



Deutschlands Caterer

ARBEITGEBER
DIENSTLEISTER
TRENDSETTER



DIE FACHABTEILUNG CATERING IM DEHOGA STELLT SICH VOR

Herausgeber | Fachabteilung Catering im DEHOGA Bundesverband
Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus | Am Weidendamm 1A | 10117 Berlin
Fon 030 726252-0 | Fax 030 726252-42 | info@dehoga.de | www.dehoga.de

Vorsitzender | Jürgen Thamm

Geschäftsführerin | Ingrid Hartges

Gestaltung | pantamedia communications GmbH | www.pantamedia.com

Umschlag Bildnachweise | Titelseite v.o.li.: © Eric Limon – Fotolia.com;
© Vitalina Rybakova – Fotolia.com; © davis – Fotolia.com; Rückseite: © Africa Studio – Fotolia.com

Berlin, Oktober 2015



VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

Catering steht für kulinarische und logistische Kompetenz – und so viel mehr als das Bereitstellen von Speisen und Getränken an einem beliebigen Ort. Viele Menschen denken beim Thema Catering an den klassischen Partyservice oder auch an Currywurst mit Kartoffelsalat in der Kantine. Das ist nicht falsch, aber nur ein kleiner Bereich unserer Vielfalt. Ob Essen für zehn oder für 10.000 Gäste, ob für Kinder oder Senioren, ob Kantine oder Fußballstadion, ob rustikales Grill-Event oder edles Sieben-Gänge-Menü: Wir sind moderne Dienstleister für alle Kunden und alle Bedürfnisse.

Deutschlands Caterer erbringen Tag für Tag Höchstleistungen: Ob vor oder hinter den Kulissen sorgen unsere Mitarbeiter für die tägliche Verpflegung von Millionen von Menschen, den reibungslosen Ablauf von Veranstaltungen und für tolle Erlebnisse beim Besuch in gastronomischen Einrichtungen. Catering ist Vielfalt.

Auch die Trends sind vielfältig: Ob Kaffeebar- oder Freeflow-Konzepte, vegetarische oder vegane Küche, Bio- oder allergikerfreundliche Speisen, regionale oder internationale Spezialitäten – unsere Unternehmen entwickeln maßgeschneiderte moderne Lösungen für die sich stets wandelnden Wünsche und Erwartungen der Gäste.

Wir sind uns ebenso unserer vielfältigen Verantwortung sehr wohl bewusst. Unseren Kunden sichern wir die höchsten Hygiene- wie Qualitätsstandards zu. Wir tun alles, um lange Transportwege, unnötige Kühlketten als auch Müll zu vermeiden. Wir sagen deutlich: Lebensmittel gehören auf den Teller, nicht in die Abfalltonne.

Gerne verweisen wir zudem auf unsere Vielfalt als Top-Arbeitgeber und als Top-Ausbilder – gerade in Zeiten des demografischen Wandels. Die Palette an Einstiegsmöglichkeiten, Tätigkeiten und Karrierechancen

bei uns ist riesig. Wir bieten familienfreundliche Arbeitszeiten – Vollzeit wie Teilzeit.

Leistungsstarke Vielfalt – das ist der zentrale Begriff, der unsere Branche beschreibt. Genau das wollen wir Ihnen auf den kommenden Seiten gerne beweisen. Mit anschaulichen Beispielen, konkreten Zahlen und Fakten, mit authentischen Stimmen aus der Branche, mit überraschenden Trends und spannenden Hintergründen beweisen zeigen wir Ihnen die große Bandbreite dieses dynamischen Branchensegments.

Für die konstruktive Unterstützung und Mitarbeit bei der Entstehung der Broschüre „Deutschlands Caterer – Arbeitgeber, Dienstleister, Trendsetter“ möchte ich mich bei allen Beteiligten sehr herzlich bedanken! Für die Bereitstellung der aussagekräftigen Branchenkennzahlen gilt mein besonderer Dank der Fachzeitschrift *gv-praxis* aus dem Deutschen Fachverlag. Für ihr fundiertes und ideenreiches Mitwirken danke ich den Unternehmen der Fachabteilung Catering im DEHOGA Apetito Catering, Aramark, Compass Group, Dussmann Service, Sodexo und der SV Group sowie dem DEHOGA Bundesverband.

Ich wünsche Ihnen eine informative und anregende Lektüre!
Mit vielfältigstem Dank

Jürgen Thamm
Vorsitzender der Fachabteilung Catering



Jürgen Thamm, Vorsitzender
der Fachabteilung Catering

INHALTS-VERZEICHNIS

KAPITEL I

Porträt einer Wachstumsbranche

Leistungsstarke Vielfalt: Von der Kita bis zum Fußballstadion

- 05 Definition
- 05 Handlungsfelder – wo überall trifft man uns?
- 06 Geschichte und Entwicklung
- 06 Wirtschaftskraft Catering: Zahlen – Daten – Fakten
- 10 Bandbreite und Bedeutung – Ernährungskonzepte für verschiedene Zielgruppen
- 10 Volkswirtschaftlicher Nutzen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung

KAPITEL II

Deutschlands Caterer als Arbeitgeber & Top-Ausbilder

Fit für die Zukunft: Ausbildungsqualität und Karrierechancen

- 17 Vielfalt und Attraktivität der Arbeitsplätze
- 17 Ausbildungspalette und -qualität
- 18 Karrierechancen
- 21 Fort- und Weiterbildung
- 21 Faire Arbeitgeber



Trends und Perspektiven der Branche

KAPITEL III

Wir erfüllen Gästewünsche! Genuss und Gesundheit

- Top-Trends auf einen Blick 23
- Vegetarische und vegane Küche 24
- Allergikerfreundliche Angebote 25
- Maßgeschneiderte Serviceleistungen 26

Nachhaltigkeit und Engagement

KAPITEL IV

Den Wandel gestalten – Verantwortung übernehmen

- Gemeinsames Verständnis 28
- Innovation, Technik, Logistik 28
- Hygiene und Lebensmittelqualität 29

Die Fachabteilung Catering im DEHOGA Bundesverband

KAPITEL V

Gemeinsam mehr erreichen

- Mitglieder und Vorsitz 31
- Ziele und Themen 31
- DEHOGA Bundesverband – Interessenvertretung für die Branche 33

Mit klaren Konzepten zum Erfolg

KAPITEL VI

Die Unternehmen der Fachabteilung Catering stellen sich vor

- Apetito Catering 36
- Aramark Holdings GmbH & Co. KG 38
- Compass Group 40
- Dussmann Group 42
- Sodexo Services GmbH 44
- SV (DEUTSCHLAND) GmbH 46

GLOSSAR 48

PORTRAIT EINER WACHSTUMS- BRANCHE



Leistungsstarke Vielfalt:
Von der Kita
bis zum Fußballstadion



Definition

Ob Mitarbeiterbewirtung oder Flying Buffett, Cafeteria-Bewirtschaftung oder Konferenz-Service – über die vergangenen Jahrzehnte hat sich in der Catering-Branche ein vielfältiges Aufgabenfeld und Leistungsspektrum entwickelt. Die bekanntesten Geschäftsfelder für Cateringunternehmen sind die Bewirtschaftung von Kantinen und Großküchen.

Heute sind die Caterer eine starke wirtschaftliche Säule innerhalb der Gastronomiebranche. Die Betriebe sind innovative Impulsgeber und vielerorts attraktive Arbeitgeber: Allein die sechs Unternehmen der Fachabteilung Catering des DEHOGA Bundesverbandes erwirtschaften zusammen einen Jahresumsatz von über zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 50.000 Mitarbeiter.

Handlungsfelder – wo überall trifft man uns?

Kantinen, Kindergärten, Krankenhäuser, Event oder Messe – Catering mit seinen

CATERING Catering Worttrennung: Ca|te|ring Beschaffung von Lebensmitteln, Verpflegung; Bewirtung englisch catering, zu: **to cater** = Speisen und Getränke liefern, zu älter **cater** = Lieferant von Speisen und Getränken, zu altfranzösisch **acatour** = (Ein)käufer

CONTRACT-CATERING bezeichnet die vertragliche Beziehung (contract = Vertrag) zwischen dem Catering-Unternehmen und seinen Kunden, die die angebotenen Dienstleistungen in Anspruch nehmen. Dabei handelt es sich häufig um eine umfassende Rahmenlösung, die über eine konkrete Einzelaufgabe hinausgeht. Contracts können sich auf mehrere Standorte beziehen. *Quelle: Dussmann Catering*

vielfältigen Angeboten und Leistungen ist überall zuhause:

Ob gesunde Verpflegung in der städtischen Kita oder für ältere Menschen im kommunalen Seniorenheim, ob ausgewogene Speisen für Millionen Patienten im Krankenhaus oder zu anderen Anlässen, etwa bei Messen, Großereignissen oder im Fußballstadion: möglich ist alles und dies überall.

Jedes Catering ist eine logistische Meisterleistung. Nichts wird dem Zufall überlassen. Beste Planung ist alles. Meist muss in kürzester Zeit eine große Anzahl von Menschen gleichzeitig bedient werden. Standards sind notwendig, gleichwohl erwarten die Kunden eine individuelle Betreuung und auf sie passgenau abgestimmte gastronomische Konzepte – und bekommen diese auch.

Wichtige Säulen der Catering-Branche

Business: Mitarbeiterverpflegung in Industrie- und Dienstleistungsunternehmen, zum Beispiel in der Automobilindustrie, in Banken oder im Handel.

Care: Verpflegung von Menschen in Sozial- und Gesundheitseinrichtungen, zum Beispiel in Krankenhäusern und Seniorenheimen.

Education: Kinder-, Schüler- und Studienverpflegung in Bildungseinrichtungen wie Kindergärten, Schulen, Menschen.

Event: Bewirtung bei Großveranstaltungen, zum Beispiel bei Sportevents, Konzerten und Betriebsfeiern.

Verkehr: Speisen- und Getränkeversorgung in Flugzeugen, auf Schiffen oder Schienen.

» Finden Sie weitere Begriffe in unserem Glossar auf Seite 48.



© Steve Debenport – iStockphoto.com



Geschichte und Entwicklung

Sie zählen zu den Begründern von Catering und Essen auf Rädern: Karl Düsterberg und Harry Eiring. Es sind die Zufälle des Lebens, die eine Unternehmerkarriere oft erst möglich machen. Eiring zog aus der „Ostzone“ nach Wiesbaden. Die Stadt war einer der größten Standorte der US-Air Force mit rund 20.000 zivilen Angestellten – und die wollten mittags verpflegt sein. Er kam 1956 schnell in Kontakt mit dem damals größten Arbeitgeber der Stadt und sollte dessen Kantinen überprüfen. „Ich sprach gutes Englisch und habe so schnell die ersten Betriebe übernommen.“ Die Geburtsstunde für eines der erfolgreichsten deutschen Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung war eingeläutet. Stiller Partner des neuen Unternehmens war ein Personalratsvorsitzender namens Ott. Der Markenname Eiring & Ott wuchs in drei Dekaden zu einem der großen Caterer heran, der samt Zentralkü-

chen in Wipperfürth, Herborn und Nordenstadt und weiteren Übernahmen von Großküchen enorm expandierte. In Spitzenzeiten waren es bis zu 100.000 Essen pro Tag. Seine wichtigste Entscheidung traf er Anfang der 90er Jahre, als er sein Unternehmen mit 34,3 Millionen Euro Umsatz und 900 Mitarbeitern an Sodexo verkaufte. Harry Eiring blieb bis 2013 im Aufsichtsrat.

Mindestens so wichtig für die Entwicklung des Contract Catering in Deutschland ist eine andere Unternehmerpersönlichkeit: Karl Düsterberg, Gründer von apetito. Er stößt 1969 während einer USA-Reise auf das in Deutschland noch unbekannte Catering. Der Präsident der ARA Services Inc. William Fishman bietet ihm eine Kooperation an, um das Cateringgeschäft in Deutschland aufzubauen. Düsterberg nimmt an. Zwei Jahre später entwickelte er mit Ruth Martin, Leiterin des Mahlzeitendienstes des Deutschen Roten Kreuzes

Berlin, die Idee, in die Seniorenverpflegung einzusteigen. Als erstes Unternehmen in Deutschland führt apetito das Essen auf Rädern System ein. Quelle: gv-praxis

Wirtschaftskraft Catering: Zahlen – Daten – Fakten

Die Rahmenbedingungen sind gut. Die deutsche Wirtschaft zeigt sich robust. Die Konsumlaune ist ungebrochen. Das Gastgewerbe ist seit Jahren auf Wachstum eingestellt. 2014 verzeichneten Gastronomie und Hotellerie das fünfte Umsatzplus in Folge. Laut Statistischem Bundesamt war das Jahr 2014 mit einem nominalen Anstieg von 3,5 Prozent (real 1,3 Prozent) sogar das zweiterfolgreichste der vergangenen zwei Jahrzehnte. Alle Betriebe zusammen erzielten einen Jahresnettoumsatz von 73,2 Milliarden Euro.

Wie sieht es bei den Caterern aus?

Die Top 30 Contract Caterer Deutschlands stehen 2014 für knapp drei Milliarden Euro Nettoumsatz, der mit 5.416 Verträgen erwirtschaftet wurde. Damit haben die 30 Unternehmen ein Umsatzplus von 1,3 Prozent erzielt, das ergibt die Branchen-

CONTRACT CATERING – PHASEN

60er – Pionierphase: Als Catering-Pioniere gelten Harry Eiring und Karl Düsterberg, die bereits in den frühen 60er Jahren moderne Betreiberkonzepte entwickeln.

70er – Einstiegsphase: Gründung Eurest 1974; die Küchen-Betriebsgesellschaften (Cateringunternehmen) gewinnen an Bedeutung; die Wirtschaft floriert; erste Cateringkunden sind amerikanische Unternehmen wie Rank Xerox und Unisys.

80er – Wachstumsphase: Catering gilt als moderne Bewirtschaftungsform; Schwerpunkt der Kunden: Banken und Versicherungen; Cost-plus-Verträge sind selbstverständlich.

90er – Boomphase: Angeheizt durch den Fall der Mauer; Nutznießer sind Fullservice-Anbieter wie Dussmann, Klüh und Schubert; erste Cook&Chill-Küche in Halle von Klüh; Eigenregie betreibt GmbH-Gründung; Jahrzehnt der Übernahmen im Cateringmarkt (Eurest/RS + CCS; Sodexo – Eiring, Aramark – SCP; SV – KGS).

ab 2000 – Konzentrationsphase: Leistungsdichte nimmt zu; Anteil Risiko-Verträge steigend; zunehmender Preiswettbewerb; Gesundheitsstrukturgesetz und ein neues Vergütungssystem im deutschen Gesundheitssystem forcieren Gründungswelle von Servicegesellschaften; Zunahme von Zentralküchen; Branding als Alleinstellungsstrategie; Boom der Cafés durch Compass; Schulmarkt gewinnt an Bedeutung.

Markt



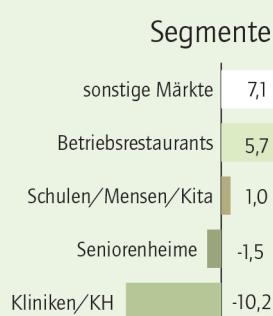
2014er Erlöse der Top 30

erhebung der Wirtschaftsfachzeitschrift gv-praxis aus dem Deutschen Fachverlag.

Mehr als jeder zweite Catering-Euro wird im Businessmarkt umgesetzt. Der Umsatzanteil liegt im Bereich Business bei 1,635 Milliarden Euro. Das entspricht einem Anteil von 54,6 Prozent.

Das Erlöswachstum bei den Top 30 liegt 2014 bei 39,8 Millionen Euro. Zum Vergleich: 2013: 35,4 Millionen Euro; 2012: 93,6 Millionen Euro. Von den 30 Unternehmen melden wertmäßig zwei zweistellige Umsatzzuwächse und 25 einstellige. Wachstumssieger ist zum zweiten Mal hintereinander Aramark mit 15,8 Mio. Euro (2013: 16,0 Millionen Euro).

