online Take-away & Delivery Lösung
- > Küchen-Management-System
- > KI-basiertes Food-Waste-Management
- > App free Speisekarte für den Gast
- > Verfahrensdokumentation



Scan dich rein für mehr Infos!

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

www.intergast.de

Anzeige

DAS TOPPT ECHT ALLES!



**VOLLE MARKENPOWER FÜR
DEINE EIGENEN KREATIONEN.**

- ✓ Starke Marken für Zusatzimpulse und mehr Umsatz
- ✓ Hochwertige Toppings für unvergleichlichen Geschmack und einzigartige Texturen
- ✓ Hohe CV-Stufe durch industrielle Fertigung und marktgerechte Verpackungsgrößen

BESUCHEN SIE UNS AUF DER MESSE!

**INTER
GASTRA**

03.–07.2.2024
Halle 1, Stand 1J51

**INTER
NORGA**

08.–12.03.2024
Halle A3, Stand 3.327

Neugierig geworden? Kontaktieren Sie uns gerne unter
mdlz.professional@mdlz.com

Mondelēz
International
PROFESSIONAL

MACH DEIN MENÜ VEGGIE-FREUNDLICH!

Garden Gourmet
WHERE TASTE FEELS GOOD!



BESUCHE UNS AUF DER INTERNORGA!
--> HALLE A1 STAND 106



ENTDECKE HIER PLANT-BASED REZEPTE FÜR DIE PROFIKÜCHE



60528 Frankfurt / Main www.nestleprofessional.de / kontakt@nestleprofessional.de / (0800) 4 85 62 43



SPAR MISE EN PLACE ZEIT



Kreative Desserts erfordern Zeit und Vorbereitung – und dir fehlt gerade das Personal dafür? Mit den flüssigen **Debic Dessertbasen** sparst du Zeit und kannst dich ganz auf deine Kreativität konzentrieren.

Oder du entscheidest dich gleich für **Debic Shapes**. Das sind technisch perfekte, servierfertige Dessertkomponenten für die Tellermitte. Mit deiner eigenen Handschrift beim Anrichten hinterlässt du bei deinen Gästen garantiert einen bleibenden Eindruck.

Ganz gleich, was du wählst: Mit Debic Desserts entscheidest du dich für Qualität.



Erfahre mehr auf Debic.com

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.

NAARMANN

BEREIT FÜR DEN GENUSS?



sahnig, schokoladig & lecker.



vegan, schokoladig & lecker.



DEIN GESCHMACK DEINE WAHL

KONVENTIONELL, BIO ODER VEGAN.
LERNE JETZT DIE PRODUKTVIelfALT KENNEN UND LIEBEN.

⇨ INTERGASTRA Stand 1.D32

INTERNORGA Stand A1.406 ⇨

24

EAT THIS

Mach Platz in der Küche!

26

DAS GEFÄLLT

Warm-up!

28

MEET THE TRUTH

1-2-3-4 Eckstein ...

30

ON-OFF-BEZIEHUNG

How to be social

32

BESSERWISSE

Voll Banane

QUICK 'N' DIRTY

Du magst es schnell und alles an einem Ort? Wir liefern dir leckere & hotte News, brisante Blickwinkel, Angeberwissen und so viel Extrawürste, dass dir ganz schwindelig wird.

MACH PLATZ IN DER KÜCHE!

Hier kommen fünf mega frische Food-Neuheiten, die dich und deine Gäste dahinschmelzen lassen.



ES GIBT EIS, BABY!

Wir sind choc-verliebt in die neuen veganen Eissorten Schokolade, Vanille und Erdbeere von **THE PLANT CHEF**. So cremig, so intensiv, so unwiderstehlich lecker. Das Beste daran: Die pflanzenbasierte Rezeptur ist von Natur aus **laktosefrei**, da hier Milch keine Chance hat. Da wird jeder Gast zum Schlemmerheld, denn so ganz nebenbei sind die Klassiker Schoko, Erdbeere und Vanille nach wie vor die beliebtesten Sorten von Groß und Klein. Auf die Eisbecher, fertig, los!

www.intergast.de



LOVE IS IN THE DOSE

Die eingelegten **Pimientos del Piquillo** stehen für absolutes Soulfood. Wunderschöne Konserve und umso leckerer Inhalt. Die Paprikaschoten des Familienbetriebes **El Carrascal** sind ein absoluter Hochgenuss. Angebaut auf ausgewählten Flächen in der Region Alagón-Tal, werden sie anschließend traditionell im Ofen geröstet, per Hand geschält und mit äußerster Hingabe manuell in Dosen abgefüllt. Perfekt für die Kombination mit Thunfisch und Meeresfrüchten. Die besten Michelin-Sterne-Restaurants Spaniens setzen bereits auf die Qualität von Carrascal.

www.elcarrascal.es

ALLE WEGE FÜHREN NACH ROM

Zumindest für diejenigen, die das ausgezeichnete feine Olivenöl aus dem Hause **Quattrociocchi** im Ursprung betrachten wollen. Auf den Hängen des Umlandes wachsen die prämierten Oliven. Das **Olivastro** ist sogar jüngst mit Platz 3 des Olio Awards in der Kategorie „intensiv fruchtig“ belohnt worden. Öffnet man die Flasche, riecht man die grünen Oliven, Artischocken, Tomaten und Äpfel. Her mit frisch gebackenem Brot und einer Schale Olivastro! Eine Prise Fleur de Sel drüber und ready ist eine der besten Vorspeisen der Welt.

www.olioquattrociocchi.it



SUCHTPOTENZIAL

Wenn du saftige Mandeln umhüllt von einer verlockenden Karamellkruste liebst, dann ist diese Leckerei aus dem Hause **Alemany** genau das Richtige für dich. Die Almendra Marcona sind sogar mit dem **Great Taste Award** ausgezeichnet, da man Mandel für Mandel den unvergleichlichen Sonnengeschmack der Region in Montsec schmeckt. Seit fünf Generationen hat Torrons i Mel Alemany hier ein Universum von Süßigkeiten aus regionalen und natürlichen Zutaten aufgebaut.

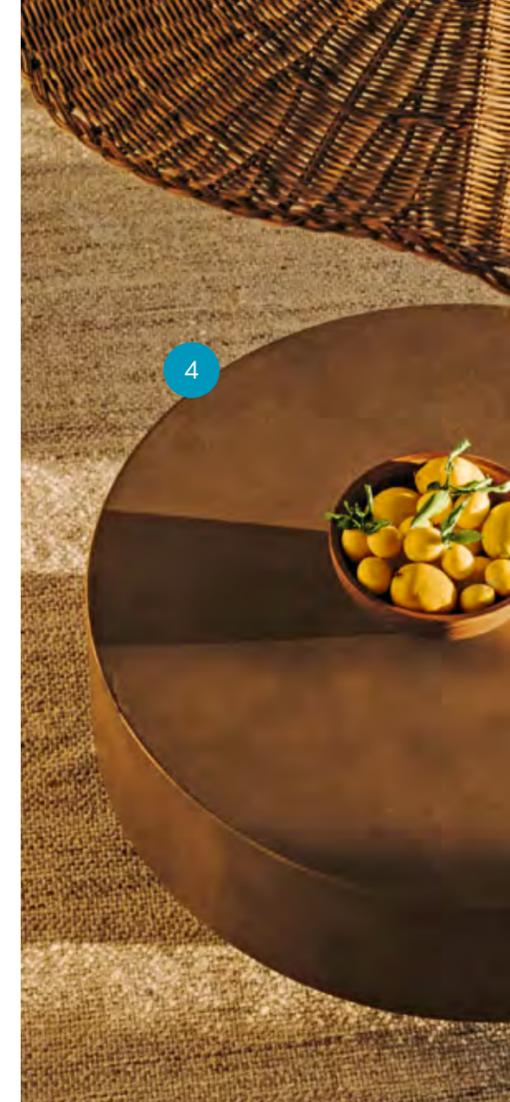
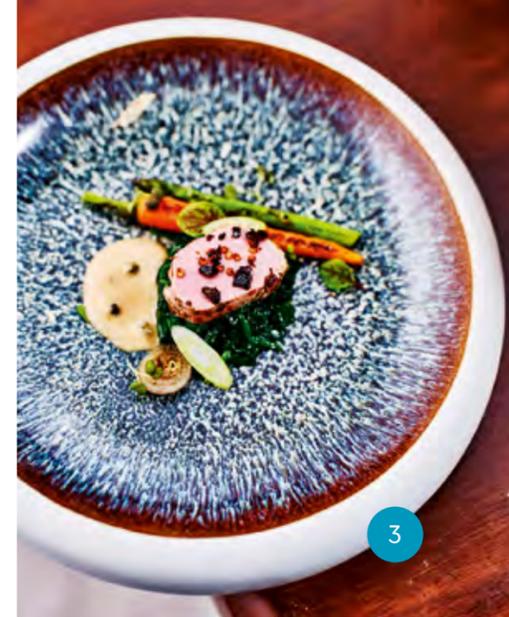
www.alemany.com

HOSE RUNTER!

