

# gvpraxis

*business care education*



# Schach der Krise!

**GV-Profis am Zug**

## 22

**Sozial.** Solidarisch & lecker lautet das Motto der Adakantine in Frankfurt am Main. Hier zahlt jeder nur, soviel er kann.



© ANDREA MÖLLER

## 24

**Partnerschaft.** Das Food-Tech-Startup Organic Garden nimmt die Schulverpflegung ins Visier und hat einen Münchner Profibetrieb unters Markendach geholt.



© JULIAN KESTERMANN

## 16

**Wechsel.** Compass Deutschland hat eine neue Führungsspitze mit Christian Funk (l.) und Robbie Robertson.



© COMPASS

## 36

**Wandel.** Laut der 6. Care-Studie sind Pflegefachkräfte weniger mit Speisenversorgung betraut als bislang. Die Key-Facts 2022.



© IMAGO / YAY IMAGES

## AKTUELL

- 3 **Kommentar** Burkart Schmid: Wechselwirkung
- 6 **Bild des Monats** Einladung: Hamburgs Obdachlose dürfen genussvoll essen
- 8 **News** aus der Branche
- 15 **5 Fragen an** Gunilla Hirschbecker, AML Invest und Vorstandsvorsitzende Frauennetzwerk Foodservice

## TITELTHEMA

- 16 **Brennpunkt** „Doppel-Wumms“ auf Führungsebene
- 18 **Umfrage** Rückblick 2022: Die Krise schlagen - und wie die besten Ideen fürs Geschäft lauten

## MARKT | TRENDS

- 22 **Projekt** Ada-Kantine, Frankfurt am Main: Nicht einfach nur satt werden
- 24 **Konzept** Organic Garden | Bio-Mama, München: Wenn Bio-Essen Schule macht
- 26 Carola Petrone und Martin Wild: „Es war einfach ein Perfect Match“
- 28 **International** Catering-Ranking Schweiz: Resilienz-Signale
- 32 **Interview** Uta Schröder, Country President Germany, Sodexo: „Wir wollen der Arbeitgeber für die besten Talente sein“
- 35 **Digital** Gastro Techmap: Licht im digitalen Dunkel
- 36 **Studie** 6. Care-Studie: Neue Key Facts
- 38 **Education** Schule am Palmengarten, Leipzig: Klasse(n) kochen

## MARKTPLATZ

- 42 **Unternehmen** Vytal: Mission possible
- 44 **Kopf des Monats** Jochen Pinsker: Der Trendprophet
- 46 **Neuheiten** im Bild
- 48 **Marktplatz** Partner aktuell
- 49 **Köpfe** Who is who
- 50 **M-Eating Point** Ausgezeichnet nachhaltig
- 51 **Impressum | Point of Sale**

Titelbild: Jiw Ingka / Adobe Stock

Beilage: Gastro TechMap, dfv Mediengruppe

**dfv** Mediengruppe

Deutscher Fachverlag GmbH

Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

**Redaktion Fon:** 069/7595-1226 **Fax:** 069/75 95-1510

**E-Mail:** red.gv-p@dfv.de

**Anzeigen Fon:** 069/7595-1791

**Abo/Leserservice Fon:** 069/7595-1271



Offizielles Organ Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung e.V.



**dfv** Mediengruppe  
Hotel- und Gastromedien



# Save the date

Aufgepasst: Bald starten wir in das neue Event-Jahr 2023! Merken Sie sich jetzt schon unsere exklusiven Branchen-Events vor:

## Die Live-Events der dfv Hotel- und Gastromedien 2023

Internationales Foodservice Forum	09. März 2023
Hamburger Foodservice Preis	10. März 2023
Café Future live	10. - 14. März 2023
Internorga Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie	13. März 2023
Deutscher Hotelnachwuchspreis	25. März 2023
Hotelier des Jahres	24. April 2023
Deutscher Hotelkongress	24. - 25. April 2023
Internationales Management-Forum	23. - 24. Mai 2023
Hotelimmobilien-Kongress	05. - 06. Juni 2023
Digital Restaurant Day	19. - 20. Juni 2023
European Foodservice Summit	19. - 21. September 2023
Fachsymposium Systeme und Konzepte	5. - 6. September 2023
Frankfurter Preis	09. Oktober 2023
Digital Hotel Day	November 2023

Änderungen vorbehalten



[www.hotel-gastromedien.de/events](http://www.hotel-gastromedien.de/events)

ahgz foodservice gvpraxis



© ADOBE STOCK

# Neue Key Facts

Die Pflege wird bei der Speiserversorgung von Patienten in Kliniken immer mehr entlastet. Dies belegt die 6. Care-Studie, erhoben von K&P Consulting und Deutschem Krankenhausinstitut. Care-Experte Ekkehart Lehmann über die Keyfacts in puncto Speisenorganisation.

