

Event-Catering in Bio-Qualität



Foto: BMEL

Mit dem neu gegründeten Geschäftsbereich Event-Catering erweitert Regional sein Leistungsspektrum. Der Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Qualität kocht am Standort Herdecke täglich über 6.000 Essen und liefert an umliegende Krankenhäuser, Kitas, Schulen und Seniorenheime. Deutschlandweit betreibt Regional zahlreiche weitere Bio-Küchen. Der neue Geschäftsbereich Event-Catering Nord erhielt aktuell das Bio-Zertifikat.

Systemgastronomie aktiv gegen Abfälle



Foto: Adobe Stock/Andrii Chagovets

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) erklärt die Reduktion von Lebensmittelabfällen als ein gesellschaftspolitisches Ziel, an dem sich die Systemgastronomie konstruktiv beteiligen wird. Deshalb begrüßt der BdS die „Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ von Bundesministerin Julia Klöckner und bietet seine Mitarbeit zur Umsetzung an. Die Systemgastronomie gehe bereits mit gutem Beispiel voran, so BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante, es sei aber noch Potenzial vorhanden. Der BdS will sich mit praktikablen Ansätzen aktiv einbringen.

TÜV Süd beteiligt sich an flowtivity

Das TÜV Süd Food Safety Institute beteiligt sich im Rahmen einer strategischen Partnerschaft an der flowtivity GmbH, einem Anbieter von mobilem Hygiene- & Qualitätsmanagement. Durch die Kooperation können in Zukunft Dienstleistungen mit digitalen Lösungen angeboten werden. flowtivity hilft mittels einer App und IoT-Produkten, cloudbasierte Qualitäts- und Hygienekontrollen im Rahmen der EU VO 852/2004 lückenlos und rückverfolgbar durchzuführen. Die flowtivity-App dient der digitalen Strukturierung und Umsetzung von Dokumentationen und unterstützt Mitarbeiter durch Videos, Fotos oder PDFs. Ergänzend zur bestehenden App für digitale Qualitäts- und Hygienechecks entwickelt flowtivity aktuell eine Audit-App.

Vitaminnetz bei Lidl



Foto: Lidl Deutschland

Ab Sommer 2019 führt Lidl deutschlandweit in seinen Filialen „Dein Vitaminnetz“ als ressourcenschonende Alternative zum sogenannten Knotenbeutel ein. Mit dem wiederverwendbaren Mehrwegnetz können Kunden loses Obst und Gemüse verpacken und so den Plastikverbrauch reduzieren. Lidl bietet das Mehrwegnetz zusätzlich zu den Plastiktüten für Obst und Gemüse an. „Dein Vitaminnetz“ besteht zu 100 % aus sortenreinem und damit gut recycelbarem Polyester. Es ist bei 30 Grad waschbar, mehrfach verwendbar. Es fasst rund 7 l und trägt bis zu 5 kg Obst und Gemüse. Im Zweierpack kostet es 49 Cent.



Josef Schuhbauer. Foto: Boyden

Interim-Management versteht sich als kurzfristige Wahrnehmung von Spezialisten- und Management-Aufgaben eines externen Projektmanagers für einen begrenzten Zeitraum. Boyden Interim Management verfügt als Teil der weltweiten Boyden-Gruppe mit mehr als 70 Büros in über 40 Ländern allein in Deutschland über einen Pool von rund 2.500 bis 3.000 Managern, die als selbstständige Unternehmer agieren. „Diese übernehmen immer dann spezielle Projektarbeiten in einer Sondersituation, wenn im betroffenen Unternehmen selbst keine adäquate Person dafür in Frage kommt“, so Josef Schuhbauer. Im Gegensatz zu einer langjährig angestellten Arbeitskraft blickt der Interim-Manager unabhängig von der betrieblichen Hierarchie sowie mit einer ganzheitlichen, externen Sicht auf das Kundenunternehmen und dessen Geschäftsprozesse.

