

Servisa

Magazin
230



Unser
Titelthema

Profis im Porträt

Campingplatz Mohrenhof:
Familien-Erlebnis-Urlaub

Seite 6-9



ServisaPrime

Exzellente Qualität:
Genuss, der begeistert

Seite 10-13

Salva D'Or

Pasta-Vielfalt:
Mit Liebe gemacht

Seite 30-31

EDITORIAL



Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer zeigt sich im September häufig noch einmal besonders freundlich. Die Gäste sind heiß auf schöne Erlebnisse und legendäre letzte Sommerabende auf Außen-Terrassen und im Biergarten. Es ist Festzelt-Saison und die Königin, das Münchner Oktoberfest, hält Einzug. Wir haben neben zünftigen Rezeptideen (ab S. 4) ein prall gefülltes Angebot für Ihr Wiesn-Special im Gepäck.

Dass es draußen immer noch am schönsten ist, sieht auch das Team um unsere Profis im Porträt so: Der Campingplatz Mohrenhof bei Rothenburg o. d. Tauber hält mit Alpaka-Spaziergang, Wakeboarding und Tiny Houses sowie exquisiter kulinarischer Versorgung die Fahne fürs Campen hoch (ab S. 6). Und sommerlicher geht es wirklich nicht – versprochen! Unsere Schwerpunkt-Marke im September ist ServisaPrime, das Premium-Sortiment durch alle Warengruppen. Hier lernen

Sie die besonders erlesenen Angebote von Lachs über deutsche Färsen bis hin zu Terrinen und edlen Desserts kennen (S. 10-13).

Mit neuen Rezeptideen greifen wir mit unserer Allrounder-Marke Servisa noch ein weiteres Sommer-Thema für Sie auf: Lesen Sie, wie man das Trend-Gericht Bowl mit Servisa spielend leicht auf die Karte bekommt (S. 55). Auch den Start der Wild-Saison verpassen Sie mit uns nicht, blättern Sie gern durch unseren neuen Wild-Folder, der analog sowie digital verfügbar ist.

Weitere Themen finden Sie wie gewohnt digital im Servisa Online-Magazin unter servicebund.de/magazin und in den sozialen Netzwerken auf [instagram.com/servicebund](https://www.instagram.com/servicebund) und [facebook.com/Service.Bund](https://www.facebook.com/Service.Bund)

Julia Matthies

Julia Matthies
im Namen der Redaktion
des Servisa Magazins

6-9

Profis im Porträt:
Sommerzeit, Camper-Glück
S. 6-9

ServisaPrime:
Erlesener Genuss | S. 10-13

Salva D'Or:
Unsere Pasta-Übersicht | S. 30-31

Servisa:
Bowls – kreativ und trendy
S. 55

10-13

30-31

55

INHALT

Saisonkalender	3	In eigener Sache	50-54
Infobörse	4-5	Zink: Weinreise durch die Lombardei	
Kulinarische Trendziele: Gastronomie im Wandel		Früchte Jork: Anpacken für die Natur	
Ein Gericht und seine Geschichte: Die Brezel		Bierbichler: Kooperation mit GoodBytz	
Profis im Porträt	6-9	Schwalenstöcker & Gantz: Fine Dining BBQ	
Campingplatz Mohrenhof, Geslau: Alles an einem Platz		OMEGA SORG: Faszination Food 2025	
ServisaPrime	10-13	Gastro*master Aldinger: Gastro*Vision	
Premium-Marke: Erlesener Genuss, der begeistert		Servisa	55
Completa	14	Bowls: Frisch, kreativ und vielseitig	
Reinigung: Fett lösen – gar nicht so schmierig		foodservice	56-58
BurgerCraft	15	Mit Vielfalt zum Erfolg	
Burger neu gedacht		Gewinnspiel	59
Marktnews	16-23	Unilever Food Solutions: Volle Gemüsepower für die Profiküche	
Unilever Food Solutions: Mehr Gemüse, Geschmack, Effizienz		Service-Bund Gebietszentralen	60
Dr. Oetker Professional: Brauhausfladen und Co.			
Wiberg: Curry-Kick in allen Farben			
Nestlé Professional: Suppenideen, die begeistern			
Berief: Beliebter Geschmack ohne Zucker			
Schne-frost: Rustikale Kartoffelpower			
Weinbergmaier: Kleine Snacks, große Wirkung			
Heinrichsthaler: Hohe Käsekunst			
Gewinner aus den Servisa Magazinen 226 und 227	23		
Gewinne, Gewinne, Gewinne			
Impressum	23		
Rodeo Ranch Quality	24		
Es muss nicht immer Filet sein			
Aktuelles Angebot	25-29		
Salva D'Or	30-31		
Poster: Fatto con Amore – mit Liebe gemacht			
Aktuelles Angebot	32-48		
Marktnews	49		
Carte D'Or Professional: Berry good!			

SEPTEMBER

Die folgenden Gemüse- und Obstsorten sind im **September** vorwiegend aus deutschem Anbau erhältlich:

FREILAND

Äpfel, Birnen, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Brombeeren, Chicorée, Chinakohl, Eisbergsalat, Endiviensalat, Erbsen, Feldsalat, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Gurken, Kartoffeln, Knollensellerie, Kohlrabi, Kopfsalat, Kürbis, Möhren, Pastinaken, Pflaumen, Porree, Radicchio, Radieschen, Rettich, Romanasalat, Rosenkohl, Rote Bete, Rotkohl, Rucola, Schwarzwurzel, Speiserüben, Spinat, Spitzkohl, Stachelbeeren, Stangensellerie, Steckrüben, Tafeltrauben, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zuckermais, Zwiebeln.