**D**as Besondere an der Patientenverpflegung verglichen mit den meisten anderen Verpflegungsarten in der Gemeinschaftsverpflegung oder auch der Gastronomie ist: Der Gast – in diesem Fall der Patient oder die Patientin – kommt nicht zum Essen. Das Essen muss zum Gast – in der Regel bis ans Bett. Dort muss serviert werden. Hinzu kommen viele individuelle therapeutische Besonderheiten, die berücksichtigt werden müssen. Und: Der Patient ist bei einer Liegedauer von im Mittel 7,2 Tagen nur selten ein Stammgast.

Daher betrachten wir in der Care-Studie besonders, wie genau die Prozesse zwischen Küche und Patienten organisiert sind. Denn so gut das „Produktionssystem“ und die Küche auch sein mögen, am Ende haben die Kommunikation und Organisation zwischen Patienten, Service, Ärzten und Pflegepersonal sowie die Logistik einen maßgeblichen Einfluss darauf, wie gut das Essen „ankommt“.

Das beginnt bereits mit der Erfassung der Speisewünsche. Auch die Aufnahme mittels klassischer Kartensysteme ist in den vergangenen Jahren immer weiter zurückgegangen. Im gleichen Zuge ist die Individualisierbarkeit der Speisenangebote gestiegen durch die Aufnahme per Handhelds, die die Daten digital übermitteln und so an die Krankenhausinformationssysteme angeschlossen sein können. Bestellungen können dadurch zeitnaher, aber auch genauer erfolgen. So konnte nicht zu-

## Es ist effizienter, Speisen digital zu erfassen.

letzt die Lieferung von „Reserveessen“ deutlich reduziert werden.

Auch personell ist bei der Speisewunscherfassung eine deutliche Wende zu erkennen. Noch 2009 war in rund 60 Prozent des Pflegepersonals dafür zuständig, die Speisewünsche zu erfassen. Der stetige Fachkräftemangel macht eine Entlastung des Pflegepersonals zum wesentlichen Treiber für die starke Verlagerung. Pflegekräfte müssen sich auf ihre zentralen pflegerischen Aufgaben konzentrieren können. Stattdessen werden zunehmend Hostessen oder auch Servicekräfte der Küche speziell für diese Aufgabe eingesetzt. Dies hat auch wirt-

schaftliche Vorteile, da Hostessen/Servicekräfte kostengünstiger sind als das entsprechende Pflegepersonal. Sowohl Hostessen als auch Küchen-Servicekräfte erfassen je rund 43 Prozent der Speisewünsche.

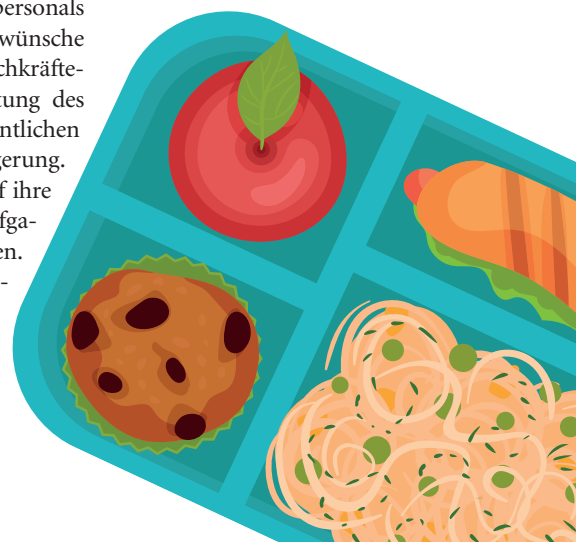
Den Transport der Speisen von der Küche oder die Anlieferung zur Station übernehmen hingegen mit rund 60 Prozent weiterhin überwiegend Hol- und Bringdienste des Hauses. Auch für das Küchenpersonal zählt der Transport zu den Stationen zum Aufgabenbereich und ist in den letzten Jahren gleichbleibend.