Denn wir tragen für diese Spezialität freiwillig echte Schottenröcke. Bruichladdichs Flaggship in der türkisfarbenen Flasche steht für die einzigartige Rezeptur und die Werte der gleichnamigen Brennerei auf der schottischen Insel Islay. Der **Classic Laddie** ist der Inbegriff der sogenannten NAS-Whiskys (No Age Statement). Frisch, süß und floral. **50% vol.** für mehr Geschmack statt des sonstigen Industriestandards von 40–45% gesellen sich zum unverkennbaren Charakter hinzu.

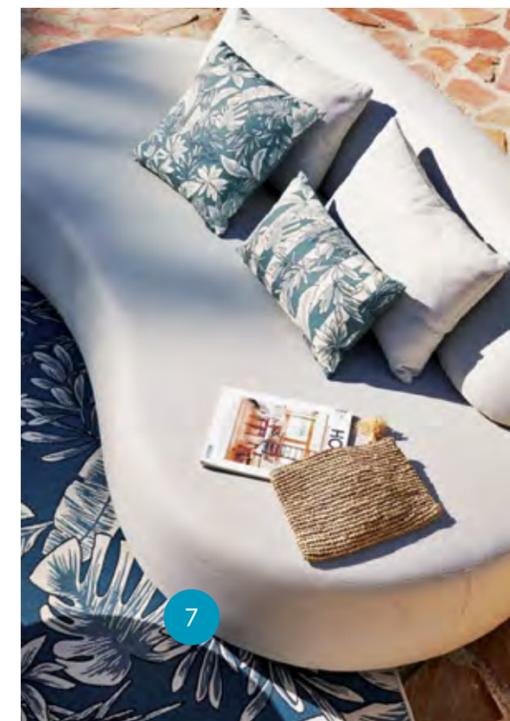
www.bruichladdich.com





Warm-up!

Das Jahr ist noch jung, aber wir dürfen uns bereits jetzt auf die Gartensaison 2024 freuen. Bye-bye Winterblues – her mit ganz viel draußen! Tja und da wären wir auch schon bei den Trends: Es wird zeitlos, natürlich, vielseitig und eher rund statt eckig. Alles wird organischer und schwungvoller. Der Trend Minimalismus fusioniert mit einem Hauch von Quiet Luxury und herauskommen inspirierende Rückzugsorte für dich und deine Gäste.





1-2-3-4- ECKSTEIN

alles muss
versteckt sein!

Oh du liebe Steuer! Ja, sie schlägt 2024 mal wieder mit saftigen Erhöhungen zu. Fügen wir da etwas hinzu, nehmen wir da etwas weg, geht die Rechnung doch auf, oder?! Fragt sich nur für wen?! Doch nicht nur die Mehrwertsteuer ist für die erstaunliche Performance der Preise zu Tisch verantwortlich. Es gibt einige Erhöhungen. Wir rechnen nach.

#MEHRWERTSTEUER

Hör auf an wirtschaftliche Gerechtigkeit zu glauben oder was möchte die Regierung mit ihrem **Versprechen-Fauxpas** erreichen? Würde die dauerhafte Senkung der MwSt. einst versprochen, so dürfte kein Kellner, Koch, Barkeeper oder Wirt die derzeitige Regierung jemals wiederwählen, sollte sie auf diesem Kurs bleiben. Rauf auf 19%, weg mit der Diversität in der Gastronomie!

#LKWMAUT

Bereits seit Dezember ist die Maut für Diesel-LKW im Schwerlastbereich um satte 80 % gestiegen. Ab Sommer werden erstmals sogar kleinere Nutzfahrzeuge mit **mehr als 3,5 Tonnen** Gesamtgewicht mautpflichtig. Genau diese Fahrzeuge aber sind täglich für den Food-Service im Einsatz.

#ENERGIE

Auch hier endet die Steuersenkung auf 7%. Die **Energiepreisbremsen** fallen weg, was im Zusammenhang mit dem Rückgang der russischen Lieferungen steht. Ob Gas oder Strom, nicht nur die MwSt. steigt wieder auf 19% für Energien, sondern auch die erhöhte CO₂-Steuer auf 40 Euro pro Tonne treibt Heizkosten rauf.

#CO2STEUER

Grundsätzlich sinnvoll für das Thema Nachhaltigkeit, jedoch nicht in diesem Ausmaß. Die CO₂-Steuer fällt für Benzin, Diesel, Gas und Flüssiggas seit 2021 an und ist nun **von 30 auf 40 Euro pro Tonne** Kohlendioxid gestiegen. Logistik und Lieferketten müssen angepasst werden, um umweltfreundlicher agieren zu können, dies wiederum fordert Investitionen, was sich dann auch wiederum auf Preise auswirkt.

#TIERISCHGÜNSTIG

Da Kuhmilch als Grundnahrungsmittel eingestuft ist, wird diese in deinem To-go-Kaffee auch nur mit 7% besteuert. Besteht dein Getränk dann aus 3/4 Milch, darf das ganze Getränk mit 7% abgerechnet werden. Trinkst du allerdings deinen Kaffee mit Hafermilch und Co, werden 19% Steuern fällig. **Klimaschutz muss sich eben lohnen**, dachte die Regierung.

WIR SUMMIEREN:

LKW-Maut	+ 80%
CO ₂ -Steuer	+ 33%
MwSt.	+ 12%
Steuern auf Energien	+ 12%

SAFTIG GENUG!

HOW TO BE SOCIAL

Als erstes muss man wissen, dass Instagram mehr als 1 Milliarde aktive monatliche Nutzer hat und Facebook fast 3 Milliarden. Bedeutet: Wo sonst erreicht man besser potenzielle Gäste? Hinzu kommt, dass Menschen immer mehr soziale Medien für Reise-, Gastro- und Kaufentscheidungen nutzen. In unserer neuen Reihe zeigen wir euch Best-Practice-Beispiele für gelungene Social-Media-Strategien und Customer Journeys unserer Branche. Den Anfang macht das Design- und Boutiquehotel Liberty in Offenburg.

MITTENDRIN STATT NUR DABEI!

Getreu dem Motto „Der Geist ist frei & macht alles möglich“ bietet das Liberty Hotel viel Raum für Genusserlebnisse im einzigartigen Ambiente. Ob im Restaurant, in der Outdoor-Lounge, an der Bar, oder im historischen Gewölbe- und Weinkeller, hier kommt jeder auf seinen Geschmack. Natürlich sind die einzigartigen 38 Zimmer **eine Nacht im Knast** – ähm Pardon, als Gast wert.

Die Architektur des kolossalen Gebäudes mit seinen wuchtigen Fenstern und Türen ist schon mehr als ein Hingucker und man möchte sofort das besondere Feeling mit der Außenwelt teilen! Mehr als gewünscht vom Gastgeber. Das Prinzip von Social Media ist klar! **Wer was erlebt hat, der zeigt es auch gern.**

„LIBERTY IS THE KEY TO FEEL FREE“ ODER THE KEY TO CONNECT!

Wie macht man aus einem **ehemaligen Gefängnis** einen Ort der Freiheit? Die Antwort auf diese Frage steht genau dort im südbadischen Offenburg, wo damals Visionäre und Vordenker der Freiheit und Demokratie in Deutschland eingesperrt wurden. Doch nicht nur der Background ist tief und sinnig, sondern hier wird konzeptionell on- und offline weitergedacht.

AUTHENTISCHES STORYTELLING AT IT'S BEST

Mit was ist der Feed des Instagram-Profis gefüllt? Das Liberty zeigt der Community wer hier arbeitet und was du im Hotel erleben kannst. Ob „**Meet the team**“ oder „**Places to see**“ in der Umgebung des Standortes, es gibt Serien, viel Foodcontent des hoteleigenen Restaurants, Eventempfehlungen und der User wird in die einzelnen Bereiche per Reel **virtuell mitgenommen**.

WIN WIN MIT DER SOCIAL WALL

Kommunikation und vor allem Storytelling geht mittlerweile über das nette Bar-geflüster hinaus. Mit einer sogenannten **Social Media Wall**, die auf der eigenen Website eingebunden ist, passiert dies im Handumdrehen. Hier sehen Gäste und die, die es noch werden wollen, alle Inhalte der vorhandenen Social-Media-Kanäle. Zudem wird gekonnt um die Interaktion der Gäste gebeten, indem sie ihre schönsten Momente im Liberty teilen und Hashtags wie **#zugastimknast** oder **#hotellibertyog** verwenden.

