



We
love
green.

UNSER TITELTHEMA:
WE LOVE GREEN – BEWUSST GENIESSEN!

KLÜH KULINARIK
WE LOVE GREEN:
GEMEINSAM
VERANTWORTUNG
ÜBERNEHMEN



KLÜH CATERINGBETRIEBE
R-PHARM GERMANY
GMBH: MENSCHLICH
UND KULINARISCH
ANSPRUCHSVOLL



KLÜH UMFRAGE
UND GEWINNSPIEL
MITMACHEN
LOHNT SICH!
150-EURO-GUT-
SCHHEIN GEWINNEN





SCHON
GEHÖRT?
JETZT AUCH
AUF SPOTIFY!



ALLE MAL HERGEHÖRT!

Klüh Gespräche am Küchentisch – der Podcast

Schon gehört? Bei Klüh Catering kann man nicht nur hervorragend kulinarisch genießen, sondern auch erstklassiges Infotainment erleben. Glauben Sie nicht? Dann sollten Sie mal in unseren Podcast Reinhören!

Brandheiße Branchennews

Unseren Stammhörer*innen und natürlich allen, die neu dazukommen, geben wir in unserem Podcast regelmäßig Einblicke in die Kochtöpfe bei Klüh Catering. Welche innovativen Verpflegungskonzepte stehen in der Betriebsgastronomie hoch im Kurs? Was ist mit den Krankenhäusern? Und wie sieht eine zeitgemäße Ernährung aus? Im Interview mit spannenden Gästen beleuchten wir Entwicklungen und Herausforderungen der Außer-Haus-Verpflegung rund um die Themen Kulinarik, Nachhaltigkeit und Digitalisierung.

Mit Insiderwissen gewürzt

Auch wenn die Expert*innen fachsimpeln, haben persönliche Geschichten ihren Platz. So kommt das Gespräch auch schon mal auf das Lieblingsessen oder Anekdoten aus dem Kochalltag. Menschlich, sympathisch und authentisch geht es in den Folgen um interessante Wissensvermittlung.

In eigener Sache

Gestalten Sie unseren Podcast mit! Gibt es Themen, die wir aufgreifen, oder spannende Gäste, die wir vorstellen können? Wir sind für alle Ideen offen und freuen uns über Ihre Anregungen über podcast@klueh.de. Unsere aktuellen Folgen finden Sie auf unserer Klüh-Catering-Webseite oder auf Spotify. Abonnieren Sie unseren Kanal und verpassen Sie keine Folge unserer „Gespräche am Küchentisch“!

Gleich mal Reinhören!





THORSTEN GRETH

LIEBE GÄSTE!

Kennen Sie eigentlich unser Unternehmensversprechen? Es lautet „**Wir richten Gutes an. Mit Kopf und Herz**“. Das ist gerade heutzutage enorm wichtig. Stichwort Ernährungswende – wir müssen uns darüber klar sein, dass alles, was wir unternehmen, sich auf unsere Umwelt auswirkt. Deshalb sind innovative und vor allem nachhaltige Lösungen im Catering gefragt.

Viele dieser Lösungen sind erst durch die Digitalisierung möglich geworden. In welchen Bereichen digitale Prozesse unsere Arbeit unterstützen, möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe zeigen. Es geht unter anderem um das KI-Waste-Management, mit dem wir die Lebensmittelverschwendung deutlich reduzieren können.

Ein wichtiger Aspekt ist natürlich die Kulinarik. Unseren Gästen ein gutes Essen zuzubereiten, mit tollen Rezepten immer wieder zu überraschen, das ist unsere Leidenschaft. Aber was ist eigentlich gutes Essen? Ganz einfach: Gerichte, die gut schmecken, die gut für uns und unsere Umwelt sind. Deshalb möchten wir Ihnen unsere pflanzenbasierte Menülinie WE LOVE GREEN besonders ans Herz legen.

Es grüßt herzlich

Ihr Thorsten Greth
Geschäftsführer
Klüh Catering GmbH

- 4 KLÜH INTERN**
Christoph Mateschka und die Digitalisierung
- 6 KLÜH INNOVATION**
KI-basiertes Abfallmanagement –
Der Orbi ist da
- 8 Klimafreundlich genießen – Mit unserem
Ampelsystem geht's ganz einfach**
- 9 Das digitale Helferlein –
Die Klüh Catering App**
- 10 KLÜH SPEZIAL**
Produktmanager Sustainable Food:
Steven Kuppe – Mit Nachhaltigkeit zur
Schmeckspllosion
- 12 KLÜH KULINARIK**
WE LOVE GREEN –
Wir übernehmen Verantwortung
- 14 KLÜH AKTION**
Veganuary 2024 – Der vegane Start ins
neue Jahr
- 16 KLÜH CATERINGBERIEBE**
Uniklinikum Essen –
Glück auf und Hut ab vor dem, was hier
geleistet wird!
- 18 Neuer Kunde R-Pharm Germany GmbH –
Menschlich und kulinarisch anspruchsvoll**
- 20 KLÜH INTERN**
Eine optimale Betreuung und nachhaltiges
Wachstum – Der Schlüssel zum Erfolg
- 22 KLÜH AKTION**
Mitmachen und einen Gutschein gewinnen –
Die große Umfrage zum Magazin



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

CHRISTOPH MATESCHKA UND DIE DIGITALISIERUNG

Von der Pilotierung in die Projektierung

Seit Anfang des Jahres ist Christoph Mateschka bei uns an Bord. Als Projektmanager Business Development ist er für unterschiedliche digitale Projekte verantwortlich, zum Beispiel das KI-Waste-Management, die KI-Absatzprognose, die Klüh Catering App und unsere Nachhaltigkeitswerte. Koch ist Christoph Mateschka nicht, er kommt aus dem Eventbereich, hat viele Jahre auf großen Kreuzfahrtschiffen gearbeitet. Wie kommt man vom Entertainment zur Gastronomie? „Ich liebe gutes Essen in entspannter Atmosphäre bei netter Gesellschaft, und auch meine Zeit auf dem Schiff war vom Catering geprägt. Nicht umsonst heißt es: Jedes Event steht und fällt mit dem Essen und Trinken.“