## Speisenlogistik und -service bei Spezialisten.

Die Speisenverteilung verlagert sich wiederum allmählich von der Pflege weg, hin zu speziellen Hostessendiensten (23 %) – parallel zur Speisewunscherfassung, jedoch deutlich weniger stark ausgeprägt. Weiterhin gehört das Servieren der Speisen beim Patienten in drei Vierteln der Häuser zum klassischen Aufgabengebiet des Pflegepersonals. Aber auch der Hauswirtschaftsdienst übernimmt mit 20 Prozent zunehmend die Aufgabe, Speisen zu verteilen.

Technisch herausfordernd ist der Weg des Essens von der Küche zum Patienten. Warmes muss warm bleiben und Kaltes kalt. Inzwischen verfügt immerhin mehr als die Hälfte der Krankenhausküchen über aktiv beheizte Transportwagen. Dabei dominieren weiterhin Kontaktwärmesysteme mit inzwischen 30 Prozent Anteil. Die höchsten Zuwachsraten weisen Systeme mit Umluftheizung (18 %) auf, wohingegen Induktionssysteme auf einen Anteil von 12 Prozent leicht zurückgehen.

Dagegen bleibt der Anteil an Speisentransportwagen ohne Kühltechnik



mit 38 Prozent eher konstant. Inzwischen verfügen immer mehr Systeme über eine elektrische Kühlung, deren Anteil mit 27 Prozent gleich hoch ist wie der Einsatz passiver Kühlakkus. Kühlung mit CO2 hat sich hingegen nicht durchsetzen können.

Wie hoch hier weiterhin der Nachholbedarf ist, zeigt die Investitionsneigung in den Verpflegungsbereichen. Generell ist die Investitionsneigung in 2021 gegenüber drei Jahren zuvor deutlich rückläufig. Aber 28 Prozent der Krankenhäuser geben an, in den kommenden drei Jahren in die Speisenverteiltechnik zu investieren. Damit liegt dieser Bereich gleichauf mit Investitionsvorhaben in digitalisierte Produktionsabläufe und vor den Bereichen Speisenproduktion (26 %) und Geschirrspültechnik (24 %).

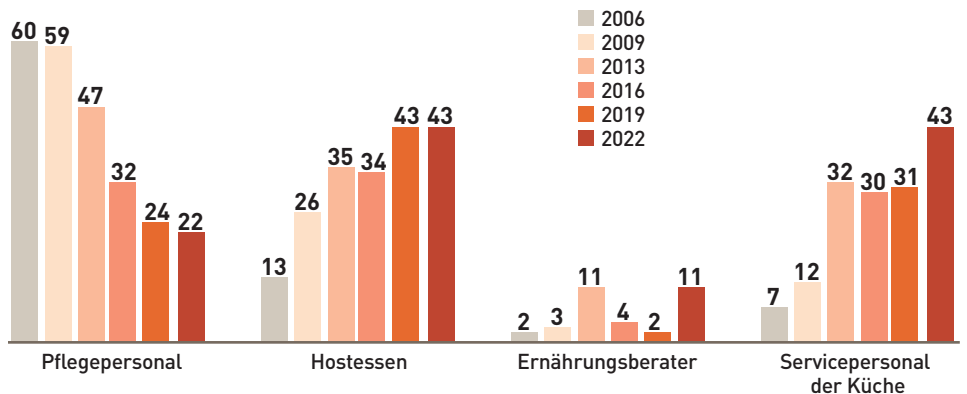
Neben der Versorgung mit Speisen gehört das Getränkeangebot zur Verpflegung der Patienten. Trinkwasser ist dabei essenziell – und gleichzeitig logistisch herausfordernd, zumindest wenn Wasser in Flaschen angeboten wird. Dabei kommen Glasflaschen inzwischen nur noch in knapp einem Viertel (24%) der Krankenhäuser vor. Über ein Drittel (34 %) setzt auf PET-Flaschen. Sie sind leichter und bruchsicher. Tatsächlich haben sich parallel dezentrale Wasserspender in 35 Prozent der Krankenhäuser durchgesetzt. Sie benötigen keinen Platz zum La-

### Wasser zu zapfen, reduziert die Logistik.

gern von Flaschen und Leergut und entlasten die Logistik zu den Stationen.