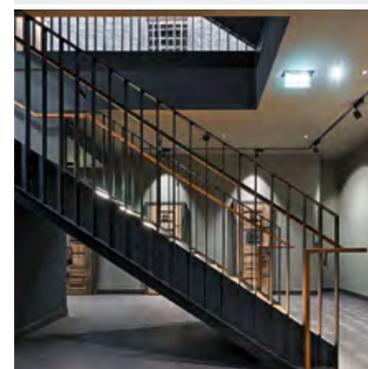
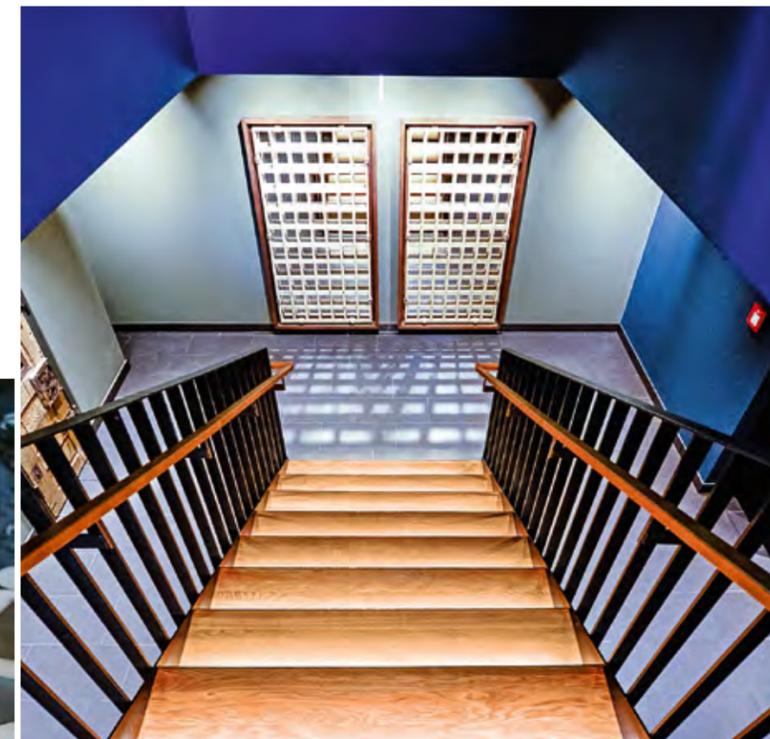
Empfehlungsmarketing wirkt eben authentischer als traditionelle Marketingkanäle wie z.B. nur ein Flyer. Weitere Argumente für eine Social Media Wall auf der eigenen Website:

- ▶ **Steigerung der Followerzahl auf den Social-Media-Kanälen**
- ▶ **Engagement aufbauen**
- ▶ **Erhöhung der Verweildauer auf der eigenen Website**
- ▶ **Kundenfeedback einholen**

BEST PRACTICE: HOTEL LIBERTY



Du willst mehr Insides? Das dazugehörige Interview von Timo & Christian Henninger gib't's hier.





VOLL BANANE

Von grün über gelb bis samtig reif und braun – ja, die Banane ist ein wahres Chamäleon in Geschmack und Verwendung. Oft mal eben nebenbei für mehr Power vor dem Sport oder einem Termin pur gegessen oder als Smoothie getrunken, ist sie der heimliche Held der Südfrüchte. Sie kann viel mehr, als sie zu sein scheint. Bereit für unsere Bananen-Odyssee?

Schwer beliebt!

Die krumme Frucht ist eine der beliebtesten Obst-Sorten in Deutschland. Allein in den Jahren 2021/2022 wurden pro Kopf hochgerechnet **12,3 Kilo Bananen** konsumiert. In einigen Teilen Afrikas und Asiens hat die Banane sogar den Stellenwert unserer Kartoffel und man verzehrt hier knapp 100 Kilo pro Kopf.

Dick auftragen!

Aufgrund ihres hohen Pektin-Gehalts können Bananen als natürlicher **Verdicker in Saucen und Cremes** dienen. Die Zugabe von pürierten Bananen kann nicht nur die Textur verbessern, sondern auch eine sanfte natürliche Süße und ein ausgewogenes Aroma erzeugen.

Wirf dich in Schale!

Die oft übersehenen Bananenschalen sind **vielseitig einsetzbar**. Sie können für die Zubereitung von Bananenmarmelade, Sirup oder sogar als Marinade verwendet werden. Wer es vielseitiger mag, der kann mit den Schalen auch Silber und Leder auf natürliche Weise aufpolieren.

Effizienz de luxe!

Die Evolution hat ganze Arbeit geleistet, um uns die Banane in ihrer heutigen Form zu präsentieren. Bananen haben keine Kerne, sind leicht zu schälen und haben eine **eingebaute Verpackung**. Das ist evolutionäre Effizienz auf höchstem Niveau – die perfekte Ergänzung, wenn's schnell und gesund gehen soll.

Ganz schön heiß!

Bananen geben dem Körper nicht nur Energie, sondern können auch **Wärme erzeugen**. Wenn eine Banane reift, setzt sie Ethylen frei, ein Gas, das den Reifeprozess beschleunigt. Also besser die Banane von anderen Früchten trennen, sonst wird's brenzlich.

Let's power-nap!

Wissenschaftler haben herausgefunden, dass eine proteinreiche Ernährungsweise mit ausreichend Tryptophan kurz vor dem Nickerchen einen **erholsamen Schlaf** fördert. Wie gut, dass Bananen nur so davor strotzen! Übrigens steigert Tryptophan auch die Serotonin-Produktion und macht glücklich.

SNACK PUNK

SALOMON FoodWorld
Impulse. Erfolg. Emotionen.

VEGAN
TĀJINE BITES

VEGAN
VEGGIE STICK PEA & MINT

VEGAN
CHIK'N' STICK GREEN TIKKA

VEGAN
VEGGIE STICK CURRY MASALA

CHIK'N' STICK NASHVILLE SMOKED

CHILI & LIME CHIK'N' BITES

BONELESS CHIK'N' WINGS

BESUCHEN SIE UNS AUF DER INTERNORGA! HALLE A1 STAND 114

SNACK PUNK

JETZT SCANNEN & MUSTER BESTELLEN!

BÜRGER PROFIKÜCHE

VEGAN
Vegane Cannelloni Bolognese

100% Vegan - 100% Genuss

Entdecken Sie die veganen Produkte der BÜRGER Profiküche. Exklusiv für den Außer-Haus-Markt entwickelt!

VEGAN
Vegane Mini-Maultaschen

VEGAN
Vegane Lasagne Bolognese

Besuchen Sie uns:

INTER NORGA

Halle A1
Stand A1.404

INTERGASTRA
Halle A1, Stand 1H51

Bürger GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – D-71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0
Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger-profikueche.de

Hanna
GEFLÜGEL-GENUSS PUR

Unsere Bestseller!

Chicken Crossies

• Stücke aus naturgewachsenem Flähnchen-Innefilet geschnitten mit krosser rötlicher Panade

in einem 3 kg oder 10 x 1 kg (Motivbeutel) Karton erhältlich

Besuchen Sie uns!

INTER NORGA
08. – 12.03.2024
INTERNORGA.com

Halle A1 Stand 512

www.hanna.de

MEHR KICK FÜR TERIYAKI-GERICHTE

NEU

KIKKOMAN WOK SAUCE TERIYAKI

• Vegane, dickflüssige Sauce zum Kochen, Dippen und Glasieren
• Auf Basis der Kikkoman natürlich gebrauten Sojasauce
• Ohne Zusatz von Farbstoffen und Geschmacksverstärkern

KIKKOMAN

FROSTA FOOD SERVICE

VEGAN PLANT BASED BY FROSTA

NEU

Plant Based Hamburger vom Feld, vegan

NULL TIERISCH - VOLL GEMÜSE

- Geerntet. Nicht geschlachtet
- 4,5-Inch Hamburger Patty
- Hoher Anteil an Gemüse und Champignons
- Ohne künstliche Geschmacks-komponenten, anders als viele andere
- Vegan, frei von Soja und ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte
- Perfekt für Kombidämpfer, Pfanne, Griddleplatte und Fritteuse

Our Convenience. Your Menu.
frostafoodservice.de

38

GAUMENFREUDEN

Schweinebauch by Jan Hartwig

40

SIGNATURE DISH

Miguel Marques

42

BATTLE

Bäcker vs. Bäcker

44

**SCHMORDES
KÜCHENQUICKIE**

Pesto für alle Fälle

46

HALTUNGSSACHE

Olivensaft-Sommelière Carmen erzählt

48

NEXT CHEFS

Du willst höher, weiter, schneller?!

KITCHEN STORIES

Wahnsinns-Rezepte, eine schmucke Bande angesagter Kollegen, Foodstories und Food-Wiki machen dich zu einem wahren Gastrohelden der Branche. Sahnehaube statt Gürkchen!