Obst und Gemüse finden Sie auch in unserem Webshop.



Wildfolder

Beileger zum Heft
oder hier digital

Zum Download scannen:



Das aktuelle Angebot ist gültig
vom 01.09. – 28.09.2025

THE
KERB

Kulinarische Trendziele

GASTRONOMIE IM WANDEL

Streetfood statt Stehtisch, Vielfalt statt Einheitsbrei, Design statt rustikal. Foodhalls und -märkte liegen im Trend. Längst haben sich die Markthalle Neun in Berlin oder die Gastro-Zusammenstellung in Malls wie dem Westfield Centro Oberhausen etabliert. Aber auch die Newbies wie The Kerb in Berlin, Le Big TamTam Hamburg oder das neue Gastro-Konzept im Westfield Hamburg-Überseequartier erarbeiten sich gerade ein breites Stammespublikum. Was vielen zu laut, zu sehr Imbiss und zu wenig serviceorientiert ist, kommt vor allem bei jüngeren Zielgruppen enorm gut an. Denn neben einem breit gefächerten und in der Regel auch preislich attraktivem kulinarischen Angebot geht es hier auch ums Entdecken und Erleben: Foodhalls sind die perfekte Bühne für junge Konzepte, kreative Köpfe und internationale Trends. Sie bedienen das Bedürfnis nach Abwechslung und Qualität, ohne dass man dafür tief in die Tasche greifen muss. Dazu kommt der „Instagram-Faktor“ – denn Essen ist längst nicht mehr nur Nahrungsaufnahme, sondern auch ein soziales Ereignis, das gern geteilt wird. Vor allem in Zeiten, in denen die Gäste weniger Geld im Portemonnaie haben. Nicht zuletzt passen Foodhalls perfekt zum Zeitgeist: flexibel und urban. Wer keine Lust auf stundenlange Menüs hat, findet hier

unkomplizierten Genuss auf hohem Niveau. Beispielsweise in Berlins neuester Foodhall The Kerb am Potsdamer Platz.

Das erste Outlet der erfolgreichen Briten auf dem Kontinent präsentiert sich in modernem Design, welches eine kleine Hommage an das ehemals in der Location beheimatete Kino ist. Kulinarisch dominieren überwiegend Berliner Gastronomen, die bereits mit Foodtrucks oder Caterings sehr erfolgreich sind. Aber auch komplett neue Konzepte, wie das aus UK importierte Format Pick & Cheese finden hier Platz. Ähnlich wie man es von Sushi-Circles kennt, werden hier auf einem 40 Meter langen Fließband Käse-Häppchen direkt zu den Gästen transportiert. Die über 20 verschiedenen Käsesorten stammen ausschließlich von lokalen Produzenten. Die ergänzenden Weine dazu liefern deutsche Winzer. Allein dafür ist ein Besuch bei The Kerb lohnenswert (kerbberlin.de). Ein weiteres spannendes Großprojekt entsteht gerade in Frankfurt am Main. Ende des Jahres soll auf gut 3.000 Quadratmetern im neuen Quartier Four Distrikt Marquet eröffnet werden. Es bleibt also kulinarisch spannend!





Fa. Zink, Bühl-Vimbuch

LANGJÄHRIGE PARTNERSCHAFTEN

Die Firma Zink verbindet seit Jahrzehnten eine enge Partnerschaft mit zwei familiengeführten Weingütern in der Lombardei und in Venetien. Um die aktuellen Weine persönlich zu verkosten und die Geschäftsbeziehungen zu pflegen, besuchte kürzlich eine kleine Gruppe um Zink Geschäftsführer Hans-Christian Kist die beiden Weingüter.

An Tag eins ging es zur Cantina Bulgarini in die Lombardei. Der Betrieb überzeugt durch handwerkliche Präzision, Leidenschaft



v. l. n. r. : Ricarda Biscardo, Bruno Bulgarini, Hans-Christian Kist, Marco Biscardo



In der Mitte Hans-Christian Kist, umrahmt von Francesca und Antonio Rambelli.

und einen hohen Qualitätsanspruch. Bei einem Rundgang durch den Weinkeller und einer anschließenden Verkostung wurde deutlich: Diese Zusammenarbeit basiert nicht nur auf exzellenten Weinen, sondern auf gemeinsamen Werten wie Verlässlichkeit, Authentizität und langfristigem Denken. Am zweiten Tag führte die Reise nach Venetien zum Weingut Il Canovino, nur acht Kilometer vom Zentrum Veronas entfernt. Nach einer Einführung in die Philosophie des Hauses konnte die Gruppe bei einer Degustation die Bandbreite der Weine erleben – von frischen Weißweinen wie Pinot Grigio, Soave und Lugana bis zum kraftvollen Amaron – dem Aushängeschild der Region. Ein Spaziergang durch die Weinberge bot abschließend tiefe Einblicke in die Leidenschaft und Sorgfalt der Winzerfamilie. Hans-Christian Kist fasste begeistert zusammen: „Ein Besuch voller Gastfreundschaft, Tradition und authentischem Weingenuss.“

Fa. Früchte Jork, Isny

ANPACKEN FÜR DIE NATUR

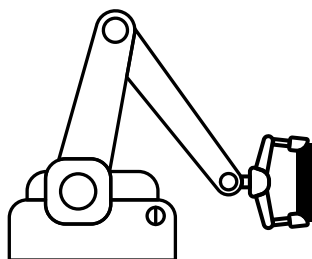
Im Mai 2025 hat ein 17-köpfiges Team von Früchte Jork den Arbeitsalltag gegen echtes Anpacken eingetauscht – und im Naturpark Nagelfluhkette kräftig mitgeholfen.