Technik trifft Kulinarik

Okay, aber was hat Kulinarik jetzt wiederum mit Digitalisierung zu tun? Eine ganze Menge! In unserer Gesellschaft sind Veränderungen im Gange, die die Produktion und auch die Art des Konsums von Lebensmitteln verändern. Wir erleben eine Ernährungswende: Es wird weniger Fleisch gegessen, Lebensmittel werden nach ihrem CO₂-Fußabdruck bewertet, Nachhaltigkeit nimmt einen hohen Stellenwert ein. Herstellung, Vertrieb und Zubereitung sind ohne technische und digitale Prozesse gar nicht mehr möglich. Digitalisierung kann uns an vielen Stellen wertvolle Hilfe leisten.

Digitale Nachhaltigkeit

Zu den Hauptprojekten von Christoph Mateschka zählen u. a. das KI-Waste-Management und die KI-Absatzprognose, zwei Bereiche, die im Hinblick auf die Nachhaltigkeit von großer Bedeutung sind. Als nachhaltig aufgestelltes Unternehmen überprüfen wir den Bereich Abfallmanagement sehr genau. Lassen sich Lebensmittelabfälle reduzieren oder sogar vermeiden? Wie kommt da die Digitalisierung ins Spiel? Christoph Mateschka: „Man kann natürlich Strichlisten führen und zählen, wie viele Kartoffeln auf dem Teller zurückkommen oder wie viel Salat übrig geblieben ist. Das ist aber ungenau und zeitaufwendig. Außerdem ist es in Zeiten des Fachkräftemangels gar nicht zu leisten.“



Wir brauchen Prozesse, die einfach sind, die Daten generieren und diese auch auswerten – und das geht nur digital. Mit unseren digitalen Prozessen haben wir viel bessere Möglichkeiten, auch was beispielsweise das Reporting betrifft.“

Ist es das, was Christoph Mateschka an seinem Beruf so begeistert? „Ja, ein Teil der digitalen Transformation zu sein, das ist faszinierend.“

Neu denken, digital denken

Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit sind heute nicht mehr voneinander zu trennen. Gerade Klüh ist darauf ausgerichtet, „enkelfähig“ zu sein, also wirtschaftlich und werteorientiert zu agieren und dadurch ein erfolgreiches Unternehmen auch für zukünftige Generationen zu schaffen. Dazu gehört auch, Essen neu zu denken, sich gemeinsam mit dem Kunden weiterzuentwickeln. „Die Frage ist doch zum Beispiel, ob wir drei Menülinien bis zum Ende der Mittagspause komplett anbieten müssen. Ist das noch vereinbar mit der heutigen Zeit? Wird immer wieder nachgelegt, vergrößert sich der Lebensmittelabfall und bindet Kapazitäten – monetär und personell. Vielleicht ist es ja sinnvoll, die dritte Menülinie einfach auslaufen zu lassen“, so Christoph Mateschka. Hier helfen digitale Verfahren, verwertbare Zahlen auf den Tisch zu bringen, die als Grundlage für weitere Entscheidungen dienen. Mit der KI-Absatzprognose beispielsweise können wir eine Unter- und Überschätzung beim Lebensmitteleinkauf vermeiden

und so beispielsweise Speiseabfälle vermeiden oder zumindest reduzieren. Das ist nachhaltig und wirtschaftlich.

Ein weiteres Beispiel für digitale Möglichkeiten: „Ich möchte – ohne dabei in den Bekehrer-Modus zu verfallen – Informationen an unsere Tischgäste geben, welchen Einfluss Essen auf das Klima hat. Ich wusste vorher auch nicht, dass über 30 Prozent der Treibhausgase auf die Lebensmittelbranche zurückzuführen sind. Das lässt sich heute alles digital berechnen. Diese Fakten möchte ich transportieren und damit auch zeigen, dass jeder seinen Teil zum Klimaschutz beitragen kann – allein durch die Wahl seines Mittagessens“, so Mateschka.

Weitreichende Ziele

Christoph Mateschka hat weitere Ziele. „Klüh Catering bewirtschaftet nicht nur Betriebsrestaurants in ganz Deutschland, sondern ist auch Marktführer im Care-Catering, also in der Krankenhausverpflegung. Ich würde gerne einige digitale Projekte in den Care-Bereich übertragen.“ Das ist natürlich nicht 1:1 möglich; die Voraussetzungen, wie zum Beispiel die sehr hohe Anzahl der Essen auf den Stationen, sind ganz andere. Hier müssen Prozesse neu gedacht werden, aber das Potenzial ist da. Ein anderes Thema auf seiner Agenda: die Robotik. „Es gibt schon Abräumhilfen und Roboter, die Getränke von A nach B fahren. Flächendeckend sind wir aber noch nicht so weit. Trotzdem ist die Robotik ein zentrales Thema für die Gastronomie, allein schon wegen des Fachkräftemangels.“ Ob ein Roboter aber den Menschen ersetzen kann? Eher nicht. Aber er kann wertvolle Unterstützung leisten und Mitarbeitende entlasten.

Das Urlaubslächeln

Wie man sieht, sind die Aufgaben von Christoph Mateschka breit gefächert. Langeweile kommt da nicht auf – oder vermisst er die Zeit auf dem Kreuzfahrtschiff, die Zeit, als er auf der Ostsee und dem Mittelmeer schipperte, nach New York und Kanada fuhr? „Nein, ich habe jetzt hier in Deutschland meinen Lebensmittelpunkt. Früher war ich für Urlaubsgäste da, heute für Tischgäste. Und wenn es mir gelingt, durch meine Arbeit auch ein Stück Urlaubsfeeling zu transportieren, den Gästen eine kleine Auszeit, eine Art Kurzurlaub im Betriebsrestaurant zu bieten, wäre das toll. Wenn die Gäste mit einem Urlaubslächeln wieder an die Arbeit gehen, habe ich alles richtig gemacht.“





KI-BASIERTES ABFALLMANAGEMENT

Der Orbi ist da

Das muss man sich mal vorstellen: Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel wird verschwendet. Das sind 1,3 Milliarden Tonnen an Lebensmitteln, von denen 14 Prozent auf die Gastronomiebranche, also Catering, Hotels und Restaurants, entfallen. Ein Kilo Lebensmittelabfall entspricht zirka 5,50 Euro oder 7.000 Liter Wasser oder 4,5 Kilogramm CO₂. Wer also Lebensmittelabfälle reduziert, kann wirklich etwas bewegen.