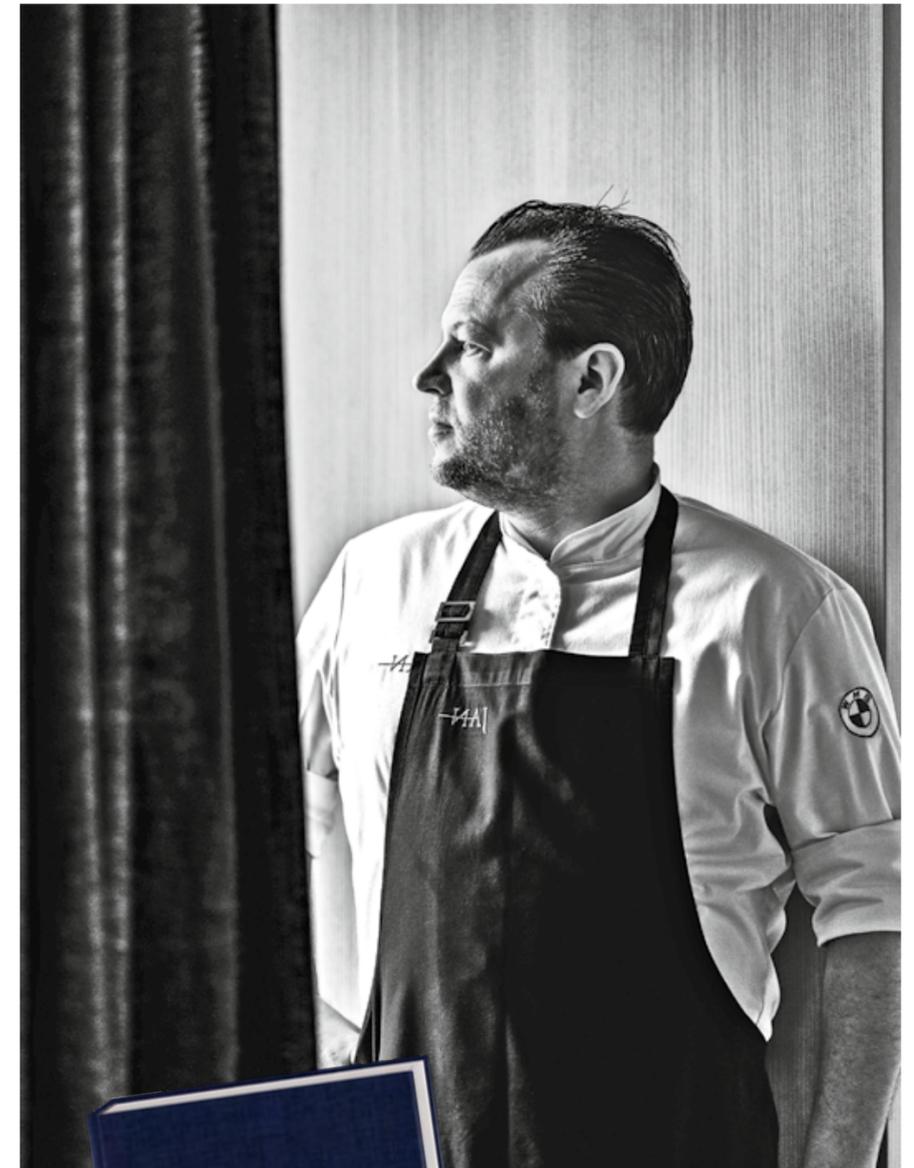
Schweinebauch à la Chinoise



Eckart Witzigmann ist schuld! Schuld, dass Jan überhaupt Koch geworden ist und so für uns und unsere Nachwelt, festgehalten in seinem ersten Buch, sein **kulinarisches & wahnsinnig präzises Handwerk** veranschaulicht. Unfassbar, mit welcher Hingabe er Genuss auf den Teller bringt und dazu im Inneren auf ewig der kleine Knirps bleibt, welcher als Sechs- oder Siebenjähriger bereits das schwarze dicke Buch mit dem Tantris-Schriftzug anhimmelte. Der quengelnde von seinem Vater geweckt zu werden, sodass er das **Rinderfilet in Châteauneuf-du-Pape** aus dem obigen Buch probieren durfte. Nicht Lothar Matthäus oder Andi Brehme waren seine Vorbilder. Nein, Köche.

JAN HARTWIG

„Was für ein Privileg es ist, diesen Beruf zu haben. Für andere zu kochen, macht mich glücklich!“



Scan dich
zum Rezept!

JAN – LABOR DER LIEBE
Jan Hartwig | matthaes Verlag

SIGNATURE DISH by
MIGUEL MARQUES

Königskrabbe | Kürbis | Sanddorn

FEIER LAUNE

Gerade erst im Oktober 2022 kam Miguel Marques als Souschef für den österreichischen Superstar unter den Köchen, Max Natmessnig, nach München, um das berühmte Alois by Dallmayr gemeinsam zu rocken. Jetzt ist er KOCH DES JAHRES 2023. Privat liebt er simple Gönnmomente. Blackbox, Timings und tausende Zuschauer brachten den Portugiesen beim Koch des Jahres-Finale 0,0 aus der Ruhe. Zu Recht darf er mehr als stolz sein. Wir treffen den neuen Koch des Jahres 2023 auf einen intimen Plausch.



Schaffst du es,
Miguel's Siegergericht
nachzukochen?

Miguel, du bist KOCH DES JAHRES 2023. Wow, von uns an dieser Stelle Gratulation! Ist der Titel gut für dein Selbstvertrauen?

Danke. Klar ist er gut für mein Selbstbewusstsein. Es ist einfach Wahnsinn, diesen Titel meinen nennen zu dürfen. All die Stunden, die ich investiert habe, um Perfektion zu erreichen. **All die Zeit**, die Peter und ich geübt und geübt haben. Einfach unbezahlbar!

Welcher Moment wird dir immer in Erinnerung bleiben?

Als mein Name laut fiel habe ich **meinen Assistenten Peter Leibetseder so fest umarmt** und gedrückt. Wir haben den 1. Platz im Finale geschafft. Dass meine Familie und meine Freundin diesen Moment miterleben durften, bleibt absolut in Erinnerung.

Gibt es etwas traditionell Deutsches, was du selbst so gar nicht magst?

Alles mit Innereien! Ich bekomme das einfach nicht runter. Aber das war es dann auch schon. Wie gesagt: Ich bin ganz simpel und schnell mit Essen glücklich zu machen.

Wurdest du schon früh in Sachen Food geprägt?

Das sonntägliche Familien-Mittagessen und **mein Opa** haben die Liebe zu Food wachsen lassen und sehr geprägt.

Was isst du, wenn du so richtig Heißhunger hast & es schnell gehen soll?

Haha, ich bin ein ganz Einfacher. Nach einem langen Tag voller Arbeit oder einem Event liebe ich **heißen knusprigen Toast mit Käse**, der so richtig zerfließt.

Gibt es ein Koch-Vorbild?

Mein größtes Vorbild in der Art und Weise mit Zutaten umzugehen und diese in Szene zu setzen ist **Stefan Heilemann**, mein alter Chef meiner Züricher Zeit.

Wie läuft es eigentlich in einer Sternküche ab? Stimmt es, dass jeder laut auf jede Anweisung JA sagen muss?

JAWOHL! ;-) Genau das ist bei uns die einstudierte Antwort. Wir sind eine **kleine vereinte Familie** in der Küche und jedes Mal bevor es losgeht, haben wir das **Ritual**, dass einer laut an zählt: „1, 2, 3 ...“ und alle antworten laut ALOIS.

ZEIT FÜR BROT!



Sterneküchen-Bäcker aus
Waldmünchen, Konditormeister.
[@baeckerei_philipps](#)

An der arbeite ich seit 10 Jahren. Wenn du denkst, es passt, geht es wieder in die andere Richtung und die **Balance gerät aus der Waage**. Das ist aber normal. Daher haben wir gerade auch unsere Öffnungszeiten angepasst, um den Stress beim kompletten Team rauszunehmen.

Ich sage mal so ... man muss kein Sommelier sein, um ein knuspriges tolles Brot aus dem Ofen zu ziehen. Grundsätzlich sind Weiterbildungen gut, keine Frage. Gerade, wenn man in der Gastro arbeitet, ist das Vokabular des Sommeliers ganz gut. **Beherrschst du die Weinheimer Brotsprache** kommt dies dem Sommelier aber auch schon nahe. ([akademie-weinheim.de](#))

Klingt nach einer faszinierenden Idee! Die Kombination von Dampf und traditionellen türkischen Aromen könnte eine einzigartige Geschmacksebene bieten. Die feuchte **Hitze des Dampfbads könnte ein tolles Volumen** und eine knusprige Kruste entwickeln, während die Aromen tief in den Teig eindringen. Es klingt definitiv nach einer innovativen Richtung für die Brotkunst!

Wir haben das europaweit **patentiertere 360° Laib**. Das Brot ist von Norden, Süden, Osten und Westen unterwegs und 360° neu gedacht. Lange Fermentationszeiten, süßlich-karamellig-säuerliche Noten durch den Sauerteig, eine krachende Kruste, doppelt gebacken etc. Tim Raues Urteil: Das Brot ist Weltklasse!



Hier geht's zum
kompletten Battle



Bäckermeister, Konditor, Betriebswirt &
Brotsommelier aus München.
[@der_brot_dompteur](#)
[www.bruecklmaier.de](#)

Von nichts kommt nichts. Wenn die Arbeit mehr Zeit in Anspruch nimmt, mach ich das gerne. Zur rechten Zeit gönne ich mir dann natürlich auch eine Auszeit. Grundsätzlich habe ich aber keine 40 Stunden Woche mit 5 Arbeitstagen und 6 Wochen Urlaub im Jahr.

Der alte Arzt spricht Latein, der junge spricht Englisch und der gute Arzt spricht die Sprache seiner Patienten. Es ist also nicht nur wichtig, sein Fachwissen zu haben, sondern **dieses Wissen auch an seine Kunden geben** zu können. Neben der Geschichte eines Produkts kann ein Sommelier auch vieles über die Herstellung und ideale Foodpairings servieren.