Zusammen mit einem Naturpark-Team ging es auf die Alpe Sonnhalde im Allgäu. Dort entfernten die Mitarbeitenden Wildwuchs, der die wertvolle Kulturlandschaft bedroht, und trugen damit aktiv zum Erhalt der artenreichen Bergwiesen bei. Mit dabei: Kolleginnen und Kollegen aus verschiedensten Abteilungen, die mit Handschuhen, Werkzeug und viel Teamgeist einen echten Unter-



schied machten. Zur Belohnung wartete eine zünftige Brotzeit mit regionalen Schmankerln – und das gute Gefühl, gemeinsam etwas Sinnvolles bewegt zu haben. „Ein Tag voller Einsatz, Gemeinschaft und echtem Mehrwert – für uns und die Natur“, so das einhellige Fazit.





Fa. Bierbichler, Stephanskirchen

KOOPERATION MIT GOODBYTZ

Die Zukunft der Küche beginnt heute: Das Service-Bund Unternehmen Bierbichler ist eine Kooperation mit dem Technologiepartner GoodBytz aus Hamburg eingegangen und präsentiert eine neue Generation intelligenter Kochroboter. Denn das System automatisiert die Verpflegung. Gerade in Zeiten von Personalmangel ein interessanter Aspekt. Unter Verwendung von hochwertigen und regionalen Zutaten bereitet der Roboter frische Mahlzeiten zu, die perfekt für Verkehrsgastronomie, Betriebsrestaurants und Care-Einrichtungen, aber auch Gastronomie geeignet sind.

In der Partnerschaft mit Bierbichler werden ausgezeichnete Lebensmittel und Produkte in der Praxis mit dem Roboter erprobt. Unterstützt von Sternekoch Andi Schweiger, wurden speziell für die Anforderungen der modernen Gemeinschaftsverpflegung abwechslungsreiche und alltagstaugliche Rezepte entwickelt. „GoodBytz Robotik Kitchens eröffnen völlig neue Möglichkeiten für frisch gekochten Genuss“, ergänzt Michael C. Reiserer, Geschäftsführer bei Bierbichler. Denn die Stärken der beiden Unternehmen ergänzen sich perfekt.



Im Hintergrund der Kochroboter von GoodBytz.

Andi Schweiger unterstützt das Projekt.

Fa. Schwalenstöcker & Gantz, Korbach

FINE DINING BBQ

„Fine Dining BBQ – für Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer“ – im Juni veranstaltete die Firma Schwalli aus Korbach einen Workshop, bei dem es komplett um das Thema Grillen ging. Unter der Federführung von Heiko Antoniewicz und seinem Kollegen Patrick Frank bekamen die Teilnehmenden einen tiefen Einblick in verschiedene Grillgeräte, -techniken und Zubereitungsmethoden. Ob für Fleischliebhaber, Vegetarier oder Veganer – insgesamt wurden acht Gänge zubereitet. Zu den Highlights zählten: Black Cod, der mit seinem feinen Fettgehalt perfekt für präzises Garen geeignet ist, Lachs auf dem Salzstein, der ein besonders harmonisches Aroma entwickelte sowie die Verwendung von Pandan-Blättern, die für eine aromatisch-exotische Tiefe sorgten. So entstand ein spannendes Zusammenspiel



Der Salzstein sorgt für ein harmonisches Aroma.



Heiko Antoniewicz und sein Kollege Patrick Frank.

von Texturen, Röstaromen und feinen Nuancen – unterstützt durch Marinaden und Rubs. Fazit: Für die Teilnehmenden war der Tag nicht nur kulinarisch ein Höhepunkt, sondern auch praxisnaher Input fürs eigene Küchenkonzept mit kreativen Ideen voller Geschmack.





In eigener Sache



Nicht verpassen!

FASZINATION FOOD

Drei Hallen, ein Mega-Event: Am 14. und 15. September 2025 verwandelt OMEGA SORG die Schleyer-Halle samt angrenzender Porsche- und Carl-Benz-Arena in das Mekka der Food-Branche! Die FASZINATION FOOD 2025 zeigt Innovationen, Trends und kulinarische Erlebnisse.

Der Treffpunkt der Genuss- und Technikbranche in Stuttgart: Mit über 10.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche und mehr als 350 Ausstellern aus den Bereichen Food, Non-Food sowie Technik hat sich die Messe zu einem der spannendsten Branchentreffs für Großverbraucher, Gastronomie, Hotellerie, Metzgereien, Bäckereien und Care-Verpflegung entwickelt.

DIE GROSSE GENUSS- UND TECHNIKMESSE

Ob Food-Aussteller, Start-ups, modernste Küchentechnologien, innovative Maschinen oder hochwertige Lebensmittel – auf der FASZINATION FOOD 2025 finden Fachbesucher alles, was ihre Betriebe auf das nächste Level hebt.