Das größte Wachstum verzeichnet der Bereich sonstige Märkte mit 7,1 Prozent. Erfreulich auch die Entwicklung im wichtigen Businessmarkt mit einem Plus von 5,7 Prozent. Im Kliniksegment gibt es ein Erlösminus von 10,2 Prozent. Auch der Bereich Senioren schneidet mit -1,5 Prozent überraschend schwach ab. Im Bereich Kitas und Schulen haben sich die Caterer schon früher von großen Erwartungen verabschiedet: +1,0 Prozent Erlösplus.



2014er Erlössteigerungen der Top 30

2014: Top 10 Umsatz

Rang	Unternehmen	Umsatz in Mio. €
1	Compass	647,3
2	Aramark	451,1
3	Sodexo	298,9
4	Klüh	215,0
5	Apetito	203,0
6	Dussmann	195,0 ¹⁾
7	SV	170,0
8	Wisag	94,1 ¹⁾
9	Bilfinger	89,6
10	Procuratio	54,5
Summe Top 10		2.418,5

1) Schätzwert

© gv-praxis-grafik

Segmentanalyse

Die Umsätze der Top 30 lassen sich den fünf Marktfeldern Betriebsrestaurants, Kliniken/Krankenhäuser, Seniorenheime, Schulen/Menschen/Kita sowie sonstige Märkte zuordnen. Hier die Ergebnisse im Detail:

Betriebsrestaurants

	Unternehmen	Umsatz 2014	Veränderung zu 2013	
		in Mio. €	in Mio. €	in %
1	Compass	472,0 ¹⁾	5,0	1,1
2	Aramark	336,7	7,2	2,2
3	Sodexo	151,1	8,9	6,3
4	Dussmann	105,0 ¹⁾	3,0	2,9
5	Apetito	85,6	6,0	7,5
6	SV	65,0	6,0	10,2
7	Klüh	44,7	7,5	20,2
8	L & D	39,7	3,4	9,4
9	Consortium	36,8	4,8	15,0
10	Menü 2000	35,1	2,7	8,3
11	Wisag	30,0 ¹⁾	0,3	1,0
12	Bilfinger	29,8	2,3	8,4
13	Genuss & Harmonie	29,1	9,1	45,5
14	ISS Facility	28,6	0,7	2,5
15	Vivanti	28,5 ¹⁾	1,5	5,6
16	Royal Business	17,2	3,3	23,7
17	Cadiss	17,1 ¹⁾	0,3	1,8
18	Sander	15,0	1,0	7,1
19	Leonardi	14,5 ¹⁾	2,5	20,8
20	Bistro EssART	14,2	0,8	6,0
21	Primus	11,0	3,6	48,6
22	KDS	9,5	6,9	265,4
23	Dorfner	6,0	0,2	3,4
24	FPS	5,0	0,2	4,2
25	SRH	2,8	0,0	0,0
26	Gies	2,5 ¹⁾	0,6	31,6
27	Hänchen	1,8	-0,1	-5,3
28	RWS	0,7	0,1	16,7
Segment insgesamt		1.635,0	87,8	5,7

1) Schätzwert

© gv-praxis-grafik

2014: Top 10 Mitarbeiter

Rang	Unternehmen	Mitarbeiter inkl. Teilzeit
1	Compass	15.000
2	Aramark	7.300 ¹⁾
3	Sodexo	5.485
4	Klüh	4.830
5	Apetito	4.572
6	Dussmann	5.200 ¹⁾
7	SV	3.050
8	Wisag	1.899 ¹⁾
9	Bilfinger	1.000 ¹⁾
10	Procuratio	667
Summe Top 10		49.003

1) Schätzwert

© gv-praxis-grafik

Die Bewirtung am Arbeitsplatz profitiert von niedrigen Arbeitslosenzahlen und von der wachsenden Bedeutung gesunder Ernährung. Eine attraktive Betriebsgastronomie ist ein wichtiger Faktor zur Förderung der Mitarbeiterzufriedenheit.

Kliniken/Krankenhäuser

	Unternehmen	Umsatz	Veränderung	
		2014	zu 2013	in %
	Unternehmen	in Mio. €	in Mio. €	in %
1	Klüh	145,0	-2,3	-1,6
2	Sodexo	54,2	-57,4	-51,4
3	Wisag	52,0 ¹⁾	0,1	0,2
4	SV	45,0 ¹⁾	4,5	11,1
5	Compass	43,0 ¹⁾	-4,0	-8,5
6	Procuratio	30,4	0,0	0,0
7	Dussmann	30,0 ¹⁾	0,0	0,0
8	Apetito	28,2	-1,8	-6,0
9	Dorfner	25,8	-1,9	-6,9
10	Bilfinger	23,6	0,4	1,7
11	Primus	20,0	-0,3	-1,5
12	Aramark	20,0	1,7	9,3
13	KDS	17,9	-2,6	-12,7
14	SRH	9,8	0,0	0,0
15	Gies	4,4 ¹⁾	0,2	4,8
16	Vivanti	1,4 ¹⁾	0,8	133,3
17	Hänchen	1,0	0,0	0,0
18	L & D	0,7	0,0	0,0
Segment insgesamt		552,4	-62,6	-10,2

1) Schätzwert

© gv-praxis-grafik

Der Klinikmarkt stellt die Caterer vor große Herausforderungen. Die Zahl der Krankenhäuser und Rehab-Einrichtungen sinkt. Der Markt ist gekennzeichnet durch weiter anhaltenden Kostendruck bei steigenden Qualitätsansprüchen.

Schulen/Mensen/Kita

	Unternehmen	Umsatz	Veränderung zu	
		2014	zu 2013	in %
	Unternehmen	in Mio. €	in Mio. €	in %
1	Sodexo	66,6	-7,1	-9,6
2	Apetito	18,8	1,4	8,0
3	RWS	8,9	0,5	6,0
4	Hänchen	8,8	1,5	20,5
5	SRH	7,2	0,7	10,8
6	Sander	7,0	0,5	7,7
7	FPS	5,4	1,8	50,0
8	Compass	5,0 ¹⁾	1,0	25,0
restliche Unternehmen		10,4	1,1	11,8
Segment insgesamt		138,1	1,4	1,0

1) Schätzwert

© gv-praxis-grafik

Nach einer aktuellen Befragung von 12.000 Schülern erhalten die Mensen die Gesamtnote 2,5/2,6. Also gut bis befriedigend. Doch die Wunschliste bleibt weiter lang, die kalkulatorische Luft allerdings dünn.

Seniorenheime

	Unternehmen	Umsatz	Veränderung zu	
		2014	in Mio. €	2013
	Unternehmen	in Mio. €	in Mio. €	in %
1	Apetito	70,4	-17,3	-19,7
2	Dussmann	58,0 ¹⁾	2,0	3,6
3	Victor's	51,7	1,4	2,8
4	SV	46,0 ¹⁾	0,0	0,0
5	Klüh	25,0	3,0	13,6
6	Procuratio	24,1	0,9	3,9
7	Genuss & Harmonie	13,9	-0,3	-2,1
8	KDS	12,8	5,0	64,1
9	Wisag	12,1 ¹⁾	0,1	0,8
10	Primus	11,8	0,6	5,4
11	Sodexo	10,8	-2,0	-15,6
12	Aramark	10,0	-0,7	-6,5
13	RWS	9,8	0,5	5,4
14	Gies	7,0 ¹⁾	0,2	2,9
15	Dorfner	6,2	1,4	29,2
16	Compass	4,0 ¹⁾	-2,0	-33,3
17	Vivanti	3,0 ¹⁾	1,2	66,7
18	Bilfinger	2,0	-0,1	-4,8
19	Hänchen	1,4	0,2	16,7
20	L & D	0,3	0,0	0,0
Segment insgesamt		380,3	-5,9	-1,5

1) Schätzwert

© gv-praxis-grafik

Die Zahl der älteren Menschen steigt kontinuierlich. Bei der Bewertung der Wachstumschancen liegen Seniorenheime auf Platz 3 (nach Café-Bars und Take-away). Für Caterer wird die Bewirtung von Senioren durch die unterschiedlichen Krankheitsbilder komplexer und komplizierter.

Sonstige Märkte

	Unternehmen	Umsatz	Veränderung zu	
		2014	in Mio. €	2013
	Unternehmen	in Mio. €	in Mio. €	in %
1	Compass	123,3 ¹⁾	2,3	1,9
2	Aramark	81,8	7,1	9,5
3	Bilfinger	33,9	6,7	24,6
4	Sodexo	16,2	-1,0	-5,8
5	SV	14,0	4,5	47,4
6	FPS	4,6	-1,3	-22,0
7	L & D	3,0	0,0	0,0
restliche Unternehmen		9,9	0,8	8,8
Segment insgesamt		286,7	19,1	7,1

1) Schätzwert

© gv-praxis-grafik

Die Stadion-, Event- oder Zoogastronomie kann sich über die höchsten Zuwachsralten freuen.



Das Jahr 2014 war geprägt durch fallende Subventionen in Unternehmen, steigende Qualitätswünsche bei Lebensmitteln und immer mehr vegane Gerichte. Die Branche steht unverändert unter Kostendruck. Von der Verbraucherseite geschaut, hat laut npdgroup Deutschland der Außer-Haus-Konsum um 2,5 Prozent zugenommen. Im Vorjahr lag die Zunahme bei nur 1,7 Prozent.

Die wohl größte Herausforderung in 2014 stellte die Umsetzung der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) dar. Heißt: Ein arbeitsintensiver Kraftakt von der Konzepterstellung und dem Umsetzungsplan für teilweise mehrere hundert Betriebe bis zum täglichen Allergenmanagement in der Praxis. Ansonsten bleibt es bei dem Dauerbrenner aller befragten Caterer: Personalbeschaffung ist die größte Hürde (9,1 einer Skala von 10 = sehr hoch bis 1 = sehr gering). Es folgen auf Rang 2 und 3 Führung/Motivation und Personalentwicklung (beide 8,6).

In den Augen der Macher haben Café-Bars die besten Perspektiven, gefolgt von Take-away-Offerten.

Im März/April glaubten 82,6 Prozent der Unternehmen an weiter wachsende Erlöse, 78,3 Prozent an steigende Gästezahlen. Man hat gelernt, mit mehr Unsicherheit und mehr Volatilität umzugehen.

Herausforderungen

	2014	2013
Personalbeschaffung	9,1	8,9
Führung/Motivation	8,6	8,3
Personalentwicklung	8,6	8,2
Auftraggeberforderungen	8,4	8,0
Gästeansprüche	8,2	7,9
Angebotspolitik	8,0	7,2
Preisgestaltung/Kalkulation	7,9	7,9
Kostensituation der Kunden	7,8	8,0
Neue Verträge/Expansion	7,8	7,5
Personalkosten	7,7	7,6
Deckungsbeiträge/Erträge	7,3	7,9
Potenzialausschöpfung	7,2	7,2
Einkauf	7,2	7,9
Persönliche Managementbedingungen	6,9	6,5
Nachfrage/Umsätze	6,9	6,9
Wettbewerb	6,8	6,9
Politische Rahmenbedingungen	6,7	7,0
Finanzierung/Kapitalkosten	5,0	5,8

10 = sehr hoch, 1 = sehr gering

© gv-praxis-grafik

Wachstumschancen

	2014	2013
Café-Bars	9,6	7,4
Take away	7,3	7,5
Seniorenheime	7,1	7,0
Shops	6,9	6,6
Zentralküche/Cook&Chill/TK etc.	6,7	7,0
Betriebsrestaurants	6,7	6,8
Schulen/Kita	6,4	7,1
Home-delivery	6,3	6,1
Essen auf Rädern	6,2	6,1
Krankenhaus/Kliniken	6,1	6,5
Partyservice	6,0	6,2
Gästebewirtung	6,0	6,2
Veranstaltungs-/Bankettgeschäft	5,8	6,2
Automaten	5,4	5,7

Marktsegmente mit ihren Perspektiven für die nächsten zwei bis drei Jahre.
10 = sehr starkes Wachstum, 1 = sehr starker Rückgang

© gv-praxis-grafik

Wir danken der Fachzeitschrift gv-praxis aus dem Deutschen Fachverlag für die Zurverfügungstellung dieser ausführlichen Daten und Fakten zum Cateringmarkt.

gv-praxis
Business • Care • Education

Bandbreite und Bedeutung – Ernährungskonzepte für verschiedene Zielgruppen

Die erste Herausforderung für Cateringunternehmen ist die organisierte, schnelle und gleichzeitige Zubereitung großer Mengen. Auf der anderen Seite gilt zugleich, ein Speisenangebot zu kreieren, das folgende Kriterien erfüllt: bedarfsgerecht, zielgruppenspezifisch und mit Qualität! Diese beiden Pole miteinander zu vereinen – darin liegt Tag für Tag die verantwortungsvolle Aufgabe.

So kommt es etwa beim Care-Catering darauf an, Menschen in höherem Alter eine besonders nährstoffreiche, vollwertigere Ernährung mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen anzubieten.

Genau das gleiche gilt für Education-Catering: Kinder und Jugendliche müssen wachsen, sich entwickeln, sie müssen jeden Tag aufs Neue gesund und leistungsfähig sein. Dafür ist eine hochwertige Kost unerlässlich.

Neben der Versorgung geht es den Cateringunternehmen gerade in diesem Bereich auch um eine gesellschaftliche Verantwortung: Immer mehr junge Menschen ernähren sich falsch. Sie essen zu kalorienreich und unausgewogen. Die Folge sind Übergewicht und andere Folgeerkrankungen. Kindertagesstätten und Schulen sind jene Orte, in denen der Nachwuchs auf ein positives Ernährungsverhalten geprägt werden sollte.

In einem Krankenhaus erfordern die vielen individuellen Krankheitsbilder mitunter spezielle Ernährungsweisen: Die eine Patientin folgt einem Diät-Plan, der andere Patient muss Allergene in seinem Speiseplan vermeiden. Caterer sind hochmoderne Nahrungs-Spezialisten.

Ein weiteres konkretes Beispiel aus dem Care-Bereich: Unfallverletzte, für die Nahrungsaufnahme über den Mund nicht möglich ist, sind angewiesen auf künstliche Ernährung. Auch hier geht es um das Patientenwohl, um eine ausreichende Nährstoff-zufuhr. Sonderkostform sowie Durchlaufmenge müssen dabei auf die in-

Caterer sind hochmoderne Nahrungs-Spezialisten.

dividuellen Anforderungen des Patienten abgestimmt und Hygienerichtlinien streng befolgt werden.

Volkswirtschaftlicher Nutzen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung

Laut Bundesregierung nimmt die Zahl übergewichtiger Menschen in den Industrienationen stetig zu. Ein Ende dieser Entwicklung ist nicht in Sicht. Ursache ist der sogenannte westliche Lebensstil, also die Kombination aus kalorienreicher Nahrung und wenig Bewegung.

In Deutschland sind 75 Prozent der Männer und 59 Prozent der Frauen im Alter von 25 bis 69 Jahren übergewichtig oder sogar fettsüchtig. Auch immer mehr Kinder und Jugendliche leiden an Übergewicht.





69 %

der Frauen in Deutschland zwischen 25 und 69 Jahren sind laut Bundesministerium für Gesundheit übergewichtig oder sogar fetsüchtig



© afp – Fotolia.com

75 %

der Männer in Deutschland zwischen 25 und 69 Jahren sind laut Bundesministerium für Gesundheit übergewichtig oder sogar fetsüchtig

„Die wesentliche Funktion von Ernährung ist die Bereitstellung von Energie und lebensnotwendigen Körperbausteinen. Sie hat großen Einfluss auf den Stoffwechsel und das Immunsystem. Unser Ernährungsverhalten beeinflusst damit maßgeblich unsere Gesundheit sowie die Vorbeugung und den Verlauf von Erkrankungen.“

Quelle: Bundesministerium für Gesundheit, 2014



© Oksana Kuzmina – Fotolia.com



© BaderElbert – iStockphoto.com



Übergewicht stellt ein gesundheitliches Risiko dar und zieht auch ein deutlich erhöhtes Risiko für Folgeerkrankungen und verkürzter Lebenserwartung nach sich: Diabetes mellitus Typ 2, Herz-Kreislauf-, oder Stoffwechselkrankungen, Gelenk- und Rückenbeschwerden.

