

# CATERER DES JAHRES 2023

# DIE PREISVERLEIHUNG



FOTOS: Ingo Hilger





SCHULTZ & KÖNIG  
Vegane Lebensmittel

spack  
medien

young talents

PAP\*  
STAR

Schne frost

FROSTA  
FOOD SERVICE

Melitta  
PROFESSIONAL

KIRBERG  
CATERING

NATÜRLICH.  
BESSER.  
BUNTBARSCH.

# D

„Dass sich so viele Unternehmen beworben haben und uns in schwierigen Zeiten so viele Sponsoren unterstützen, ist einfach ein tolles Erlebnis“, sagte Volker Geuer, Geschäftsführer des CCI Verlags von Cooking+Catering inside, im Rahmen der Begrüßung zur Preisverleihung „Caterer des Jahres 2023“ im Kurhaus von Bad Honnef am Rhein. Die gesamte Branche zeigte sich sehr bewegt davon, dass diese Preisverleihung, die seit 2003 zu den Top-Terminen im Catering Jahr gehört, ab jetzt wieder regelmäßig stattfinden wird. CCI-Chefredakteur Hans Jürgen Krone bedankte sich auch bei allen Bewerbern. Viele von ihnen hatten bereits seit zwei Jahren immer wieder angefragt, wann es mit dem Caterer des Jahres wieder losgeht. „Die große Zahl der Bewerbungen und deren hohes Niveau hat dann erneut die Innovationskraft und Leistungsfähigkeit dieser Branche eindrucksvoll bekräftigt“ sagte er.

## JURY TAGTE AM MORGEN DER PREISVERLEIHUNG

Schon früh am Morgen der Preisverleihung war es in Bad Honnef losgegangen. Denn es traf sich dort die Jury, um über die Bewerbungen zu beraten und anschließend noch einmal kurz die Vertreter der nominierten Unternehmen zu befragen. Es herrschte natürlich große Spannung und viel Nervosität bei den Kandidaten

und man merkte, welch große Bedeutung die Auszeichnung für sie hat. Wer dann vor die Jury trat, merkte allerdings schnell, dass hier eine freundliche, entspannte Atmosphäre herrschte und die Jury-Mitglieder nur noch einige offene Fragen klären wollten. Und es zeigte sich erneut, wie wichtig es ist, die Dinge nicht nur nach der Papierform beurteilen zu können, sondern sich auch einen persönlichen Eindruck von den Verantwortlichen zu machen. „Die Jury-Mitglieder gingen durchweg gut vorbereitet in die Sitzung und wussten genau, was sie vor Ort noch klären wollten“, freut sich Hans Jürgen Krone, dessen Redaktion sich um die Nominierung gekümmert hatte. Für die

Entscheidung setzte er dann auf eine Jury aus ausgewiesenen Branchen-Fachleuten. Diesmal waren dabei, neben Hans Jürgen Krone und Aina Keller von der Redaktion: Simon Kuhn (K&P Consulting), Michael Haupt (Euro-Toques), Bernd Born (Papstar), Burkhard Gabbe (Frosta), Antje de Vries (F&B Heroes) und Jutta Kirberg (Kirberg Catering).

## DIE GUTE STIMMUNG WAR SPÜRBAR

Schon beim Empfang am Abend der Preisverleihung war die gute Stimmung der Teilnehmer spürbar. Die Gäste zeigten sich hochofreut darüber, dass diese Preisverleihung jetzt wieder auf dem Terminplan steht. Und sie waren natürlich gespannt darauf, was Kirberg Catering, das diese stimmungsvolle Location am Rhein catert (siehe Kasten r.) auf den kulinarischen Gebiet für sie vorbereitet hat.



**Die Sonderpreisträger:** Johannes Molderings (mit Mikro) von Lemonpie und Linda Koll (4. v. r.) mit Team von Formbar.

Tolle Stimmung im Kurhaus von Bad Honnef am Rhein: Im Rahmen der Preisverleihung „Caterer des Jahres 2023“ von Cooking+Catering Inside feierten 160 Gäste aus ganz Deutschland erneut herausragende Leistungen der deutschen Catering-Branche.

FOTOS: Ingo Hilger



**Freut sich über den Erfolg:** Verlagschef Volker Geuer, mit Ehefrau Anke Michaela.





**DIE LOCATION:  
KURHAUS BAD HONNEF**

Wer auf der Suche nach einer passenden Location am Rhein für seine Veranstaltung oder Feier ist, für den bietet sich das Kurhaus in Bad Honnef an. Die Räumlichkeiten bieten alle Voraussetzungen, um Preisverleihungen, Hochzeiten, Jubiläen oder Tagungen zu gelungenen Events zu machen. Der Charme dieser Location liegt in ihrer Verbindung von Tradition und Moderne. Liebevoll restaurierte historische Details und innovative Veranstaltungstechnik verbinden sich hier harmonisch. Der große Kursaal bietet alle Möglichkeiten, Feste in einem außergewöhnlichen Rahmen zu feiern oder Tagungen bis 500 Personen auszurichten. Die Highlights: Parkettboden, Stuckdecken und Kronleuchter sowie eine große Fensterfront mit Blick auf den Park. Darüber hinaus verfügt der Kursaal über eine Empore mit zusätzlichen Sitzplätzen und bietet außerdem eine konzerttaugliche Bühne.