DIE FAFO STAGE – DAS HERZSTÜCK DER MESSE

Die Starköche Ralf Jakumeit und Philipp Vogel sowie Metzger und Influencer Michael Forster bringen aktuelle Food-Trends auf die Bühne und zeigen innovative Zubereitungstechniken – live, interaktiv und inspirierend!

WEINKOST – DAS PARADIES FÜR GENIESSER

Parallel zur Fachmesse findet die WEINKost – Die Genussmesse statt.

WEINKost
DIE GENUSSMESSE

Die FASZINATION FOOD 2025 ist auch für Familien ein Erlebnis. Am Messe-Sonntag begeistert ein unterhaltsames Kinderprogramm die kleinen Besucherinnen und Besucher.


Das erfahrene Küchenteam von BENZ & CO. Gastronomie verwöhnt alle Besucherinnen und Besucher an beiden Messtagen mit kulinarischen Genüssen.

#FAFO25


14./15. September 2025

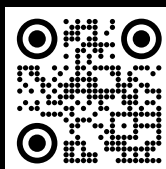
Schleyer-Halle,
Porsche-Arena,
Carl-Benz-Arena,
Stuttgart

10 – 18 Uhr

 omega-sorg.de

 [OMEGA SORG](https://www.facebook.com/OMEGA.SORG)

 [faszinationfood](https://www.instagram.com/faszinationfood)



faszination-food.com



**Jetzt
Tickets
sichern!**

STAGE

#FAFO



Philipp Vogel
Fernsehkoch
und Gastronom



Ralf Jakumeit
Profikoch und Gründer
der Rocking Chefs



Michael Forster
Metzgermeister
und Influencer

DIE FAFO STAGE – DAS HERZSTÜCK DER MESSE: Die Starköche Ralf Jakumeit und Philipp Vogel sowie Metzger und Influencer Michael Forster bringen aktuelle Food-Trends auf die Bühne und zeigen innovative Zubereitungstechniken – live, interaktiv und inspirierend!

DIE MASTERCLASSES

Jetzt buchen!

Die Teilnehmerzahl
ist begrenzt.



#1 Biertasting

Sonntag/Montag

Das Ländle Duell

Verkostung von Heimatbieren, mit ausführlichem Backgroundwissen zu Herstellung, Brauart und Stil des Biers (Blindverkostung)



Nina Witzemann
„Bierista“ und
Bierkönigin

#2 Winetasting

Sonntag/Montag

- **Grundkurs Wein** – Alles, was man wissen muss
- **Deutscher Wein** an der Spitze – Regionalität trifft Zeitgeist – aktuelle Trends
- **Weniger ist mehr** – No & Low Alcohol im Aufschwung für bewusste Weinkultur
- **Internationale Weine**



Tobias Kienle
Fachberater
und Sommelier

#3 Bioland

Sonntag/Montag

Wertvolle Praxistipps

Wie Schritt für Schritt die Bio- und Nachhaltigkeitsziele in Betriebsrestaurants, Hotellerie und Gastronomie sowie Kliniken und Altenheimen erreicht werden.



Rainer Pausch
Key-Account
Manager Bioland

#4 High Convenience

Sonntag/Montag

High Convenience als Zukunftsmodell

Peter Haas (Rieber) und Benjamin Stalf (SanderGourmet) zeigen, wie innovative Küchentechnik und smarte Menükonzepte den Personalmangel ausgleichen und Prozesse effizienter gestalten.



**RIEBER/
SANDER**
Frische-
Manufaktur

#5 HACCP

Sonntag/Montag

Zertifikatslehrgang

Erfahren Sie, wie Sie HACCP einfach, effizient und rechtssicher in Ihrem Betrieb umsetzen. Wir zeigen, wie Sie Risiken minimieren, Standards einhalten und Prozesse clever dokumentieren.



Fa. Ernst
Reinigungs-/
Desinfektionsmittel

Praxis-Workshop

Obst- & Gemüseschnitzen Sonntag/Montag

Erleben Sie ein kreatives Wochenende! Gestalten Sie kunstvolle Skulpturen aus Obst und Gemüse – mit Spaß, Messer und Fantasie.



Konstanze Töpel
Training
Coaching
Beratung



Die FAFO 2025 ist auch für die kleinen Besucher ein Erlebnis. Am Messe-Sonntag gibt es ein unterhaltsames Kinderprogramm.



Das erfahrene Küchenteam von BENZ & CO. Gastronomie verwöhnt Sie an beiden Messetagen.



gastro*master Aldinger, Pforzheim

GRÜNDE ZUM FEIERN: GASTRO*KULT, JUBILÄUM UND BETRIEBSERWEITERUNG



Am 21. Juli stand in der Gebietszentrale gastro*master Aldinger in Pforzheim alles Kopf: Alle zwei Jahre findet das etablierte Kunden-event **gastro*kult** statt. Gleichzeitig wurde das Unternehmen 40 Jahre alt, und der Bau der Erweiterung ist abgeschlossen. Was lag da näher, als das Event in den neuen Räumlichkeiten zu veranstalten, bevor die Hallen in Betrieb genommen werden?