Während Tee in der Regel frisch auf der Station portionsweise zubereitet wird, ist der Aufwand bei Kaffee größer. In den meisten Krankenhäusern wird er inzwischen dezentral auf den Stationen zubereitet. Je kleiner die Häuser, desto häufiger wird der Kaffee jedoch noch zentral in der Küche zubereitet und in Thermosbehältern zur Station gebracht. Bedarfsgenaue Produktion, zusätzliche Logistik und Standzeiten sprechen dafür, Kaffee zukünftig dezentral zuzubereiten. Hier wird zudem auf Kaffeekonzentrate gesetzt (39 %), was einfacher und kostengünstiger ist, als den Kaffee aus Kaffeemehl zu brühen (48 %). 13 Prozent der

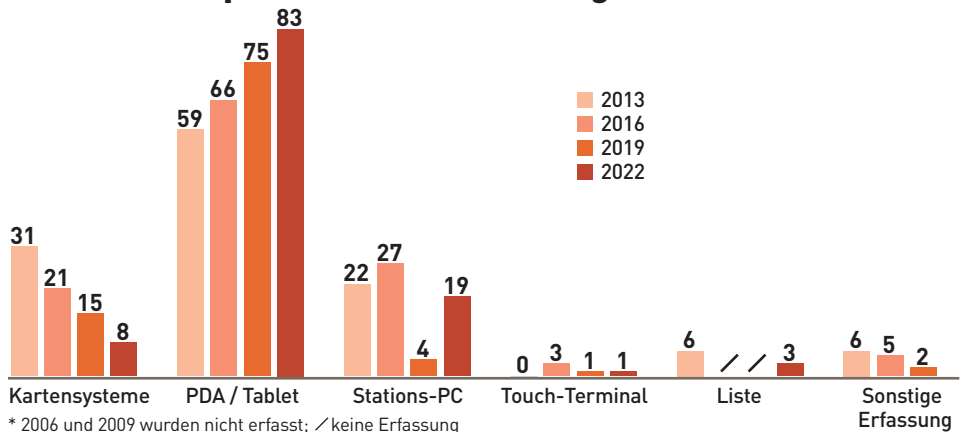
## Personal zur Speisenwunscherfassung 2006-2022



Quelle: Deutsches Krankenhausinstitut / K&P Consulting

© gvpraxis grafik

## Technik der Speisenwunscherfassung 2013-2022\*



\* 2006 und 2009 wurden nicht erfasst; / keine Erfassung

Quelle: Deutsches Krankenhausinstitut / K&P Consulting

© gvpraxis grafik

## Kaffe Zubereitung nach Krankenhausgröße

Krankenhäuser mit 80-199 200-399 400-599 mehr als 600 Betten (in Prozent)



Quelle: Deutsches Krankenhausinstitut / K&P Consulting

© gvpraxis grafik

Krankenhäuser bereiten ihren Kaffee aus Instantpulver zu.

Entscheidend für die Qualität der Speisenversorgung ist die gute Abstimmung der technischen und personellen Schnittstellen. Hierbei zeigen die Ergebnisse der 6. Care-Studie: Die Krankenhäuser haben gerade bei den Prozessen zwischen Küche und Patient

in den letzten Jahren viel verändert. Zu sehen sind effizientere und kostenentlastende Effekte, die sich häufig durchaus qualitätsverbessernd auswirken können. In Zeiten akuten Personalmangels und explodierender Kosten wichtiger denn je!

Weitere Ergebnisse werden in Kürze auf [www.carestudie.de](http://www.carestudie.de) veröffentlicht.

**E**mma und Niclas schneiden Nudelteig in Streifen, Laura und Tim würfeln Zwiebeln. Karl kümmert sich um Pancakes. Ob ihnen das Spaß macht? „Na klar!“, versichern die Schülerinnen und Schüler der Klasse 6/1 der Schule am Palmengarten. Sie sind im November eine ganze Woche lang für die Mittagsverpflegung an ihrer Schule eingeteilt, täglich wechselnd im Koch-, Service- oder Spülteam mit jeweils verschiedenfarbigen Schürzen. Sie werden dafür nicht etwa vom Unterricht freigestellt, denn was sie machen, gehört zum Lehrplan. Dokumentation und Auswertung inklusive.

