

GastroSpiegel

▶▶ Zeitschrift für Fachhandel & Planung

Zwiesel Glas / Fortessa: Weltmarktführung als Ziel ▶ Seite 3

Precom Group: Wachsender Servicerobotik-Markt ▶ Seite 6

S&F-Symposium: Mit Mut gegen die Krisen ▶ Seite 18-21

alexandersolia

Food processing

m 50
Mehrzweck-
Küchenmaschine



Staub- und strahlwassergeschützt für eine ideale Reinigung



www.alexandersolia.com

FCSI Deutschland-Österreich

Nachhaltiger planen

Mit einem neuen Format der Jahreshauptversammlung ist der FCSI Deutschland-Österreich seinem professionellen Anspruch auf Aktualität gerecht geworden.

Die ökologische und soziale Nachhaltigkeit war das zentrale Thema der FCSI-Veranstaltung in Frankfurt am Main Ende September. Auch für Planer, Berater und Coaches stellt sich unvermeidbar die Frage, wie sich die Bedürfnisse ihrer Auftraggeber in Bezug auf Küchenequipment, Mitarbeiterführung und Gastansprache vor dem Hintergrund von Klimawandel und Fachkräftemangel verändern. Deshalb sollte die FCSI-Convention unter dem Titel „Sustainability Changes our Business“ einige Antworten auf die großen Fragen der Zeit liefern.

Mit der Frage nach der Mitarbeitergastronomie der Zukunft beschäf-

tigte sich dabei Markus Tust, Managing Partner bei der Soda Group, und wies darauf hin, dass mobiles Arbeiten immer wichtiger werde. „In Zukunft fährt man aus dem Home-Office zum Lunch ins Büro“, prognostizierte der Planungsexperte und betonte: „Das Zusammenkommen mit den Kollegen gehört zu den wichtigsten Ereignissen am Tag.“ Dabei gelte es, die richtigen Raumkonzepte für unterschiedliche Bedürfnisse und Vorlieben zu entwickeln. Doch auch mit vielen weiteren Trendthemen bis hin zur Ernährung durch Insekten konnte die Veranstaltung Anregungen für mehr Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Branche liefern. rl

Mehr dazu auf Seite 26-30 ▶▶



© Adobe - Rhönbergfoto

Wir freuen uns auf Sie!

05. - 09. November 2022
Messezentrum Salzburg
Halle 1 | Stand 0106

www.eku-limburg.de



EKU

Alles für den Gast

Highlights in Salzburg

Mit Spannung wird die Alles für den Gast erwartet, die erstmals wieder unter normalen Bedingungen nach der Corona-Pandemie stattfinden kann. Mit über 600 Ausstellern, rund 60 Vorträgen auf vier Bühnen und der neuen Getränkewelt sollen die hohen Erwartungen von Ausstellern und Besuchern erfüllt werden. rl

Weiter auf Seite 31-33 ▶▶

GREEN DAYS

KÜHLGERÄTE DER NEUEN GENERATION

- Sehr gute Energieeffizienz, Energielabel bis A+
- Optimale Hygieneausführung der Innenräume
- Korpus druckgeschäumt, Isolationsstärke 60 mm

www.ascobloc.de



ascobloc®
foodservice equipment

FCSI



Lang (6)

Auf dem Weg zur Abendveranstaltung, der aus Nachhaltigkeitsgründen zu Fuß zurückgelegt wurde, konnten die Teilnehmer auch die „neue“ Frankfurter Altstadt besichtigen.

„Schlüssel zu besonderem Hintergrundwissen“

Während der diesjährigen FCSI Convention in Frankfurt am Main stand das Thema Nachhaltigkeit im Fokus. Neben dem Austausch zwischen mehr als 100 Beratern und Partnern wurde dazu ein hochkarätiges Kongress- und Rahmenprogramm geboten.

Zur Convention mit Kongress- und Rahmenprogramm lud der Planer- und Beraterverband

FCSI Deutschland-Österreich seine Mitglieder ins Meliá Hotel nach Frankfurt am Main.