**Gute Laune bei Nominierten, Gästen, Sponsoren und Veranstaltern: das Erfolgsrezept für den Caterer des Jahres.**



**Große Freude bei Aveato,** das mit seinem Konzept „Brainfood“ beeindruckte.



**Lehrieder überzeugte die** Jury mit einem ausgefeilten Nachhaltigkeits-Konzept.



**Die Kochfabrik setzte sich** bei Mitarbeiter-Entwicklung mit „Be Happy“ durch.

Der Caterer des Jahres war schon immer auch für den ausrichtenden Caterer ein besonderer Termin, denn hier schauen die versammelten Kollegen natürlich sehr genau hin. Aber wie erwartet, wurde diese Herausforderung von Kirberg-Catering erneut souverän gemeistert und viele Teilnehmer lobten Jutta Kirberg und ihr Team für ihr kulinarisches Konzept. Das war dabei gar nicht so einfach zu erarbeiten, denn galt es doch unter anderem auch, zahlreiche Produkte der Food-Sponsoren in die kulinarischen Angebote des Abends zu integrieren und dennoch die eigene „Handschrift“ zu zeigen. Das gelang, wie erwartet meisterlich und sorgte für viele spannende Diskussionen an den festlich gedeckten Tischen in Bad Honnef.

#### **SONDERPREISVERGABE ALS EMOTIONALER HÖHEPUNKT**

Zum emotionalen Höhepunkt, der Preisverleihung wurde eine Premiere: Die Vergabe der Auszeichnung als Sonderpreise an die Catering-Unternehmen Formbar aus Hilden und Lemopie aus Bad Münstereifel. Beide Unternehmen hatten, angesichts der Flutkatastrophe 2021 in Teilen von Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz, spontan und selbstlos geholfen und die betroffenen Menschen über Monate mit Essen versorgt, wobei viele Branchenplayer kräftig mithalfen. Im Rahmen der Jury-Sitzung bekräftigten sie mit ihren bewegenden Schilderungen aus Sicht der Jury-Mitglieder noch einmal, wie verdient die Auszeichnung ist. Die Standing Ovation für die Sonderpreisträger bei der Preisübergabe zeigte dann auch den Stellenwert, den diese Leistung für die ganze Branche hat.

#### **DEN SCHWERPUNKT AUF HILFSBEREITSCHAFT GELEGT**

„Natürlich geht es im Catering auch immer ums Geschäft, aber manchmal müssen eben Menschlichkeit und Hilfsbereitschaft im Vordergrund stehen und das haben Formbar und Lemonpie auf besondere Art und Weise gezeigt“, begründete Hans Jürgen Krone die Entscheidung und Linda Koll von Formbar aus Hilden sowie Johannes Molderings von Lemonpie aus Bad Münstereifel nahmen die Auszeichnungen auf der Bühne sehr bewegt entgegen. Sie versäumten es dabei nicht, den vielen anderen Helfern zu danken.

**Eine anspruchsvolle Aufgabe**

hatte die Jury, die über die Vergabe der Preise zu entscheiden hatte.



**DREI GEWINNER MIT SPANNENDEN KONZEPTEN**

Großen Jubel gab es natürlich auch bei den Gewinnern der Preise in den drei Kategorien, die sich als Nominierte bereits gegen starke Konkurrenz durchgesetzt hatten. In der Kategorie Food-Creation konnte sich Aveato aus Berlin mit seinem Konzept „Brainfood“ den Titel sichern. Viel Anerkennung gab es aber auch für die beiden anderen Nominierten Medirest aus Eschborn für ihr Konzept „Balance“ und Klüh aus Düsseldorf für „We love Green“. In der Kategorie Mitarbeiter-Entwicklung ging der Caterer Die Kochfabrik aus Prisdorf als Sieger hervor. Stark beachtet wurde darüber hinaus aber auch die Leistung der anderen beiden Nominierten: „DeinSpeisesalon“ aus Köln und „Cantine-made bei Traube Tonbach“ aus Baiersbronn. In der Kategorie Nachhaltigkeit wurde das Catering Unternehmen „Lehrieder“ aus Nürnberg zum Caterer des Jahres ernannt. Die Leistungen der Nominierten Cuisin-Event aus Saarmund und Flow The Kitchen aus Frankfurt am Main, beeindruckte ebenfalls. (Nähere Infos zu Gewinnern und Nominierten ab Seite 16).



