

Neuer Web-Auftritt

Herzstück der neu überarbeiteten Website von Nestlé Professional ist eine umfangreiche Rezeptdatenbank. Über 550 Ideen lassen sich nach individuellen Kriterien filtern. Die Sammlung enthält neben Nährwertangaben eine Liste der enthaltenen Allergene. Im neu gestalteten News-Bereich finden sich Trends, Events und Seminare, Ernährungstipps und Kochwissen, die nach Schlagwörtern durchsucht und über die neue Sharing-Funktion mit Interessierten geteilt werden können. www.nestleprofessional.de

Wirtschaftliche Verpflegung

Die Verpflegungsleistung gehört nur zum Sekundärbereich einer Gesundheitseinrichtung, trotzdem zugleich zu den elementaren Dienstleistungen im Gesundheitsbetrieb. Um den Verpflegungsbetrieb frühzeitig zu optimieren oder neu auszurichten, gibt die DVKC am 29. November im Klinikum Leverkusen einen Einblick in Instrumentarien und Vorgehensweisen. Thematisiert werden u. a. Controlling-Instrumente für Verpflegungsbetriebe, Beschaffungsmanagement sowie Finanzierungsmodelle für Küchenneubauten oder -modernisierungen. Weitere Informationen und Anmeldung unter: www.dvkc.de

St. Josefshaus VERSTÄRKEN SIE DAS ST. JOSEFSHAUS IN RHEINFELDEN-HERTEN ALS **Hauswirtschaftliche/-r Betriebsleiter/-in / Versorgungsmanager/-in**

Mit einer Qualifikation im Bereich Hauswirtschaft, Versorgung oder Hotelgewerbe sorgen Sie für die optimale Leistungserbringung in der Hauswirtschaft, Versorgung und Logistik. Dafür bieten wir Ihnen eine Vergütung nach den arbeitsvertraglichen Richtlinien des Caritasverbandes inkl. betrieblicher Altersversorgung.

Die vollständige Ausschreibung finden Sie unter www.asculta.de/personalberatung – bewerben Sie sich dort online oder per E-Mail bei der von uns beauftragten Personalberatungsgesellschaft:

asculta | Albrecht-Thaer-Str. 2
48147 Münster
personalberatung@asculta.de

TOQUES D'OR STIFTUNG

Wollen auch Sie nicht länger nur reden, sondern handeln?
Das Resultat von Fastfood und falscher Ernährung sind übergewichtige Kinder und Jugendliche.

Durch Ihre Spende unterstützen Sie den Geschmacksunterricht an Schulen
– der Weg zur körpergerechten Ernährung.

Geschäftsstelle Toques d'Or Stiftung,
Winnender Straße 12, 73687 Kaisersbach-Ebni
Tel: 07184/2918-112 Fax: 07184/2918-129
E-Mail: info@toquesdor-stiftung.de • www.toquesdor-stiftung.de

Spendenkonto: BW Bank, BIC SOLADEST60, IBAN: DE72 6005 0101 7863 5004 21
Mitglied im Bundesverband Deutscher Stiftungen, Mitglied im Initiativkreis Stuttgarter Stiftungen, Mitglied im Bundesverband der Verbraucherverbände e.V.

NEWS UND AKTUELLES

Hochschulsozialpakt gefordert

Das Deutsche Studentenwerk bekräftigte auf der Mensatagung 2016 seine Forderung nach einem Bund-Länder-„Hochschulsozialpakt“ für die soziale Infrastruktur für Studierende. Für den Ausbau und die Sanierung der Mensa-Kapazitäten der 58 Studentenwerke seien in den kommenden Jahren 800 Mio. € notwendig. Der Pakt soll ein Gesamtvolumen von 2,25 Mrd. € haben. www.studentenwerke.de

Stärke zeigen

Dehoga Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl und Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert luden gemeinsam mit Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, zur Partnerdialogveranstaltung in die Kartoffelakademie nach Neumarkt und gewährten so einen Einblick in die Produktion von Burgis. Neben neuen Impulsen, Trends sowie aktuellen Informationen aus der Branche stand der Rohstoff Kartoffel im Mittelpunkt. www.burgis.de

Klinik mit Room Service

Beim Room Service im Krankenhaus können Patienten bestellen was sie wollen und wann sie wollen. Wer einen solchen Service anbieten will, kann von Pemcon eine Machbarkeitsstudie durchführen lassen, die u. a. EDV-Anforderungen, Personalbedarf und ein maßgeschneidertes Room Service-Design (Speisekarte) umfasst. www.pemcon.at

Schwäbischer Willkommensgruß

Zum Semesterbeginn servierte das Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim in den Mensen in Tübingen, Stuttgart-Hohenheim, Reutlingen, Nürtingen und Rottenburg Spezialitäten aus dem Ländle, darunter einen Schwabenteller mit Putenschnitzel und ein Alblinsenragout mit Maultaschen. www.my-stuwe.de

Vernetzte Profiküche

Standardisiert, optimiert, vernetzt – unter diesem Motto veranstaltet der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband am 15.12.2016 ein HKI-Forum. Es greift die Thematik App und mobile Endgeräte auf, ebenso wie die Thematik Profiküche, gebündelt mit Digitalisierung und lädt die Teilnehmer in die Großküche von morgen ein. Erstmals findet die Weiterbildung im Internationalen Congresscenter Stuttgart in Kooperation mit der Landesmesse Stuttgart statt. www.hki-online.de