Im Sommer komme ich mir in der Bäckerei tatsächlich hin und wieder vor, als wäre ich gerade in einem Dampfbad – leider in Arbeitskleidung. Insofern sind nur noch die richtigen Rohstoffe und die fachgerechte Zuneigung vonnöten, um eine Brotkreation zu schaffen. Wobei ... wenn man sich den nackten Bäcker im Dampfbad (Bäckerei) vorstellt, wie er sich **mit geschickten Handbewegungen um das Brot kümmert** :-)

Ich ziele nicht darauf ab, die einfachsten Bröte der Welt zu backen, sondern schlichtweg die besten. Bröte sollten eine kräftige, rustikale Kruste haben, welche eine Aromenvielfalt und zusätzlich noch optisch einen individuellen, handwerklichen Charakter bietet. Unser Natursauerteig lässt dazu den **Gaumen auf eine Erlebnisreise** durch die Brotaromen gleiten.

**WIE SCHAUT'S AUS MIT
WORK-LIFE-BALANCE
ALS BÄCKER?**

**WARUM BRAUCHT ES
BROT-SOMMELIERS?**

**AM BESTEN NOCH EIN
TÜRKISCHES DAMPFBAD FÜR
DIE BROTKREATION
DES JAHRES?!**

**WAS MACHT DEIN BROT
SO BESONDERS?**

NEU! NEU! NEU! NEU! NEU!
NEU! NEU! NEU! NEU! NEU!

Man nehme das neue Basilikum-Pesto aus dem Hause HOMESTYLE EDITION, schneide den Beutel auf und zack lassen sich tolle Gaumenschmeichler im Nullkommanichts daraus zaubern.



AB ZU UNSEREN NEUEN PRODUKTEN!



SCHMORDES...

PESTO FÜR

GRUSS AUS DER KÜCHE

Frisch gebackenes Brot mit Pesto

ITALIAN PESTO-PIZZA

Tomatensauce kann jeder. Wie wäre es mit Basilikum-Pesto als Grundlage für den Boden?

ONE-POT-PASTA

Beutel auf, erhitzen und genießen.

TURBO-EGGS

Statt Pfeffer und Salz gibt es ab sofort Pesto on top.

ALLE FÄLLE



Homestyle EDITION





EXTRA? VIRGIN? NATIVE?

Was denn nun?

Stress mag das Sensibelchen Olive mal gar nicht. Behutsam werden Olivenbäume großgezogen, Früchte tragen die Bäume erst nach knapp fünf bis zehn Jahren. Die Ernte muss so schonend und handmade wie nur möglich sein. Das Leben eines Olivenbauern ist vergleichbar mit dem Handling eines Pubertierenden. Ganz genau! Wetterlagen, Parasiten, Reifegrad, Ernte, Nährstoffe, Aromen und Platz für Entfaltung sind entscheidend für das, was am Ende entweder grünes Gold oder grüne Plörre ist. Wir fragen bei Carmen Sánchez, Olivensaft-Sommelière und Mitglied zahlreicher internationaler Jurys für Olivenöl-Wettbewerbe, mal genau nach, wie man gutes Olivenöl erkennt.

Carmen Sánchez, Olivensaft-Sommelière



Hallo Carmen. Vorab direkt einmal die Frage: Wie bist du darauf gekommen, Olivensaft-Sommelière zu werden?

Beginnen wir erst einmal ungewöhnlich: Wirtschaftsstudium in Spanien abgeschlossen und als Mathematiklehrerin gearbeitet. Tja, und dann **vor knapp 20 Jahren kam ich nach Deutschland**. Als meine Kinder auch größer wurden, wollte ich etwas machen, was mich selbst bewegt. 2012 habe ich in Spanien an der Uni Jaén eine Weiterbildung gefunden und dort **meine Berufung entdeckt**. Seitdem bin ich diplomierte Expertin für natives Olivenöl.

Woran orientierst du dich bei deiner Bewertung mitten in einem Olivenöl-Wettbewerb?

In jedem Wettbewerb gibt es ein Panel bzw. eine Gruppe, die verkostet. **Meine Welt ist die Sensorik**, sprich alles, was ich nur mit meinen Sinnen wahrnehmen kann. Ich bekomme nur ein dunkelblaues Glas, damit ich weder Farbe des Olivenöls noch Namen vom Produzenten oder eine Marke sehen kann. Wir beurteilen und prüfen die **Fruchtbarkeit, Bitterkeit und Schärfe** bei einem Olivenöl. Das sind die drei Eigenschaften, die ein gutes Olivenöl unbedingt haben sollte.

Unreife oder reife Oliven für Olivenöl? Was bevorzugst du?

Definitiv **die grünen Oliven**. Hierbei kann man die Persönlichkeit der Olivensorte noch kennenlernen, da sie am Anfang des Reifeprozesses steht. **Je älter eine Olive ist, umso mehr Antioxidantien** verliert sie. Diese schützen die Olive vor Stress bei heißen Temperaturen, bei Krankheiten etc.

Man sagt, dass die Bäume sehr viel Liebe benötigen. Erzähl uns gern von den wichtigsten Zutaten für ein saftiges Olivenöl!

Sonne & Wasser. Liebe von den Bauern natürlich auch. Aber **hinter bester Qualität steht ein Agronom**, der ein ganzes Jahr die Betreuung von Olivenbäumen übernimmt. Der Agronom weiß, was der Baum in jeder Jahreszeit benötigt und wie man mit den Bäumchen umgeht. Dies macht sich dann später in der Sensorik bemerkbar. Man schmeckt mehr Schärfe und Bitterkeit im Olivenöl, wenn der Baum Stress oder zu trockene Erde hatte. Ein Agronom weiß genau, wann der **perfekte Zeitpunkt der Olivenfrucht** gekommen ist, um Fett zu produzieren, auch Lipogenese genannt.

Wie erfährst du die Einstellung zu Olivenöl in der Gastronomie?

Bei allen Köchen, die ich besuche, merke ich, dass die **Kreativität durch gutes Olivenöl** noch mehr angeregt wird. Denn mit der Nase allein kann jeder Mensch die feinen Unterschiede von Olivenöl schon filtern und wissen, was zu welchem Gericht oder Lebensmittel passen könnte. Ich arbeite **z. B. mit Chocolatiers** zusammen, die feststellen, dass eine Nougat-Praline mit Olivenöl viel feiner schmeckt als mit Butter.

Warum eigentlich Olivensaft?

Bei einer Küchenparty von Nelson Müller habe ich einfach Olivensaft anstelle von Olivenöl gesagt, **da die Olive eine Frucht ist** und für eine gute Qualität muss sie straff und frisch sein.



Her mit noch mehr Saftwissen!

DU WILLST HÖHER, WEITER, SCHNELLER?!

Es riecht nach Nervosität, Hektik und Essen. Schnell noch das Mise en Place fertigstellen und ab auf die Bühne mit dem Teller. Vorbei am Kamerateam unter Jubel des Publikums. Wir befinden uns inmitten eines Kochwettbewerbes. Statt der ewigen Frage: „Was wäre wenn?“, gilt es, die Welt zu erobern, sich auszuprobieren und über sich hinauszuwachsen. Wir haben einige der wichtigsten Wettbewerbe zusammengetragen, an denen ihr besser nicht einfach so vorbeigeht.

KOCH DES



JAHRES

Gerade erst in Bonn zum Koch des Jahres 2023 gekürt, eröffnet sich für den 26-jährigen **Miguel Marques**, Küchenchef im Münchener Zwei-Sterne-Restaurant Alois, nun eine neue Welt. Erst im Oktober 2022 kam der Portugiese als Sous-Chef in das Münchener Spitzenrestaurant. Mit dem Sieg eröffnet sich für ihn ein noch größerer Markt und Bekanntheitsgrad. Übrigens, das Besondere am letzten Wettbewerb: **Erst am Abend zuvor** erhielten die sechs Finalisten den Warenkorb für den Hauptgang, sodass sie schnellstens kreativ werden mussten. Na, Bock selbst anzutreten und es allen zu zeigen? Die Bewerbungsphase läuft bis Ende März. Mehr unter www.kochdesjahres.de

IKA/OLYMPIADE



DER KÖCHE

Wie holt man eigentlich Gold bei der IKA/Olympiade der Köche? Sobald das olympische Feuer entzündet ist, geht es an vier Tagen darum, möglichst viele Punkte zu erkothen. Täglich werden in jedem **Wettbewerb Medaillen je nach Punktestand** verliehen. Entscheidend ist am Ende die Gesamtpunktzahl. Teilnehmen können Kochteams samt kulinarischer Kreationen aus aller Welt. Egal ob es um kunstvolle Skulpturen oder Kunst auf dem Teller geht. Nebenbei: In diesem Jahr stellt **INTERGAST als Sponsor** den Warenkorb der ukrainischen Mannschaft. Wo das ganze ausgetragen wird? Auf dem Gelände der Messe Stuttgart vom 3.2. – 7.2.24. www.olympiade-der-koeche.com

Das WHY!