Externe Lösungen finden

Aktuell befinden sich mehrere Industriezweige vor allem im brutalen Wettkampf um geeignete Führungskräfte, die den Weg ihres Unternehmens in die digitale Zukunft leiten. „Hierzu zählt auch die traditionelle Branche der Gastronomie“, schildert Georg Larch. „Denn immer mehr Entscheidungsträger setzen auf digitale Neuausrichtungen, M&A-Geschäfte wie Fusionen, Unternehmenskäufe, Betriebsübergänge oder Restrukturierungen – für die jedoch die Kapazitäten in Unternehmen oftmals schlichtweg nicht ausreichen und/oder für die fachspezifisches Know-how benötigt wird.“ Genau dann kommt Boyden Interim Management ins Spiel. „Zunächst beschreibt unser Kunde sein Problem, die Symptome, wie und zu welchem Zeitpunkt er eine Lösung benötigt“, erklärt

INTERIM-MANAGEMENT

Experten auf Abruf

Krisenmanagement, Sanierung oder gar die Überbrückung von Vakanzen innerhalb mittelständischer Unternehmen sowie internationaler Konzerne gehören zu den Aufgaben eines Interim Manager. CATERING MANAGEMENT sprach mit Josef Schuhbauer und Georg Larch, Managing Partner von Boyden Interim Management München, über ihre Aufgaben, Erfahrungen und die Zukunft des Interim-Management-Marktes. (Von Karoline Giokas)

Larch. Daraufhin diskutiert Boyden in einem kleinen Team die mögliche Vorgehensweise und prüft sein Netzwerk von Beratern nach Referenzfällen. „Ein solides Fundament unserer Arbeit ist ein breiter Erfahrungsschatz: Wir setzen auf Manager, die schon mehrfach er-

Kopffzahl von beteiligten Parteien in einem vergleichbaren Umfeld gemanagt. Statt langwieriger Einarbeitung muss er nämlich auf Augenhöhe mit den neuen Gesprächspartnern arbeiten können und schnellstmöglich Erfolge erzielen. „Unsere Klienten erwarten, salopp

Umstellung auf digitale Prozesse große Schwierigkeiten. „An diesem Beispiel spüren wir, dass der Unterschied zwischen dem am besten und dem am schlechtesten gemanagten Unternehmen immer größer wird“, so Larch. „Es fehlen den heutigen Managern notwendige

sechs bis neun Monate – wird oftmals aber auch bis auf 18 oder 24 Monate verlängert. „Nur so können Schulungen für die Mitarbeiter des Klienten nachhaltig greifen“, ist sich Schuhbauer sicher und prognostiziert dem Interim-Management sichere Zukunfts-



Foto: Pixamo/stock.adobe.com

folgreich Mandate absolviert haben. Sie wissen genau, wo sie ansetzen und hingreifen müssen, um effiziente und wirtschaftliche Lösungsbausteine bis zum tragenden Projektabschluss zusammenzuführen. Diese bestehenden Kompetenzen wünscht sich ein Kunde, der gerade in einer unsicheren Phase Hilfe benötigt.“ Im günstigsten Fall, hat der in Frage kommende Interim-Manager also bereits einmal eine ähnliche Projektaufgabe mit gleich großem Budget, gleich großer

gesagt, eine sogenannte Plug-&Play-Lösung von uns geliefert zu bekommen“, so Larch. „Das ist vergleichbar mit der Einstellung eines neuen Mitarbeiters. Bei diesem gehe ich ja auch davon aus, dass er schon eine gewisse Vorerfahrung hat und das Potenzial, seine Aufgabe zukünftig auszufüllen.“