Der Schwerpunkt der Veranstaltung und der Vorträge lag auf dem Thema Nachhaltig-

keit und den damit verbundenen Herausforderungen für Beratung und Planung in der



Die FCSI-Convention beschäftigte sich Ende September mit dem Thema Nachhaltigkeit und konnte mit einigen hochkarätigen Vorträgen den Blick auf das Trendthema schärfen.



Im Anschluss an den Vortrag über alternative Proteinquellen und welche Rolle Insekten dabei spielen, lud Sonja Floto-Stammen zur Verkostung von Insekten ein.



Meliá-Hoteldirektor Bastian Becker (M.) erläuterte in seinem kurzen Vortrag das Nachhaltigkeitskonzept des im Juni 2021 eröffneten Meliá-Hotels in Frankfurt. Ganz im Sinne des Nachhaltigkeitsschwerpunkts war die Kongressverpflegung von Küchenchef Javier Barros (L.) komplett vegan.

Hospitality-Branche. „Unsere Convention ist ein Netzwerktag mit den Top-Beratern, -Konzeptionisten und -Partnern im Außer-Haus-Markt und ein Schlüssel zu besonderem Hintergrundwissen“, hob FCSI-Präsident Frank Wagner hervor. „Wir freuen uns, dass mit mehr als 100 Teilnehmern so viele unserer Mitglieder bei diesem wegweisenden Event dabei waren“, lautete sein Fazit. Dass die ökologische und soziale Nachhaltigkeit das zentrale Thema der Veranstaltung war, liege vor allem daran, dass nicht nur Gastronomen, Caterer und Hoteliers das Be-

mühen um Ressourcenschonung und Emissionsreduktion sowie die Wertschätzung von Lebensmitteln und Mitarbeitern in Zukunft ganz oben auf die Agenda stellen müssten, betonte Wagner. Auch für Planer, Berater und Coaches, die den Akteuren im Außer-Haus-Markt mit ihrem Wissen und ihren Erfahrungen zur Seite stehen, stelle sich unvermeidbar die Frage, wie sich die Bedürfnisse ihrer Auftraggeber in Bezug auf Küchenequipment, Mitarbeiterführung und Gastansprache vor dem Hintergrund von Klimawandel und Fachkräftemangel verändern.



Führten souverän als Organisatoren und Moderatoren durch die Veranstaltung: Gastronomie-Berater Pierre Nierhaus (L.) und Außer-Haus-Markt-Experte Christian Kolb.



Auch GastroSpiegel-Chefredakteur Ralf Lang informierte sich bei Sonja Floto-Stammen (M.) über Insekten-Ernährung und probierte nicht nur die „Proteinlieferanten“, sondern auch einen Ameisen-Gin.

Schindler

Auf der Suche nach Erlebnisswelten

Die FCSI Convention in Frankfurt lieferte unter dem Titel „Sustainability Changes our Business“ einige Antworten auf die genannten Herausforderungen:

„Die Menschen suchen im Außer-Haus-Markt wie auch zu Hause nach Erlebnisswelten“, erklärte Trendforscherin Karin Tischer, Food & More. „Dabei ist Nachhaltigkeit heutzutage ein Muss“, sagte die Branchen-Ken-

Unsere 11 Stars für die Wüste!

2022



Zeigten sich zufrieden mit den Ergebnissen der FCSI-Convention (v.l.): Götz Braake (Vorstand), Nora Fleischhut, Frank Wagner (Präsident) und Klaus Heck.

nerin. Herausforderungen gebe es vor allem beim Thema Verpackung und Food Waste. „Inzwischen sind auch hier Lösungen wie Mehrwegsysteme für Take-away und Rework, also das Wiederverwenden von nicht verkauften Brot zum Backen, auf dem Vormarsch“, fuhr Tischert fort und mahnte: „Das Profilierungs-Battle in Sachen Nachhaltigkeit ist in vollem Gange und entfaltet immer mehr Dynamik. Für Greenwashing gibt es dabei keine Punkte.“ Welche Rolle Insekten dabei spielen können, die Speisekarten von morgen nachhaltiger

zu gestalten, erklärte Sonja Floto-Stammen, Professorin an der Fontys Business School im niederländischen Venlo. Mit ihrem Team erforscht sie den Beitrag, den alternative Proteinquellen dazu leisten können, den Hunger in der Welt zu eliminieren und die durch die Nahrungsmittelproduktionen verursachten klimaschädlichen Emissionen zu reduzieren. „Es gibt mehr als 1.900 essbare Insektenarten, die rund zwei Milliarden Menschen täglich zu sich nehmen“, erläuterte Floto-Stammen und ergänzte: „Die in der EU als Novel Foods zu-