Unter Experten besteht Einigkeit darüber, dass eine gesunde Ernährung reichlich Kohlenhydrate, viele Vitamine, Mineralien, mäßig Eiweiß und wenig Fett vorsieht. Dazu kommt, viel zu trinken und deutlich weniger zu salzen.

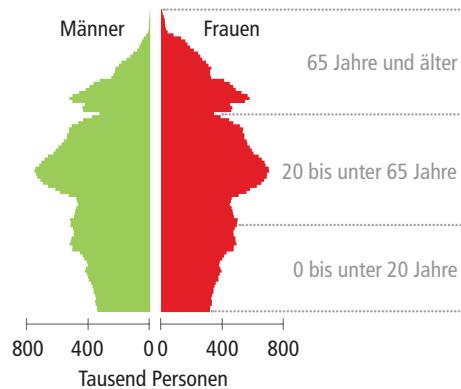
Übergewicht und daraus resultierende Folgeerkrankungen sind mehr als ein individuelles Problem. Sie sind ein gefährlich wachsender gesellschaftlicher Trend und ziehen volkswirtschaftlich – für Umgang und Behandlung – Milliardenkosten nach sich. Einigkeit besteht gerade darin, dass die Ernährungserziehung schon in Kindergarten und Schule beginnen muss.

Prävention, Bewegung und gesunde Ernährung sind der Schlüssel zu einer besseren Lebensqualität.

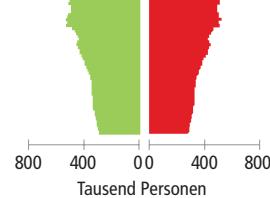
Altersaufbau der Bevölkerung Deutschlands

2010

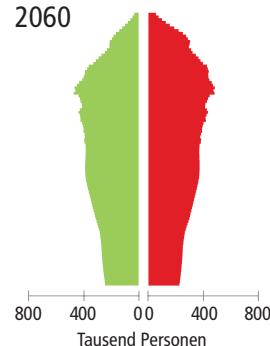
Bevölkerung nach Altersgruppen
[in Millionen (Prozent der Gesamtbevölkerung)]



2030



2060



© Statistisches Bundesamt, Wiesbaden 2010



5 Portionen

Obst und Gemüse am Tag
empfiehlt die Deutsche Gesell-
schaft für Ernährung (DGE)

Mehr Infos: www.dge.de
oder www.in-form.de



© lassedesigner – Fotolia.com

*Unser Versprechen in Sachen gesunde Ernährung!
Die Cateringunternehmen sind sich ihrer Verantwortung
bewusst. Und noch mehr: Sie setzen sich bei diesem Thema
seit Jahren innovativ, hochmodern und engagiert
mit an die Spitze dieser Bewegung!*

Allein die Unternehmen der Fachabteilung Catering

im DEHOGA bekochen ihre Gäste im Jahr mit

rd. 29.000 Tonnen Gemüse.

Das ist in etwa das, was **2.400**

12-Tonner-LKW
zusammen auf die Waage bringen.



© Africa Studio – Fotolia.com

Die
Gastronomie ist ein
starker Jobmotor. Bei den
Top 10 Caterern wuchsen die
Beschäftigtenzahlen in der Zeit von
1995 bis 2014 um sage und schreibe

114 Prozent.

Ein herausragender
Wert!





© Tyler Olson – Fotolia.com

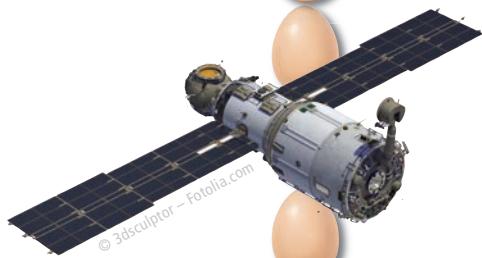


1,2 Millionen Gäste profitieren Tag für Tag von den Angeboten der Caterer der DEHOGA-Fachabteilung. Das sind täglich mehr Menschen, als die **Stadt Köln** Einwohner hat.

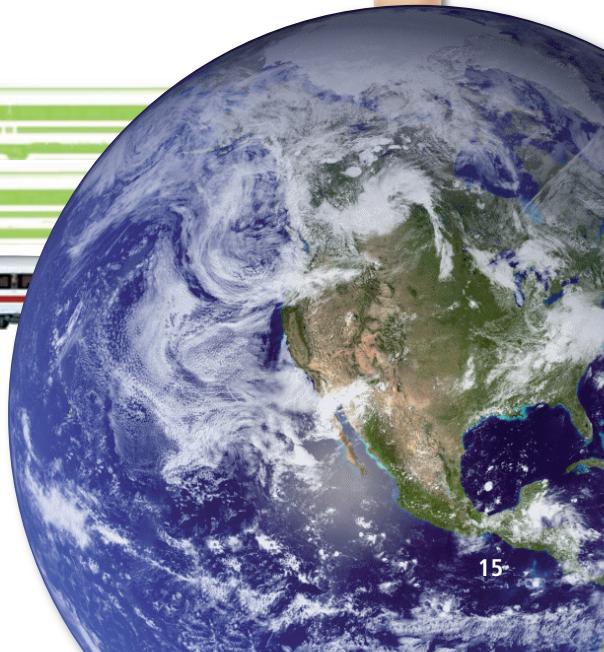
Starke Zahlen
einer starken
Branche

Rund 30 Millionen Eier jährlich kommen bei den Mitgliedern der Fachabteilungen zum Einsatz. Übereinandergestapelt ergibt das bei Eiern der Klasse M eine Strecke von mehr als

1.700 Kilometer.
Das ist vier Mal höher, als die **Internationale Raumstation (ISS)** um die Erde kreist.



Die Unternehmen der Fachabteilung Catering im DEHOGA verwenden für ihre Gerichte aller Art **rd. 5.000 Tonnen** Nudeln. Umgerechnet in handelsübliche Spaghetti-Packungen und aneinander gereiht ergibt das eine Länge von **14.000 ICE-Waggons** !



DEUTSCHLANDS CATERER ALS ARBEITGEBER & TOP-AUSBILDER



Fit für die Zukunft:
Ausbildungsqualität
und Karrierechancen



Vielfalt und Attraktivität der Arbeitsplätze

Nichts geht ohne motivierte Mitarbeiter. Diese sind der wichtigste Erfolgsfaktor für all unsere Unternehmen und Unternehmungen. Die Cateringwirtschaft bietet sichere Arbeitsplätze, beste Aufstiegschancen und eine nationale wie internationale Branche, die in ihrer Vielfalt und Komplexität rasant wächst. All das sind gute Argumente.

Genauso wie es gute Argumente sind, dass die Cateringbetriebe standorttreu sind. Arbeitsplätze werden nicht ins Ausland verlagert. Die Branche ist krisenfest sowie zukunfts-fähig. Und vor allem: Der Mensch ist in diesem Dienstleistungsbusiness der Star: Sowohl der Beschäftigte als auch der Kunde.

Ob Küchenleiter oder Barista, ob Account Manager oder Ernährungswissenschaftler, ob Reinigungs- oder Sicherheitsfachleute, ob Transportfahrer oder Verkaufsleiter – gesucht werden Azubis genauso wie Berufserfahrenen, Frauen wie Männer, Aushilfskräfte genauso wie Menschen, die sich langfristig und fest beruflich binden wollen.

Lust auf Qualität, auf Dienstleistung, auf lebenslanges Lernen und Teamwork.

„Young professionals“ sind nicht wichtiger als „old professionals“ und die Fachkraft aus Deutschland wird der ausländischen Fachkraft nicht vorgezogen.

Einige Voraussetzung, die für Mitarbeiter sowie Mitarbeiter in spe gilt, ist: Lust! Lust auf Qualität, auf Dienstleistung, auf lebenslanges Lernen und Teamwork.

Denn nichts geht ohne Team, im Team alles! Das gilt auch für das Catering-Business. Für ein perfektes Produkt müssen alle großen und kleinen Rädchen perfekt ineinander greifen: Das beginnt bei der Produktherkunft und -prüfung, geht über Logistik und Qualitätskontrolle und setzt sich fort bis hin zu Produktion und Service.

Es ist eine Branche zwischen Tradition und Moderne, zwischen klassisch gastronomischer Herausforderung und neuen Food-Konzepten, zwischen alten und neuen Trendlinien (s. auch Kapitel 3). Nehmen wir

das bekannte Beispiel des Kochs, der bei jungen Menschen übrigens weiterhin in die Top 20 der beliebtesten Ausbildungsberufe gehört. Doch Koch ist eben nicht Koch, wenn neue, interessante Nuancen dazukommen: Vegan Kochen oder diätetisch Kochen – Kochen für Kinder oder Kochen für ein ganzes Fußballstadion. Allein dieses Beispiel verdeutlicht: Die Vielfalt macht die Musik.

Ausbildungspalette und -qualität

Um den Wachstumskurs auch in Zeiten des demografischen Wandels fortsetzen zu können, ist die Gewinnung, Entwicklung und Bindung motivierter junger Frauen und Männer wichtigste Aufgabe.

Gerade Jugendliche profitieren von der enormen Bandbreite möglicher Berufsausbildungen in Cateringbetrieben – von kaufmännisch bis handwerklich.





VIVIEN NIEMEIER, Bürokauffrau im 1. Lehrjahr
SV GROUP

„Besonders gut an der Ausbildung bei der SV Group gefällt mir, dass das Unternehmen Einblick in viele unterschiedliche Tätigkeitsfelder bietet. Betriebsrestaurants, Messe-Catering und Seniorenheime – bei der SV Group lerne ich als Auszubildende viele spannende Themen kennen, die mir für meine berufliche Zukunft Chancen eröffnen.“

Vom ersten Tag der Ausbildung an habe ich erlebt, dass im Unternehmen jeder Mitarbeiter mit Respekt behandelt und gleich ins Team integriert wird. Es gefällt mir zudem, dass ich bei der SV Group die Abläufe in einem internationalen Unternehmen kennenlernen.“



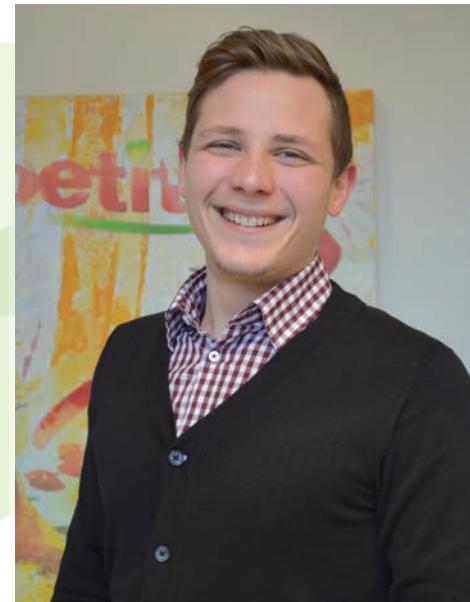
GEORGIOS DALLAS, Bürokaufmann im 3. Lehrjahr
SODEXO SERVICES GMBH

„Die Ausbildung bei Sodexo ist sehr abwechslungsreich und macht mir viel Spaß. Ich habe verschiedene Abteilungen durchlaufen von der Buchhaltung über Personalabteilung und Einkauf bis hin zur Kommunikationsabteilung. Das war abwechslungsreich und dadurch konnte ich mir ein gutes Gesamtbild von Sodexo und den vielen verschiedenen Services machen, die wir anbieten.“



SOPHIA SCHULZE, Auszubildende im 2. Lehrjahr zur Fachfrau für Systemgastronomie
ARAMARK

„In einem Cateringunternehmen wie Aramark gibt es viele verschiedene Arbeitsfelder, die ich als Auszubildende kennenlernen darf. Die Förderung der persönlichen Weiterentwicklung durch Aramark lässt meine Arbeit nie langweilig werden. Neue Projekte und Aufgaben, die ich in einem harmonischen Team meistere, sorgen stets für Abwechslung. Alle Abteilungen im Betrieb – Küche, Service und verwaltender Bereich – arbeiten Hand in Hand, bei großen Veranstaltungen ebenso wie bei der täglichen Speisenausgabe. Mit der Unterstützung und Motivation, die ich erhalte, sowie durch Praktika und Workshops wachse ich mit meinen Aufgaben. Aramark bedeutet für mich kollegiale Zusammenarbeit und dabei immer die Kundenzufriedenheit im Blick zu haben, Tag für Tag!“



JULIAN KUKULIES, Dualer Student zum Bachelor of Arts im 1. Lehrjahr
APETITO CATERING



AMINA KRAUSE, Auszubildende zur Köchin
DUSSMANN GROUP

„Als Auszubildende lerne ich bei Dussmann ganz verschiedene Seiten der Gastronomie kennen. So gibt es in meinem Ausbildungsort eine Küche, in der 2.000 Essen pro Tag pünktlich zur Mittagspause fertig sein müssen. In einer anderen kann ich die kreative Seite der Gastronomie im À-la-Carte-Bereich kennenlernen. Dabei habe ich meinen Ausbilder und meine Kollegen immer als Ansprechpartner in meiner Nähe.“



DANIEL ZIMMERMANN, Restaurantfachmann im 2. Lehrjahr
COMPASS GROUP

„In der Cateringwirtschaft, speziell im Event-Catering, gibt es keinen typischen Arbeitsalltag. Jeder Tag unterscheidet sich komplett von den anderen Tagen. Bedingt ist dies durch die verschiedenen Veranstaltungen in der SAP Arena und die sehr unterschiedlichen Gäste, welche aus Deutschland und dem angrenzenden Ausland zu uns kommen. In einer Multifunktionsarena wie der SAP Arena werden sehr viele Bereiche des Caterings abgedeckt. Angefangen von Fast Food-Outlets in den Public-Bereichen über das Restaurant bis hin zu den drei verschiedenen VIP-Bereichen sind verschiedene Quantitäts- und Qualitätsbereiche vorhanden, in dem jeder seine einzelnen Herausforderungen mit sich bringt.“

Eine duale betriebliche Ausbildung verzahnt in optimaler Weise Praxis und Theorie und bereitet deshalb optimal auf den Arbeitsmarkt vor. Das gilt übrigens auch für Abiturienten.

Engagierte Mitarbeiter und High Potentials erkennen

In Zeiten des demografischen Wandels gilt übrigens umso mehr, in die möglichst praxisnahe Ausbildungsqualität zu investieren und diese auch regelmäßig zu überprüfen. Dazu gehört, gerade Ausbilder künftig noch intensiver zu schulen und Ausbildungsprozesse so eng wie möglich mit den Niederlassungen und Fachbereichen abzustimmen und zu gestalten.

Karrierechancen

Wer in der Welt des Gastgewerbes ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, dem stehen die Türen auf der ganzen Welt offen. Von der Schweiz bis Hongkong, von Dubai über die USA haben

unzählige Hoteldirektoren, Küchenchefs oder F&B-Manager ihren Karriereweg mit einer Ausbildung in Deutschland begonnen.

Dramatische Rückgänge bei den Azubi-Zahlen lassen bereits heute Fachkräfteengpässe befürchten. Mit einer duality Berufsausbildung sind daher die besten Arbeitsmarktchancen verbunden – das perfekte Karriereprungbrett!

Im besten Falle geht es darum, den eigenen Nachwuchs zu begeistern, zu fördern und langfristig zu binden. Die vielfältigen und ganz unterschiedlichen nationalen wie internationalen Förderprogramme dienen dazu, engagierte Mitarbeiter und High Potentials zu erkennen und dann gezielt auf den nächsten Karriereschritt vorzubereiten.

Doch genauso haben Direkteinsteiger nach der Universität, Quereinsteiger und Berufserfahrene mit praktischer Erfahrung und umfassenden Wissen vielfältige Chancen und Aufstiegsmöglichkeiten. Die Cateringwirtschaft setzt neben der verstärkten Ausbildung auf die gezielte Rekrutierung von Führungs- und Fachkräften.