Ausgezeichnet

Wir bei Klüh Catering beschäftigen uns schon länger mit diesem Thema. Seit 2019 nehmen wir an dem „United Against Waste“-Aktionsprogramm „50 Prozent Reduce Food Waste“ teil. So haben wir in unserer Duisburger Zentralküche in einem Pilotprojekt Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 25 Prozent reduzieren können und wurden dafür auch schon von der damaligen Bundesministerin Julia Klöckner im Rahmen des „Dialogforums zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ als einer von insgesamt elf Modellbetrieben ausgezeichnet.

Reduzierung der
Lebensmittelabfälle
um 25 Prozent in
unserer Duisburger
Zentralküche

Abfallfotos

Die Digitalisierung bietet weitere Möglichkeiten, noch mehr Lebensmittelabfälle einzusparen. Mit Orbi haben wir ein Start-up-Unternehmen an unserer Seite, das sich für eine nachhaltigere Gestaltung des weltweiten Lebensmittelsystems einsetzt. Dabei werden die neuesten Entwicklungen in den Bereichen Computer und KI eingesetzt. Mit Orbi ist jetzt bei uns eine intelligente Kamera auf der Mülltonne im Einsatz. Sie ist mit einer Waage verbunden und registriert automatisch alle Lebensmittel, die weggeworfen werden.

Diese innovative Abfallmessung implementieren wir aktuell mit unserem Partner Orbisk in ausgewählten Betrieben.



Grammgenau

Mithilfe der Bilderkennung registriert der Orbi automatisch, welche Art von Lebensmitteln in welcher Menge zu welcher Tageszeit weg-
geworfen werden. Der Monitor ist sehr benutzer-
freundlich und vollautomatisch. Unsere Mitar-
beitenden brauchen lediglich den Teller mit den
Speiseresten an die LED-Leuchte zu halten und
zu warten, bis der Orbi ein Foto gemacht hat.
Mit dieser vollautomatisierten Messung werden
alle übrig gebliebenen Zutaten grammgenau
und individuell einstellbar ermittelt: Suppen und
Soßen, Nudeln und Reis, Kartoffeln und Salate.

Außerdem bietet der Orbi Einstellungen zur
Erkennung von Abfallquelle, Zubereitung, Tag
der Woche mit den meisten Abfällen, Abfälle
über den Tag verteilt und einiges mehr. Orbisk
berechnet aus diesen Daten automatisch die
Kosten und das erzeugte CO₂. Wie viele Lebens-
mittelabfälle anfallen, ist im Prinzip also ganz
einfach zu ermitteln. Mit den gewonnenen Daten
und entsprechenden Maßnahmen, wie der
Umstellung des Speiseplans, können wir die Le-
bensmittelverschwendung effektiv bekämpfen.



So funktioniert der Orbi:

1.

Essen vor den
LED-Streifen halten

2.

Auf den Signalton
warten

3.

Fertig! Das Essen kann
in der Mülltonne
entsorgt werden



KLIMAFREUNDLICH GENIESSEN

Mit unserem Ampelsystem geht's ganz einfach

Würden wir in Deutschland dreimal pro Woche klimafreundlich essen, entspräche das klimatechnisch dem Wegfall von 4.700.000 Autos. Oder so: Das Essverhalten einer Person in Deutschland verursacht etwa drei Tonnen CO₂ pro Jahr – das ist dreimal mehr, als wir es uns für unsere Klimaziele erlauben dürfen. Wenn ich drei Tage lang Rindfleisch esse, verursache ich so viele CO₂-Emissionen, wie wenn ich ein ganzes Jahr lang Gemüse und Früchte esse. Es gibt viele solcher Vergleiche und Zahlenbeispiele. Unterm Strich ist das Ergebnis aber gleich: Wir brauchen eine Ernährungswende, um unser Klima und uns selbst zu schützen.

Jeder hat die Wahl

Möglichkeit gibt es viele, im Großen wie im Kleinen. Jeder von uns kann seinen Teil dazu beitragen – allein schon mit der Entscheidung, was man isst. Aber woher soll man wissen, was im Essen drinsteckt, das man in der Mittagspause verzehrt? Was ist klimafreundlich? Nur der Salat oder auch der Fischeintopf? Jetzt ist es nicht an uns als Catering-Unternehmen, jemandem Vorschriften über sein Essverhalten zu machen. Aber wir können es unseren Gästen erleichtern, sich zu informieren und eine Wahl zu treffen. Deshalb möchten wir bei Klüh Catering den Besucher*innen unserer Betriebsrestaurants so viele Informationen wie möglich zu Lebensmitteln und zu unseren Menüs zur Verfügung stellen.

Im Rahmen der Nachhaltigkeitskennzahlen arbeiten wir hier mit unserem Partner Eaternity aus der Schweiz zusammen.

Grün, gelb und rot

Damit auf den ersten Blick klar wird, wie nachhaltig ein Gericht ist und wie groß beispielsweise der CO₂-Fußabdruck ist, haben wir eine sehr einfache und plakative Methode entwickelt. Durch die Abbildung der Nachhaltigkeitswerte in einem Ampelsystem erfolgt eine transparente Kommunikation und die Fokussierung der Speisenauswahl auf Nachhaltigkeit.