## Die Klassen kochen jeweils eine Woche lang.

Nicole Pohlhaus, die amtierende Schulleiterin, erklärt Anliegen und Konzept von „Klasse(n) kochen“: „Bereits seit unserer Schulgründung im Jahr 2017/18 arbeiten wir an diesem Konzept, um kein starres Schulsystem zu installieren. Mit dem Umzug vom Interim an unseren neuen Standort am Palmengarten seit Beginn des Schuljahres 2021/22 können wir es nun umsetzen. Klasse(n) kochen als Herzstück unseres Schulkonzeptes.“

Worum geht es? In einem Stufenplan (s. Kasten S. 41) für die Schulmensa werden Inhalte aus dem Lehrplan für die Portfolioarbeit aufgegriffen. Es gibt Oberthemen, die jeweils konkret definiert die Themen Einkauf sowie Speisenzubereitung in Schulfächer wie Biologie, Chemie oder Physik, aber auch Fairtrade oder Achtsamkeit in Geschichte oder Fremdsprachen integrieren. Für den Schulkiosk in Eigenregie wurde eine eigene Schüler-Firma gegründet, die in Abstimmung mit dem Speiseplan auch den Einkauf organisiert. Zudem hat die Schule einen Koordinator eingestellt, der die Schülerinnen und Schüler in Teams einteilt und nach jeder Schicht in der Bibliothek mit ihnen dokumentiert, was sie in der Küche, in der Spüle oder beim Service gemacht haben. Ihnen wird mit einem Maximum

an Praxisbezug Gesundheit, Nachhaltigkeit und Verantwortung vermittelt.

„Gesundheit ist ja auch im Essen begründet, Verantwortung für das eigene Handeln und Tun. Mit dem Klasse(n) kochen bieten wir eine andere Art von Unterricht an, begleitet von Portfolioarbeit in den genannten Fächern“, freut sich Nicole Pohlhaus über den guten Start.

Das komplex angelegte Projekt musste vom Schulträger, der Stadt Leipzig, und vom Landesamt für Schule und Bildung genehmigt werden. Beide haben kritisch hinterfragt, auf welche Weise es

gelingen kann. Schließlich wurden in die komplette Sanierung des denkmalgeschützten Ensembles, 1928/29 im Stil der Neuen Sachlichkeit gebaut, insgesamt 41,4 Millionen Euro investiert, einschließlich Mensa und Küche sowie einer neuen Turnhalle. Maximal 1.120 Schülerinnen und Schüler können an diesem neuen Gymnasium lernen; bisher sind es 887 in den Klassenstufen fünf bis neun.

Ohne Partner funktioniert „Klasse(n) kochen“ nicht. Das Gymnasium suchte also einen Caterer,

## SCHULE AM PALMENGARTEN, LEIPZIG

Schulträger: Stadt Leipzig

Investition Komplettsanierung: 41,4 Mio. Euro, davon rund 13,4 Mio. Euro Fördermittel Land Sachsen

Mensa-Projekt: Klasse(n) kochen. Inhalte aus dem Lehrplan und Portfolioarbeit greifen ineinander

Zahl der Schüler: aktuell 887, geplant 1.120

Zahl der Portionen/Tag: 580 bis 630

Catering: Menüpartner Berlin, Regionalteam Leipzig

Anzahl der Mitarbeiter: 5 (Küche und Service)

Küchenchef: André Dreckmann

Projektleitung Klasse(n)kochen: Olaf Praczyk

Verpflegungskonzept: Frische Zubereitung vor Ort, gemeinsam mit den SchülerInnen

Menüs: 3 (vegan, vegetarisch, Fleisch) in freier Komponentenwahl

Abgabepreis: 5,50 Euro (inkl. Wasser und Obst)