Fort- und Weiterbildung

Wer engagiert und zielstrebig ist und mit besonders guten Leistungen überzeugt, der hat hervorragende Chancen nach der Ausbildung. Es warten professionelle Weiterbildungsmöglichkeiten und die Gelegenheit, berufliche Ziele in der Zukunft zu verwirklichen – und das weltweit. Azubis, die mit besonders guten Leistungen herausstechen, haben z.B. die Chance auf unterschiedliche Stipendien.

Doch in puncto Fort- und Weiterbildung geht es nicht nur um Azubis, es geht um alle Mitarbeiter! Denn die Qualität eines Unternehmens hängt von allen Beschäftigten ab. Deutschlands Caterer investieren viel Zeit und Engagement in gründliche Ausbildung, Einarbeitung, in individuelle Weiterbildungsmaßnahmen und regelmäßige Trainings.

Lebenslanges Lernen

Das oft strapazierte Schlagwort vom „lebenslangen Lernen“ bedeutet nichts anderes, als dass fachliche und persönliche Weiterentwicklung die Voraussetzungen sind, um bis zum Rentenalter mit Freude an der Arbeit und Leistungsfähigkeit seinen Beruf auszuüben.

In der innovativen Catering-Branche, die ständig für den Gast interessant bleiben, Traditionen neu interpretieren, Trends entwickeln und technische und wirtschaftliche Entwicklungen aufgreifen muss, gilt dies in besonderem Maße.

Um allen Mitarbeitern zusätzlichen Schub und noch mehr Input zu geben, werden die verschiedensten Weiterbildungen und Qualifizierungen angeboten. Das Spektrum ist fast unerschöpflich und reicht von kurzen Seminaren zu klar umrissenen Fachthemen



bis hin zu kaufmännischen Fortbildungen und Studiengängen für das Management.

Auch die Fort- und Weiterbildungsträger sind zahlreich. Unter anderem seien hier die Industrie- und Handelskammern, die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) oder die Academy des Institute of Culinary Art (ICA), eine staatlich anerkannte Einrichtung der Weiterbildung, zu nennen.



Faire Arbeitgeber

Ausbildung, Karriereförderung, Fort- und Weiterbildung wie auch Zukunftssicherung – all das sind Pflichten für verantwortliche Unternehmen. Nicht zuletzt bieten die Cateringbetriebe z.B. auch Langzeitarbeitlosen oder Geringqualifizierten attraktive Chancen für einen Einstieg oder den Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt. Eine Chance auf Beschäftigung – auch das ist Verantwortung.

Leistungsgerechte Löhne sind ein zentraler Antrieb für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Von Dumpinglöhnen distanziert sich die Cateringwirtschaft. Attraktiv sind auch die Arbeitszeiten. Es kommt seltener zur Wochenend-, Schicht- oder Nachtarbeit. Gerade für junge Familien oder für alleinerziehende Mütter und Väter kann dies ein attraktives Branchenplus sein.

Nicht zuletzt erwartet jeder einzelne Beschäftigte zurecht Wertschätzung, Anerkennung sowie Respekt von seinem Arbeitgeber. Die Cateringbetriebe haben stets ein offenes Ohr für ihre Belegschaft. So gehören beispielweise regelmäßige Feedbackgespräche und die intensive interne Kommunikation selbstverständlich zur Unternehmenskultur.



© Yuri Arcurs - Fotolia.com

BRANCHE DER CHANCE

Im Zuge allgemein erkennbarer Tendenzen und Prognosen sowie aufgrund der demographischen Entwicklung wird es zukünftig in der Foodservice-Branche einen Mangel an qualifizierten Fach- und Führungskräften geben. Das Institute of Culinary Art und dessen Academy haben es sich zum Ziel gesetzt, dieser Entwicklung mit einem innovativen Weiterbildungsprogramm für berufliche und unternehmerische Perspektiven entgegenzuwirken. Mit dem Weiterbildungsangebot werden lern- und leistungsbereiten Talenten unserer Foodservice-Branche außerordentliche Karrierechancen geboten. Fachkräfte werden gezielt auf die steigenden Anforderungen im Management qualifiziert. Quereinsteiger und Nachwuchskräfte werden für erste Führungsaufgaben vorbereitet. Darüber hinaus entwickeln wir gemeinsam mit Unternehmen Weiterbildungskonzepte, um Nachwuchskräfte gezielt weiterzuentwickeln.

Quelle: ICA, www.institute-culinary.de/ica/weiterbildung



© Angel Simon – Fotolia.com

TRENDS UND PERSPEKTIVEN DER BRANCHE

Wir erfüllen Gästewünsche!
Genuss und Gesundheit



Eier aus Bodenhaltung



regionale
Produkte



© milanfoto – iStock.com

Fisch mit
MSC-Siegel

TOP
TRENDS
auf einen
Blick



Immer mehr
vegetarische und
vegane Angebote



Allergikerfreundliche
Angebote

© Aguesta – Fotolia.com



7 Mio.
Vegetarier

1,2 Mio.
Veganer

Vegetarische und vegane Küche

Mit dem Wunsch nach gesunden und verantwortungsbewusst erzeugten Lebensmitteln steigt auch die Zahl der Verbraucher, die sich vegetarisch oder vegan, also auf pflanzlicher Basis, ernähren wollen.

Die Cateringunternehmen sind auf diese Kundenwünsche jederzeit eingestellt. So gibt es viele Varianten attraktiver Speisen ganz ohne Fleisch oder Fisch. Für Veganer werden alle tierischen Nahrungsmittel durch pflanzliche Alternativen ersetzt.

Gerade vegetarische Menülinien lassen sich auf Basis saisonaler und regionaler Produkte bereits standardmäßig anbieten. Einen verbindlichen „Veggie-Day“, wie in der Bundestagswahl 2013 von Bündnis90/Die Grünen gefordert, bedarf es sicherlich nicht. Doch auch die Cateringunternehmen versuchen, ihren Kunden zunehmend Lust auch auf vegetarische oder vegane Kost zu machen. So gibt es zum Beispiel regelmäßige Aktionsstage in Betriebsrestaurants.

Allergikerfreundliche Angebote

Immer mehr Menschen leiden unter Lebensmittel-Allergien oder Unverträglichkeiten. Experten schätzen, dass fast jeder dritte Deutsche betroffen ist.

Konkrete Beispiele:

Gluten = Klebereiweiß, Sammelbegriff für ein Stoffgemisch aus Proteinen, das im Samen einiger Arten von Getreide vorkommt. Vorsicht bei Weizen, Gerste und Roggen.



Fruktose = Fruchtzucker, meist kann der Körper den Stoff nicht in größeren Mengen verdauen. Vorsicht bei speziellen Obstsorten.



Lactose = Milchzucker, Vorsicht bei diversen Milchprodukten.

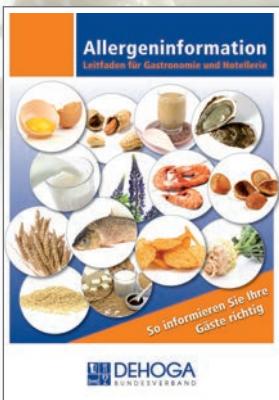


Unverträglichkeiten lassen sich meist gut diagnostizieren. Mit ihnen zu leben bedeutet allerdings, seine Ernährung zu verändern. Doch auch das schmeckt: Eierfreie Nudeln, glutenfreies knackiges Brot, lactose-

3 bis 4 Millionen Menschen

in Deutschland haben eine Lebensmittelallergie





freie Milchspeisen – inzwischen ist das Angebot an allergienfreien Lebensmitteln deutlich gestiegen. Die Betroffenen können sich auf ihre Cateringunternehmen verlassen. Das Versprechen der Betriebe: Es geht um das angenehme und zusätzlich sichere kulinarische Erlebnis für all unsere Kunden.

Auf Wunsch teilen die Unternehmen ihren Kunden alle Zutaten in dem Endprodukt mit. Wenn es irgendeine Frage über die Inhaltsstoffe eines Lebensmittels gibt, sind Kunden und Gäste aufgerufen zu fragen. Es lassen sich ansprechende Alternativen für Allergiker finden. Das Küchen- und Servicepersonal der Cateringunternehmen ist speziell geschult. In einer wachsenden Zahl von Betrieben sind speziell geschulte Nahrungsmittelallergiker für die Gäste da.

Seit Ende 2014 müssen auch Gastronomen und Hoteliers aufgrund einer europäischen Verordnung ihre Gäste über Allergene in den Speisen und Getränken aufklären. Zur Umsetzung der verpflichtenden Allergeninformation bereitet der DEHOGA in seiner

Publikation „Allergeninformation – Leitfaden für Gastronomie und Hotellerie“ wichtige Daten und Fakten zur Problematik auf und gibt den Betrieben klare Handlungsempfehlungen und wertvolle Praxistipps. Jeder Betrieb sollte seinen Mitarbeiter in Küche und Service ausführlich die Bedeutung von Allergien sowie Unverträglichkeiten darstellen. Geeignete Hilfsmittel dafür

sind das DEHOGA-Plakat „14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können“ sowie die Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker.“ Der DEHOGA Bundesverband will mit seinem Info-Paket dafür Sorge tragen, dass ein Restaurantbesuch oder ein Hotelaufenthalt auch für Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten Freude und Genuss ist.

Es geht um das angenehme und zusätzlich sichere kulinarische Erlebnis für all unsere Kunden.



Maßgeschneiderte Serviceleistungen

Das Kerngeschäft von Gemeinschaftsverpflegungs-Unternehmen ist es, den Gästen eine abwechslungsreiche, wohl schmeckende und gesunde Mittagsverpflegung zu attraktiven Preisen anzubieten. Aber auch neue, zusätzliche Möglichkeiten, die Gäste mit Speisen und Getränken zu versorgen, rücken in den Fokus.

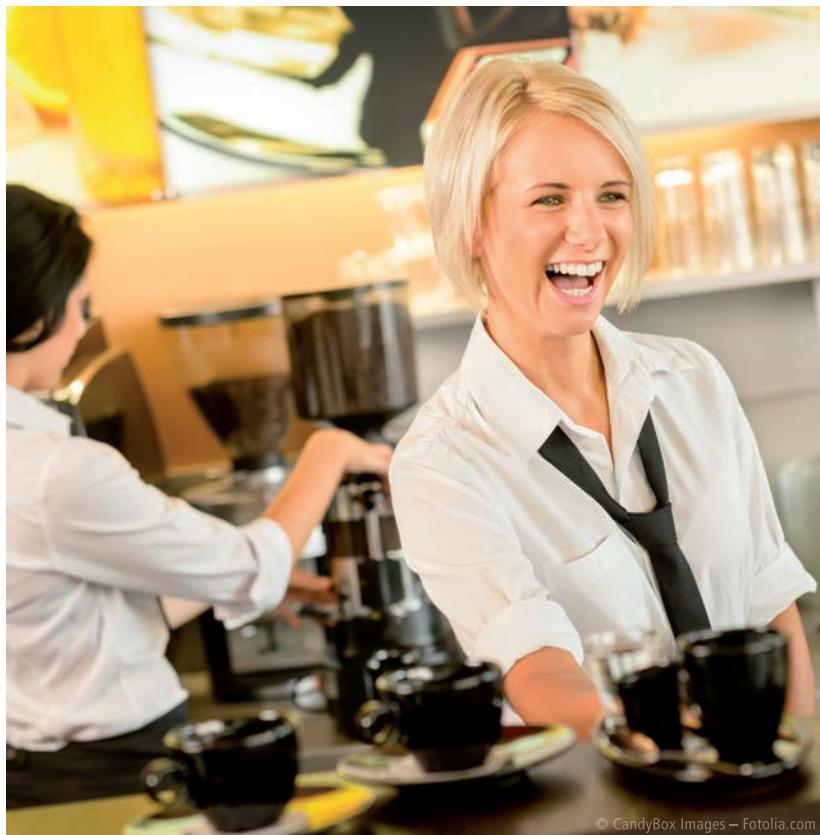
Vending bezeichnet das Verkaufen von Speisen und Getränken durch eigens dafür konzipierte Verkaufautomaten. Der Vorteil dieses Konzeptes liegt klar auf der Hand: Der

Verkauf mittels Maschine erlaubt es, den Gästen auch während der Schließungszeiten eines Betriebsrestaurants Waren anzubieten. Die Vending-Automaten der Gemeinschaftscaterer befinden sich entweder im Betriebsrestaurant selbst oder sie sind z.B. in Aufenthaltsräumen oder Fluren stationiert. Von gekühlten Getränken über Eis bis hin zu belegten Brötchen oder raffinierten Desserts reicht die Angebotspalette der Automaten.

Immer mehr Betreiber von Betriebsrestaurants bieten ihren Gästen zusätzlich einen **Shop** bzw. Shop-Bereiche an. Shops und Takeaway sind Konzepte, die immer mehr an Bedeutung gewinnen und stark von den

Unternehmen nachgefragt werden. Neben eigenen kleinen Shops, die einem Kiosk ähneln, gibt es häufig auch Bereiche im Betriebsrestaurant, die shopähnlich gestaltet sind und in denen Kunden Produkte des täglichen Bedarfs finden. Auch mobile Shopeinheiten sind in einigen Unternehmen vertreten: Hier ist besonders der Frühstücksdienst eine beliebte Variante.

Auch die Bedeutung von Kaffeespezialitäten hat in den letzten Jahren stark zugekommen. Die Gäste schätzen es, nach dem Essen einen Cappuccino oder Latte Macchiato zu genießen und die Betreiber von Betriebsrestaurants reagieren auf diesen Trend, indem sie eigene **Kaffeebar-Bereiche** anbieten, die einem herkömmlichen Coffee-Shop wie Starbucks ähneln. Die angebotenen Spezialitäten reichen von Kaffee über Espresso bis hin zu Latte Macchiato. Auch süße Speisen, z.B. Kuchen, Muffins oder Desserts werden in den Kaffeebars angeboten und laden die Gäste nicht nur während der Nachmittagsstunden zum Verweilen ein.





NACHHALTIGKEIT & ENGAGEMENT

Den Wandel gestalten –
Verantwortung übernehmen

Gemeinsames Verständnis

Das beginnt schon bei der Herkunft der Ware. Soziale, ethische und ökologische Gesichtspunkte sind wesentliche Bestandteile der Beschaffungs- und Lieferrichtlinien. Weitere Maßnahmen sind die Steigerung der Energieeffizienz, die Senkung des CO₂-Ausstoßes und des Wasserverbrauchs sowie die Abfallreduzierung.

So engagieren sich die Catering-Unternehmen aktiv gegen die Lebensmittelverschwendungen. Neben Informationskampagnen, in denen sie ihre Gäste sensibilisieren, leisten die Caterer über eine bessere Bedarfplanung und Mitarbeiter-schulungen insbesondere zum Thema Zubereitungstechniken einen wichtigen Beitrag, um möglichst wenig Abfall zu erzeugen. Zudem geht es um ein kluges Abfallmanagement. Nicht zu vermeidende Lebensmittelabfälle werden durch energetische Verwertung wieder dem Stoffkreislauf zugeführt. So können Nassmüll, Küchen- und Kantinenabfälle sowie Fettabscheider nach einer Weiterverarbeitung in Biogasanlagen CO₂-sparend verwertet werden. Darüber hinaus sind die Unterneh-

Mehr als
11 Mio.
 Tonnen Lebensmittel werden allein in Deutschland
 jährlich in den Müll geschmissen.

Mehr Infos: www.united-against-waste.de

men der DEHOGA-Fachabteilung Catering Gründungsmitglieder bzw. Unterstützer von öffentlichkeitswirksamen Kampagnen wie „United Against Waste“ und der Initiativen des Bundesverbandes Deutsche Tafel und seiner Unterorganisationen.

hälter z.B. aus recyclingfähigem Polyethylen bestehen. Zugleich nutzen die Unternehmen bei Papier oder Abfallsäcken nahezu komplett Materialien aus Recycling-Stoffen. Die Betriebe nutzen zudem Mehrwegsysteme und -verpackungen. Die Mülltrennung erfolgt nach organischen Abfällen, Glas, Kunststoffen beziehungsweise Papier und Pappe.