**Ein schönes Wiedersehen** mit vielen bekannten Branchen-Persönlichkeiten.

**Nominiert in der Kategorie Food-Creation**

- Aveato, Berlin
- Klüh, Düsseldorf
- Medirest, Eschborn

**Caterer des Jahres 2023: Aveato**

**Nominiert in der Kategorie Mitarbeiter-Entwicklung**

- Cantine - Made by Traube Tonbach, Baiersbronn
- DeinSpeisesalon, Köln
- Die Kochfabrik, Prisdorf

**Caterer des Jahres 2023: Die Kochfabrik**

**Nominiert in der Kategorie Nachhaltigkeit:**

- CuisinEvent, Saarmund
- Flow The Kitchen, Frankfurt am Main
- Lehrieder, Nürnberg

**Caterer des Jahres 2023: Lehrieder**

**Ausgezeichnet mit dem Sonderpreis für Fluthilfe:**

**Caterer des Jahres 2023: Formbar, Hilden**

**Caterer des Jahres 2023: Lemonpie, Bad Münstereifel**



## GEWINNER KOCHEFARIK



Die Kochfabrik wurde zum zweiten Mal Caterer des Jahres.

# FÜRS TEAM

Mit seinem Mitarbeiter-Konzept „Be Happy“ hat Die Kochfabrik deutliche Zeichen gesendet, dass man sich konzeptionell und strategisch neu aufstellen muss, wenn man Mitarbeitende gewinnen und halten will.

Beim Caterer Die Kochfabrik musste Chef Patrick Diehr im Rahmen der Pandemie erkennen, dass Corona die Welt in vielerlei Hinsicht veränderte, weil die Branche zu den am stärksten betroffenen Sektoren gehörte. Ein wichtiger Aspekt der Problemstellung war, dass es auch für diesen Caterer plötzlich schwierig war, neues und vor allem geschultes Personal zu finden. „Viele Angestellte sind in andere Branchen abgewandert und die Attraktivität der Gastronomie hat stark gelitten“, stellte das Unternehmen fest. Darüber hinaus hätten sich aber die Anforderungen der neuen Arbeitnehmerge-

neration an ihren Arbeitgeber deutlich verändert, so die Wahrnehmung. Patrick Diehr, der sich gleich anschließend die Fragen stellte, „was wollen unsere Mitarbeiter eigentlich



Großer Jubel: Patrick Diehr in Feierlaune.

und was ist ihnen wichtig und in welchen Bereichen sehen sie Optimierungsbedarf, startete das Unternehmen im Juni 2022 unter seinen festangestellten Teammitgliedern eine Umfrage zur Mitarbeiterzufriedenheit die Stärken und Schwächen aufzeigte. Um aktiv zu werden, holte sich Diehr professionelle Hilfe in Form der hoteleerfahrenen psychologischen Coachin und Gesundheitsmanagerin Christine Storm. Ziel dabei war es, die Gesundheit und das Wohlbefinden der Kochfabrik-Mitarbeiter auf ein neues Level zu heben. Aus all dem entstand schließlich das Mitarbeiter-Konzept „Be Happy“ für das die Kochfabrik jetzt ausgezeichnet wurde. Definiert wurden schließlich fünf Handlungsfelder, innerhalb derer anschließend auch konkrete Maßnahmen für den Arbeitsalltag beschlossen wurden. Die Handlungsfelder sind: Wertschätzung und Kommunikation, Work-Life-Balance und Gesundheit, Führung und interne Strukturen sowie Weiterbildung und Entwicklung. In allen Bereichen wurden umfangreiche Maßnahmen implementiert, die dafür sorgen sollen, dass die Arbeitnehmer zufriedener sind. „Viel wichtiger war uns allerdings die Schaffung eines ganzheitlichen Ansatzes auf der Basis von Wertschätzung, psychosozialer Gesundheit und Weiterentwicklung für unser Team“, sagt Diehr.



Aveato geht mit dem Konzept Brainfood ein kompliziertes Thema an.

# BRAINFOOD

Bei der Ernährung geht es immer mehr um moderne Konzepte. Aveato hat, um etwas gegen das so genannte „Food-Koma“ nach dem Mittagessen zu tun, ein Konzept für personalisierte Ernährung vorgelegt.