1. Erfahrung sammeln
2. Networking
3. Raus aus dem Schatten und sich mehreren Experten stellen

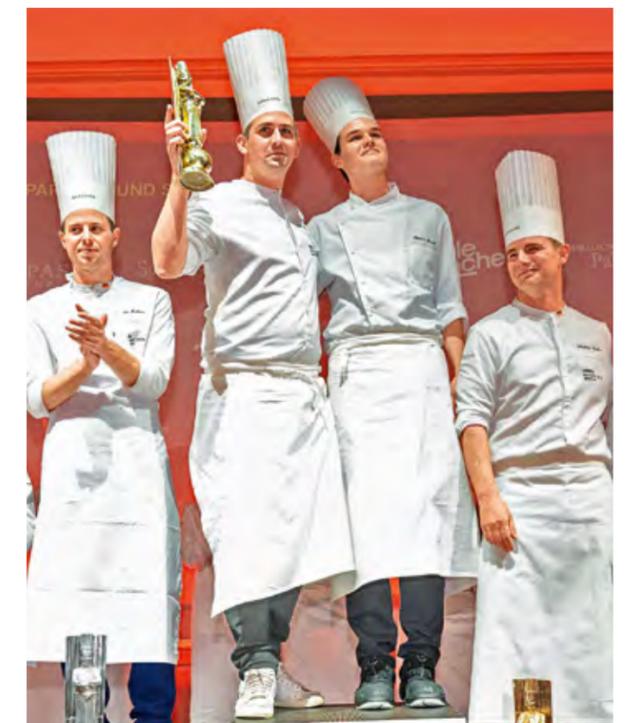
WASGAU C+C-CUP



GROMA-POKAL

Lasst uns über zwei Wettbewerbe sprechen, die nicht nur feste Größen in ihrer jeweiligen Region sind, sondern auch talentierte Jungprofis aus Küche und Service auszeichnen. Zum einen haben wir den **WASGAU C+C-Cup**, der sich an Auszubildende richtet. Zusammen mit der Berufsbildenden Schule Technik II – Ludwigshafen haben sie sich zum Ziel gesetzt, die besten Jungprofis von Küche und Service zu ermitteln. Der mittlerweile **45. Wehner-Groma-Pokal** und somit die ostthessischen Meisterschaften finden in 2024 statt. Unter dem Motto „Für die Region – aus der Region“ kreieren Jungköche neben einem 4-Gänge-Menü auch vier mottobezogene Amuse Bouche. Mehr Infos: www.wasgau-cc.de und www.groma.de

BOCUSE



D'OR

Seit seiner Gründung 1987 durch Paul Bocuse ist der renommierte Wettbewerb eine **international gefragte Bühne** für Nachwuchsköche. Auch in 2023 wurden vier Talente ausgewählt, die im glanzvollen Deutschland-Finale in Frankfurt gegeneinander antraten. Der Gewinner vertritt Deutschland beim Europafinale im norwegischen Trondheim. Ok, hier dürfen wir besonders stolz sein, denn kein Geringerer als **Marvin Böhm** – Koch des Jahres 2023 und bei zahlreichen INTERGAST-Events hinterm Herd – hat das Bocuse d'Or Germany-Finale gewonnen. 2025 gibt es das Weltfinale in Lyon. Alle Infos findest du hier: www.bocuse-dor.de



DAS MESSER IST DIE SEELE EINES JEDEN KOCHS ...

Unser neues Primeline-Messer-Set by **MASTER CHEF EDITION** ist aus der professionellen Küche nicht mehr wegzudenken. In der praktischen Rolltasche aus besonders strapazierfähigem Obermaterial haben unsere sieben Küchen-Allrounder sicheren Halt.



JETZT NEU



intergast
Und Dein Rezept funktioniert

www.intergast.de

Anzeige

HÜLSHORST
SEIT 1989

Personal?
Convenience einstellen!

14 MIN



Deutsches
Hähuchen



Tierwohl
WIR ZEIGEN HALTUNG

Anzeige



die vegane Alternative zu geklärter Butter

Entwickelt für die
moderne, pflanzliche
Profi-Küche

Hoch erhitzbares Öl mit natürlichem Buttergeschmack zum Kurzbraten, Braten, Dünsten, Verfeinern und Backen

- Deklarationsfrei auf der Speisekarte
- Ohne Salzzusatz



www.walter-rau.de



Lassen Sie sich von unseren Neuheiten inspirieren.



Tender Pork Braten



Toppings & Fillings



Burger

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Intergastra 3. - 7.2.2024
Halle 1 | Stand IH15

Internorga 8. - 12.4.2024
Halle A1 | Stand 200

Danish Crown
www.tulipprofessional.de

Anzeige



Aufregend anders



- ♥ feinste, faustgroße Filets
- ♥ Yellowfin - hell und zart wie Kalbfleisch
- ♥ bis zu 65% weniger Flakes als bei Chunks-Ware
- ♥ über 7% mehr Inhalt je Dose
- ♥ mit bestem nativem Olivenöl extra

WE-LOVE-ADRIA.COM

Adria Premium ist eine Marke von **PAUL M. MÜLLER**
SEIT 1956

54

4 GEWINNT

Wirf dich in Schale!

56

LET'S CELEBRATE

160 Jahre VLG

58

BETTGEFLÜSTER

Hotellerie- & Gemeinschafts-
verpflegungs-News

60

MACHEN IST WIE ...

Einfach tierisch gut!

62

IMPRESSUM

Wer zu wem?

SUPPORT YOUR LOCALS

Statt langweiliger Küche gibt's hier: einen Mix aus den geilsten Locations sowie Trends und News für die Hotellerie. Nicht zu fassen, dort drüben stehen sogar mega spannende Vorreiter und Weggefährten, eben alles Local Heroes.

Wirf dich in Schale...

... und genieß einen Abend in unseren TOP VIER Locations, die garantiert für denkwürdige Genussmomente sorgen.



Koer

Du hast die Wahl! Im schönen Winterhude, wo es bislang eher karg in Sachen Gastromieszene aussah, läuft sich gerade ein nicht ganz Unbekannter warm für den Sternenhimmel. **Paul Decker** kennen wir bereits vom Finale des „Koch des Jahres“, dem 3-Sterne-Restaurant Schanz oder dem Lumi im Seezeitlodge Hotel & Spa. Jetzt begeistert er mit saisonaler und regionaler Vielfalt, Kreativität und unbekanntem Aromen und Texturen Hamburgs Gesellschaft. Ob **Austern, Schweinenacken oder Kamillenmousse**, es wird verdammt lecker!

📍 Maria-Louisen-Straße 3 / Hamburg
📷 @koer.hamburg
🌐 www.koer-hamburg.de

Bellas Lokal

Bewegen wir uns aus der Mainmetropole heraus ins schöne Altenhain. Hier hat sich **Isabelle Pering** mit ihren Kreationen einen echten Namen gemacht. Mutig und präzise wie sie ist, hat sie aus einem 200 Jahre alten Gasthaus ein modernes und gleichzeitig **skandinavisch-puristisches** Restaurant zum Wohlfühlen gemacht. Sie fokussiert sich auf die jeweilige Zutat und ihren eigenen Geschmack und bringt so regionale Menüs wie „**Bach und Wiese**“ auf den Tisch. Denn was haben Zitronen als Komponente z. B. in Gerichten zu suchen, wenn sie ursprünglich gar nicht hier wachsen?! Gelernt hat die junge Gastgeberin bei THE TABLE, OPUS V und GUSTAV.

📍 Langstraße 15 / Bad Soden
📷 @bellaslokal
🌐 www.bellaslokal.de



Claas

Claas-Henrik Anklam kennen wir bereits vom Henriks in Hamburg. Sein neues Restaurant hat sich innerhalb kürzester Zeit in die Herzen der Gäste und an die Spitze der Stadt gekocht. Allein die Deckeninstallationen einem **Fischschwarm** nachempfunden und die enorme Qualität der Küche sprechen für sich. Lauschige Clubecken, erhöhte Champagnertische oder Terrassen für sommerliche Abende gibt es on top. Einfach nur WOW! Die Karte wechselt regelmäßig und bietet von Fisch, Fleisch und Pasta alles, was ein guter Lunch oder Abend braucht. Viel **Trüffel, ein Hauch Amalfi**, Austern oder Lobster. Es bleiben keine kulinarischen Wünsche offen.

📍 Am Lohsepark 8 / Hamburg
📷 @claas-restaurant
🌐 www.claas-restaurant.de



Komu

Drei Komponenten, drei Dinge, die du ab sofort garantiert mit auf jede einsame Insel nehmen möchtest. Wir kennen **Christoph Kunz** bereits von Alain Ducasse und dem Alois, wo er bereits zwei Michelin-Sterne erkochte. Mit dem eigenen Restaurant Komu geht sein Traum von Fine Dining in Erfüllung. **Ecken. Kanten. Rund.** Sein Slogan, denn erst Ecken und Kanten machen eine kulinarische Komposition, den Menschen, die Location und den Moment rund. Maximal drei Hauptkomponenten gibt es pro Gericht. Wie wäre es z. B. mit **Imperial Wachtel + Erbse + Pilz** oder dem Dream-Trio Schnitzel, Champagner und Kaviar allsamstglich?