Innovation, Technik, Logistik

Zum Thema Nachhaltigkeit gehören zwangsläufig intelligente sowie kürzere Lieferketten und -wege. Die Cateringwirtschaft setzt daher verstärkt auf regionale Lieferanten. Zum anderen geht es um die Modernisierung der Fahrzeugflotte: Trend ist die Umstellung auf verbrauchsarme Kraftfahrzeuge oder die Nutzung von KFZ mit Hybrid-, Elektro- oder Erdgasantrieb. Weitere Maßnahmen zur besseren Ressourcen-Effizienz sind der möglichst flächen-deckende Einsatz von wieder verwertbaren Materialien: So können Flaschen und Be-

Im Fokus stehen vielfältige weitere Maßnahmen: So wird der Einsatz von Reinigungsmitteln für den Betrieb von Geschirrspülmaschinen mehr und mehr reduziert. Bei der Nutzung von Reinigungsschemie kommen sparende Dosiertechniken zum Einsatz.

Auch beim Gebrauch von Servietten lassen sich Verbesserungsmöglichkeiten nutzen: So kommen unter anderem mehr recycling-fähiges Material sowie Serviettenspender-systeme zum Einsatz, mit denen eine Minimierung der Papiermenge erreichbar ist.



Hygiene und Lebensmittelqualität

Hygiene und Qualität haben im Gastgewerbe oberste Priorität. Alle Beteiligten bekennen sich ausdrücklich zur Einhaltung der zu Recht strengen Lebensmittelhygienevorschriften.

Mitarbeitereschulungen, Hygieneleitlinien und Themenbroschüren belegen, dass alle Akteure ein vitales Interesse daran haben, hygienische Missstände zu verhindern. Denn jeder Unternehmer, der Hygieneverstöße zu verantworten hat, schädigt nicht nur sein Geschäft, sondern das Image der gesamten Branche.

Alle Mitarbeiter, externen Partner und Zulieferer unterliegen zu jedem Zeitpunkt den strengen Richtlinien innerhalb der Sicherheits- und Qualitätskette: das beginnt bei der Aufzucht von Tieren und dem Anbau von Lebensmitteln. Diese Kette setzt sich fort über die Produkthygiene bis hin zur Wareneingangskontrolle: Hier werden Mängel, z.B. verdorbene Lebensmittel, sofort erkannt.

Für die Weiterverarbeitung der Produkte und die Ausgabe der Speisen greifen die Mechanismen des hoch entwickelten Qualitätsmanagements. Sie sichern die Einhaltung aller rechtlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und die Anwendung des HACCP-Konzepts, mit dem in jeder Phase des Prozesses eine lückenlose Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird.

Oberstes Ziel ist, die Lebensmittelsicherheit weiter zu erhöhen und dabei eine maximale Transparenz hinsichtlich der Herkunft der eingesetzten Produkte zu erreichen.

Hygiene und Qualität haben im Gastgewerbe oberste Priorität.



HACCP

© ECOLAB

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points. HACCP ist ein Konzept, das für eine systematische Bewertung der Gefahren und Risiken sorgt, die mit der Herstellung, der Distribution und dem Konsum eines Lebensmittels verbunden sind. Im Rahmen eines Lebensmittelherstellungsprozesses sind diejenigen Stellen oder Phasen herauszufinden, an denen unerwünschte Ereignisse eintreten können, deren Auswirkungen das Lebensmittel so negativ beeinflussen, dass eine Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers eintreten kann. Für diese Stellen oder Phasen werden Vorsorgemaßnahmen definiert, um die möglichen Gefahren auszuschalten oder zu minimieren. Kurz gefasst ist HACCP ein Konzept zur Risikoanalyse und Risikobeherrschung für den gesamten Herstellungsablauf eines Lebensmittels.

Quelle: Streinz, Lebensmittelrechts-Handbuch, München 2014.

FACHABTEILUNG CATERING IM DEHOGA BUNDESVERBAND



Gemeinsam
mehr erreichen



Mitglieder und Vorsitz

Die Fachabteilung Catering im DEHOGA Bundesverband nimmt seit August 2012 die Interessen der Cateringbranche wahr und vertritt diese gegenüber Politik, Medien und der Öffentlichkeit. Die Fachabteilung Catering ist die Nachfolgeorganisation des „Verbandes der Internationalen Caterer in Deutschland“ (V.I.C.).

Zu den Mitgliedern der Fachabteilung zählen die größten Cateringunternehmen Deutschlands. Sie erwirtschaften einen Jahresumsatz von über zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 50.000 Mitarbeiter.

Vorsitzender der Fachabteilung ist seit 2014 Jürgen Thamm, Vorsitzender der Geschäftsführung der Compass Group Deutschland. Stellvertretende Vorsitzende ist Adrienne Axler, Geschäftsführerin der Sodexo Gruppe Deutschland. Schatzmeister ist Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung von Aramark.



Jürgen Thamm
Vorsitzender der Fachabteilung Catering/Vorsitzender der Geschäftsführung der Compass Group Deutschland



Adrienne Axler
Stellvertretende Vorsitzende der Fachabteilung Catering/Geschäftsführerin der Sodexo Services GmbH



Jürgen Vogl
Schatzmeister der Fachabteilung Catering/Vorsitzender der Geschäftsführung von Aramark

Ziele und Themen

Der Vorsitzende Jürgen Thamm definiert das Ziel der Fachabteilung so: „Die Cateringunternehmen sind attraktive Arbeitgeber mit hohen Qualitätsstandards und sozialer Verantwortung. Unsere Branche ist sehr vielfältig und bietet für junge Menschen gute Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten. Was wir allerdings benötigen, ist ein klares Profil, um besser von der Öffentlichkeit wahrgenommen zu werden.“ In diesem Sinne ist es Ziel der Fachabteilung Catering, mit Politik, Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretungen, Verbänden,

Vereinen und Medien über die Belange, Chancen und Herausforderungen der Cateringwirtschaft in Deutschland in den konstruktiven Dialog zu treten.

Die Liste der Themen ist dabei lang:

So muss es auch den Cateringunternehmen verstärkt gelingen, mehr **Nachwuchs** für die Branche zu begeistern und zu binden – indem noch intensiver in die Ausbildungsqualität investiert wird. Aber auch, indem die enorme Attraktivität der Arbeitgeber noch deutlicher wird.





Der **Mindestlohn**, den die Große Koalition zum 1. Januar 2015 beschlossen hat, ist für die Branche eine arbeitsmarktpolitische Herausforderung. Allein die Personalkostensteigerungen liegen dadurch in einigen Regionen bei 20 Prozent und mehr. Auch bei einigen Zulieferern steigen die Kosten. Gastronomie und Hotellerie haben sich in den letzten Jahren als wahrer Jobmotor erwiesen. Es bleibt zu hoffen, dass der Mindestlohn diese Positiventwicklung nicht gefährdet. Im Fokus der Kritik steht explizit nicht die Höhe des Mindestlohnes, sondern die bürokratischen Nebenwirkungen, insbesondere die Pflicht zur Arbeitszeitdokumentation. In diesem Zusammenhang erweist sich die starre Höchstarbeitszeit als zunehmendes Problem für die Branche. Hier setzt sich der DEHOGA für eine notwendige Flexibilisierung ein. Übrigens: Umfragen zufolge befürworten Dreiviertel der Deutschen den Mindestlohn. Von dieser großen Mehrheit wünschen wir uns, dass sie bereit ist, für gute Produkte und guten Service auch gute Preise zu bezahlen.

.....

Allergen-Information: Seit 13. Dezember 2014 müssen Gastronomen und Hoteliers aufgrund einer europäischen Verordnung ihre Gäste über Allergene in ihren Speisen und Getränken informieren. Der DEHOGA hat sich sowohl auf EU-Ebene als auch im nationalen Verordnungsverfahren intensiv eingebbracht, um das neue Kennzeichnungsrecht abzuwehren. Leider vergeblich. Wir meinen, es hätte diese bürokratischen Neuregelungen nicht gebraucht. Seit Jahrzehnten waren unsere Betriebe – auch für Allergiker – gute Gastgeber. Immerhin: Dank einer nationalen Regelung ist es möglich, den Gästen die Informationen auf verschiedene Art und Weise schriftlich sowie unter bestimmten Voraussetzungen auch mündlich zukommen zu lassen. Unsere klare Handlungsempfehlung:





Ingrid Hartges
Hauptgeschäfts-führerin des DEHOGA Bundesverbandes/Geschäftsführerin der Fachabteilung Catering

lungen: Jeder Betrieb sollte seine Mitarbeiter in Küche und Service ausführlich über die Bedeutung von Allergien und Unverträglichkeiten informieren. Wir empfehlen, sämtliche allergene Zutaten zu identifizieren und schriftlich festzuhalten. Hier nehmen die Caterer sicher eine Vorreiterrolle ein.



Der DEHOGA Bundesverband kämpft zudem weiterhin und mit Nachdruck für die **steuerliche Gleichbehandlung von Speisen**. Schließlich wird die Gastronomie noch immer gegenüber Bäckern, Metzgern und Supermärkten und deren verzehrfertigen Speisen benachteiligt. Sieben Prozent Mehrwertsteuer auf alle Speisen, unabhängig vom Ort des Verzehrs und von der Art der Zubereitung – so lautet die Forderung.

Das Hotel- und Gaststätten-gewerbe in Deutschland schließt sich dem breiten gesellschaftlichen Bündnis gegen **Lebensmittelverschwendun**g an und will mit gezielten Maßnahmen die Menge der Lebensmittelabfälle reduzieren. Lebensmittel sind kostbar. Es bedarf einem breiten gesellschaftlichen Schulter-schluss für eine größere Wertschätzung dieser wertvollen Ressourcen.

Gaststätten, Restaurantbetriebe, Großküchen, Kantinen und die Gäste selbst können einen wichtigen Beitrag dazu leisten, um die Lebensmittelverschwendun zu verringern. Gezielte Strategien sind gefragt: So sollten Gastronomiebetriebe zum Beispiel verstärkt unterschiedliche Portionsgrößen anbieten. Das ist verbraucherfreundlich, reduziert die Menge der Lebensmittelabfälle und ermöglicht eine vielseitigere, bewusste Ernährung. Kluger Einkauf und richtige La-

gerung gehören ebenfalls zum Handwerkszeug eines jeden Gastronomen. Eine effiziente Verarbeitung von Lebensmitteln ist zudem fester Bestandteil in der Ausbildung.

Der DEHOGA Bundesverband unterstützt seit März 2012 die Initiative des Bundesministeriums für Ernährung „Zu gut für die Tonne“. Seit Oktober 2012 ist der Verband Partner des Vereins „United against waste“. In diesem Zusammenhang sensibilisiert der DEHOGA die Branche mit ihren mehr als 220.000 Betrieben und bundesweit rund 1,8 Millionen Beschäftigten zum Beispiel mit einer speziellen Checkliste zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und gibt Unternehmen viele weitere Hilfestellungen an die Hand.

Auch das Thema **GEMA-Gebührenordnung** bewegt die Branche. Die Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) ist die staatlich legitimierte Verwertungsgesellschaft, die in Deutschland die Nutzungsrechte aus dem Urheberrecht von Komponisten, Textdichtern und Verlegern von Musikwerken wahrnimmt. Bei den meisten Catering-Events fallen massive GEMA-Kosten an. Der DEHOGA Bundesverband setzt sich seit langem und immer wieder erfolgreich für moderate GEMA-Tarife für ihre Mitgliedsbetriebe und -unternehmen ein.

DEHOGA Bundesverband – Interessenvertretung für die Branche

Hinter dem DEHOGA Bundesverband steht mit dem Gastgewerbe in Deutschland eine wachsende Dienstleistungsbranche überwiegend mittelständischer Prägung. 222.000 Betriebe mit fast 1,8 Millionen Be-

schäftigten und 60.000 Auszubildenden – das Gastgewerbe ist ein starkes Stück Wirtschaft und das Rückgrat der heimischen Tourismusindustrie.

Als Unternehmer- und Berufsorganisation nimmt der DEHOGA die berechtigten Interessen von Hotellerie und Gastronomie in der Bundesrepublik wahr. Er setzt sich ein für die Verbesserung der politischen Rahmenbedingungen und eine gute Wirtschaftspolitik, deren Ziel der unternehmerische Erfolg ist. Ob Arbeitsmarkt- oder Tarifpolitik, Aus- und Weiterbildung, Recht und Steuern, Umweltschutz und Urheberrecht, der DEHOGA spricht mit starker Stimme für die Hotellerie und Gastronomie. Ziel der Branchenpolitik ist es, Gegenwart und Zukunft des Gastgewerbes zu sichern.

Der DEHOGA gliedert sich in 17 Landesverbände und zwei Fachverbände – Hotelverband Deutschland (IHA) und UNIPAS (Union der Pächter von Autobahn-Service-Betrieben). Darüber hinaus vertreten die fünf Fachabteilungen im DEHOGA Bundesverband – Catering, Systemgastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, Diskotheken und Bahnhofsgastronomie – die speziellen Belange ihrer Mitglieder.

Ingrid Hartges ist nicht nur Hauptgeschäfts-führerin des DEHOGA Bundesverbandes. Sie fungiert zudem als Geschäftsführerin der Fachabteilung Catering.





MIT KLAREN KONZEPTEN ZUM ERFOLG

Die Unternehmen der
Fachabteilung Catering
stellen sich vor

Mitten im Leben:

apetito catering zählt zu den führenden Cateringunternehmen in Deutschland. Als Teil der erfolgreichen apetito Gruppe haben wir unseren Stammsitz in Rheine in Westfalen. Wir – das sind über 4.800 Menschen in ganz Deutschland, die für apetito catering Ihr Bestes geben. Wir sind ein Familienunternehmen und teilen unsere klaren Wertvorstellungen gern mit anderen. Seit über 50 Jahren wird apetito von der Familie Düsterberg geprägt. Persönliche Überzeugung, außerordentliches Engagement und Verantwortung für die Zukunft sind für uns verlässliche Prinzipien. Ebenso wie das Wissen, Teil einer herzlichen und lebendigen Familie zu sein.

apetito catering agiert in den vier Geschäftsbereichen Businesscatering, Seniorencatering, Kita- und Schulcatering sowie Klinikcatering. Seinem Motto „Mitten im Leben“ verpflichtet, meistert das Unternehmen die Herausforderung, für jeden Kunden eine passende Verpflegungslösung zu bieten. Wirtschaftliche Rahmenbedingungen, Corporate Culture-Belange der Kunden, vielfältige Konsumentenwünsche, Food-Innovationen, gastronomische Trends sowie Sozialmarktreglementierungen prägen das Aufgabenfeld des Cateringunternehmens. Auf die jeweiligen Anforderungen vor Ort mit einer gelungenen gastronomischen Lösung zu antworten, ist das Erfolgsrezept von apetito catering. Die Bereitschaft, sich auf Kundenbelange einzustellen, führt auch zu gemeinsamen Engage-

ments mit sozialen Trägern: Im Care-Bereich übernimmt apetito catering als Gesellschafter unternehmerische Verantwortung in zahlreichen Servicegesellschaften.

Mitarbeiter des Erfolges

Die Qualität einer Dienstleistung entsteht durch Menschen. Unsere Mitarbeiter liegen uns daher besonders am Herzen. Als gute Teamplayer sind sie entscheidend für den Erfolg. Wir legen großen Wert auf eine erstklassige Qualifikation unserer Mitarbeiter. Und noch etwas mehr: Dialog und Initiative sind wichtige Eigenschaften für erfolgreiches Handeln. Wir fördern daher kontinuierlich die persönliche Entwicklung und fachliche Weiterbildung aller apetito catering Mitarbeiter.

Betriebsgastronomie – Unser Gute Laune-Konzept

Jeder Tag ist voller Herausforderungen. Wir wissen, dass Leistungskraft und Motivation eng mit einer vitalen Ernährung zusammenhängen. Auch wenn die Wünsche und Vorlieben einzelner Menschen ganz unterschiedlich sind, in einem sind sich alle einig: Essen muss Spaß machen. Deswegen haben wir *GoodMoodFood* konzipiert. Unser Gute-Laune-Konzept für die Betriebsgastronomie setzt auf nachhaltiges Catering im Zeichen der 4G: Genuss, Gesundheit, Gemeinsam und Gutes Gewissen. Unsere Zutaten heißen Frische, wertvolle Produkte, natürliche Zutaten und eine gesunde Wirtschaftlichkeit.