Wir geben **fünf Werte** an:

-  **CO₂-Fußabdruck** – quantitative Analyse mittels Lebenszyklusanalyse. Hierbei werden u. a. Produktion, Handhabung, Transport, Lagerung und Entsorgung berücksichtigt.
-  **Wasserverbrauch** – entscheidend, denn die Landwirtschaft verursacht 70 Prozent unseres gesamten Süßwasserverbrauchs
-  **Vita Score** – sollte jeder drauf achten, da Ernährung das Risiko ernährungsbedingter Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes und Krebs minimieren kann
-  **Tierwohl** – bessere Haltung von Tieren oder ein Gericht ohne tierische Produkte erhält eine bessere Bewertung
-  **Regenwald-Abholzung** – zeigt, ob nur nachhaltiges oder überhaupt kein Soja- oder Palmöl enthalten ist

Die gelernten Farbsymbole geben dabei die Richtung an: Grün steht für sehr gut, Gelb für gut und Rot für kritisch. Sehr gut, oder?



DAS DIGITALE HELFERLEIN

Die Klüh Catering App

Apps sind aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken. Sie bieten eine Vielzahl von Funktionen, die das Leben erleichtern können. Von Produktivitäts-Apps für die Organisation und Zeitmanagement über Fitness-Apps für das Training bis hin zu Unterhaltungs-Apps für Spiele und Medienkonsum: Apps vereinfachen Aufgaben und machen Informationen leicht zugänglich. Unsere Klüh Catering App macht da keine Ausnahme. Ganz im Gegenteil, sie ist ein cleverer Wegweiser durch unser kulinarisches Angebot.

Alles drin

Die App zeigt, welches Klüh-Restaurant in der Nähe ist, und liefert die aktuellen Öffnungszeiten sowie den bebilderten Speiseplan gleich mit. Es gibt Hintergrundinformationen zu den einzelnen Gerichten, also Nährwerte und Inhaltsstoffe sowie Infos zu Intoleranzen und Allergien. Die neuesten Food-Trends, Empfehlungen und aktuellen Angebote der Küchenchefs gibt es auf Wunsch auch über Push-Mitteilungen. Damit wir bei Klüh Catering auch immer wissen, wie wir uns noch verbessern können, lassen sich alle Gerichte mit Sternen bewerten. Darüber hinaus gibt es noch viele weitere Service-Funktionen, die von den einzelnen Klüh-Betriebsrestaurants gebucht werden können. Dazu gehören beispielsweise die Vorbestellfunktion und die Anzeige der Nachhaltigkeitswerte.

Vorbestellfunktion

Mit der Vorbestellfunktion können unsere Tischgäste die Menüs direkt über die App einsehen und vorbestellen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Einerseits braucht keiner mehr zu warten, andererseits können wir durch eine bessere Planung Lebensmittelabfälle vermeiden. Ganz bequem kann dann auch über die App mit der Kreditkarte bezahlt werden.

Digital nachhaltig

Mit der Angabe des Umwelt-Fußabdrucks kann jede*r auf den ersten Blick sehen, wie nachhaltig ein Gericht ist. Dabei wird nicht allein der auch bei vergleichbaren Verfahren gängige CO₂-Wert ermittelt, sondern auch Faktoren wie Wasserverbrauch, Regenwaldabholzung und Tierwohl.

Natürlich kostenlos

Die Klüh Catering App hat sich mittlerweile zu einem wichtigen Kommunikationsmittel zwischen uns und unseren Tischgästen entwickelt. Die Nutzung ist für unsere Gäste selbstverständlich kostenlos. Auch Restaurants, die externen Gästen offen stehen, können von den Vorteilen der App-Features profitieren. Die Klüh Catering App gibt's im App Store. Freigeschaltet wird sie mit einem QR-Code, der in den teilnehmenden Betriebsrestaurants aushängt.



In Ihrem
App Store



Diese Kommunikationsmöglichkeiten werden durch die wertvolle Partnerschaft mit unserem Technologiepartner qnips GmbH aus Hannover ermöglicht.

PRODUKTMANAGER SUSTAINABLE FOOD STEVEN KUPPE

Mit Nachhaltigkeit zur
Schmeckspllosion

Steven Kuppe ist nicht nur Koch, er ist Produktmanager Sustainable Food bei Klüh Catering. Seit August 2023 kümmert er sich um Regionalität, Nachhaltigkeit und das Thema Planetary Health Diet. Weitreichende Aufgaben, aber Steven Kuppe weiß genau, wo es langgeht – schließlich kann er ein umfassendes Know-how vorweisen. Als Koch hat er in den Küchen der europäischen Sternegastronomie gearbeitet, hat einen Bachelor in Agrarwissenschaften und einen Studienabschluss in Öko-Agrarmanagement.



„Ich wollte wissen, wo die ganzen fantastischen Produkte herkommen, die man als Koch täglich benutzt, und habe deshalb meinen Bachelor in Agrarwissenschaften gemacht. Und weil ich mich stark für biologischen Anbau und Nachhaltigkeit interessiere, habe ich auch Öko-Agrarmanagement studiert.“

Und wie war der Einstieg bei Klüh Catering?

„Ich war erstaunt über die Vielfalt an nachhaltigen Projekten und sehr positiv überrascht, dass man so open-minded ist für meine Ideen. Das zeigt mir, dass man das Thema Nachhaltigkeit offensiv nach vorne bringen will.“

Die Ernährungswende ist da

Aber warum brauchen wir eigentlich einen Produktmanager Sustainable Food? Weil wir bei Klüh fest daran glauben, dass die Catering-Sparte einen wichtigen Beitrag zur Ernährungswende leisten kann. Wir sind überzeugt, dass die Veränderung auf den Tellern unserer Tischgäste beginnt. Wir wollen attraktive Speisen kreieren, die unsere Gäste für vegetarische und vegane Varianten begeistern. Steven Kuppe schafft hierfür die Verbindung zwischen Feld und Teller. Er wird nachhaltige Lösungen entwickeln, um saisonale, regionale und Bio-Produkte in die neuen Lieblingsgerichte unserer Gäste zu verwandeln.