Das **Catering-Unternehmen Aveato beschäftigt sich im Rahmen seines Projekts** mit einer sehr speziellen Frage, nämlich der, wie man nach dem betrieblichen Essen das so genannte Mittagstief oder Food-Koma auf der Arbeit verhindern kann. Dass dies offenbar kein kleines Problem ist, zeigen Studien, die ergaben, dass bis zu 66 Prozent der Angestellten mit schlechten Ernährungsgewohnheiten weniger produktiv sind, weil die Konzentrationsfähigkeit nachlässt. Ein Phänomen, das Arbeitgeber zu Unrecht bisher weitestgehend ignorieren, meint Aveato. Um das zu ändern, hat das Unternehmen zusammen mit Experten und

Wissenschaftlern eine Lösung auf Basis der so genannten „personalisierten Ernährung“ unter dem Projektnamen „Brainfood“ entwickelt, für das der Caterer jetzt die Auszeichnung Caterer des Jahres bekam. Bei der Umsetzung des Konzepts in den Catering-Alltag wurden Mahlzeiten und Inhaltsstoffe



Alexander Schad erläuterte den Ansatz.

zielgerichtet nach gesunden und leistungssteigernden Inhaltsstoffen analysiert und weiterentwickelt. Gleichzeitig setzte man sich für das Projekt ein sehr konkretes Ziel, nämlich 30.000 Meetings durch eine zielgerichtete Ernährung zu optimieren. Dafür wurden laut Unternehmen seit dem Projektstart im Januar 2023 über 120 Gerichte nach Inhaltsstoffen analysiert und kategorisiert. Außerdem wurden 30 neue Gerichte kreiert und in den eigenen Shop integriert sowie darüber hinaus ein Bewertungsschema für die Kunden entwickelt.

Das moderne Konzept der personalisierten Ernährung (PE) ist ein neuer Ansatz, der auf der so genannten Nutrigenetik basiert. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse der Nutrigenetik sollen zeigen, dass allgemeine Ernährungsempfehlungen bis zu einem gewissen Grad ungültig seien, da jeder Mensch auf ein bestimmtes Lebensmittel einzigartig reagiert, was zum Food-Koma führen könnte, erläutert Aveato. Die PE ziele darauf ab, persönliche Informationen zu nutzen, um jedem Menschen spezifische Ernährungsempfehlungen geben zu können. Durch das Bewertungsschema können die Kunden jetzt beim täglichen Essen gezielt ihre Nährstoffaufnahme von Antioxidantien, mageren Proteinen und Omega-3 reichen Lebensmitteln unterstützen, um das leidige Food-Koma zu bekämpfen und ihr Wohlbefinden sowie die Gesundheit und ihre Performance auf der Arbeit zu verbessern.





## GEWINNER LEHRIEDER



Lehrieder freute sich sehr über den Erfolg des Traditions-Unternehmens.

# FÜRS KLIMA

Bei Lehrieder hat nachhaltiges Handeln schon eine lange Tradition. Mit dem Konzept „Naturliebe Küche“, das sämtliche Aktivitäten noch einmal klar auf den Punkt bringt, überzeugte das Catering-Unternehmen.

Bei Lehrieder, einem Unternehmen mit über 50-jähriger Tradition, ist das Thema Nachhaltigkeit schon immer als Unternehmenswert verankert und dafür bekam der Caterer jetzt auch in dieser Kategorie die Auszeichnung Caterer des Jahres. Seit 2007 ist Lehrieder bereits Bio-zertifiziert und lässt 2011 seine Nachhaltigkeitsbestrebungen von Green Globe zertifizieren. Als exklusiver Caterer auf der Nürnberg Messe mit über 40 gastronomischen Einrichtungen und Caterer von hochkarätigen Events mit bis zu 30.000 Personen, zählt Lehrieder heute zu den führenden kulinarischen Serviceanbietern Deutschlands. „Unsere Kompetenz als Caterer

liegt nicht nur in der Kreation raffinierter Speisen, sondern auch in der Konzeption und Organisation von Events. Daraus ergibt sich eine Vielzahl an Möglichkeiten, um zum nachhaltigeren Umgang mit Ressourcen beizutragen und die Integration der Nachhaltigkeit in der Gesellschaft zu fördern“, beschreibt



**Nachhaltiger Einsatz:**  
Dr. Nadine Lehrieder.

das Unternehmen selbst seine Aktivitäten und ist der Auffassung, dass sich im Zusammenhang mit Unternehmen und Nachhaltigkeit der Begriff „Wachstum“ in erster Linie auf das langfristige, nachhaltige Wachstum eines Unternehmens beziehen sollte. Dieses Wachstum solle nicht nur finanzielle Ziele wie Umsatz- oder Gewinnsteigerungen umfassen, sondern auch ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen, sind die Nürnberger überzeugt. Mit dem Projekt „Naturliebe Küche“ wurde schließlich ein Veranstaltungsformat geschaffen, in dessen Rahmen der Caterer seine Kunden in seinen Nachhaltigkeitsbestrebungen bestärken und so ein Wachstum für Unternehmen unterstützen will, das ökologische und soziale Aspekte beachtet. „Nicht nur unsere Kunden profitieren von unserem Konzept, sondern auch die Gäste der jeweiligen Veranstaltung“, berichtet das Unternehmen. „Naturliebe Küche“ umfasst Speisen aus regionalen, saisonalen und biologischem Anbau. Bei der Speisenauswahl wird auf eine gesunde Ernährung, die sich an der Planetary Health Diet orientiert, geachtet und außerdem erhöht sich hier der Anteil an vegan/vegetarischen Speisen. Die Erfolge des Konzepts sind vielfältig. So konnte beispielsweise der Anteil an regionalen, saisonalen und aus biologischem Anbau kommenden Speisen bei Lehrieder auf 80 Prozent erhöht und der CO<sub>2</sub>-Anteil bei den Speisen durch vegan/vegetarische Produkte gesenkt werden.