Rund 35 ausgewählte Aussteller zeigten ihre Innovationen und überraschten mit vielen Ideen, wie man Herkömmliches neu in Szene setzen kann. Die frisch fertig gestellte **Betriebserweiterung** war eine einmalige Möglichkeit, das Event am Firmenstandort auszurichten und einer breiten Kundschaft einen Blick hinter die Kulissen zu präsentieren. Angebaut wurden rund 1.000 m² Tiefkühl-Hochregallager-Fläche sowie fünf weitere Verladerampen und Bereitstellungszonen. „So

konnten wir mit einem einzigen großen Wurf Kapazitäten in allen Bereichen des Unternehmens merklich ausweiten“, so der Firmeninhaber Kai Aldinger. Das Unternehmen ist aufgrund seines Wachstums bereits einige Zeit an der Kapazitätsgrenze, so dass nun die Basis für weitere Entwicklung gelegt ist und die Abläufe deutlich verbessert werden konnten.

Dass all dies just **40 Jahre nach Firmengründung** passiert, ist ein wahrlich schöner Anlass zum Feiern. So ließen es sich die Firmengründer, Bernd und Eva Aldinger, nicht nehmen, diesen Tag gemeinsam mit der aktuellen Mannschaft zu bestreiten. Noch in Gedanken bei der gelungenen gastro*kult, begann am Folgetag bei den Pforzheimern der Aufbau der Hochregale sowie der Beginn der vierwöchigen Abkühlphase auf -20 °C.

Fotos: © gastro*master Aldinger



Für alle beteiligten eine runde Veranstaltung:
die gastro*kult 2025.

Drei Gründe zum Feiern, sowohl für die Kunden
als auch die Mitarbeiter.



Frisch, kreativ und vielseitig

Bowls liegen seit Jahren im Trend und begeistern durch ihre bunte Vielfalt, frischen Zutaten und individuelle Kombinationsmöglichkeiten. Mit den hochwertigen Servisa Produkten lassen sich abwechslungsreiche Bowls kreieren, die sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen.

Eine ausgewogene Bowl mit zartem **Hähnchen**, cremiger **Avocado**, knackigem **Brokkoli**, feinem **Rosenkohl**, süßem **Mais**, zartem **Spinat** und aromatischer **Petersilie**. Als Basis eignet sich wunderbar lockerer **Couscous**, während **rote Bohnen** für eine Extraportion Eiweiß und Ballaststoffe sorgen.

Es geht noch viel mehr!

Darüber hinaus bieten die Produkte von Servisa zahlreiche weitere Möglichkeiten, um Bowls ganz nach Belieben zu gestalten. Wie wäre es zum Beispiel mit **Reis**, **Kichererbsen**, **Mais**, **Weißkohl** oder leckerem **Karottensalat**? Für ein cremiges Topping sorgt ein leichtes **Joghurdressing**, während **Sweet Chili Sauce** spannende Würze bringt. Auch vegetarische und vegane Varianten lassen sich einfach umsetzen: **Falafel**, **Linsen**, **Kürbis** eingelegt, **Rote Bete** oder **Bulgur** bieten köstliche Alternativen. Wer es herzhaft mag, kann mit **Hähnchentranchen**, geraspelt **Käse** oder **Sojasauce** ergänzen. Für zusätzliche Abwechslung eignen sich auch **Kartoffeln**.

Fazit: Ob als leichtes Mittagessen, kreative Abendmahlzeit oder gesunde Alternative für unterwegs – Bowls mit Servisa-Produkten bieten Ihnen unendliche Möglichkeiten, um den Geschmack Ihrer Gäste zu treffen.

Eine Übersicht aller Produkte mit Artikelnummern finden Sie hier:



Mit Vielfalt zum Erfolg

Das Gastgewerbe hat früh begonnen, bei Mitarbeitenden nicht auf Noten, normierte Lebensläufe und klassische Erscheinung zu pochen – und damit gute Erfahrungen gemacht. Eine Basis für umfassende Chancengleichheit.

Der Begriff Diversity ist derzeit in aller Munde – und das zu Recht. Schließlich wird unsere Gesellschaft immer vielfältiger. Trotzdem ist Diversity in der deutschen Arbeitswelt noch kein gelebter Alltag. Das zu ändern, hat sich die Charta der Vielfalt auf die Fahnen geschrieben. Dabei handelt es sich um eine 2006 ins Leben gerufene, von staatlicher Seite unterstützte Initiative. Sie macht sich dafür stark, „die Anerkennung, Wertschätzung und Einbeziehung von Vielfalt in der Arbeitswelt in Deutschland voranzubringen“. Herzstück der Non-Profit-Organisation bildet eine Urkunde, deren Unterzeichner sich verpflichten, diese Ziele zu fördern. Bislang sind mehr als 4.900 Unternehmen mit dabei, und etliche kommen aus dem Gastgewerbe.