Wie die nachhaltige Mehrwegverpackung von Vytal erfolgreich im Markt etabliert wurde, stellte der Startup-Gründer Tim Breker vor.

gelassenen Mehlwürmer, Grillen und Heuschrecken liefern viele wertvolle Nährstoffe und lassen sich deutlich ressourcenschonender produzieren als andere tierische Proteine.“ Die Herausforderung bestehe darin, sie zu so vermarkten, dass die Konsumenten hierzulande ihre Vorbehalte gegenüber für sie neuartigen Nahrungsmitteln überwinden.

Nachhaltigere Verpackung

Dem Thema nachhaltigere Verpackung hat sich das Startup Vytal verschrieben, das Tim Breker vorstellte: „Die Menge

an Einwegverpackungen ist absurd groß“, hob der Co-Gründer hervor und führte den Teilnehmern die Vorteile seines Mehrwegsystems vor Augen. Mit diesem Mehrwegsystem für Lebensmittel hat das Unternehmen in den vergangenen drei Jahren bereits rund 3.000 Partner überzeugt und mehr als vier Millionen Einwegverpackungen – von der Schale über Sushi-Boxen bis hin zu Kaffeebechern – ersetzt. „Mehrweg ist inzwischen oft günstiger als Einweg“, erklärte Breker und erläuterte: „Wir erhöhen also die Profitabilität von Essen, das



Sehr emotional wies Katleen Häfele von der Ernährungsorganisation Proveg auf die Probleme des derzeitigen Systems der Nahrungsmittelproduktion hin und warb für mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung.



Markus Tust, Managing Partner bei der Soda Group, beschäftigte sich mit der Frage nach der Mitarbeitergastronomie der Zukunft.



Fachplaner Karlheinz Speyer rief in einer sehr emotionalen Ansprache zu Spenden für die Ukraine auf (mehr dazu siehe GastroSpiegel 09-2022, Seite 3).



Die zweite Station der Trendtour während der diesjährigen FCSI-Convention war der Food Court Foodtopia im Einkaufszentrum My Zeil.

außer Haus verkauft wird.“ Entscheidend für den Erfolg sei ein für den Endkunden günstiges und bequemes Modell. „Dann funktioniert Mehrweg in allen Bereichen – vom Lieferdienst bis zur Betriebsgastronomie“, sagte Breker.

Generation Z weist den Weg

Katleen Häfele, International Head of Food Services & Events bei der Ernährungsorganisation Proveg, wies anschließend auf die hohen Kosten des derzeitigen Systems der Nahrungsmittelproduktion hin: „Wir stehen vor dem Kollaps des Ökosystems.“ Die Lösung sei eine Landwirtschaft, die sowohl der Planetengesundheit diene als

auch bis 2050 zehn Milliarden Menschen ernähre – und sei im Grunde leicht umzusetzen: „Wir brauchen mehr pflanzliche Alternativen, kultiviertes Fleisch und eine ausgewogene, klimafreundliche Küche, die Genuss und Nachhaltigkeit in Einklang bringt“, erklärte die Lobbyistin. Vorreiter seien aktuell Systemgastronomie und Betriebsverpflegung sowie die Studierendenwerke. „In Berliner Mensen sind bereits 96 Prozent der Angebote vegetarisch oder vegan. Die Generation Z zeigt uns den Weg“, sagte Häfele.

Betriebsgastronomie als Erlebnis

Mit der Frage nach der Mitarbeitergastronomie der Zukunft be-

schäftigt sich auch Markus Tust, Managing Partner bei der Soda Group. „Unsere Eltern gingen noch zum Mittagessen von der Arbeit nach Hause. In Zukunft fährt man aus dem Home-Office zum Lunch ins Büro“, prognostizierte der Planungsexperte und betonte: „Das Zusammenkommen mit den Kollegen gehört zu den wichtigsten Ereignissen am Tag.“ Dabei gelte es, die richtigen Raumkonzepte für unterschiedliche Bedürfnisse und Vorlieben zu entwickeln: „Wir müssen immer zuerst fragen: Wie sieht es der Gast? Der Raum muss heute mehr können, aber Restaurant bleiben, außerdem Erlebnisse bieten, die zum Team Building beitragen“, forderte der Planungsexperte.