Auszeichnung für eine starke Frau: Linda Koll von Formbar in Hilden.

# HILFSBEREIT

Spontane Hilfsbereitschaft, jenseits aller wirtschaftlichen Überlegungen, bewies Linda Koll mit Formbar nach der Flutkatastrophe auf vorbildliche Art und Weise und bekam dafür den Sonderpreis.

Obwohl Linda Koll vom Caterer Formbar aus Hilden von der Flutkatastrophe 2021, in Teilen Nordrhein-Westfalens und von Rheinland-Pfalz, nicht selber betroffen war, zögerte sie nicht und wurde sofort aktiv, als sie die ersten Informationen über die Not der Menschen bekam. „Als ich die Bilder im Fernsehen gesehen habe, musste ich einfach helfen“, sagt Linda Koll und betont: „Besondere Zeiten erfordern besondere Taten!“ Schließlich sei während der Corona-Pandemie die Veranstaltungsbranche stillgelegt gewesen und Events hätten nicht mehr stattgefunden. Somit habe man die Möglichkeit gehabt, sich um die durch diese Naturkatastrophe in Not gera-

tenen Menschen zu kümmern. Auf zunächst abenteuerlichen Wegen schlug sich das Unternehmen in ein Zentrum der Katastrophe durch und begann, Essen zu verteilen. Dafür wurde Formbar mit dem Sonderpreis und Caterer des Jahres 2023 ausgezeichnet. Und die Hilfe war offensichtlich dringend notwen-



Formbar und Lemonpie: Vorbildlich hilfsbereit.

dig, denn die vorgesehenen staatlichen Versorgungskonzepte griffen zunächst nicht oder funktionierten nicht so, wie sie sollten. Wenn Linda Koll von diesen Formbar-Aktivitäten berichtet, ist sie immer noch sehr angefasst von der Situation: „Wir mussten dabei einfach wirtschaftliche Aspekte in diesem Fall in unüblicher Art und Weise mal außer Acht lassen“, sagt sie und berichtete weiter: „Uns hat das Schicksal vieler Menschen ergriffen und sehr berührt.“ Und sie betont auch, dass sie in dieser Situation mit der Hilfe nicht allein waren. Viele Branchenpartner seien zu Hilfe gekommen und hätten die Aktionen auf vielfältige Art und Weise unterstützt. „Immer mehr freiwillige Helfer und auch Cateringkollegen boten ihre helfenden Hände an. Wir waren keine Konkurrenten, sondern Kollegen. Wir haben gemeinsam gehandelt und festgestellt, dass Solidarität mehr Gewicht hat als unser Geschäft“, sagt Koll. Große Geldspenden hätten sie ebenfalls erreicht, die aber nicht für die Speisversorgung eingesetzt, sondern direkt an Betroffene verteilt wurden, um die erste Not zu lindern. Die Gesamtbilanz, die Formbar ziehen kann, ist beeindruckend: Insgesamt 20 Monate Hilfe für die von der Flut betroffenen Menschen, 403 freiwillige Helfer und mehr als 150.000 kostenlose Essen. Koll, die sich später auch um ukrainische Flüchtlinge kümmerte, resümiert: „Es muss immer jemand beginnen, damit andere mitmachen, und wir bleiben am Ball.“



## SONDERPREIS LEMONPIE



**Johannes Molderings** sprach über die Tage der Hilfe nach der großen Flut.

# REGIONAL

Obwohl der Caterer Lemonpie selbst stark von der Flutkatastrophe betroffen war, konzentrierte er sich darauf, den Menschen in der Region schnell zu helfen. Auch dafür gab es in diesem Jahr für Lemonpie den Sonderpreis.

„Die immense Flut rund um Euskirchen überspült unsere exklusive Eventlocation in der Alten Tuchfabrik, unsere dort ansässige Küche und unser großzügiges Büroloft. Der massiven Überschwemmung fiel auch unser Airstream zum Opfer, der seit geraumer Zeit in Bad Münstereifel stand und dort ein kulinarisches Angebot machte“, so beschreibt der Caterer Lemonpie die Ausgangslage für sich bei der Flutkatastrophe 2021. Dies ließ für das Unternehmen nur einen Schluss zu: als regionaler Partner im Kreis Euskirchen unternahm man sofort die Erstversorgung der betroffenen Menschen in Bad Münstereifel. Dafür wurde das Unternehmen

jetzt mit dem Caterer des Jahres 2023 ausgezeichnet. Die Maßnahmen vor Ort wurden mit der Bürgermeisterin von Bad Münstereifel Sabine Preiser-Marian, abgestimmt. Doch die Aufgabe Bürger, Helfer und Einsatzkräfte mit Essen zu versorgen, war eine große Herausforderung, denn „alles war zerstört“, berichtete