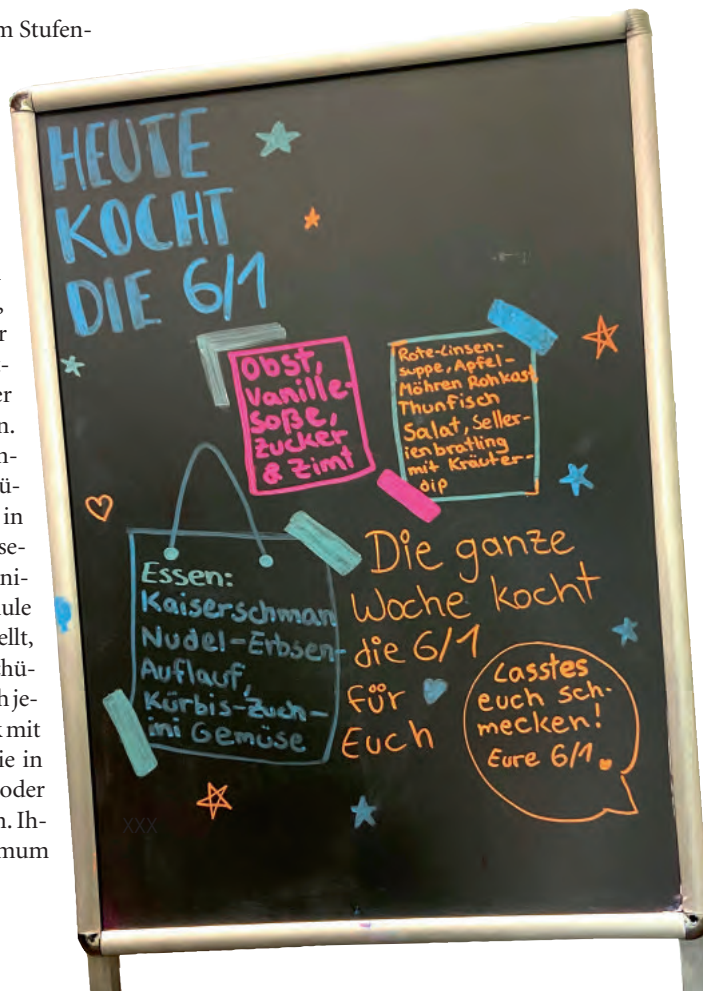
„Mit dem Klasse(n) kochen bieten wir eine andere Art von Unterricht an.“

Nicole Pohlhaus, amtierende Leiterin der Schule am Palmengarten in Leipzig



„Die Schüler erhalten konkrete Aufgaben und Anleitung von uns.“

Olaf Praczyk, Küchenmeister und zertifizierter Lehr- ausbilder bei Menüpartner, Regionalteam Leipzig



© PETRA MEWES



Angeleitet von Olaf Praczyk, Projektleiter bei Menüpartner, gelingen auch die Pancakes.

lich, die den Schülerinnen und Schülern den Umgang mit Lebensmitteln und den Mensaservice vermitteln, dazu Einblicke von der Menüplanung bis zur Warenwirtschaft.

Projektleiter Olaf Praczyk, Küchenmeister und zertifizierter Lehrausbilder, hat hier einen völlig neuen Job übernommen: „Die Schüler erhalten konkrete Aufgaben und Anleitung von uns. Sie lernen, im Team einzukaufen, zu kochen und dass man sich aufeinander verlassen können muss. Sie sehen sofort, ob es schmeckt. Das weckt Ehrgeiz und Stolz!“. Gehören in der 6. Klasse gerade Themen wie Eier und Geflügel zum Unterrichtsstoff, macht er sich Gedanken, welche Zusatz-Informationen möglich sind – zum Beispiel, dass sich anhand der Eiernummer die Herkunft und Haltungsform erkennen lassen. Oder er vermittelt Infos zu Saison Gemüse – welche Sorten nur zeitweise, welche ganzjährig verfügbar sind. „Die Kids sind mit Freude bei der Sache und zeigen viel Elan, wenn wir ihnen richtige Grifftechniken zeigen“, freut sich Praczyk. Um einen maximalen Unfallschutz zu gewährleisten, werden keine scharfen Profi-Messer benutzt, sondern handelsübliche Küchenmesser.

der sich im Projekt engagiert – mit Menüpartner wurde er schließlich gefunden. „Es gab eine Ausschreibung mit zahlreichen, auf das Projekt bezogenen Anforderungen. Damit war es absolut kein üblicher Auftrag, sondern ein Gemeinschaftsprojekt, um die Ziele der Schule umzusetzen. Wir haben also ein Konzept ausgearbeitet und Vorschläge zur Zusammenarbeit eingereicht. Es war von Anfang an klar, dass wir uns hier als Caterer nicht allein über den Essenspreis definieren können“, fasst Michael Lanzendörfer, Leiter Unternehmenskommunikation bei Menüpartner, zusammen.