Die Avocado-Frage

Wenn es um Nachhaltigkeit geht, kann in ganz verschiedenen Bereichen an unterschiedlichen



Steven Kuppe,
Produktmanager Sustainable Food
Team Business Development
bei Klüh Catering

Stellschrauben gedreht werden. Zum Beispiel führt die Steigerung des Einsatzes von saisonalen und regionalen Lebensmitteln zur Klimaverbesserung und zur Steigerung der Biodiversität auf unseren Äckern. Durch die Reduktion von Lebensmittelabfällen können der Flächen- und Wasserverbrauch verkleinert und der Klimafußabdruck verbessert werden. Und es geht nicht nur ums Klima: Ein Speiseplan mit wöchentlich ein bis zwei Angeboten von regionalen Anbietern mit Tierwohlstandard sowie die Erhöhung der Anzahl vegetarischer Gerichte dient dem Tierwohl. Heimische Obst- und Gemüsesorten wie Äpfel, Kartoffeln, Möhren, Grünkohl, Spargel fördern das Erreichen einer messbaren Quote von regional gekauften Artikeln und sind ein gutes Beispiel für regionales Engagement. Dadurch können kleinteilige und vielfältige landwirtschaftliche Strukturen unterstützt werden. Wir brauchen ganzheitliche Konzepte, müssen uns fragen: Macht eine Avocado mit ihrem enorm hohen Wasserverbrauch in unserer Küche überhaupt Sinn? Wollen wir das?

Pflanzenbasierte Ernährungskonzepte

Eine pflanzliche Ernährung ist eine der effektivsten Maßnahmen, um die Umwelt zu schützen, Tierleid zu vermeiden, den Klimawandel aufzuhalten und die Gesundheit von Millionen Menschen zu verbessern. Um dieser Erkenntnis Rechnung zu tragen, verfolgen wir verschiedene Ansätze: Mit unserer Menülinie **WE LOVE GREEN** zum Beispiel überzeugen wir fleischlos. Dabei kommen frische, unverarbeitete, regionale und saisonale Zutaten zum Einsatz, die nach-

weisbar klimafreundlich sind. Die Nachhaltigkeitswerte eines Gerichtes geben wir in unseren Betriebsrestaurants und in unserer App an. Die transparente Angabe des Umwelt-Fußabdrucks einer Speise ermöglicht unseren Gästen, innerhalb des Menüangebots eine nachhaltigere Wahl zu treffen. Dabei wird nicht allein der auch bei vergleichbaren Verfahren gängige CO₂-Wert ermittelt, sondern es werden zusätzlich Faktoren wie Wasserverbrauch, Regenwaldabholzung und Tierwohl abgebildet. Ein weiteres Beispiel: Im Rahmen unserer jährlichen Veguary-Aktion bieten wir einen Monat lang verstärkt vegane Alternativen an, um Tischgäste und Mitarbeitende zu ermutigen, eine pflanzliche Ernährung auszuprobieren. Übrigens: Weniger Fleisch wirkt sich nicht nur positiv auf unseren Körper aus, sondern auch auf unseren Planeten!

Planetary Health Diet

Die Planetary Health Diet ist ein Ernährungsplan, der 2019 von der EAT-Lancet-Kommission veröffentlicht wurde. 37 Wissenschaftler*innen, darunter Klimaforscher*innen und Ernährungswissenschaftler*innen aus 16 Ländern. Haben die wissenschaftliche Grundlage für den Wandel eines globalen Ernährungssystems erarbeitet – ein Wandel, der unbedingt nötig ist, um in Zukunft alle nachhaltig und gesund zu ernähren. Der „Planetary Health“ Diet-Ernährungsplan fordert eine ausgewogene Ernährungsweise, die gleichzeitig die Umweltbelastung verringert. Auf dem Speiseplan stehen Obst, Gemüse, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen. Fisch und Geflügel werden in moderaten Mengen, rotes Fleisch und zuckerhaltige Lebensmittel in begrenzten Mengen empfohlen. Im Grunde läuft es darauf hinaus, tierische Lebensmittel zu reduzieren, um die Umweltbelastung zu verringern – besonders im Hinblick auf Treibhausgasemissionen, Landnutzung und Wasserverbrauch, die durch die Massentier-

Geschmack entscheidet

Bei allem, was wir planen und umsetzen, ist eines wichtig: die Schmeckspllosion! Essen muss schmecken, da führt kein Weg dran vorbei. Wir müssen durch Geschmack überzeugen, sonst geht niemand die Ernährungswende Planetary Health Diet mit. Natürlich müssen wir auch ein bisschen Überzeugungsarbeit leisten – aber nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern mit umfassenden Informationen und schmackhaften Gerichten.



haltung verursacht werden. Gleichzeitig müssen die Lebensmittelabfälle halbiert werden. Insgesamt haben die Forschenden fünf sofort umsetzbare Strategien entwickelt, mit denen eine nachhaltige Ernährungswende gelingen könnte:

1. Gesundere Ernährung fördern
2. Qualität und Vielfalt statt Quantität in der Landwirtschaft
3. In Landwirtschaft nachhaltig intensivieren
4. Strenge Vorgaben für die Nutzung von Land und Meer
5. Lebensmittelabfälle halbieren



Eine Möhre zum Beispiel ist nicht nur eine einfache, langweilige Möhre – es gibt so viele Sorten und sie lässt sich so variantenreich zubereiten, dass wir eine ungeahnte Vielfalt auf den Teller bringen können“,

so Steven Kuppe. Also, wir finden Geschmack an dieser Diät! Und Sie?



We
love
green.



WE LOVE GREEN

Wir übernehmen Verantwortung



| 2016

I LOVE GREEN!



| 2023

We
love
green.