📍 Hackenstraße 4 / München
📷 @komu.restaurant
🌐 www.komu-restaurant.de



160 Jahre

Seit 1864

VLG



Was am 25. Juni 1864 mit einem Material- und Farbwaren-Geschäft in Saarbrücken begann und u. a. später um industrielle Aktivitäten an mehreren Standorten Europas erweitert wurde, ist heute 160 Jahre später ein erfolgreicher Großhandel mit Kunden in Deutschland, Frankreich, Luxemburg und Belgien. Das Gründerpaar Friedrich und Lina Obenauer wäre stolz auf das Durchhaltevermögen und die großartige Entwicklung des Familienkonzerns. Wir gratulieren unserem INTERGAST-Händler VLG ganz herzlich zu bemerkenswerten 160 Jahren!

Allem zum Trotz

Der große unternehmerische Geist, geprägt von **ständiger Bereitschaft zu Investitionen und Innovationen**, ist die **Kraft**, die das Unternehmen schon immer vorangebracht hat. Denn es war nicht immer einfach. Rückblickend haben einige Stolpersteine die Historie des Unternehmens sehr mitgenommen, aber auch geprägt und sogar stärker gemacht. Einschneidend waren der **1. und 2. Weltkrieg** sowie die damit verbundenen Evakuierungen und Bombardierungen, die das Betriebsgebäude damals in Schutt und Asche gelegt hatten. Durch die **Abtrennung des Saargebietes** war der Handel stark beeinträchtigt. Doch die Rettung gelingt vorerst durch eine Kooperation der Großhandlungen Bruch (heute Globus), Lampert, Obenauer & Wildberger in der „Vereinigten Lebensmittelgroßhandlung“.



Was lange währt, wird richtig gut.

Nachdem **1954 Werner Hempel** nach einem zweijährigen Volontariat im Lebensmittelgroßhandel, im Kaffeeimport in Le Havre und in der späteren Deutschen Bank seine Tätigkeit für die Firma Obenauer aufnimmt, wird die VLG in den 70ern zur **100-prozentigen Tochter** der Obenauer GmbH. Noch heute ist der Name der Gründerfamilie in der Muttergesellschaft „Obenauer GmbH“ manifestiert. **Seit 1987 ist Thomas Hempel**, Sohn von Werner und Ursula Hempel, Geschäftsführer, seit 2010 gemeinsam mit Ralf Schneider. Der VLG-Vertriebsleiter **Achim Koch** über das 160-jährige Erfolgsgeheimnis: „Das Herz des Unternehmens ist sicherlich

die Vielfältigkeit unserer Produktpalette, die schnellen und kurzen Entscheidungswege und der kooperative Umgang mit den Mitarbeitern. Am Puls der Zeit zu bleiben bedeutet aber auch, **vielfältige Zertifizierungen** durchzuführen und unseren Kunden **innovative digitale Lösungen** für alle Bereiche anzubieten.“ Haben sich eigentlich Kundenbedürfnisse im Laufe der Zeit verändert? Koch: „Wöchentliche Besuche sind nur noch selten erforderlich und im Fokus stehen heute viel mehr **Qualitätsbewusstsein sowie Lieferzuverlässigkeit**. **Das Wichtigste ist jedoch immer noch, dass der Kunde im Mittelpunkt unserer Bemühungen steht.**“

Wo steigt die Party?

Das Jubiläum wird im Rahmen der Messe „Petit Rungis“ an zwei Tagen vom 19.–20. März 2024 im E-Werk in Saarbrücken zelebriert. Infos zur Anmeldung gib'ts unter: www.vlggvd.de

Happy Birthday!



Gebäude Obenauer aus den 60ern



SO URLAUBEN WIR AM LIEBSTEN

Die Buchungsplattform Booking.com hat in einer groß angelegten Umfrage sieben Reisetrends für das kommende Jahr präsentiert. Die Liste der Sorgen von Reisenden ist nach wie vor lang und auch die Angst vor dem Klimawandel ist groß, zeitgleich wächst die Sehnsucht nach Verschnaufpausen. Somit ist **Reisen** kein Mittel, um dem Leben zu entfliehen, sondern durchaus ein **Katalysator, um das beste Leben zu leben**. Hotels können genau hier ansetzen und ihr Angebot erweitern und überdenken. Ein Trend ist „**Hauptsache Wasser!**“ Die schwülen Temperaturen fördern Reisen mit Fokus auf Wasser, Wellness, Yoga im Wasser, Schneemeditationen und Unterwasserhotels. Trends auf Platz 4 und 5: gastronomische Erlebnisse und ununterbrochenes Schlafen.

News & Trends

HOTELLERIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

GANZ SCHÖN DIE SUPPE VERSALZEN!

Jetzt gibt der neue Praxisleitfaden der DGE Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Optimierungen der Speisengestaltung und Kommunikation. Warum diese Anpassungen so wichtig sind? Allein im Jahre 2022 nahmen ca. **3 Millionen Kinder** die Mittagsverpflegung in Anspruch und die Bedeutung steigt. Gerade in Bezug auf ernährungsbedingte Erkrankungen müssen bereits im Kita-Alter Gesundheit und Essen verknüpft werden. Das Essen in Kitas ist immer noch **viel zu salzig und auch süß**. Im Durchschnitt enthält ein Mittagessen rund zwei Gramm Salz, was ganze 333 % der empfohlenen Tagesmenge ausmacht. Zucker ist mit knapp 14 Gramm im Mittagessen durchschnittlich enthalten, was 165 % der maximal empfohlenen Menge ausmacht. Merkst du was? Download einfach unter www.dge.de

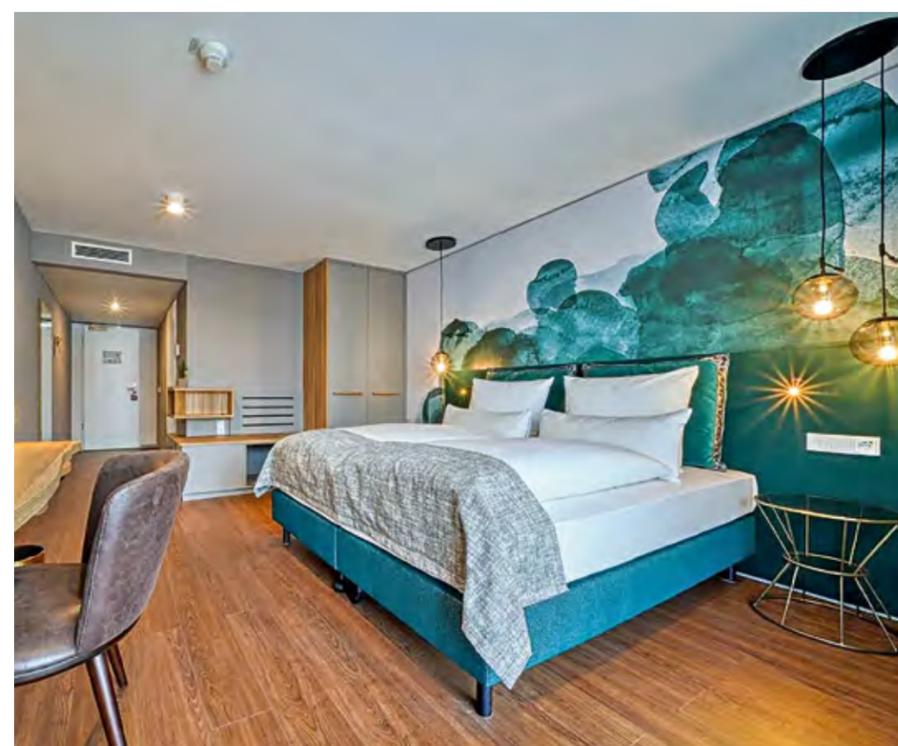


DAS INNOVATIVSTE HOTEL 2023

1961 als Volkshochschule erbaut und als Kulturhotel mit **biologischem Anbau, Eventhaus und Restaurant wiederbelebt**. Ein wahrhaft ikonisches Gebäude, das Kultur, Kunst und Gemeinschaft fördert. Das ist das Kulturhotel Højhuset in Herning in Dänemark.

ZAHLENSPIEL:

Adult-only-Hotels verzeichnen allein bei der Plattform Kurz-mal-weg.de in 2023 **50% Umsatzwachstum**. Achtung: Denn auch Eltern lieben Auszeiten in Adult-only-Hotels. Oft sind es gar nicht die Kinder, sondern die lieben Eltern und Großeltern selbst, die als störend empfunden werden.



ZIMMER FREI

Die Zeiten haben sich seit Pandemie und jüngster Krisen geändert. So spielen heutzutage neue Reisegewohnheiten, Kostensteigerungen, Fachkräftemangel, Digitalisierung und Nachhaltigkeit mit, wenn es um Hotellerie geht. Die Centro Hotel Group um **COO Homeira Amiri** hat wichtige Lehren genau aus diesen Krisen gezogen und positioniert sich mit ihren Marken **Centro Hotels, FourSide, Boutique** und **Ninety-Nine Hotels** als am schnellsten wachsende Hotelgruppe im Mittelklasse-Segment in ganz Deutschland und Österreich. Citynah, kostengünstig & bezahlbare Designzimmer. www.centro-hotels.de

EINFACH TIERISCH GUT!