Design Thinking

Bei ihrer Jahreshauptversammlung hatten sich die professionellen Mitglieder des FCSI Deutschland-Österreich zuvor mit ihrem Jahresthema Design Thinking als Unterstützung für Berater in einer immer komplexeren Welt beschäftigt. Laut FCSI-Mitteilung helfen bei diesem methodischen Ansatz vor allem Kommunikation, Kollaboration und Kooperation dabei, in interdisziplinären Teams neue Perspektiven einzunehmen und – statt sofort Lösungen zu präsentieren – Probleme in ihrer ganzen Tiefe zu verstehen. Dabei stehen der Nutzen für den Kunden und seine Sicht auf die Herausforderungen immer im Fokus.

Smart
COOKING

Nachhaltige Ressourcennutzung

Sustainable use of resources
Utilisation durable des ressources

Optimierte Energieeffizienz

Optimised energy efficiency
Efficacité énergétique optimisée

Ökologisches Vakuumsystem

Ecological vacuuming system
Système de mise sous vide écologique

salvis.ch



Im Rahmen der kleinen Trendtour während der FCSI-Convention besuchten die Teilnehmer unter anderem die modern gestaltete Gastronomie im Premium-Kaufhaus Galeria.



Zeit zum Austausch war beim Trendrundgang vorhanden – so unterhielten sich Gerhard Kramer (Rational, L) und Berater Frank Mertens über das Gastro-Konzept im Premium-Kaufhaus Galeria.



Beim Empfang vor dem Abendessen gab es für die Gäste einen Aperitif auf der Terrasse des Restaurants. Dabei konnten sich Planer, Berater und Sponsoren in lockerer Atmosphäre unterhalten.



Während der Abendveranstaltung mit viel Unterhaltungsprogramm wurden die Teilnehmer sehr gut bewirtet und einige FCSI-Mitglieder von Präsident Frank Wagner für ihre Jubiläen im Verband gewürdigt.

Besondere Verpflegung

Bei aller Wissensvermittlung dürfen bei einer FCSI Convention auch Netzwerken, Spaß und Genuss nicht zu kurz kommen. Im Meliá-Hotel in Frankfurt – eine der modernsten Hotelimmobilien in Deutschland, in der auch die Hauptver-

anstaltung stattfand – gab es am ersten Abend ein Get-together, bei dem sich die Teilnehmer bereits austauschen konnten. Am Veranstaltungstag wurde ganz im Sinne des Nachhaltigkeits-schwerpunkts die Kongressverpflegung von Meliá-Küchenchef Javier Barros komplett vegan produziert, was bei manchen Teilnehmer für nicht wenig Erstaunen sorgte. Nachhaltig ging es dann am zweiten Abend zu Fuß durch die Frankfurter Innenstadt, wo dann im Anschluss an eine Trendtour und Altstadtbesichtigung das Restaurant Nizza zum besonderen

Dinner einlud – ausgestattet mit Tabletop vom neuen FCSI-Fördermitglied BHS.

Premiere gelungen

Präsident Frank Wagner zeigte sich zum Ende der Veranstaltung sehr zufrieden und bedankte sich bei den FCSI-Mitgliedern Pierre Nierhaus und Christian Kolb für die gelungene Organisation. „Der FCSI Deutschland-Österreich hat sich seit seiner Gründung immer weiterentwickelt und ist damit seinem professionellen Anspruch auf Aktualität gerecht geworden. Das neue

Format unserer Jahreshauptversammlung als kompakte Convention mit einem hochwertigen Tagungs- und Genussprogramm hat sich bei dieser gelungenen Premiere bewährt“, resümierte Wagner und blickte voraus: „Wir freuen uns auf das nächste Jahr, wenn sich die Mitglieder des FCSI Deutschland-Österreich in Berlin treffen.“ 



Die nächste Convention findet im September 2023 in Berlin statt.