Kennen Sie eigentlich I LOVE GREEN? Bereits 2016 sind wir mit dieser vegetarisch-veganen Produktlinie gestartet und konnten damit einen neuen Maßstab im Markt setzen. Jetzt haben wir wieder einen wichtigen Schritt nach vorn gemacht und unsere beliebte Menülinie weiterentwickelt: I LOVE GREEN ist jetzt WE LOVE GREEN! Warum? Weil wir alle Verantwortung übernehmen und etwas gegen den Klimawandel unternehmen müssen. Weil wir nur gemeinschaftlich etwas erreichen können – es zählt „WE“ statt „I“. Weil wir Teil einer größeren Bewegung sind, die sich für eine bessere Zukunft einsetzt.

Clever essen

Unsere Gesellschaft erlebt derzeit eine beeindruckende Bewusstseinsänderung: Immer mehr Menschen erkennen den Zusammenhang von Wohlbefinden, Gesundheit und Ernährung. Deshalb steigt auch die Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln, die nicht nur gut für unsere Gesundheit sind, sondern auch einen wichtigen Beitrag zur Rettung unseres Planeten leisten können. Mit WE LOVE GREEN sorgen wir dafür, dass die Besucher*innen unserer Betriebsrestaurants jeden Tag nach Herzenslust vollwertige Gerichte genießen können.

Anders essen

Ein entscheidender Hebel in der notwendigen Ernährungswende liegt in der Reduzierung

des Verzehrs von tierischen Produkten und der Förderung von pflanzenbasierten Lebensmitteln. Wir glauben, dass eine erfolgreiche Ernährungswende nur gelingt, wenn wir alle unsere Ernährungsgewohnheiten ändern. Wir wollen unsere Marktstärke nutzen und damit einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Dabei orientieren wir uns auch an der „Planetary Health Diet“, die tierische Produkte und Fisch durchaus vorsieht. Denn eines bleibt: Wir wollen unsere Kund*innen und Tischgäste nicht bevormunden, sondern mit einem äußerst attraktiven Angebot neugierig auf vegetarische und vegane Produkte machen. Deshalb sind wir stolz darauf, unseren Gästen die neueste Produktlinie vorzustellen, die nicht nur köstlich und gesund ist, sondern durch den Verzicht auf Fleisch auch einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leistet.

Besser essen

WE LOVE GREEN steht für Handwerkskunst und unverfälschte Frische. Ganz bewusst verzichten wir auf industriell vorgefertigte Fleischalternativprodukte wie Sojaschnitzel und vegetarische Würste. Stattdessen setzen wir auf nachhaltige und saisonale Produkte, die wir so natürlich wie möglich zubereiten. Reichlich Gemüse mit wichtigen sekundären Pflanzenstoffen und Vitaminen sorgt für Frische und Abwechslung. In den WE LOVE GREEN-Gerichten sind viel Vollkorn und wiederentdeckte Zutaten der heimischen

Küche wie Grünkern, Hirse und Buchweizen enthalten. Diese Basis kombinieren wir mit einer großen Vielfalt an Gewürzen und Kräutern wie Kerbel, Thymian, Basilikum, Oregano oder Koriander. Abgerundet werden die Gerichte durch hochwertige Öle.

Gesünder essen

Zum Einsatz kommen Rezepturen mit einem ausgewogenen Verhältnis aller wichtigen Nährstoffe, die den Körper nicht belasten und mit allem Notwendigen versorgen. Somit eignet sich WE LOVE GREEN dauerhaft für eine gesunde Ernährung – und als wirksamer Baustein eines proaktiven betrieblichen Gesundheitsmanagements. Unsere Menülinie ist keine Diät, kein Low Carb, kein LOGI (kohlenhydratreduzierte Ernährungsform) und auch keine GLYX-Diät. Dennoch unterstützt sie dabei, Gewicht zu reduzieren und das Risiko u. a. für Bluthochdruck und Schlaganfall zu senken. Die enthaltenen Vollkornprodukte haben eine langsame Blutzuckerwirksamkeit und können so Heißhungerattacken vorbeugen. WE LOVE GREEN macht lange satt und zufrieden und ist wegen der Ballaststoffe und des guten glykämischen Index ideal für Menschen mit vorwiegend sitzender Tätigkeit. Alle Gerichte versorgen den Körper mit lebenswichtigen Nährstoffen, ohne ihn zu belasten.

Nachhaltig essen

Gleichzeitig ist WE LOVE GREEN ein sinnvoller Beitrag zum Klimaschutz und nachhaltigem Handeln. Denn jedes Gericht zeichnet sich durch einen sehr geringen Umwelt-Fußabdruck mit einem CO₂-Einsparpotenzial von bis zu 66 Prozent gegenüber herkömmlichen Gerichten aus. Der Nachhaltigkeitswert zu jedem Menü wird vor Ort im Betriebsrestaurant sowie in der Klüh Catering App angegeben. „Mit dem Relaunch von I LOVE GREEN zu WE LOVE GREEN präsentieren wir unsere bewährte Produktlinie in einer aktualisierten Version, die unsere Leidenschaft für gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit noch stärker zum Ausdruck bringt“, erklärt Thorsten Greth, Geschäftsführer von Klüh Catering. Eingeführt wurde die neue WE LOVE GREEN-Linie zunächst im Rahmen einer Aktion im September. Jetzt ist sie verdientermaßen ein dauerhafter Baustein der Speisepläne in allen Klüh-Betriebsrestaurants.

Möchten Sie sich auch verlieben? Dann probieren Sie WE LOVE GREEN doch einfach mal aus. Unsere Küchenchef*innen haben extra für Sie ein leckeres Rezept entwickelt.



REZEPT GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

mit körnigem Frischkäse, Belugalinsen und Sprossenmix

Für 4 Portionen

200 ° C (Umluft) | raffiniert | Zubereitungszeit ca. 1 h | Garzeit 45 min



Zutaten

2	große Süßkartoffeln
200 g	Belugalinsen
150 g	körniger Frischkäse
100 g	Sprossenmix (z. B. Alfalfa, Radieschen)
2 EL	Olivienöl
1/2	Zitrone, ausgepresst
	Salz und Pfeffer nach Geschmack
	Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Die Süßkartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. Die Schnittflächen mit einem Messer mehrmals einstechen. Die Süßkartoffelhälften mit etwas Olivienöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen, bis sie weich sind.