Senioreneinrichtung – In guter Gesellschaft

In unserer täglichen Arbeit ist unser Zuhören Schlüssel, um Freude zu bereiten. Senioren genießen mit Freude, was sie kennen. Wir vergessen nie, dass sie zumeist selbst jahrelang ihr besser Koch waren. apetito catering ist der führende Dienstleister im Seniorencatering.



APETITO CATERING

Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine

Fon 05971 799-0
Fax 05971 799-9490

www.apetito-catering.de
info@apetito-catering.de

Gründungsjahr: 1958

Zahl der Verträge: über 600

Zahl der Mitarbeiter: über 4.800



Als Familienunternehmen sind wir uns der Verantwortung in der Seniorenpflege besonders bewusst. Neue Erkenntnisse, vielfältige Ansprüche und gesellschaftliche Entwicklungen formen die tägliche Aufgabe. *In guter Gesellschaft* heißt unser Konzept für Seniorencatering. Wir bringen damit zum Ausdruck, was wir Ihnen und allen Menschen in Ihrem Haus mit unserem Einsatz bieten.

Kliniken – Alles Gute

Mitten in der Klinik – Das Catering im Klinikbereich besteht aus vielen Leistungsbausteinen, die apetito catering für Sie in einem einmaligen Konzept zu-

sammenführt: Kulinarik, Service, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit. Dabei haben wir eins im Sinn: Dass es allen Beteiligten gut geht. Allen voran natürlich den Patienten! Mit einem attraktiven Essen unterstützen wir sie dabei, wieder gesund zu werden. Aber auch alle anderen Menschen, die im Klinikum ein- und ausgehen, sind uns willkommene Gäste. Unsere frischen Ideen für's Mitarbeiter- und Gästecatering bringen Ihrem Haus auch wirtschaftlich *ALLES GUTE*.

Kindertagesstätten und Schulen – Schlau essen

Mittags in Schulen und Kitas: Kinder und Jugendliche tanken auf für neue Taten. Wir wissen, dass eine gesunde und wertvolle

Ernährung entscheidend ist für die Entwicklung der Kinder. Sie liefert Energie und Konzentrationskraft für's Lernen. Die wichtigste Erkenntnis: Gesundes Essen muss Spaß machen! Spaß ist gerade bei Kindern der Antrieb, sich für etwas zu entscheiden: für eine gesunde Ernährung.

Genau diesen Ansatz stellen wir in den Mittelpunkt unserer Arbeit. Unser Konzept für eine ganzheitliche Catering-Sicht in Schulen und Kitas heißt *schlau essen*.



Wir meinen damit ein Essen, das schlau macht und natürlich schlau ist: aus allen Blickwinkeln betrachtet.

Trendsetter in Gastronomie und Service

Als Anbieter für Catering und Service Management zählen wir in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 7.500 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holdings GmbH & Co. KG mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Als zweitgrößtes Catering-Unternehmen in Deutschland betreuen wir etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Events, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von unseren Aramark Refreshment Services beliefert werden. Bundesweit sorgen wir mit 6 Regionalleitungen und 7 Refreshment Service-Filialen für optimale Kundennähe.

Immer einen Schritt voraus

Trendsetzende Konzepte, absolute Kundenorientierung, ein ausgefeiltes Qualitätsmanagementsystem sowie eine zukunftsweisende Nachhaltigkeitsstrategie kennzeichnen unser Erfolgskonzept. Aramark ist für seine Kunden immer einen Schritt voraus. Wir entwickeln durch die intensive Auseinandersetzung mit Gästeverhalten und Kundenbedürfnisse passgenaue Gastronomie- und Servicelösungen.

Für eine moderne Erlebnisgastronomie erarbeiten wir kontinuierlich neue Konzepte in unseren Fachabteilungen und nutzen unser weltweites Netzwerk an kulinarischer Kompetenz. Bei der Zubereitung der Speisen legen wir den Fokus auf frische Zutaten, ein konstant hohes Qualitätsniveau und vor allem auf erlebbare Handwerklichkeit.

Genuss, der gut tut

Eine große Rolle in der Zukunftsstrategie von Aramark spielt das Thema Gesundheit. Wir sorgen mit unseren gesundheitsorientierten Menülinien für eine genussreiche und ausgewogene Ernährung am Arbeitsplatz. Mit unserem Well fit-Programm liefern wir ein ganzheitliches, modulares Konzept, das mit seinen verschiedenen Bau-

steinen – der Menülinie, der Beratung vor Ort, dem Online-Ernährungsportal und dem Online-Ernährungscoach – einen wertvollen Beitrag zum betrieblichen Gesundheitsmanagement leistet.

Nachhaltig aktiv

Nachhaltigkeitsorientiertes Wirtschaften gehört zu den wichtigsten Eckpfeilern der Unternehmenspolitik von Aramark. Wir haben unser Nachhaltigkeitsengagement fest im Unternehmensleitbild verankert und übernehmen Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Das beginnt bei der Auswahl der Zutaten über die gewissenhafte Zubereitung der Speisen in den Betriebsrestaurants bis hin zum Angebot gesunder genussvoller Speisen für





ARAMARK HOLDINGS GMBH & CO. KG

Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg

info@aramark.de
www.aramark.de

Gründungsjahr: 1959

Zahl der Betriebe: ca. 500

Zahl der Mitarbeiter: rund 7.500

Zahl der Auszubildenden: 25

die Gäste. Gelebt wird diese Verantwortung von unseren Mitarbeitern, sie sind Botschafter und Ideengeber zugleich. Wir forcieren beispielsweise den Bezug regionaler und fair gehandelter Lebensmittel wie Bio-Rindfleisch, MSC-zertifizierter Fisch aus bestandserhaltender Fischerei oder Bio-Gewürze. Ein externer Nachhaltigkeitsbeirat mit Vertretern aus Wissenschaft, Politik und Wirtschaft berät uns in unserem Handeln.

Mit Aramark auf Erfolgskurs

Aramark schätzt gute Leistung und unterstützt seine Mitarbeiter dabei, ihre Talente

weiterzuentwickeln und ihre Potenziale zu entfalten. Wir investieren daher viel Zeit und Engagement in die gründliche Ausbildung und Einarbeitung, in individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und regelmäßige Trainings unserer Mitarbeiter.

Um Raum für Inspiration zu schaffen und Handwerklichkeit an der Basis zu fördern, haben wir das „Culinary College“ ins Leben gerufen: ein Trainingsprogramm, das neue Impulse liefert und das Küchenteam mit aktuellen Trends und Foodkonzepten vertraut macht. Das Besondere an diesem Programm ist die Zusammenarbeit mit prominenten Sterneköchen.

Ausgezeichnetes Engagement

Für seine erfolgreiche Arbeit wurde Aramark bereits sechsmal mit dem begehrten Branchenpreis „Caterer des Jahres“ ausgezeichnet sowie beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2011 unter die Top 3 der Kategorie „Deutschlands nachhaltigste Unternehmen“ gewählt.

Auf internationaler Ebene gehört die Aramark Corp., Philadelphia, mit ihrem umfangreichen Angebot rund um Catering und Facility-Management zu den führenden Unternehmen im Dienstleistungsbereich. Rund 270.000 Mitarbeiter sind in 22 Ländern für Aramark im Einsatz.

„Wo andere Probleme finden, suchen wir die Lösung ...“

... Wo andere fragen, beraten wir. Als Dienstleister wollen wie vor allem eines: leisten. Wir sind die Compass Group. Wir sind die LebenLeichterMacher.“ Die Compass Group ist eines der größten Dienstleistungsunternehmen der Welt, im Catering die Nummer 1 und führender Anbieter von vielen infrastrukturellen Facility-Management-Dienstleistungen. Egal ob gutes Essen oder Reinigung: Mit unserer Leidenschaft für höchste Dienstleistungsqualität schaffen wir unseren Kunden eine Infrastruktur, die ihnen einen echten Mehrwert bietet und sie voranbringt. Wir übernehmen für unsere Kunden sämtliche unterstützende Aufgaben, damit sie sich auf ihr Hauptgeschäft konzentrieren können. Unsere Mentalität: Wir sind Macher und Schaffer. Wir sind die LebenLeichterMacher!

Weltweit führend – als Dienstleister grenzenlos

Mit unserer Muttergesellschaft, der Compass Group PLC, sind wir in über 50 Ländern der Welt tätig, betreuen mehr als 50.000 Kundenstandorte und beschäftigen rund 500.000 Mitarbeiter aus über 106 Nationen. Egal ob Food- oder Facility-Support-Services – es liegt in unserer Natur, unsere Kunden auf möglichst allen Ebenen zu unterstützen und ihnen gleichbleibende Qualität aus einer Hand zu liefern. Als professioneller Partner verfügen wir über eine lange Tradition: Seit über 90 Jahren sind wir in der Support-Services-Sparte am Markt etabliert, seit mehr als 40 Jahren erfolgreich als Marktführer in der Betriebsgastronomie tätig. Im Geschäftsjahr 2013/2014 erzielte unser Konzern weltweit einen Umsatz von 23,8 Milliarden Euro.

Die LebenLeichterMacher – für jedes Bedürfnis der richtige Ansprechpartner

In Deutschland sorgt die Compass Group seit 1995 für die Zufriedenheit von über 1.750 Kunden, darunter mehr als die Hälfte der Dax-30-Unternehmen. Als Marktführer mit mehr als 15.000 Mitarbeitern sind wir der richtige Partner, wenn es um die Verpflegung von Mitarbeitern, Gästen, Patienten, Senioren, Kindern und Jugend-

lichen oder um eine perfekt funktionierende Infrastruktur geht. Wir machen aus Kantinen Betriebsrestaurants, aus Patientenversorgung ein Highlight des Tages, schaffen gesunde Pausen in Bildungseinrichtungen und reinigen Büroräume genauso profes-

sionell wie Sterilgut. Durch unser breites Leistungsangebot und unser vielfältiges Know-how bieten wir unseren Kunden effizienzstiftende Lösungen aus einer Hand. Dafür sorgen unsere sechs Tochtergesellschaften:



Eurest – die RestaurantErschaffer

Andere machen Kantinen, wir erschaffen Restaurants. Nummer 1 in Deutschland für Betriebsgastronomie



Medirest – die SchöneMomenteMacher

Andere servieren Durchschnitt, wir servieren schöne Momente. Spezialist für Catering und Support Services in Kliniken, Krankenhäusern, Senioren-Einrichtungen



Levy Restaurant – die EreignisMacher

Wir machen aus Catering ein unvergessliches Ereignis. Experte für Catering in Stadien & Arenen, Exklusiv-Gastronomie und Spitzenrestaurants sowie Premium Event-Dienstleistungen



Scolarest – die PausenSchaffer

Wir schaffen Pausen, die wirklich erholsam sind. Verpflegung in Schulen, Kindergärten und weiteren Bildungseinrichtungen



Menke Menue – die LeckerEssenBringer

Andere bringen Essen, wir bringen Freude. Mobile Versorgung und Bringdienst für Kliniken, Seniorenheime, Schulen und Kindergärten, Unternehmen und Privathaushalte



Plural – die FreiraumSchaffer

Wir kümmern uns nicht nur um Räume, wir schaffen Freiräume. Experte für infrastrukturelles und kaufmännisches Gebäudemanagement.



COMPASS GROUP

Pressekontakt: Attila Wandrey

Helfmann-Park 2, 65760 Eschborn
Fon 06196 478-500
Fax 06196 478-569

info.compass@compass-group.de
www.compass-group.de

Gründungsjahr: 1941

Zahl der Betriebe: 2.800

Mitarbeiter in Dtl.: mehr als 15.000

Mitarbeiter weltweit: 500.000

Unbegrenzte Möglichkeiten – die Compass Group als Arbeitgeber

Genauso vielfältig wie unser umfangreiches Leistungsangebot, genauso vielfältig sind auch unsere Mitarbeiter und die Möglichkeiten, bei der Compass zu arbeiten. Mit über einer halben Million Mitarbeitern sind wir einer der größten Arbeitgeber der Welt. Köche, Gärtner, Restaurantfachleute, Sicherheitskräfte, Controller, Reinigungs-experten, Einkäufer – jeder Einzelne trägt zum Erfolg unseres Unternehmens bei.

Wir schaffen unseren Mitarbeitern ein Umfeld, in dem sie sich wohl fühlen und bestmögliche Leistungen erbringen können. Wir bieten persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten, vielfältige Karrierechancen und ein Arbeitsumfeld, in dem Sicherheit und Gesundheit stets an erster Stelle stehen. Wir erkennen Stärken und Fähigkeiten, wertschätzen die Leistung eines jeden Einzelnen und sind stolz auf die Vielseitigkeit unserer Mitarbeiter, die das Herzstück unseres Unternehmenserfolges bilden.

Sehr gerne geben wir Menschen mit den unterschiedlichsten Lebensläufen die Möglichkeit, eine spannende Tätigkeit in unserem Unternehmen zu finden und als Leben-LeichterMacher tagtäglich für die Zufriedenheit von tausenden von Menschen zu sorgen. Egal ob Praktikant, Auszubildender, Berufseinsteiger oder Führungskraft, in unserem Team findet jeder den richtigen Platz. Mit zahlreichen Trainings- und Weiterbildungsmöglichkeiten unterstützen wir jeden dabei, den nächsten Schritt auf der Karriereleiter zu gehen.

Dussmann Group – Deutschlands größter privater Multidienstleister

Kerngeschäft: Dienstleistungen rund um den Menschen

Mit rund 65.000 Mitarbeitern in 18 Ländern bietet die Dussmann Group Dienstleistungen rund um den Menschen an. Die Marke Dussmann steht für ein vielfältiges und spezialisiertes Leistungsspektrum. Für die Unternehmenskultur bedeutet das umfangreiche Dienstleistungsportfolio eine einzigartige Chance.

Unter dem Dach der Dussmann Group firmieren die sechs Geschäftsbereiche Dussmann Service, die Dresdner Kühlanlagenbau, Dussmann Office, Kursana, Dussmann KulturKindergarten sowie Dussmann das KulturKaufhaus.

Dussmann Service – alles aus einer Hand

Der größte Geschäftsbereich Dussmann Service erbringt aus einer Hand Gebäude-technik, Catering, Sicherheits- und Empfangsdienste, Gebäudereinigung, Kaufmännisches Management und Energie-management und ist mit einem Anteil von

knapp 80 Prozent am Gesamtumsatz Basis des Unternehmenserfolges. Das Integrierte Gebäudemanagement mit mehr als 70 Dienstleistungen ermöglicht ein Gesamtpaket für den Kunden, ganz an seine individuellen Wünsche angepasst.

Dussmann Catering – ausgezeichneter Service

Dussmann Service kennt die branchen-spezifischen Anforderungen und versteht die im Kundenunternehmen ablaufenden Prozesse. Dem Kunden steht ein zentraler Ansprechpartner für alle Dienstleistungen zur Verfügung. Dussmann Service zeichnet

eine hohe Wertschöpfungstiefe aus: Rund 95 Prozent aller Dienstleistungen erbringen eigene Mitarbeiter. Das bundesweite Niederlassungsnetz an über 50 Standorten sichert eine umfassende Präsenz und ermöglicht eine dezentrale Kundenbetreuung.

Dussmann Service wurde 2013 zweimal ausgezeichnet: vom Deutschen Institut für Servicequalität, als Testsieger Catering Betriebsrestaurants, sowie mit dem Titel „Caterer des Jahres“ für das nachhaltig ausgerichtete Café-Restaurant Ursprung im Dussmann-Haus.

Mit dem breiten Cateringangebot hat sich Dussmann Service darauf spezialisiert, Menschen jederzeit und überall mit gesunder und vollwertiger Nahrung zu versorgen. Denn gute Ernährung ist die Grundlage für Wohlbefinden, Leistungsfähigkeit und Gesundheit. Doch im Alltag ist es häufig schwer, sich gesund zu ernähren – besonders im Berufsleben fehlt oft die Zeit.