Digitalisierung bereitet Schwierigkeiten

In gastronomischen Unternehmen bereitet derzeit die erstma-

Skills im Umgang mit neuen Technologien, mit Prozessdefinitionen, aber auch im Rollout. Auch in der Gastronomie reicht es nicht aus, einfach einen neuen Prozess einzuführen und diesen mit technischen Prozessen zu unterstützen. Es geht um ein ganzheitliches Management von A bis Z, d. h. beispielsweise auch, die Mitarbeiter einzubinden, damit diese in der Lage sind, die Prozesse zu leben.“ Der zeitliche Rahmen des Einsatzes eines Interim-Managers beläuft sich in der Regel auf

chancen: „Die Dynamik in der deutschen Wirtschaft hat in den letzten Jahren extrem zugenommen. Veränderungen kommen immer schneller, der Druck wird stetig größer und genau diesem können Unternehmen oft nicht immer erfolgreich mit klassischen Instrumenten oder vorhandenen Ressourcen begegnen. Gute Unternehmen lassen sich von Zeit zu Zeit von extern helfen – die Kunst ist es zu entscheiden, wann man welche Unterstützung braucht.“

3 Fragen an Georg Larch, Boyden Interim Manager



Foto: Boyden Interim

1. Herr Larch, wann ist ein Gastronomieunternehmen gut auf die Digitalisierung vorbereitet?

Ein Gastro-Unternehmen sollte die technischen Möglichkeiten kennen und dann sehr genau entscheiden, was aus Kundensicht auch sinnvoll umgesetzt werden kann. Eine wichtige Frage, die vorab geklärt werden muss: Legt die eigene Kundengruppe mehr Wert auf Schnelligkeit, einen niedrigeren Preis oder auf eine persönliche Betreuung? Die Digitalisierung muss den Kunden ins Zentrum stellen. Man muss also erörtern, ob der Kunde online einen Termin reservieren will und nicht lange in der Warteschleife hängen möchte. Digitalisierungsanstrengungen ohne Kundenutzen sind zum Scheitern verurteilt.

2. Was sind die häufigsten Fehler, die hier gemacht werden?

Zu oft werden etablierte Prozesse nicht hinterfragt und auf den Prüfstand ge-

stellt. Es fehlt die regelmäßige, systematische und intensive Auseinandersetzung mit neuen Technologien. Die Gastronomie muss sich fragen, wo in Zukunft beispielsweise künstliche Intelligenz Entscheidungen vereinfachen oder Prozesse verschlanken kann.

3. Mit welchen konkreten Maßnahmen bringt man ein Unternehmen auf den richtigen Weg?

Grundvoraussetzung ist eine Kombination von technischer Kompetenz, Veränderungswillen und Kundenzentriertheit. Hinzu kommen Erfahrung, Leidenschaft und Branchenkompetenz. Eine wichtige Fragestellung dabei: Verfügt Ihr Team über die entsprechenden Kompetenzen?

Wenn nein, dann sollten Sie sich Gedanken über externe Unterstützung machen – auch wenn dies nur für einen befristeten Zeitraum gilt, in dem man wichtige Projekte anstößt und umsetzt.

PERSONALIA



Dr. Helmut Oberritter hat zum 1. März 2019 die Funktion des Seniorberaters und Projektmanagers bei 5 am Tag e.V. übernommen.



Björn Neumann wurde zum 1. März 2019 als Senior Sales Consultant in der Delegate Technology aufgenommen.



Patrick Rudolf (41) hat zum 1. April 2019 die Leitung von Vertrieb und Marketing bei Friesenkrone übernommen.



Jürgen Vogl, Geschäftsführer der ARAMARK Holding GmbH & Co. KG, ist neuer Vorsitzender der Fachabteilung Catering im DEHOGA Bundesverband. Er war bisher stellv. Vorsitzender und folgt auf Adrienne Axler, die sich aus dem aktiven Geschäft bei Sodexo Deutschland in den Ruhestand verabschiedet hat.



Guido Winter (56) ist ab 1. April 2019 neuer Leiter des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) in Kulmbach.



Olaf Nedorn (47) (li) ist ab sofort Geschäftsführer von Smeag in Deutschland und Österreich. Außerdem wurde Luciano Carapia (re.) zum neuen Export Sales Director DACH ernannt.