Machen ist wie ... wollen, nur krasser. Getreu diesem Motto stellen wir euch die Gaststätte Kloster Allerheiligen im schönen Schwarzwald vor. Die Betreiber legen ganz besonders Wert auf artgerechte Züchtung, natürliche Haltung ihrer Tiere und Respekt. Jedes Tier wird nach Schlachtung komplett von der Schnauze bis zum Wedel verarbeitet. Nachhaltigkeit und Umgang mit Tierwohl at it's best.



Wo befinden wir uns? Dort, wo Natur und Mensch im Einklang sind. Im 630 Quadratkilometer großen „Biosphärengebiet Schwarzwald“. Genauer: in Oppenau, wo Klosterruine, Allerheiligen Wasserfälle und eine sagenumwobene Höhle im Sommer viele Wanderer locken. Bereits **Mark Twain** kam hier 1878 ins Schwärmen. Das Kloster selbst wurde im 12. Jahrhundert gegründet und ist heute als Ruine nicht nur ein absolutes Muss für Geschichtsinteressierte, sondern eine tolle Kulisse für die angrenzende Gaststätte der Familie Hummel/Aschenbrenner. Doch keineswegs gibt es hier einfache Touristengerichte, sondern mit viel Liebe und Achtung für Zutaten zubereitete Speisen. **Jedes Tier**, das hier auf dem Teller landet, **ist bei der Familie geboren & aufgewachsen**.

Wollschwein müsste man sein ...

Betrachtet man die Weiden und Wälder um die Gaststätte herum, fühlt man sich mindestens 50 Jahre zurückversetzt, als Konsum und Profit nicht Nr.1 Grund für die Gastronomie waren. Das Miteinander von Tier und Mensch, Gast und Gastwirt hat Priorität. Dies sieht man daran, dass die Tiere der Familie das ganze Jahr über freien Zugang zu den umliegenden Weiden haben. Die **Auerochsen** leben z.B. von Anfang Mai bis November halbwild im Nationalpark Schwarzwald. Kein Kraftfutter und keine Antibiotika werden eingesetzt. Nur allerbestes Heu, Gras und Kräuter.



Für deutschlandweite Schlagzeilen sorgen aber auch die Wollschweine der Familie. Die blonden **Mangalitzaschweine** (korrekte Bezeichnung der Wollschweine) gehören zu den letzten erhaltenen europäischen Landschweinen und autochthonen Nutztierassen. Sie leben gemeinsam in einer Rotte und ihre Ferkel bleiben sogar bis zum Erwachsenenalter bei ihren Müttern. **Schlachttiere werden mindestens 2 bis 3 Jahre alt** (anders als nur durchschnittlich 110 Tage in der Industrie).

Oberstes Gebot!

Da sämtliche Tiere wie **Rinder, Schweine, Geflügel und bulgarische Langhaarziegen** ausschließlich natürlich aufgezogen und gefüttert werden, benötigt das Wachstum länger. Ist ein Rind in knapp 1,5 Jahren in der industriellen Züchtung ausgewachsen, so braucht es bei Familie Hummel/Aschenbrenner 5 bis 6 Jahre. Wird dies dann schlachtreif, so bleibt der „**Herdenanführer**“ **Sascha Hummel** bis zuletzt an seiner Seite.

Bock auf Essen gehen mal anders?

2024 gibt es so einige Events im Kloster Allerheiligen. Ob **Kräuterwanderung** Ende August, Kitchen unplugged **Open Air** im September **oder Schlachtfeste, für jeden ist genau das Richtige dabei**. Wen es jetzt gepackt hat und wem nachhaltiger bewusster Genuss genauso wichtig ist, der merke sich die Adresse: www.kloster-allerheiligen.de.

Anzeige

ZUM CHEESECAKE MIT BISCOFF® REZEPT



Neuer Look. Gleicher Crunch.

Lotus Biscoff®: Das gewisse Etwas für deine Rezepte. Weltweit inspiriert Biscoff® Küchen-Profis zu einzigartigen Dessert- und Backwaren-Kreationen. Mach auch du Biscoff® zu deiner Erfolgsrezept-Zutat!

Biscoff® Doppelkeks 120 x 1 Stk.
 Biscoff® Crumbs 8 x 750g
 Biscoff® Topping Sauce 8 x 1kg
 Biscoff® Keks 300 x 1 Stk.

info@lotusbakeries.de
lotusbiscoff.com

Anzeige

„ Ich hab alle Tassen im Schrank. “



Natascha Süverkrüp
Coffee Lover und Vertriebsmanagerin für die Gastronomie

Helden des Alltags mögen clevere Alternativen. Unsere „paper cups“ können aufgrund ihrer unbeschichteten Verarbeitung restentleert im Altpapier entsorgt werden.

papstar.com

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
 INTERGAST
 Grossverbraucher-Service
 Handelsgesellschaft mbH
 Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
 77656 Offenburg
 E-Mail: info@intergast.de
 www.intergast.de

GESCHÄFTSFÜHRER
 Ralf Lambert

KONTAKT | HERAUSGEBER
 Anette Hill

CHEFREDAKTION
 Herz & Keule
 Bettina Schneider
 www.herzundkeule.de

KONZEPTION & GESTALTUNG
 Baum & Garten GmbH
 Jan Burlon-Baumgärtner,
 Hamburger Allee 45
 60486 Frankfurt am Main
 www.baumundgarten.com

KREATION & ART DIREKTION
 Ester Krevskaja

REINZEICHNUNG & LEKTORAT
 msg medien-service-gmbh
 www.m-s-g.de

BILDNACHWEISE
 INTERGAST, Alamy, Midjourney, Shutterstock, Stocksy, Unsplash, AdobeStock, iStock, maisonsdumonde, El Carrascal, Olioquattrociocchi, Alemany, Bruichladdich, Mauna Teller/Trendexpress, Kavehome, Businessandpleasureco, Hofats, Zafferanolamoesaporter, Rosenthal, Toduz, Hotel Liberty/Maxi Höck, Erik Witsoe/KDJ, Melanie Bauer Photodesign/KDJ, Pieter D'Hoop/Jan Hartwig, Christian Phillips, Sebastian Georg Brückmaier, Carmen Sanchez, IKA Culinary Olympics, Wonge Bergmann, Simone Lobgesang, Koer, Claas, Komu, VLG, Sascha Hummel, Herning, Centro-Hotels

Der Inhalt dieses Produktes ist urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder die Übernahme von Inhalten auf andere Websites sowie die Vervielfältigung auf Datenträger dürfen, auch auszugsweise, nur nach schriftlicher Zustimmung durch INTERGAST erfolgen.

IHRE NÄCHSTE CHEF TASTE ERSCHEINT IM JULI 2024.

Anzeige

GREEN DELIGHT

SNACKING UND PLANT-BASED GEKONNT KOMBINIERT!

Snacking ist Trend. Viele Gäste wollen kleine Häppchen statt großer Mahlzeiten. Zumal man die auch noch so schön teilen und gemeinsam genießen kann. Gut, dass es das "Shaere the Fun" Sortiment von Aviko mit TK-Snacks aus der internationalen Köche gibt.

Weil immer mehr Menschen auf tierische Produkte verzichten oder zumindest weniger davon essen wollen, hat Aviko auch drei vegane Snacks entwickelt. Unter dem Label "Green Delight" präsentieren sie sich als echte Alternativen ganz ohne Fleisch- oder Milcherzeugnisse.

Mit Potato Cheezz*

PLANT-BASED CHICKEN POPS
 EAN Beutel 8710449956265
 Karton 3 x 1 kg

PLANT-BASED CHILI CHEEZZ NUGGETS
 EAN Beutel 8710449956241
 Karton 3 x 1 kg

PLANT-BASED CHEEZZ ONION RINGS
 EAN Beutel 8710449956227
 Karton 3 x 1 kg

* **Potato Cheezz** ist eine neuartige Käse-Alternative auf Kartoffel-Basis, die eigens von Aviko Rixona entwickelt wurde, um eine hochwertige Plant-Based-Lösung für mehr Verbrauchergesundheit, Nachhaltigkeit und Tierwohl zu bieten.

Aviko B.V. T. +31 575 458 200 sales@aviko.de

Aviko Deutschland

CREMIGER ALLROUNDER!

Deine geliebten Stangenhelden haben ab sofort den besten Partner in Sachen kulinarischer Hochgenuss: die neue Nr. 1 Sauce Hollandaise von Cuisine Noblesse – ab Anfang März 2024 bei deinem INTERGAST-Großhändler verfügbar.



COMING
SOON

- SERVIERFERTIG, ZEITSPAREND & GELINGSICHER
- 100% STABILITÄT: ZUM WARMHALTEN, GRATINIEREN & KOCHEN
- CREMIGES GESCHMACKSERLEBNIS
- OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

FOLGE UNS AUF:   #INTERGAST

