

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung

D 7682 E

# gv-praxis

Business · Care · Education

Januar 2009

www.cafe-future.net · www.gv-praxis.de



## Business

Meyer Menü: Fernkuchen-Matador mit 50.000 Essen täglich



## Care

Klinik St. Vitus: Macht Frauen fit für den Alltag



## International

Elior: Arpège überzeugt mit neuen Betriebstypen



Rieber

### Multi-Lösungen für LSG-Küche

Rieber in Reutlingen ist einer der führenden Anbieter kompletter Verpflegungslösungen für Schulen, Betriebe, Caterer, Hotels und Restaurants, Kliniken und Heime. Für die Eröffnung der LSG Sky Chefs Flight Kitchen auf dem Frankfurter Flughafen lieferte Rieber einen Großteil der Kücheneinrichtung, darunter 70 Regalwagen. Für den Backstage-Bereich wurden mobile und feststehende Arbeitstische, Spülen, Handwasch- und Ausgussbecken gefertigt. Für das Mitarbeiterrestaurant konzipierte Rieber die komplette Speisenausgabe mit integrierten „Varithek-Komponenten“ zum Warmhalten, Grillen und Woken. [www.riber.de](http://www.riber.de)

Gastro Vision Hamburg

### Große Party zum Zehnjährigen

Vom 13. bis 17. März 2009 jährt sich die Gastro Vision Hamburg zum zehnten Mal – ein Anlass, der groß gefeiert wird. Rund 60 Aussteller werden auf dem Branchentreff ihre Innovationen vorstellen. Unter dem Motto „10 Jahre Gastro Vision auf St. Pauli“ steigt am 13. März eine große Jubiläumsparty – Künstler aus St. Paulis schrägem Szenetheater Schmidts Tivoli sorgen für einen kurzweiligen Abend. Mit dem Gastro Vision Förderpreis hat Gastro Vision Organisator Klaus Kliche außerdem eine Auszeichnung geschaffen, die Premium und Innovation zusammenbringt. 2009 wird sie zum siebten Mal vergeben. [www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com)

CompetenceDay 2008

### Fachkongress für IT überzeugte

Mit rund 70 Teilnehmern war der Airport Club in Frankfurt am Main Ende letzten Jahres bis auf den letzten Platz besetzt. Die Competence Group

präsentierte Anwenderkonzepte, Trends und neue Softwarelösungen für Business, Care und Education. Referent war u.a.

Wilfried Ziegler, Koordinator für Management- und Bestellsysteme im Segment „Schulen und Unis“ bei Sodexo. Ziegler referierte über das „Schulcatering als zusätzliche Absatzchance für GV-Einrichtungen“. Dass Outsourcing für die Betriebsgastronomie eine echte Chance ist, dokumentierte der Vortrag von

Jörg Faber, Geschäftsführer der HSH Gastro+Event GmbH. Marc Langer, Gesellschafter und Projektleiter der



Foto: Competence Day

Überzeugende Referenten machten den Tag zum Erfolg.

Sanalogic GmbH, stellte das System „SaMo“ vor. Hinter den Veranstaltern stehen die Unternehmen: Herrlich & Ramuschkat, Contidata, Integral Management Systeme und Sanalogic. [www.competencegroup.de](http://www.competencegroup.de)



Pünktlich zum neuen Jahr relaucht Bel Foodservice die Frischkäserange Cheesy. Die neue, zart-cremige Cheesy-Rezeptur verzichtet nach Angaben des Herstellers komplett auf Gelier- und Verdickungsmittel. Erklärtes Ziel: Die Anforderungen der

Küchenleiter und Diätassistenten nach

Natürlichkeit, Genuss und hoher Qualität zielgerichtet bedienen Neben der Rezepturumstellung erfolgt zudem die Vorstellung einer neuen Cheesy-Kreation, der geschmackvollen Variante Cheesy Meerrettich leicht. [www.bel-deutschland.de](http://www.bel-deutschland.de)

Foto: Bel Foodservice

Top<sup>2</sup>-Anrichtesysteme

### Anrichten statt Portionieren

Das Fellbacher Unternehmen Top<sup>2</sup>-Anrichtesysteme präsentiert ab sofort ein neues, patentiertes System zur Speisenverteilung in Krankenhäusern und Pflegeheimen. Statt auf Bandportionierung setzt das neue Verfahren auf innovative Anrichtesysteme. Dabei werden Speisenkomponenten für alle Tagesmahlzeiten und Kostformen von Zweierteam auf dem stehenden Tablett angerichtet. „Es wird nur gekühlt oder beheizt, was kalt oder heiß sein muss, nämlich die Speisen“, versichert Kai Metzke von Top<sup>2</sup>-Anrichtesysteme. Die Kontrolle des Tablett erfolgt direkt beim Anrichten. Fehler lassen sich besser vermeiden und mindestens 30 Prozent

der Kosten einsparen. Darüber hinaus lassen sich Dienstpläne flexibilisieren. Die Anrichtesysteme können für alle gängigen Verfahren der kalten und heißen Speisenverteilung eingesetzt werden und ermöglichen auch ei-



Foto: Top<sup>2</sup>

Das neue Verfahren von Top<sup>2</sup> setzt auf innovative Anrichtesysteme.

ne bessere Tablettquote. Messungen bei ersten Anwendern erbrachten in der ersten Woche eine Zeitersparnis von 32 Prozent. [www.top2-anrichtesysteme.de](http://www.top2-anrichtesysteme.de)

## Elektro-Handrührmaschinen



### RASE-Rührer

sofortiger Einsatz für jedes Rührgut, auch hervorragend zum Pürieren, schnell und mühelos – 70% Zeitersparnis! In 4 verschiedenen Größen und Motorstärken, für jede Küche geeignet.

**RASE-Maschinen** - 45127 Essen  
Hindenburgstr. 36, Tel. 02 01/22 45 33