Vielfalt als Branchenthema

Feinkost Käfer hat bereits 2014 unterschrieben. „Wir wollten damit ein Zeichen setzen, dass Vielfalt im Team und ein wertschätzender Umgang miteinander wichtig sind“, erklärt Clarissa Käfer, Aufsichtsratsvorsitzende der Käfer AG. Zwei Jahre später verpflichtete sich die Enchilada Gruppe den Grundsätzen der Charta der Vielfalt. „Wir verstehen uns in erster Linie als leidenschaftliche Gastgeber“, sagt Torsten Petersen, Vorstand der Enchilada Franchise AG. „Diese Passion eint uns, unabhängig von Hautfarbe, Geschlecht und Nationalität.“

Diversity spielt in beiden Unternehmen schon immer eine wichtige Rolle, was in der Natur der Branche liegt. Denn im Gastgewerbe herrscht mit die größte Vielfalt. In diesem Geiste ist auch Kerstin Rapp-Schwan aufgewachsen, Inhaberin der Schwan-Restaurants in Düsseldorf und Umgebung sowie Ideengeberin der Gastrofamily – einer Kampagne, die auf das positive Image der Branche einzahlt. Wenn jemand über die nötige Qualifikation und Motivation verfüge, seien Herkunft, Alter, Geschlecht und sexuelle Orientierung egal, ist sie überzeugt.

Das führt zu heterogenen Belegschaften, die in den Augen von Rapp-Schwan kreativer und effizienter als homogene Teams sind. Dem kann Käfer nur beipflichten: „Unterschiedliche Erfahrungen, Denkweisen und Kompetenzen bringen Innovationskraft und Spezialwissen in das Unternehmen.“ Durch eine diverse Altersstruktur könne die Käfer AG einen nicht hoch genug einzuschätzenden Know-how-

Transfer generieren, bei dem erfahrene Mitarbeiter – zum Teil sogar aus dem Ruhestand heraus – den Nachwuchs anleiten und dafür sorgen, dass die Leidenschaft für die Philosophie überspringe.

Vorteile gemischter Teams

Dass gemischte Teams bessere Ergebnisse erzielen, bestätigen mehrere Studien: Laut einer Stepstone-Erhebung von 2022 halten 54,6 Prozent der Befragten Vielfalt zur Stärkung der Innovationsfähigkeit für wichtig. Zwei Drittel (65,7 Prozent) der Teilnehmer betrachten sie als Erfolgsfaktor für die Herausbildung eines positiven Unternehmensimages, 64,6 Prozent als entscheidend für die Motivation der Mitarbeitenden.

Für das Gastgewerbe ist das eigentlich eine Steilvorlage, schließlich tummeln sich hier viele Quereinsteiger und generell Menschen mit Lebensläufen und Hintergründen, die nicht 08/15 sind. Ein People Business eben, wo Einstellung und Engagement mehr als gute Noten und Schulabschlüsse zählen. Da im Umgang mit internationalen Gästen – und bei der Führung internationaler Teams, deren Mitglieder verschiedene Muttersprachen sprechen – Mehrsprachigkeit und Kenntnisse anderer kultureller Hintergründe ein Riesenplus sind, bietet die Branche gute Chancen für Menschen mit Migrationserfahrung. So auch die Enchilada Gruppe: „Bei uns arbeiten Menschen mit den kulturellen Hintergründen aus weit über 70 Nationen zusammen“, so Petersen.

Aber wie können andere Unternehmen sich als gute Arbeitgeber aufstellen, um dieses Potenzial auszuschöpfen? Und Menschen jeglicher Herkunft signalisieren, dass sie willkommen sind? Kerndimensionen der Vielfalt sind das Alter, die ethnische Herkunft/Nationalität, das Geschlecht/ die Geschlechtsidentität, körperliche und geistige Fähigkeiten, Religion und Weltanschauung, sexuelle Orientierung und soziale Herkunft. Eben diese Differenzierungsmerkmale können oft auch Anlass für Diskriminierung sein.





Tanja Eggers, Gründerin von Ancoris Consulting, stellt fest, dass „Anderssein“ oft noch zu einer abwertenden Reaktion führt. 38 Prozent der Frauen und 47 Prozent der Männer gaben in einer branchenübergreifenden Studie von Statista beispielsweise an, schon einmal aufgrund des Alters im Berufsleben diskriminiert worden zu sein.

„Wir sollten besser zu einem ‚Sowohl-als-auch‘ kommen, als bei Unterschieden gleich ins Bewerten zu verfallen“, meint Eggers. Die Managementberaterin plädiert zum Beispiel für einen Generationen-Talk in Unternehmen, bei dem Mitarbeitende unterschiedlichen Alters in einem Lunch-Roulette einander zum gemeinsamen Mittagessen zugelost werden, um den Austausch untereinander und das Verständnis füreinander zu fördern.

Diversity braucht klare Strukturen

Bei der Integration gibt es noch viele Schritte zu gehen, ist Mikolaj Ciechanowicz, Geschäftsführer der Deutschlandstiftung Integration, überzeugt. Die Organisation aus Berlin fördert Chancengleichheit für Menschen mit Migrationsbiografie. 27 Prozent der Deutschen und 31 Prozent der Beschäftigten im Gastgewerbe haben laut Ciechanowicz eine eigene oder familiäre Migrationsgeschichte.

Rund 67 Prozent der in einer Untersuchung befragten Unternehmen verbinden mit Vielfalt konkrete Vorteile für ihre Organisation. Doch an der Umsetzung hapert es oft noch. Die Stiftung will das Thema in die Öffentlichkeit tragen. So unterstützt sie Maßnahmen zur gesellschaftlichen und beruflichen Vernetzung engagierter Menschen und führt Projekte und Öffentlichkeitskampagnen durch, um den Zusammenhalt in der Gesellschaft zu stärken.