Dussmann Service hat im Cateringbereich Produkte entwickelt, die die unterschiedlichen Bedürfnisse berücksichtigen – sowohl ernährungsphysiologisch als auch geschmacklich. Dabei gelten für alle Angebote einige Grundsätze. z.B. wird auf Nachhaltigkeit geachtet und überwiegend Lebensmittel aus der Region verwendet, auf Wunsch natürlich auch in Bio-Qualität.





Dussmann Group



DUSSMANN GROUP

Medienkontakt:

Michaela Mehls

Fon 030 2025-2526

kommunikation@dussmann.de

www.dussmanngroup.com

Gründungsjahr: 1963

Zahl der Niederlassungen in D.: 19

Zahl der Länder: 18

Zahl der Mitarbeiter: 61.221

Zahl der Auszubildenden in D.: 636

Unser Angebot bei Dussmann Service – für jede Zielgruppe die richtige Lösung

Dussmann Catering

Capt'nCook

Kindertagesstätten
Endkunden Kinder

CoolCooking

Ganztagsschulen
Endkunden Schüler

Delightful

Betriebsrestaurants
Endkunden Mitarbeiter

Delicatess

Krankenhäuser
Endkunden Patienten

Vitalance

Alten- und Pflegeheime
Endkunden Senioren



Unser Versprechen und Anspruch zugleich: Services für verbesserte Lebensqualität

Sodexo ist seit mehr als 50 Jahren in Deutschland vertreten und unterstützt Betriebe mit innovativen Dienstleistungskonzepten und rund 15.000 Mitarbeitern dabei, ihre Leistungsfähigkeit zu steigern und Nachhaltigkeit zu sichern. Zu unseren etwa 700 Kunden bundesweit gehören Wirtschaftsunternehmen, Behörden, Schulen, Kindergärten, Kliniken und Senioreneinrichtungen. Das umfassende Serviceangebot von Sodexo reicht dabei von Catering, Empfangsdiensten und Reinigung bis hin zu Sicherheit und technischer Wartung von Anlagen und Geräten. Treibende Kraft für unsere Angebote und Impulse ist stets derselbe Anspruch: Wir möchten mit unseren Leistungen die Lebensqualität der Menschen im Alltag spürbar steigern.



© Sodexo Library

Erfolgsfaktor Lebensqualität

Sodexo glaubt daran, dass persönliche Zufriedenheit ein entscheidender Erfolgsfaktor der Zukunft ist. Daher begleitet der Slogan „Quality of Life Services“ nicht nur unser Logo, sondern auch unseren Anspruch, den wir mit unserem Angebot verbinden. Er bringt die Vielfalt unserer Leistungen zum Ausdruck und steht gleichzeitig für den Wert, den wir damit für unsere Kunden schaffen. Ein Denken und Handeln, das uns weltweit zum führenden Partner macht, wenn es um Services geht, die die Lebensqualität von Mitarbeitern, Patienten, Kindern und Senioren verbessern.

Gesunder Genuss und Gastfreundschaft

Unsere vielseitigen Gastronomie- und Cateringkonzepte nehmen bundesweit zahlreiche Betriebe in Anspruch. Für sie haben

wir Rahmenbedingungen wie Bedarf, Infrastruktur, Wirtschaftlichkeit und individuelle Wünsche in maßgeschneiderte Verpflegungskonzepte überführt und umgesetzt.

Dabei spielen wir eine entscheidende Rolle in Bezug auf die täglichen Essgewohnheiten von rund 350.000 Menschen in Deutschland. Aus diesem Grund ist die aktive Förderung von ausgewogener Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden ein grundlegender Aspekt unseres Angebots. Dazu zählt neben der Auswahl frischer Zutaten und einer achtsamen Zubereitung der Speisen auch das kulinarische Erlebnis und gelebte Gastfreundschaft.

Wertschätzung und Weiterbildung

Es sind unsere Mitarbeiter, die mit persönlicher Leidenschaft und umfassendem Servicedenken täglich für Begeisterung bei unseren Kunden sorgen. Das wissen, schätzen und würdigen wir!

So genießen die Mitarbeiter bei Sodexo attraktive Karrieremöglichkeiten in über 100 Berufsgruppen, werden individuell nach ihren Zielen und Potenzialen gefördert und aktiv bei der Vereinbarkeit von Familie und Beruf unterstützt. Allein 2014 wurden weltweit 5,1 Mio. Stunden Weiterbildung in unserem Unternehmen wahrgenommen.

Neben Qualifikation halten wir auch Vielfalt und Einbeziehung für wichtige Faktoren unserer Weiterentwicklung. So zeigt Sodexo Initiative bei einer ausgewogenen Geschlechterverteilung und Vertretung aller Altersgruppen auf sämtlichen Unternehmensebenen. Unser Respekt gegenüber ethnischer und kultureller Vielfalt spiegelt sich in den derzeit mehr als 100 Nationalitäten in der Belegschaft von Sodexo Deutschland.

All dies macht uns nicht nur zu einem der größten Arbeitgeber der Welt, sondern platziert Sodexo auch unter jenen, mit der höchsten Mitarbeiterzufriedenheit.

Ausgezeichnetes Engagement

„Quality of Life Services“ versprechen wir unseren Kunden. Lebensqualität gilt es aber nicht nur im Rahmen unserer Geschäftsbeziehungen zu liefern, sondern auch zu halten und zu verbessern – für alle Menschen.



© Sodexo Library



© Sodexo Library

SODEXO SERVICES GMBH

Sodexo Services GmbH
 Pressekontakt: Jeannine Haberich
 Eisenstraße 9a
 65428 Rüsselsheim
 Tel. 06142 1625-0
 info.onsite.de@sodexo.com
 www.sodexo.de

Gründungsjahr: 1958*

Zahl der Betriebe: 687

Zahl der Mitarbeiter: 15.000

Zahl der Auszubildenden: 97

* Gründung in Deutschland 1958 als Eiring & Ott KG – Eingliederung in die Sodexo Gruppe 1991

Dieser Gedanke findet Raum zur Initiative in unserem „Better Tomorrow Plan“. Hier wird unser Weg zu einem nachhaltigen Fortschritt formuliert und als verbindliche Verantwortung für unser wirtschaftliches, soziales und ökologisches Wirken festgehalten. Schwerpunkte bilden dabei unter anderem umweltfreundlicher Einkauf, schonender Umgang mit Ressourcen und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen.

Unser ehrliches und verantwortungsbewusstes Engagement erntet regelmäßig Anerkennung und bedeutungsvolle Auszeichnungen:

Mitunter zeichnete uns das „Sustainability Yearbook 2015“ mit den Titeln „Industry Leader“ und „Gold Class“ zum achten Mal

für wirtschaftliche, soziale und ökologische Leistungen aus.

Die Auszeichnung „Global Sustainability Industry Leader“ erhielten wir bereits zehn Mal in Folge – vom Dow Jones Sustainability Index (DJSI), dem weltweit ältesten Bewertungsmaßstab von Nachhaltigkeit.



ROBECOSAM
 Sustainability Award
 Industry Leader 2014



ROBECOSAM
 Sustainability Award
 Gold Class 2014

MEMBER OF
Dow Jones
Sustainability Indices
 In Collaboration with RobecoSAM

Wir schaffen Genusserlebnisse und Lebensqualität

Als leidenschaftliche Gastgeberin umsorgt die SV Group ihre Gäste – in der Schweiz, in Österreich und in Deutschland. Wir sind breit diversifiziert: Wir führen Personalrestaurants für Firmen und stellen die Verpflegung in Krankenhäusern, Reha-Kliniken und Seniorenzentren. Auch Messen schätzen uns als innovativen Cateringpartner mit kreativem Feingefühl. Wir streben bei allen unseren Tätigkeiten höchstmögliche Qualität an. Jeden Tag bieten wir unseren Gästen ausgewogene und frische Angebote, die toll aussehen und köstlich schmecken.

Die SV Group ist ein Schweizer Unternehmen mit langjähriger Tradition – seit über 100 Jahren stehen wir für Kulinarik, Herzlichkeit und Gastfreundschaft. Unsere Unternehmenszentrale liegt in Dübendorf/Schweiz, die deutsche Zentrale hat ihren Sitz in Langenfeld im Rheinland. In Deutschland arbeiten über 2.000 Mitarbeiter für unser Unternehmen.

SV Restaurant

Rund 125 SV Restaurants bieten deutschlandweit frische, ausgewogene Mittagsmenüs, laden unsere Gäste zur kleinen Pause ins italienisch anmutende Caffè vicino

ein und halten feine Snacks für zwischendurch bereit.

Essen im SV Restaurant bedeutet vor allem eines: Genuss und Qualität. Unsere Qualitätsansprüche sind hoch – jedes unserer

SV Restaurants ist für umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten zertifiziert. Ob Frischküche, Bio oder die ausgewogene und leichte Menü-Linie „liveEasy“ – unsere attraktiven Konzepte bringen Vielfältigkeit und Genuss auf den Tisch.



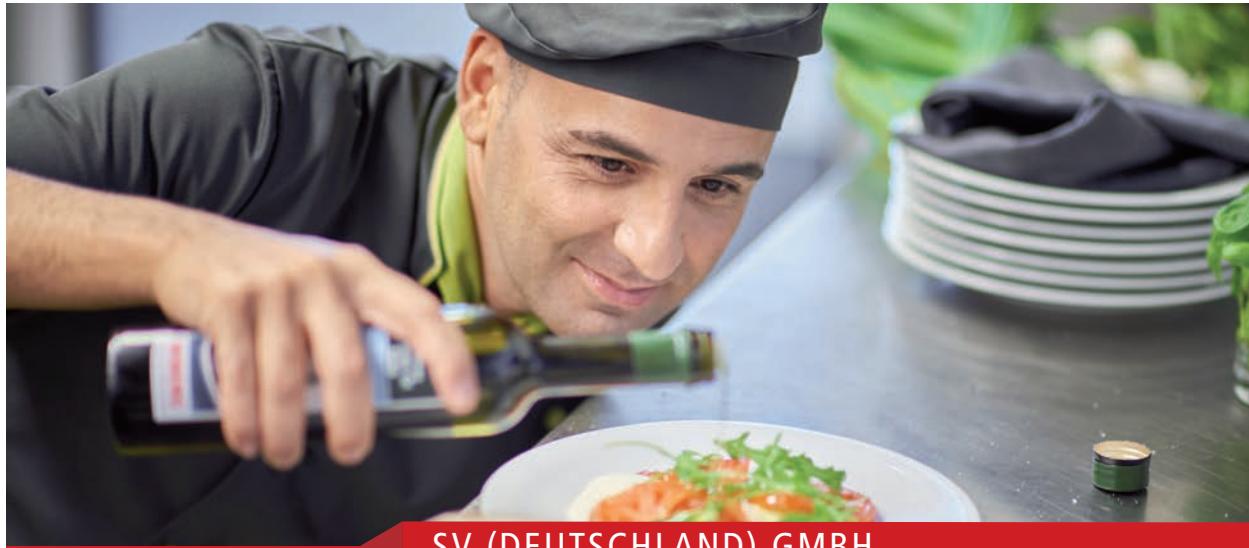
In unseren Restaurants überraschen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue mit abwechslungsreichen Angeboten. Auch Front-Cooking – dabei werden die Menüs vor den Augen der Gäste frisch zubereitet – oder Free-Choice-Buffets, die es jedem selbst überlassen, was und wie viel er essen möchte, stehen hoch in der Gunst. Ofenfrische Backwaren und attraktive Aktionswochen mit wechselnden Länderküchen vervollständigen das vielseitige Angebot.



Caffè vicino

Mit Caffè vicino zaubern wir italienisches Flair ins SV Restaurant und empfangen unsere Gäste mit dem Duft von frisch geröstetem Kaffee. Eine abwechslungsreiche Palette an hochwertigen Kaffegetränken, die mit ausgesuchten Kaffeebohnen zubereitet werden, steht zur Auswahl. Auch feinstes Gebäck bieten wir unseren Gästen im Caffè vicino an.

CAFFÈ vicino



SV (DEUTSCHLAND) GMBH

Elisabeth-Selbert-Straße 4a
40764 Langenfeld
Fon 02173 2077-0
info@sv-group.de
www.sv-group.com

Gründungsjahr: 1914 (SV Group)
Zahl der Betriebe: über 200
Zahl der Mitarbeiter: 2.035
Zahl der Auszubildenden: 30

SV Care

Im Geschäftsfeld Care bereiten wir gesunde, frische Menüs für Krankenhäuser, Seniorenzentren und Reha-Kliniken zu. Unsere attraktiven Speisenangebote unterstützen die Patienten dabei, schnell wieder gesund und aktiv zu werden.

Das Herz der SV Group

Alles, was wir tagtäglich schaffen, entsteht durch das Engagement unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie sind das Herz unseres Unternehmens. Bei der SV Group arbeiten Menschen aus über 100 Nationen. Gegenseitiger Respekt, Vertrauen und Ehrlichkeit werden bei uns groß geschrieben.

Wir unterstützen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dabei, sich weiterzuentwickeln. Daher fördern wir ihre Aus- und

Weiterbildung kontinuierlich, zum Beispiel durch Schulungen und Seminare.

Arbeiten & Ausbildung bei der SV Group Herzlich, initiativ, kompetent und verantwortungsvoll – das sind unsere Werte, die bei uns und von uns gelebt werden. Werden auch Sie Teil unseres Teams und schreiben Sie gemeinsam mit uns die Erfolgsgeschichte der SV Group weiter.

Ausbildung Sie suchen einen Ausbildungsplatz mit Zukunft, in einem spannenden und abwechslungsreichen Geschäftsfeld? Wir bilden junge, engagierte Menschen als Fachfrau / Fachmann für Systemgastronomie, Kauffrau / Kaufmann für Büromanagement oder Köchin / Koch aus und sichern uns so die Kompetenz von morgen.

Jobs Jobeinsteiger und Berufserfahrene erfahren mehr über unsere Stellenangebote auf www.sv-group.de.

Glossar

Allergene

Stoffe, die dem Menschen von außen zugeführt werden und Allergien = Überempfindlichkeitsreaktionen des Immunsystems auslösen können. Man unterscheidet zwischen tierischen, pflanzlichen und chemischen Allergenen. Derzeit sind ca. 20.000 Allergene bekannt, die meisten bestehen aus Eiweißen.

Arena-Catering

Art des Event-Caterings, umfasst die Speisenversorgung der Gäste bei Veranstaltungen unterschiedlicher Größe, z.B. bei Sportevents und Konzerten.

Audit

Ein flexibles Konzept zur systematischen Überprüfung und Bewertung von Systemteilen oder -prozessen mithilfe von Checklisten und / oder Prüffragen. Man unterscheidet zwischen internem Audit (Selbstbewertung) und externem Audit (Fremdbewertung). Ziel sind kontinuierliche Verbesserungen und Korrekturmaßnahmen von Systemen, Abläufen und Leistungen.

Außen-Haus-Markt

Die gesamte Verpflegung außerhalb von Privathaushalten. Dazu zählen die Betriebsgastronomie, die öffentliche Gastronomie, Schul- und Kitaverpflegung sowie die Patienten- und Seniorenverpflegung.

Automatenservice

Dienstleistungen rund um den Warenverkauf von Speisen und Getränken mittels Verkaufsautomaten. Die Dienstleistung umfasst den kompletten Service rund um die Automatenbewirtschaftung – vom Aufstellen über das Befüllen bis hin zur Reinigung und Wartung. Der Automatenservice wird für die verschiedensten Branchen angeboten, beispielsweise für Gesundheitswesen, Industrie oder Dienstleistungsbetriebe.

Barista

Experte bezeichnet, der Kaffee professionell zubereitet.

Betriebsgastronomie/-verpflegung

Teilbereich der Gemeinschaftsverpflegung. Sie dient dazu, die Mitarbeiter eines Unternehmens oder einer öffentlichen Einrichtung zumeist während der Mittagszeit mit Mahlzeiten und Getränken zu versorgen.

Bio-Zertifizierung

Garantiert, dass Unternehmen beim Einsatz von Bio-Produkten gesetzlich vorgeschriebene Anforderungen der EG-Ökoverordnung einhalten müssen.