Großauftrag gewonnen

Aramark verpflegt ab 1. April 2017 die Mitarbeiter der Stadtwerke München. An sieben Standorten des Energieversorgers wird der Caterer die Betriebsgastronomie übernehmen, darunter die Zentrale, das Ausbildungszentrum und verschiedene Betriebshöfe. Das Catering-Unternehmen setzte sich im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung durch. www.aramark.de

UTZ bei Ikea

Fünf Kaffeeprodukte umfasst die neue UTZ-zertifizierte und aus ökologischem Anbau stammende Serie Pâtär, die ab sofort in den Ikea Restaurants und Bistros zum Einsatz kommt. Dieser Schritt ist Teil der Bemühungen, dass Lebensmittel aus verantwortungsbewussten und nachhaltig bewirtschafteten Quellen stammen. www.ikea.com

100-fach Heißgetränke

Seinen 100. Standort eröffnete chicco di caffè, Anbieter von Kaffeebars in der Gemeinschaftsverpflegung, Anfang Oktober. In einem Ingolstädter Unternehmen versorgen nun sechs Mitarbeiter die Gäste mit Heißgetränken, einem Frühstücksangebot, Kuchen und Gebäck sowie ganztägig mit einer Snackauswahl. www.chicco-di-caffe.de

Umweltfreundliche Kälte

Ab 2020 dürfen Kältemittel mit einem Treibhauspotenzial (GWP) über 2.500 nur noch aufgearbeitet oder recycelt für Instandhaltung oder Wartung eingesetzt werden. Eurocool empfiehlt Küchenverantwortlichen daher, bereits bei der Neuanschaffung von steckerfertigen Kühlgeräten darauf zu achten, dass nur Kältemittel mit einem geringen GWP zum Einsatz kommen. Dazu gehören z. B. die Adande-Varicool-Kühlschubladensysteme mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R 600a des Unternehmens. www.eurocool-consult.com



Aufgelegt und geholfen

Mit der MensaCard bezahlen Studierende an der Universität Konstanz Kaffee, Mittagessen und Co. schnell und bargeldlos. Seit 2015 kann man an einer Station vor der Mensa Gießberg nicht nur das aktuelle Guthaben abfragen, sondern gleichzeitig Menschen in Not unterstützen. Beim Auflegen der Karte werden automatisch 10 ct für einen guten Zweck abgebucht. Bislang kamen mehr als 1.500 € zusammen. So sammelt das Studierendenwerk Seezeit seit dem letzten Semesterbeginn im Oktober z. B. für die Opfer von Hurrikan Matthew in Haiti. www.seezeit.com

Hygienisches Cook & Chill

Hygiene hat bei der Gemeinschaftsverpflegung oberste Priorität. Dieser Kommentar erläutert die Lebensmittelhygiene-Norm DIN 10536:2013-03 bei Cook & Chill-Verfahren, die erstmals Anforderungen an dieses schon weit verbreitete, moderne Verfahren zur Speiseherstellung im GV-Bereich festlegt. Dem Normtext folgend erklärt der Autor alle Festlegungen, angefangen bei der Planung und Ausstattung der Betriebsstätte über die Bedingungen zur hygienischen Produktion, den Betriebsablauf der Herstellung von Speisen mittels Cook & Chill-Verfahren bis hin zur Ausgabe an den Verbraucher. Der Kommentar dient als Orientierungshilfe bei der Planung bzw. Umstellung von Betriebsstätten auf dieses Produktionsverfahren. Er unterstützt aber auch Lebensmittelunternehmer, die das Verfahren bereits anwenden, bei der Umsetzung aller lebensmittelhygienischen Anforderungen. Dr. T. Reiche: Lebensmittelhygiene bei Cook & Chill-Verfahren. Berlin: Beuth, 70 Seiten, 76 €.



Generationswechsel

Ende September übergaben Rosemarie und Peter Eppers sen. die Geschäftsführung des Familienunternehmens nach über 30 Jahren an Sohn Peter Eppers jun. (Kaufm. Geschäftsführung), Tochter Nicole Leyendecker-Eppers (Techn. Geschäftsführung) sowie Schwiegersohn Ralf Leyendecker (Geschäftsführung Vertrieb und Marketing). Es firmiert nun als GmbH & Co. KG. Die neue Führungsspitze ist selbst seit über 20 Jahren in leitenden Funktionen im Unternehmen tätig. Zu den künftigen Zielen zählen u. a. die Ausweitung des Exports, der gezielte Einsatz neuer Medien, die Etablierung des Profi-Online-Shops sowie kundenspezifische Lösungen. Auch die Ausweitung des Bio-Sortiments sowie die Umstellung von Palmfett auf Salfett sollen fortgesetzt werden. www.eppers-gewuerze.de

Fotos: Seezeit, Beuth Verlag, Eppers-Gewürze



Nürnberg, Germany
15.-18.2.2017

Zutritt nur für Fachbesucher

BIOFACH2017
into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

PROFIS AUS GASTRONOMIE, HOTELLERIE, CATERING UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG TREFFEN SICH!

Die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel überzeugt:

- Networking rund um den Außer-Haus-Markt
- Experten für Bio-Einsatz in Großküchen
- Kompakter Überblick zu Lieferanten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Impulsgebende Fachvorträge, spannende Diskussionsrunden und Showkochen auf der Erlebniswelt GASTRONOMIE
- Geführte Messerundgänge

Besuchen Sie auch die Erlebniswelten VEGAN, WEIN und OLIVENÖL – auf der BIOFACH.

BIOFACH.DE/GASTRO



TRAGEN SIE DEN TERMIN DIREKT IN IHREN KALENDER EIN.

VERANSTALTER

NürnbergMesse
T +49 911 8606-49 09
F +49 911 8606-49 08
besucherservice@nuernbergmesse.de