**Viele anstrengende Tage** für das Lemonpie-Team.

Johannes Molderings der Jury. Es habe weder Strom noch Wasser gegeben. „Wir mussten improvisieren und die Abläufe neu aufstellen. Die gesamte Logistik muss nun zuerst von der Küche der Rechtspflegeschule in Bad Münstereifel, die glücklicherweise auf einem Berg liegt, aus gesteuert werden und eine Woche später, im zweiten Schritt, von der EU-zugelassenen Großküche in Aachen – unter größten Herausforderungen, weil umliegende Straßen zerstört und gesperrt waren“. Nur mit Hilfe der Polizei, des THWs, einer Sondergenehmigung und viel Zeit sei es irgendwie machbar geworden, effektiv zu helfen. Der aus Hamburg organisierte „Airstream“ war dann die einzige Essens-Anlaufstelle für alle Helfer, Handwerker, Bauarbeiter und Einwohner in dieser Zeit. Kühlanhänger wurden spontan von externen Partnern organisiert, heimische Haushalte stellen ihre Vorräte für eine Erstversorgung zur Verfügung und auch viele Lebensmittelspenden kamen an. „Die gesamte Branche war auf den Beinen, bot Unterstützung an und stand tatkräftig an unserer Seite“, sagt Molderings in der Rückschau dankbar. Und die Gesamtbilanz ist beeindruckend: 42 Tage lang ausschließliche Versorgung über den Airstream, Verpflegung in Spitzenzeiten von 8 bis 22 Uhr. Täglich wurden bis zu 4.000 Mahlzeiten ausgegeben und 15 Mitarbeitende des Lemonpie-Teams waren dabei mit der Hilfe von vielen Unterstützenden im vollen Einsatz für die Menschen.

# IN BALANCE

Über die Ernährungssituation in Krankenhäusern wird viel geklagt. Der Caterer Medirest legte jetzt mit seinem Food-Konzept „Balance“ ein wegweisendes Konzept dafür vor.

Mit einem Problem bei der **Verpflegung in Krankenhäusern** hat sich Medirest beschäftigt. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat zwar Qualitätsstandards dafür entwickelt, die Umsetzung ist aber nicht verpflichtend“ weiß man bei dem Caterer, der für Food-Creation nominiert war. „Wir wollen das Bewusstsein für Ernährung zu einer Voraussetzung für Gesundheit und Genesung machen, sagt Medirest und will mit dem kulinarischen Konzept „Balance“ Patient:innen begeistern,

„indem wir ihren Geschmack treffen“, wie man betont. Dabei denke man auch klima- und umweltfreundlich, indem die Umweltbelastungspunkte bei Speisen im Blick halte und den Klima-, Wasser- & Flächenfußabdruck berechne. Die Basis des Konzepts bilden die vier Säulen: Kulinarik, Gesundheitsbewertung, Umweltbewertung und Interaktion. Bei Kulinarik geht es z.B. um guten Geschmack und Vielfalt auf dem Teller, angepasst an zielgruppenspezifische Bedürfnisse. Wichtig seien ein hoher Frischegrad, viele Fleischalternativen, trendige Gemüsesorten und abwechslungsreiche Gewürze. Bei der Gesundheitsbewertung



Das Team von Medirest war stolz auf die Nominierung von „Balance“.

geht es um die Berechnung über den nutriRECIPE-Index. Dafür wird das Tool FootPrint4U (Green Guides) eingesetzt, ebenso wie für die Umweltbewertung. Durch Interaktion unterstützt Medirest das Bemühen, „dass die Patient:innen während ihres Aufenthaltes eine gesunde Ernährung „erleben und erlernen“ und diese auch zuhause fortführen“.



## NOMINIERT KLÜH



Die Vertreter von Klüh freuten sich über die Würdigung ihres Konzepts „We Love Green“.

# FOOD-LIEBE

Mit seinem Konzept „We Love Green“ will sich Klüh gemeinsam mit Kunden und Gästen für eine bessere Zukunft einsetzen. Im Mittelpunkt sollen dabei Handwerkskunst und „unverfälschte Frische“ der Produkte stehen.