In der Zwischenzeit die Belugalinsen nach Packungsanleitung bissfest kochen. Abgießen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und beiseitestellen. Das Fruchtfleisch in den halben gebackenen Süßkartoffelhälften mit einer Gabel leicht zerdrücken. Den körnigen Frischkäse in einer Schüssel mit der gehackten Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Belugalinsen und den Frischkäse auf den gebackenen Süßkartoffelhälften verteilen. Den Sprossenmix gleichmäßig darauf verteilen. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen.



VEGANUARY 2024

Der vegane Start ins neue Jahr

VEGANUARY 

Und, wie sieht es mit Ihren Vorsätzen aus? Mehr Sport, weniger Süßigkeiten, endlich mal wieder den Keller aufräumen? Alles gut, aber wir hätten da eine bessere Idee für Sie: Probieren Sie doch mal die pflanzliche Ernährung aus! In unseren Klüh-Betriebsrestaurants bieten wir Ihnen im Januar, also im Veganuary, verstärkt vegane Alternativen an. Wie wäre es zum Beispiel mit einem orientalischen Kichererbsen-Curry? Mit gebackenem Spitzkohl asiatisch mariniert, dazu Karottenpolenta, Erdnussauce und süß-saurem pink Rettich? Mit Pasta Alfredo samt Blumenkohlsauce, Grünkohl-Pesto und geröstetem Rosenkohl-Champignon-Gemüse? Klingt lecker, oder?

Wir sind dabei

Der Veganuary liegt uns aus mehreren Gründen sehr am Herzen. Da wäre natürlich unsere Rolle als Gastgeber. Als leidenschaftliche Köch*innen möchten wir unseren Gästen zeigen, dass wir unser Handwerk verstehen und was wir alles am Herd zaubern können. Außerdem macht es uns einfach Spaß, unsere Gäste mit neuen Gerichten zu überraschen. Nicht weniger wichtig ist unsere unternehmerische Verantwortung. Wir wissen, welche Auswirkungen die Ernährung auf Umwelt, Tierwohl und Klima hat. Es gibt auch schon so einiges, was wir in diesem Bereich unternehmen, Stichwort Ernährungs-

wende und Nachhaltigkeitswerte. Deshalb ist der Veganuary eine Aktion, an der wir uns liebend gerne beteiligen und mit der wir dem starken Wandel der Esskultur Rechnung tragen – indem wir unseren Anteil dazu leisten, unseren Tischgästen eine pflanzliche Ernährung näherzubringen.

Die pflanzliche Erfolgsgeschichte

Seit 2014 motiviert Veganuary dazu, eine vegane Ernährung auszuprobieren. Und das kommt an, wie die Zahlen aus dem Jahr 2023 zeigen: Menschen aus 228 Ländern haben teilgenommen; mehr als 1.610 neue vegane Produkte und Menüs kamen auf den Markt; 98 Prozent würden Veganuary weiterempfehlen. Veganuary ist eine in England gegründete gemeinnützige Organisation mit der Vision einer veganen Welt ohne industrielle Tierhaltung und Schlachthöfe, in der die Nahrungsmittelproduktion keine Wälder zerstört, Flüsse und Ozeane verschmutzt, in der sie nicht den Klimawandel verschärft und nicht zum Aussterben von Wildtierpopulationen beiträgt. Um trotz limitierter Möglichkeiten als Non-Profit-Organisation größtmögliche Aufmerksamkeit zu erzeugen, setzt Veganuary auf Kooperationen in Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und mit Persönlichkeiten, die bereits mit bestem Beispiel vorangehen. Und auch wir sind mit Feuereifer dabei. Wie sieht's mit Ihnen aus?

Umfrage-
ergebnis 2023:
98 Prozent
würden
Veganuary
weiterempfehlen

Quelle: <https://veganuary.com.de>

REZEPT GEBACKENER SPITZKOHL ASIATISCH MARINIERT

mit cremiger Karottenpolenta, Erdnusssauce
und süß-saurem pink Rettich

Für 4 Portionen

200 ° C (Umluft) | raffiniert | Zubereitungszeit 1,5 h | Garzeit 30 min



Zutaten

Gebackener Spitzkohl

- 1 Spitzkohl (ca. 800 g)
- 20 g Misopaste
- 20 g Erdnussmus
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Ingwer
- 20 g Rohrohrzucker
- 10 ml Sojasauce
- 20 ml Weißweinessig
- 10 ml Sesamöl
- Kreuzkümmel, gemahlen
- Wasser
- Speiseöl zum Anbraten

Pink Rettich

- 25 g Zucker
- 5 g Salz
- 40 g Wasser
- 25 g Rote-Bete-Saft
- 80 g Weißweinessig
- 250 g weißer Rettich
- 1 TL Senfsaat
- 1 Knoblauchzehe
- Stärke zum abbinden

Karottenpolenta

- 100 g Polenta (Maisgrieß)
- 500 ml Karottensaft
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Salz
- 20 g gehackter Koriander
- Salz und Pfeffer

Garnierung

- 100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse

Zubereitung

Für die Marinade Knoblauch und Ingwer schälen und klein hacken. Knoblauch, Ingwer, Erdnussmus, Rohrohrzucker, Sojasauce, Weißweinessig, Sesamöl und Kreuzkümmel mit 200 ml Wasser mixen. Den Spitzkohl putzen und längs halbieren (mitten durch den Strunk). Die zwei Hälften noch einmal längs durchschneiden – wieder mitten durch den Strunk, damit die Blätter zusammenhalten und man vier Stücke erhält. Den Ofen auf 200 ° C (Umluft) vorheizen. Die Spitzkohl-Viertel auf den beiden Schnittflächen goldbraun anbraten und danach in eine feuerfeste Form mit Deckel bzw. in eine Form, die verschlossen werden kann, geben. Dann von allen Seiten mit der Marinade bestreichen und die übrige Marinade angießen. Form abdecken und den Spitzkohl im Ofen 30 min. Die Spitzkohl-Viertel aus der Form nehmen und die überschüssige Marinade passieren, ggf. mit etwas Wasser verdünnen.