Die Mitarbeiter sind bei Menüpartner, Regionalteam Leipzig, angestellt. Sie verfügen nicht nur über die allgemein erforderlichen Hygienachweise und Gesundheitspässe, sondern erhielten auch eine Schulung zu den Rahmenbedingungen, denn in der Schule am Palmengarten arbeiten sie direkt mit den Schülern zusammen. Alle gemeinsam sind Teil der Schulmensa, und sie sind es letztend-



Das Serviceteam dokumentiert seine Aufgaben, angeleitet von Regionalteam-Mitarbeiterin Franziska Grützner.

„Man merkt, dass es ‚ihr‘ Projekt ist und sie sich damit identifizieren“, sagt Praczyk. „Die Kinder lernen durch das gemeinsame Kochen die Lebensmittel besser kennen, aber auch wertschätzen. Das Gleiche gilt übrigens auch für die Arbeit, die in einer Mensa-Frischküche wie dieser steckt.“

Alle müssen natürlich mit einem gewissen Zeitdruck umgehen. Man-

Bratling auf Quinoa-Basis. Die zubereiteten Mengen beruhen auf Erfahrungswerten. Freitags gibt es zudem ein Wunschmenü des Kochteams, für das entsprechend eingekauft wird.

Die Eltern melden Kinder zur Teilnahme am Essen im Online-Bestellsystem an, entweder als Dauerbestellung oder für einzelne Essens-tage. Auf den Schülerkarten, die am Eingang 2 vom Serviceteam (unter

Ran an die Töpfe! Bei freier Komponentenwahl macht das Selbstportionieren Spaß.

einheitlich 5,50 Euro inkl. Obst und Trinkwasser. Täglich kommen 580 bis 630 Kinder und Lehrer zum Essen in ihre Mensa. In den oberen Klassen sind es erfahrungsgemäß weniger, doch „uncool“ finden den Mensabesuch offensichtlich auch die Größeren nicht. Schüler der Klasse 8/1, die in der Cafeteria gerade den Schulalltag diskutieren, finden es „echt krass! Man lernt hier viel und weiß, was im Essen



© PETRA MEWES

che Kinder sind schneller, andere brauchen mehr Zeit. Und so greift der Küchenchef sensibel ein, damit der Zeitplan eingehalten werden kann. Die Speisen müssen schließlich pünktlich fertig sein. Es gibt keinen Plan B der Mittagsversorgung.

Zum täglichen Angebot gehören fünf bis sechs Komponenten, davon zwei bis drei Hauptzutaten, von denen immer mindestens eine vegetarisch ist. Auch gibt es Tage ohne Fleisch. Wenn, dann wird vor allem Geflügel verarbeitet. Die Schülerinnen und Schüler wählen und portionieren ihr Essen selbst, bestimmen also individuell, was und wie viel sie auf ihren Teller packen. Dazu können sie sich an einem Obst- und Salatbuffet bedienen, auf den Tischen stehen Wasserflaschen.

Es kommen immer zwei Klassenstufen gleichzeitig zum Essen in die lichtdurchflutete Mensa, dann räumt das Serviceteam ab und deckt neu ein. Highlights sind Frontcooking-Aktionen, zum Beispiel mit vegetarischem

Anleitung von Menüpartner-Mitarbeiterin Franziska Grützner) kontrolliert werden, wird alles registriert und gebucht, am Monatsende abgerechnet. Der Abgabepreis beträgt

## Klasse(n) kochen – die Oberthemen

**Klasse 6 – Woche 1:** Artgerechte Tierhaltung – Wo kommt mein Essen her? (Biologie, Geschichte, Deutsch)

**Klasse 7 – Woche 1:** Über den Tellerrand gekocht – interkulturelles Essen (Geschichte, Französisch, Englisch, Spanisch, Chinesisch)