Business-Catering

Service rund um die Speisenversorgung in Industrie- und Dienstleistungsunternehmen, wie z.B. in der Automobilindustrie, Banken und im Handel.

Catering

Professionelle Bereitstellung von Getränken und Speisen durch einen darauf spezialisierten Dienstleister verstanden. Das Leistungsspektrum reicht dabei von der Anlieferung der Speisen über den Betrieb eines Gastronomiebetriebs bis hin zur Versorgung von Schulen und Menschen.

Care-Catering

Service rund um die Speisenversorgung in Sozial- und Gesundheitseinrichtungen, wie z.B. Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen.

CP

Kontrollpunkte im Produktionsprozess, an denen allgemeine Qualitäts sicherungsmaßnahmen erforderlich sind, welche aber keine unmittelbare Gesundheitsgefahr für den Endverbraucher darstellen. Maßnahmen sind hierbei z.B. Reinigung, Personal- und Betriebshygiene.

CCP

Kritische Kontrollpunkte (Critical Control Point, kurz CCPs) dienen der Einhaltung von Lebensmittelsicherheit und Hygienerichtlinien im Produktionsprozess. CCPs sind Phasen innerhalb des Betriebsablaufs, in denen letztmöglich Gefahren für die Gesundheit des Endverbrauchers erkannt und durch lenkende Maßnahmen beseitigt oder auf ein akzeptables Niveau reduziert werden können.

Chilled Food

Gekühlte, hochqualitative Frische-Convenience-Produkte mit unterschiedlichem Zubereitungsgrad, geringem bis gar keinem Anteil von Konservierungsstoffen und begrenzter Haltbarkeit.

Contract Catering

Vertragliche Beziehung zwischen einem Catering-Unternehmen und seinen Kunden bezeichnet.

Convenience-Produkte

Lebensmittel, die durch industrielle Bearbeitungsschritte in fertige oder teilweise fertige Gerichte gebracht werden.

Cook & Chill

Speisen werden nach der Zubereitung (Garvorgang) innerhalb von 90 Minuten durch Shockkühlung auf 3°C bis 1°C herabgekühlt und dann erst wieder zum Verzehr regeneriert. Die Produkte können dadurch bis zu 5 Tage gelagert werden.

Cook & Hold

Konventioneller Kochvorgang in der Gemeinschaftsverpflegung, bei dem Speisen nach der Vorbereitung und dem Garprozess bis zur Ausgabe warmgehalten werden.

Cook & Serve

Das traditionelle Produktionsverfahren, bei dem Speisen dem Gast unmittelbar nach der Zubereitung serviert werden.

Durchschnittsbon

Wert, den jeder Gast in der Gemeinschaftsverpflegung im Schnitt pro Kassendurchlauf ausgibt.

Erlebnisgastronomie

Meist werden dabei in einem außergewöhnlichen Ambiente Konzepte zur Unterhaltung der Tischgäste als Zusatz zur üblichen Speisen- und Getränkeversorgung geboten.

Eventcatering

Gästeverpflegung bei Veranstaltungen wie Konzerten oder Firmenfeiern bezeichnet.

Fairer Handel

Beim Einkauf von Produkten wie Kaffee, Tee und Schokolade wird hierbei auf fairen Handel und nachhaltigen Anbau geachtet. Damit wird ein kontrollierter Handel bezeichnet. Erzeuger müssen für die gehandelten Produkte mindestens einen von Fair-Trade-Organisationen festgelegten Mindestpreis zahlen.

F&B-Manager

Sind für die Bereiche eines Gastronomiebetriebes zuständig, die mit Speisen und Getränken (food and beverage) in Zusammenhang stehen. Ihre Aufgaben erstrecken sich von der Budgetplanung und dem Entwurf von Versorgungskonzepten über den Einkauf sowie die Lagerung der Lebensmittel und Getränke bis hin zur Personalplanung und Koordination von Arbeitsabläufen.

Fettabstreicher

Anlagen zur Trennung von Fetten und Ölen aus dem Abwasser, bevor dieses in die öffentliche Kanalisation abfließt. Alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung sind zum Einbau der Fettabstreicher verpflichtet.

Fingerfood

Kleine Snacks, die mit den Fingern gegessen werden können. Durch ihre mundgerechte Form benötigt der Gast keine Teller und kein Besteck.

Frontcooking

Der Koch bereitet die Speisen außerhalb der Küche, unmittelbar vor dem Gast zu. Ihm wird also die Möglichkeit geboten, live beim Kochvorgang zuzusehen. Frontcooking stellt für die Gäste eine Abwechslung gegenüber dem konventionellen Angebot dar.

Gemeinschaftsverpflegung

Die Gemeinschaftsverpflegung (GV) oder auch Gemeinschaftsgastronomie bezeichnet die regelmäßige Verpflegung von Menschen in Unternehmen oder öffentlichen Einrichtungen. Dabei kann diese durch eigene Mitarbeiter oder von externen Dienstleistern realisiert werden.

Gluten

Auch als Kleber oder Klebereiweiß bezeichnet, ist ein im Getreidekorn, insbesondere im Weizen enthaltener Eiweißstoff. Außerdem kann der Stoff auch als Zusatz in z.B. Wurstwaren, Käse und Desserts eingesetzt werden. Einige Menschen reagieren auf Gluten allergisch, weshalb es im Rahmen der Allergenkennzeichnungs-Pflicht auf Lieferpackungen deklariert werden muss.

HACCP

Mit dem betrieblichen Eigenkontrollsysteem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) wird die Lebensmittel- und Hygienerichtlinien im Produktionsprozess sichergestellt, um gesundheitsgefährdende Einflüsse auf den Verbraucher zu vermeiden. Sämtliche Gefahren im Lebensmittelherstellungsprozess werden identifiziert (Gefahrenanalyse) und kritische Kontrollpunkte (CCP) festgelegt. Die Einhaltung wird regelmäßig durch Dokumentationen und Audits überprüft.

Kantine

Ein Restaurant innerhalb eines Unternehmens oder einer öffentlichen Einrichtung. Sie dient dazu, die Mitarbeiter in der Regel während der Mittagspause mit Mahlzeiten und Getränken zu versorgen. Die meisten Unternehmen subventionieren für ihre Angestellten das Mittagsessen.

Konservierungsstoffe

Verlangsamen den Verderb von Lebensmitteln durch Mikroorganismen wie Bakterien, Hefe- und Schimmelpilze. Sie dürfen nur bestimmten Lebensmitteln zugestellt werden. Zudem müssen Konservierungsstoffe auf der Verpackung gekennzeichnet sein (E-Nummern).

LMHV

In Deutschland gilt eine Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Nach dieser sind Betriebe zur Qualitätssicherung verpflichtet. Alle Mitarbeiter eines Unternehmens, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen regelmäßig in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden. Die DIN 10514 liefert Vorgaben über die Inhalte der Personalschulungen wie Mikrobiologie, Personalhygiene oder Produktionshygiene. Die Schulungen können entweder von internen oder auch von externen Experten durchgeführt werden.

Messe-Catering

Verpflegung von Messe-Gästen: Planung und Umsetzung eines Speisen- und Getränkekonzepts. Für einen reibungslosen Ablauf werden zudem Mitarbeiter für Küche und Service gestellt.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis wann ein Lebensmittel bedenkenlos verwendet werden kann, ohne dass sich seine Eigenschaften (z.B. Geschmack, Konsistenz, Geruch) verändern. Es muss gut sichtbar auf Verpackungen gekennzeichnet sein („mindestens haltbar bis“) und gilt nur für original verschlossene Packungen. Nach Ablauf des MHDs können Produkte weiterhin in Verkehr gebracht und verzehrt werden, wenn sich die Qualität nicht verändert hat. Das MHD darf folglich nicht mit dem Verbrauchsdatum verwechselt werden.

Mineralstoffe

Anorganische Nährstoffe, die der Körper nicht selbst herstellen kann und die daher über die Nahrung aufgenommen werden müssen. Sie übernehmen im Körper viele wichtige Aufgaben, u.a. den Aufbau von Körpersubstanzen (z.B. Knochen, Zellen) und die Regulierung des Stoffwechsels.

Mischküchen-System

Hier werden frisch zubereitete Speisenkomponenten mit vorgefertigten Waren (Convenience-Produkte) kombiniert. Dieses mit Kostensparnissen verbundene Produktionsverfahren ermöglicht es, günstig vollwertige und qualitativ hochwertige Speisen mit geringem Nährstoffverlust anbieten zu können.

Mitarbeitergastronomie

Speisenversorgung von Mitarbeitern am Arbeitsplatz, Segment des Außer-Haus-Marktes, ist beispielsweise in Form von Kantinen und Cafeterien, Bistros und Automatenservice möglich. Oft wird die Bewirtschaftung der Mitarbeiterrestaurants von externen Caterern übernommen.

Nahrungsmittelunverträglichkeit

Begriff, der eine widrige Reaktion des Körpers auf ein bestimmtes Lebensmittel oder einen bestimmten Lebensmittelbestandteil beschreibt.

Nassmüll

Bezeichnung für organische Abfälle mit Feuchtgehalt. Beispiele hierfür sind Reste von Obst und Gemüse sowie Fleisch und Fisch. Die zuständigen Unternehmen müssen gem. VO (EU) 1774/2002 zertifiziert sein.

Decotrophologie

Setzen sich mit den Bereichen Ernährung, Haushalt und Wirtschaft auseinander und beschäftigen sich mit Fragen physiologischer, ökonomischer und technologischer Grundlagen gesunder Ernährung des Menschen und deren praktischer Umsetzung.

Partyservice

Dienstleistung zur Speisen- und Getränkeversorgung bei Veranstaltungen. Das Verpflegungsangebot reicht von Fingerfood über Menüs bis hin zur kompletten Buffetversorgung. Zudem können über die meisten Anbieter auch Zelte, Tische, Stühle und Geschirr sowie Servicepersonal gemietet werden.

Pasteurisation

Verfahren, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern. Dabei werden die Nahrungsmittel kurzzeitig auf 60°C bis 100°C erhitzt, wodurch die hitzelabiles Mikroorganismen abgetötet werden. Die Pasteurisation wird z.B. bei Flüssigem, Fruchtsäften und Milch durchgeführt.

Patientenverpflegung

Das Betreiben einer Krankenhausküche durch einen Dienstleister. Sämtliche Mahlzeiten und die Getränkeversorgung stellt der Dienstleister bereit. Damit wird es dem Klinikpersonal ermöglicht, sich vollständig auf sein Kerngeschäft zu konzentrieren.

PEG

Perkutane endoskopische Gastrostomie, Form der künstlichen Ernährung für Menschen, bei denen die Nahrungsaufnahme über den Mund nicht möglich ist (z.B. bei Unfallverletzten oder Senioren). Um eine ausreichende Nährstoff- und Flüssigkeitszufuhr sicherzustellen und Mangelernährung sowie Folgeerkrankungen zu vermeiden, wird kontinuierlich flüssige Nahrung über eine Sonde mit Hilfe einer Ernährungspumpe durch die Bauchdecke direkt in den Magen geleitet.

Produktionsküche

Hier werden Speisen hergestellt und zubereitet. Je nach Küchensystem können Produktions- und Ausgabeküche miteinander an einem Ort kombiniert oder an zwei unterschiedlichen Orten angesiedelt sein.

Qualitätsmanagement

Umfasst die Planung, Steuerung, Umsetzung und Prüfung von Maßnahmen zur Sicherung und Verbesserung der Qualität von Produkten und Dienstleistungen.

Qualitätsprüfung

Teil des Qualitätsmanagements.

Regenerationsküche

Hier werden weitgehend vorgefertigte Speisen vor Ort für die Ausgabe endgegart bzw. wiedererwärm. Die Vor- und Zubereitung der Gerichte entfällt.

Schulverpflegung

Professionelles Catering-Konzept, mit dem alle Attribute hochwertiger Ernährung von Kindern und Jugendlichen erfüllt werden.

Seniorenverpflegung

Innovative und flexible Catering-Lösungen für die Versorgung von Patienten in Krankenhäusern, Bewohner von Seniorenheimen und Mitarbeiter.

Sonderkostformen

Speisen, bei denen die Speisenkomponenten an spezifische Anforderungen der Essensteilnehmer angepasst werden. Beispiele hierfür sind Kost bei Lebensmittelallergien oder bei Diabetes mellitus, aber auch ethische Sonderkostformen (z.B. kein Schweinefleisch für Muslime).

Speisenverteilsysteme

Spielen vor allem im Care-Catering eine wichtige Rolle. Die Varianten sind Tablettensystem: Die Speisen werden auf Tablets portioniert und danach in Tablettransportwagen zu den Patienten befördert. Und Schöpfsystem: Die Speisen werden in Großgebinde verteilt und erst vor Ort beim Patienten portioniert.

Stadien-Catering

Auch Arena-Catering, Verpflegung der Gäste bei Veranstaltungen wie Sportevents und Konzerten bezeichnet.

Standzeiten

Bezeichnung für die Zeitspanne zwischen der Speisenzubereitung und der Speisenausgabe an den Essenteilnehmer (auch Warmhaltezeit). Die Standzeit darf drei Stunden nicht überschreiten, die Temperatur der Speisen muss dabei aufgrund hygienischer Risiken mindestens 65°C betragen.

Systemgastronomie

Bezeichnung für ein standardisiertes und multipliziertes Gastronomiekonzept, das zentral gesteuert wird: Die Systemgastronomie zeichnet sich durch Einheitlichkeit in allen Bereichen der Restaurants aus, so dass in jeder Filiale einer Restaurantkette das gleiche Angebot, der gleiche Service, eine identische äußere Erscheinung und Ausstattung und damit auch einheitliche Qualität auffindbar sind.

Take-away

Das Mitnehmen von Speisen.

Trockenmüll

Abfälle ohne Feuchtgehalt. Beispiele hierfür sind Papier, Verpackungsmaterial sowie Wertstoffabfälle.

Vegane Ernährung

Rein pflanzliche Ernährung, bei der keine tierischen Produkte verzehrt werden. Somit verzichten Veganer nicht nur auf Fleisch, sondern auch auf Honig-, Ei- und Milchprodukte.

Vegetarische Ernährung

Völliger Verzicht auf Fleischprodukte. Zudem setzt sie sich vorwiegend aus pflanzlichen Lebensmitteln zusammen, auf tierische Produkte wird in unterschiedlichem Grad verzichtet.

Vending

Umfasst alle Tätigkeiten und Zweige rund um die Automatenwirtschaft (Warenverkauf durch Automaten).

Verkehrs-Catering

Speisen- und Getränkeversorgung in Flugzeugen, auf Schiffen und auf der Schiene, aber auch die stationäre Gastronomie auf Bahnhöfen, Flughäfen und an Autobahnen.

Vollverpflegung

Eine ursprünglich von Dienstleistern geprägte Vokabel für die komplette Betreibung einer Krankenhaus-, Klinik- oder Seniorenheimküche durch einen Dienstleister. Dabei werden alle Mahlzeiten, d.h. Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie Zwischenmahlzeiten und die Getränkeversorgung vom Dienstleister bereitgestellt.

United Against Waste

Deutsch: Gemeinsam gegen Verschwendungen. Zusammen mit anderen Unternehmen will die Firma Unilever auf die Lebensmittelverschwendungen im Food Service-Markt aufmerksam machen.

Wareneinsatz

Bezeichnung für die monetäre oder gewichtsmäßige Menge eines Produktes, die zur Durchführung einer Leistung in einem bestimmten Zeitraum verbraucht wurde.

Warenwirtschaft

Aufgabe der Warenwirtschaft ist die zeitliche, räumliche und mengenmäßige Organisation und Koordination des Warenflusses innerhalb eines Unternehmens sowie zwischen Lieferanten, Produktion, Lager und Kunden.

Zentralküche

In diesem Küchensystem befindet sich die Speisenproduktion nicht am Ausgabeort, sondern ist zentral in einer Küche konzentriert. Nach der Zubereitung werden die Gerichte zur Ausgabe in die einzelnen Objekte transportiert.



Fachabteilung Catering im DEHOGA Bundesverband
Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
Fon 030 726252-0 · Fax 030 726252-42 · info@dehoga.de · www.dehoga.de