Nachdem Klüh, nominiert für Food-Creation, bereits 2016 seine Produktlinie „I Love Green“ startete, rief das Unternehmen jetzt eine neue Ära in der vegan-vegetarischen Küche aus. Dafür wurde aus „I Love Green“ jetzt „We Love Green“, „weil wir Teil einer größeren Bewegung sind, die sich für eine bessere Zukunft einsetzt, weil wir alle Verantwortung übernehmen, etwas gegen den Klimawandel unternehmen müssen und weil

wir nur gemeinschaftlich etwas erreichen können“, sagt das Unternehmen. „We love Green“ soll dabei für „Handwerkskunst“ und „unverfälschte Frische“ stehen. Bewusst verzichte man hier auf industriell vorgefertigte Fleisch-Alternativprodukte, berichtet Klüh. Stattdessen setze man auf nachhaltige, saisonale und heimische Produkte, die so natürlich wie möglich zubereitet würden. „Unser Fokus liegt auf hochwertigen Getreidesor-

ten, knackigem Gemüse und nahrhaften Hülsenfrüchten. Diese Basis kombinieren wir mit einer großen Vielfalt an Gewürzen und Kräutern“, erläutert der Caterer. Es gehe darum, hochwertige Zutaten intelligent zu kombinieren: Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte bildeten die wichtigsten Zutaten-abgerundet durch hochwertige Öle. Klüh betont dabei allerdings: „We Love Green ist keine Diät“. Dennoch unterstütze es die Menschen auf vielfältige Art dabei, ihr Gewicht zu reduzieren und senke beispielsweise das Risiko von Bluthochdruck und Schlaganfall. Und wegen der vielen Ballaststoffe und des guten glykämischen Index sei es auch ideal für Menschen mit sitzender Tätigkeit.



## NOMINIERT DEINSPEISESALON



Das Team von DeinSpeisesalon fördert die Mitarbeitenden.

Seine eigene Mission beschreibt DeinSpeisesalon mit den Worten: „Wir bringen Catering auf eine neue Ebene, hin zum Restaurantenerlebnis und weg von anonymer Massenproduktion“. Eine der wirklich wesentlichen Zutaten des Unternehmens, das für Mitarbeiter-Entwicklung nominiert wurde, sei dabei das „großartige Team“, Menschen, die sich gegenseitig perfekt ergänzen, empoweren und das gleiche Ziel verfolgen:

# BENEFITS

Wenn es um die Vorteile für Mitarbeiter geht, die die Branche dringend braucht, setzt der Caterer DeinSpeisesalon auf Transparenz. Dabei geht es um flexible Arbeitszeiten, faire Bezahlung und viele andere Aspekte des schwierigen Themas.

„Unvergessliche Speisen und Events für die Gäste zu kreieren.“ Die jüngste Vergangenheit hatte auch diesem Unternehmen gezeigt, dass es, vor allem in der Gastronomie- und Eventbranche, herausfordernd ist, neue Mitarbeiter:innen zu finden, die sowohl Hard- als auch Soft-Skills mitbringen. Deshalb setzt man auf Transparenz und kommuniziert offen, warum es sich lohnt, Teil des Teams zu sein. Zu den Maßnahmen für Mitar-

beitende gehört beispielsweise das Angebot einer 4-Tage Woche, mit der so manches Team-Mitglied Job und Haushalt besser miteinander vereinbaren kann. Die Gesamtstundenzahl im Monat bleibt gleich und wird auf vier Tage pro Woche verteilt. Dazu gibt es auch eine Option auf Homeoffice. Auch setzt man hier auf „faire Bezahlung“. Der interne Mindeststundenlohn liegt bei 15 Euro (Stand März 2023). Das Urlaubsgeld ist fast doppelt so hoch wie der tarifliche Anspruch. Bei Urlaub gibt es außerdem pro Jahr Teamtreue einen zusätzlichen Tag dazu. Dazu kommen bei DeinSpeisesalon noch Benefits, wie Weiterbildungen, Jobticket, Jobrad, Team-Events, Reisen und vieles andere mehr.

# PERSÖNLICH

Cantine made by Traube Tonbach ist in Sachen Mitarbeiter-Onboarding Vorreiter im Unternehmen. Employee Relation Manager Jürgen Stadelmann hält dabei die Fäden für die Mitarbeitenden zusammen.

Bei Cantine made by Traube Tonbach weiß man natürlich, „dass wir das Konzept eines umfassenden Onboardings nicht neu erfunden haben“. Dennoch ist das hauseigene Konzept dafür, mit dem das Unternehmen in der Kategorie Mitarbeiter-Entwicklung nominiert wurde, offensichtlich vorbildlich. Laut Unternehmen zeigen sich bereits dessen Erfolge und das Konzept werde im Team nicht nur umgesetzt sondern gelebt. Die Kombination aus Welcome-Days in den einzelnen Be-

trieben, Schulungen/Trainings und die Nähe zu den Mitarbeiter:innen seien ein wichtiger Faktor in der Personalgewinnung, -bindung und der Mitarbeiterzufriedenheit, berichtet das Unternehmen. Eingeführt wurden diese Maßnahme, für die die Cantine sozusagen Pilotstandort war, vor dem Hintergrund, dass das Unternehmen, trotz des schnellen Wachstums durch den Aufbau neuer Tochterfirmen in neuen Branchen (z. B. Mitarbeiterverpflegung, Stadiogastronomie, etc.), weiterhin Kulinarik auf höchstem Niveau und den gewohnten Servicestandard, nach dem Motto „Genuss, der begeistert“, bieten will. Dafür,



Traube Tonbach: Neue Mitarbeitende sollen sich schnell wohlfühlen.

so war dem Unternehmen klar, braucht man auch exzellente Mitarbeiter:innen die sich im Unternehmen schnell wohl fühlen sollten. Daher gibt es dafür jetzt einen einheitlichen Onboarding-Prozess, Gesprächsvorlagen und Check-Listen, einen Welcome-Ordner und Postkarten, Videos zur Begrüßung, bertriebsübergreifende Welcome-Days, eine Schulung der Führungskräfte und vieles mehr.