„Unterschiedliche Erfahrungen, Denkweisen und Kompetenzen bringen Innovationskraft und Spezialwissen in das Unternehmen.“
Clarissa Käfer



Zum Angebot zählen unter anderem Mentoring-Programme im Gastgewerbe unter dem Motto „Ausbildung macht Vielfalt“. Partner seien hier der Dehoga Bundesverband und Coca-Cola. Das Programm richte sich explizit an junge Auszubildende. Hier suche die Stiftung noch nach Partnerunternehmen in Gastronomie und Hotellerie. Dabei betont Ciechanowicz, welchen Mehrwert Betriebe haben, die sich für Mitarbeitende mit Migrationshintergrund engagieren: „Wenn potenzielle Bewerber sehen, dass Unternehmen schon divers aufgestellt sind, ist die Bereitschaft da, sich auch dort zu bewerben.“ In Zeiten von Personalmangel ein echter Wettbewerbsvorteil.

Laut einer Erhebung der PageGroup von 2021 dreht sich das Diversity Management bei 91 Prozent der Unternehmen um Mitarbeitende mit vielfältigen kulturellen Hintergründen, auf Platz zwei folgt mit 78 Prozent ein ausgeglichenes Geschlechterver-



„Wir verstehen uns in erster Linie als leidenschaftliche Gastgeber. Diese Passion eint uns, unabhängig von Hautfarbe, Geschlecht und Nationalität.“

Torsten Petersen

hältnis. 54 Prozent sehen einen offenen Umgang mit LGBTQ-Themen als Schwerpunktthema. Und 47 Prozent widmen sich der Integration von Mitarbeitenden mit Behinderung.

Zurück zum Geschlechterverhältnis: Haben es junge Frauen wirklich schwerer als Männer, in eine Führungsposition zu kommen? Die Antwort lautet Ja! Mehr als die Hälfte (52 Prozent) der befragten Frauen einer Stepstone-Studie berichteten von Diskriminierung aufgrund ihres Geschlechts im Berufsleben.

Doch brauchen Frauen eigene Netzwerke, um weiterzukommen? Ja, meint die Journalistin Catrin Bialek, die sich seit vielen Jahren für Gleichberechtigung engagiert und dafür zu den Top 100 Woman of Diversity zählt. Im Gastgewerbe setzt sich beispielsweise das Netzwerk foodservice dafür ein, mehr Frauen in Führungspositionen zu bringen, unter anderem mit dem Frauenforum foodservice – der größten Fachveranstaltung der Branche. „Religion, Alter, Herkunft oder Geschlecht – Diversity braucht eine starke Stimme!“, so Bialek.

Wie gelingt der Einstieg? „Unternehmen müssen Diversity fest in ihren Strukturen verankern.“ Führungskräfte sollten das Thema im Alltag leben, aktiv umsetzen und an Mitarbeitende kommunizieren. Ebenso wichtig sei es, nach außen sichtbar zu werden – etwa durch Beteiligung am Christopher Street Day oder durch interne Frauennetzwerke. Entscheidend sei, dass das Engagement ehrlich ist und sich nicht bloß als „Pinkwashing“ entpuppt. Ihr Fazit: Wer zukunftsfähig bleiben will, kommt an echter Diversity nicht vorbei.

Text: Marina Behre, Andrea Möller, Claudia Zilz

Die Story, die Sie hier gerade gelesen haben, ist ein Nachdruck aus der Fachzeitschrift foodservice. Sie möchten gern einmal reinschauen? Einfach eine Mail mit dem Stichwort „Service-Bund“ an Juliane.Schaper@dfv.de schicken.



Internetplattform von foodservice:
food-service.de und
gv-praxis.de

Ankündigung

Tee-Genuss neu entdecken

- Vielfalt von Klassik bis Cold Brew
- Aromen, Trends und neue Möglichkeiten

Herbst-Gewinnspiel – mit Knorr Bouillon

VOLLE GEMÜSEPOWER FÜR DIE PROFIKÜCHE



Die Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon mit Suppengrün überzeugt mit intensivem Geschmack und hoher Wirtschaftlichkeit – perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse in der Gastronomie. Ihre Basis: eine sorgfältig abgestimmte Kombination aus hochwertigen Gemüsesorten, fein abgeschmeckt mit Gewürzen und Kräutern.

Ob als Grundlage für Suppen und Eintöpfe, zum Verfeinern von Saucen oder als geschmackliche Ergänzung in Gemüse- und Pfannengerichten – die Bouillon mit 12 Prozent Gemüseanteil ist vielseitig einsetzbar und schnell zubereitet.

VEGAN UND LEICHT

Besonders praktisch für die Profiküche: Die Bouillon ist rein pflanzlich, fettarm und kommt ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Damit eignet sie sich auch für die vegane und leichte Küche. Ein weiterer Pluspunkt: Die hohe Ergiebigkeit – 1 Kilogramm ergibt bis zu 50 Liter – sorgt für eine kosteneffiziente Verwendung im Küchenalltag.

PRAKTISCH UNVERZICHTBAR

Ein echtes Multitalent für alle, die mit wenig Aufwand viel Geschmack auf den Teller bringen wollen – verlässlich, flexibel und voller Gemüsearoma.



RICHTIG ANTWORTEN UND GEWINNEN

Im Herbst wird es nicht nur in der Küche aromatisch – auch Ihre Gewinnchancen können sich sehen lassen: Wer am Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon Gewinnspiel teilnimmt, hat die Chance auf eines von fünf hochwertigen Sous-Vide-Geräten GN 1/1 von Hendi. Zusätzlich verlosen wir 50 Stanley Food Pots in Grün – natürlich mit Knorr-Logo.