**Woche 2:** Saisonal und regional (Fairtrade, Mathematik, GRW)

**Klasse 8 – Woche 1:** Du bist, was du isst (Physik, Profil Sport und Gesundheit, Chemie)

**Woche 2:** Mein Essen lebt – Mikroorganismen in Lebensmitteln (Biologie, Chemie)

**Klasse 9 – Woche 1:** Kochen als Entspannung – Das achtsame Mahl (Fach Achtsamkeit)

**Woche 2:** Alles Fett? (Biologie)

drin ist. Es gibt immer Vegetarisches“, bestätigen sie den guten Eindruck. Sie bringen ihren kochenden Mitschülern durchaus Wertschätzung entgegen. Schließlich waren sie auch selbst schon an der Reihe und wissen um den Aufwand.

Auf die Frage, ob jemand später vielleicht Koch werden will, antworten Karl und Karlo aus der 6/1 spontan „Ja!“ Der Küchenalltag hier ist ihnen bereits bestens vertraut. Ihre Eltern können sich das zu bestimmten Terminen ansehen und in die Schule kommen. Nicole Pohlhaus hat von einigen Feedback bekommen, dass die Kinder auch zu Hause kochen wollen.

Michael Lanzendörfer hält das Projekt durchaus für multiplizierbar: „Es könnte in abgewandelter Form an jeder Schule stattfinden, vielleicht nicht so komplex, aber selbst die eigene Zubereitung von Rohkost und Salaten wäre ja schon ein erster Schritt.“

PETRA MEWES





Jetzt passendes  
Angebot einholen

## Mehr Erfolg durch informierte Teams

Mit der digitalen Firmenlizenz  
von gvpraxis

gv+



Machen Sie Ihr Team fit für die Gemeinschaftsgastronomie – mit der digitalen Firmenlizenz von gvpraxis.

### Ihre Vorteile:

- bestens informierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- gute Konditionen im Vergleich zum Einzelabo-Preis
- komfortables Handling und hohe Flexibilität

### Die digitale Firmenlizenz umfasst:

- unbegrenzten Zugang zu allen gv+ Artikeln
- alle E-Paper-Ausgaben von gvpraxis

Gerne berate ich Sie persönlich.

Heike Koch T: +49 69 7595-1941 M: heike.koch@dfv.de

**Buch**  
+ PDF-Download  
für 399,- Euro  
Inkl. MwSt.  
Erscheinungstermin:  
Januar 2023

# UNSER NEUES JAHRBUCH AUSSER-HAUS-MARKT

Alles, was man über Strukturen, Wachstum und Trends in der System- und Gemeinschaftsgastronomie sowie Hotellerie wissen muss. Die wichtigsten Top-Rankings, Studien und Analysen – gebündelt in einem Buch.

## Aus dem Inhalt:

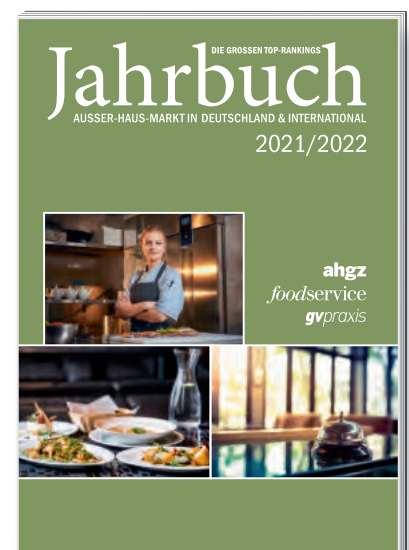
### Deutschland

- Top 100 Gastronomie-Unternehmen
- Top Catering-Unternehmen
- Top Betriebsgastronomie in Eigenregie
- Top Hotelgesellschaften
- Top Kaffeebar-Konzepte
- Top Technik-Unternehmen

### Europa

- Top 99 Foodservice Groups
- Top Coffeebar Brands
- Top Frankreich
- Top USA

und viele weitere



**Bestellung und  
weitere Informationen**  
[www.food-service.de/jahrbuch](http://www.food-service.de/jahrbuch)

ahgz

foodservice

gvpraxis