# CHEFSACHE

Für Ronny Pietzner, Chef von CuisinEvent, ist nachhaltiges Handeln ein sehr persönliches Anliegen. Sein Unternehmen hat das Thema in all seinem Handeln auf dem Schirm.

Seit seiner Gründung im Jahr 2009 hat das Catering-Unternehmen CuisinEvent sein Profil als gastronomischer Dienstleister kontinuierlich ausgebaut. Ausgehend vom Standort Metropolis-Halle im Filmpark Babelsberg in Potsdam, werden bundesweit große Veranstaltungen und Caterings ausgerichtet. Auch als Exklusiv-Caterer für den Filmpark Babelsberg bei Firmenveranstaltungen mit bis zu 3.000 Personen ist der Caterer aktiv. CuisinEvent gehört zur Unternehmensfamilie der Gastro Consult Beteiligungs

GmbH, die vor mehr als 20 Jahren von Ronny Pietzner, seit 2017 auch wieder Teammanager der deutschen Köchenationalmannschaft, gegründet wurde. Pietzner, dessen Unternehmen in der Kategorie Nachhaltigkeit nominiert wurde, ist auch Mitgründer der Stiftung Yumme Ernährung-Bildung-Gesundheit. Nachhaltigkeit spielt im Unternehmen eine sehr große Rolle und wird in Bereichen wie Abfall/Klima/Energie, Arbeitsmittel, Verpackungen Lieferketten/Einkauf und Administration komplett und in allen Einzelheiten durchdekliniert. Danach gefragt, was dem Unternehmen dabei besonders wichtig ist, nennt es beispielsweise Punkte wie saubere Pro-

NOMINIERT  
CUISINEVENT



Ronny Pietzner achtet bei CuisinEvent besonders auf Nachhaltigkeit.

dukte, nationale Regionalität, auf Gästebefürfnisse ausgerichtetes Portion-Controlling, effiziente Nutzung der Technik, planvolles Verpackungs- und Organisations-Management, kontrolliertes Müllmanagement, Bio- und IFS-Audits, nachhaltiges Kleidungs-Management und den sozialen Gedanken.



NOMINIERT  
FLOW THE KITCHEN



Bei Flow The Kitchen gehört Nachhaltigkeit zur Unternehmenskultur.

„Unser Betrieb zeichnet sich durch eine Vielzahl nachhaltiger Maßnahmen aus, die uns besonders machen“, sagt der Frankfurter Caterer Flow The Kitchen, der folgerichtig auch für Nachhaltigkeit nominiert wurde. „Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern ein integraler Bestandteil unserer Unternehmenskultur“, betont der Caterer weiter. Das Bewusstsein für die Auswirkungen der eigenen Aktivitäten auf die Umwelt motiviere das

# BEKENNTNIS

Bei Flow The Kitchen ist man sich der Notwendigkeit, einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten, bewusst. Die Caterer haben sich auf die Fahne geschrieben, Event-Catering nachhaltiger und klimaneutraler zu gestalten.

Unternehmen, nachhaltig zu handeln“, erläutert es den Hintergrund der Aktivitäten. „Wir erkennen die Dringlichkeit des Klimawandels und die Notwendigkeit, unseren Beitrag zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen und zum Schutz natürlicher Ressourcen zu leisten“, lautet das klare Bekenntnis. In Zusammenarbeit mit dem „Helden Atelier“ hat das Unternehmen eine Strategie entwickelt, um Event-Catering noch nachhaltiger und

klimaneutraler zu gestalten. Dabei orientiert man sich an der so genannten „Gemeinwohl-Ökonomie“. Die Aktivitäten sind in fünf Gruppen unterteilt: Lieferanten, Eigentümer und Finanzpartner, Mitarbeitende, Kunden und gesellschaftliches Umfeld. Alle Prozesse des Unternehmens sollen nach und nach verbessert werden. Die Maßnahmen sind umfangreich und reichen beispielsweise von der Bevorzugung regionaler und saisonaler Produkte, um lange Transportwege zu reduzieren, über die Minimierung von Lebensmittelverschwendung durch genaue Kalkulation und den Einsatz wiederverwendbarer Verpackungsmaterialien bis hin zu vielfältigen Energiespar-Maßnahmen.