GEWINNSPIELFRAGE:

Wie hoch ist der Gemüseanteil in der Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon?

- a) 5,2 % b) 12 % c) 4,2 %



Zur Teilnahme scannen Sie einfach den nebenstehenden QR-Code oder besuchen Sie <https://www.servicebund.de/Gewinnspiel-Servisa-230-1-1.html>

Albrecht + Neiss GmbH 148
15366 Neuenhagen
Tel.: 0 33 42/ 249-801

Bast GmbH & Co. KG 138
25832 Tönning
Tel.: 0 48 61/ 96 00-0

Bauer GmbH & Co. KG 132
96472 Rödental
Tel.: 0 95 63/ 72 28-0

Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG 158
83071 Stephanskirchen
Tel.: 0 80 31/ 72 1-0

Konrad Boysen GmbH & Co. KG 129
25980 Sylt OT Tinnum
Tel.: 0 46 51/ 8 27 00

Flach GmbH 127
34621 Frielendorf-Leimsfeld
Tel.: 0 66 91/ 94 94-90

Flach Rhein-Main GmbH 159
64572 Büttelborn
Tel.: 0 61 52/ 80 63 20

Früchte Jork GmbH 128
88316 Isny im Allgäu
Tel.: 0 75 62/ 97 44-0

gastro*master Aldinger GmbH & Co. KG 146
75177 Pforzheim
Tel.: 0 72 31/ 95 56-0

Grabher GmbH & Co. KG 166
A-6820 Frastanz
Tel.: 00 43/ 55 22 500-0

Hambrock Großhandel GmbH, NL Senden 123
48308 Senden-Bösensell
Tel.: 0 25 36/ 34 30-333

Hambrock Großhandel GmbH, NL Rhein-Ruhr 155
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 02 09/ 94 11 63 33

Hefe van Haag GmbH & Co. KG 174
47906 Kempen
Tel.: 02152/ 91 04 0

Hüsken GmbH & Co. KG 156
46286 Dorsten-Wulfen
Tel.: 0 23 69/ 91 94-0

Wilhelm List Nachf. GmbH & Co. KG 125
38644 Goslar
Tel.: 0 53 21/ 5 69-0

List-Fondaco 135
06484 Quedlinburg
Tel.: 0 39 46/ 73-0

List-Sahneböhm 133
30916 Isernhagen
Tel.: 05 11/ 9 02 63

Josef Mettler GmbH & Co. KG 119
54497 Morbach
Tel.: 0 65 33/ 93 85-0

NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG 163
18198 Kritzmow/Groß Schwaß
Tel.: 03 82 07/ 7 42-0

Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH & Co. KG 139
97273 Kürnach
Tel.: 0 93 67/ 98 40-0

OMEGA SORG GmbH, NL Essingen 106
73457 Essingen
Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00

OMEGA SORG GmbH, NL Nürnberg 151
91126 Rednitzhembach
Tel.: 0 91 22/ 63 05-0

OMEGA SORG GmbH, NL Stuttgart 102
70327 Stuttgart-Wangen
Tel.: 07 11/ 40 10-0

OMEGA SORG GmbH, NL Waldheim 107
04736 Waldheim
Tel.: 03 43 27/ 9 59-0

Rauchhaupt GmbH NL Altenbach 114
04828 Altenbach
Tel.: 0 34 25/ 89 55-0

Rauchhaupt GmbH NL Burg (Spreewald) 178
03096 Burg (Spreewald)
Tel.: 03 56 03/ 828

Recker Feinkost GmbH, NL Wetschen 141
49453 Wetschen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Recker Feinkost GmbH, NL Bremen 161
28199 Bremen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Recker Feinkost GmbH, NL Nortmoor 175
26845 Nortmoor
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH 149
39638 Gardelegen
Tel.: 0 39 07/ 77 61-0

Gerhard Regier GmbH 131
25938 Wyk auf Föhr
Tel.: 0 46 81/ 7 18

Rittner Food Service GmbH & Co. KG 112
85716 Unterschleißheim
Tel.: 0 89/ 13 07 46-0

SB Frischmarkt Heinsberg GmbH 108
52525 Heinsberg
Tel.: 0 24 52/ 95 25-0

Schwalenstöcker & Gantz GmbH 121
34497 Korbach
Tel.: 0 56 31/ 50 07-0

Schwarz & Hansen GmbH, NL Hamburg 167
20457 Hamburg
Tel.: 0 40/ 78 121 0

Schwarz & Hansen GmbH, NL Lübeck 167
23554 Lübeck
Tel.: 04 51/ 29 28 98-0

Steidinger & Schmidt GmbH 171
79331 Tenningen
Tel.: 0 76 41/ 96 23-0

Troiber GmbH & Co. KG 173
94544 Hofkirchen
Tel.: 0 85 45/ 17-0

Windmann Food Service GmbH 142
32584 Löhne
Tel.: 0 57 32/ 96 88-0

Winkler GmbH 172
A-6430 Ötztal-Bahnhof
Tel.: 00 43/ 5 26 68 82 19

Josef Zink GmbH 117
77815 Bühl-Vimbuch
Tel.: 0 72 23/ 98 62-0