Für den pink Rettich Zucker, Salz, Wasser, Rote-Bete-Saft, Weißweinessig, Senfsaat und die angedrückte Knoblauchzehe in einen Topf geben und aufkochen. In der Zwischenzeit den Rettich schälen und in Würfel (ca. 0,7 cm x 0,7 cm) schneiden und 2–3 Minuten mitkochen. Den angedrückten Knoblauch entfernen. 2 TL Stärke mit kaltem Wasser glatt verrühren, in die kochende Flüssigkeit gießen und unter Rühren hinzugeben, sodass die Flüssigkeit leicht abgebunden ist. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

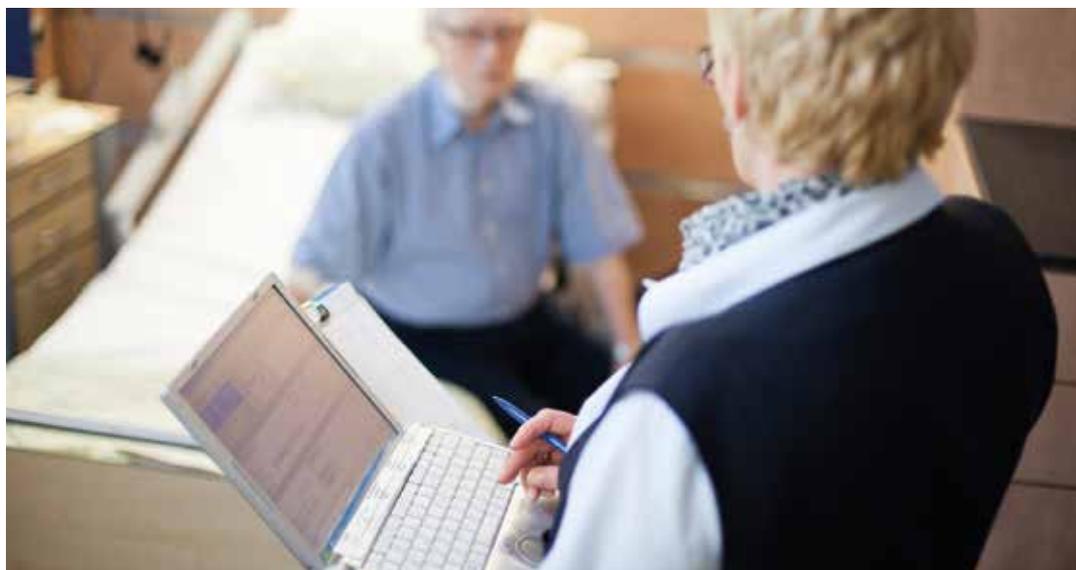
Für die Karottenpolenta Karottensaft und Lorbeerblatt in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Polenta mit einem Schneebesen langsam einrühren. Das Lorbeerblatt entfernen und die Polenta für 2–3 Minuten unter ständigem Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und die Polenta 10–15 Minuten quellen lassen. Danach erneut umrühren und den gehackten Koriander dazugeben.

Die gerösteten, gesalzene Erdnüsse fein hacken.

Anrichten

Die warme Polenta auf die Tellermitte geben, ein gebackenes Spitzkohl-Viertel darauflegen, mit der warmen Marinade nappieren und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Den pink Rettich um das Gericht verteilen.

Guten Appetit!



UNIKLINIKUM ESSEN

Glück auf und Hut ab vor dem, was hier geleistet wird!

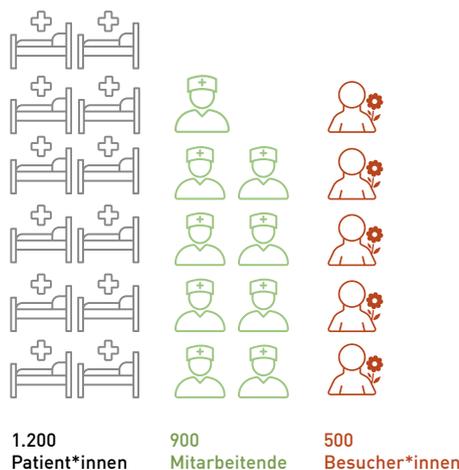
Das Universitätsklinikum Essen ist DAS Klinikum der Metropole Ruhr. Jedes Jahr werden hier rund 50.000 Patient*innen in 1.300 Betten stationär und 195.000 ambulant behandelt. Ein Ort, an dem sich zahlreiche Berufe und die ganze Gesellschaft trifft: Ärzt*innen, Patient*innen, IT, Medizintechnik, Apotheker*innen, Pflegepersonal, Transportdienste. Und alle müssen von uns, von Klüh Catering, täglich kulinarisch versorgt werden. Alle, das sind 1.200 Patient*innen, rund 900 Mitarbeitende und bis zu 500 Besucher*innen. Dazu kommt die Bewirtung bei Konferenzen und Events sowie die Kindergartenversorgung.

Kulinarik in der Patientenversorgung

Wer sich wohlfühlt, wird schneller gesund. In der Patient*innenversorgung setzen wir deshalb alles daran, so zu kochen, dass es allen schmeckt und für jeden etwas dabei ist – von Vollkost über mediterrane Gerichte bis hin zu vegetarischen Gerichten. Dabei geht es nicht nur um kulinarische Vorlieben, sondern auch um Sonderkostformen wie eiweißreduzierte Diäten oder spezielle Gerichte für Krebskranke. Außerdem gibt es noch die sogenannten Zugangssessen. Das sind standardisierte Gerichte für neue Patient*innen, die noch nicht von den Klüh-MADIS befragt wurden.

MADIS sind unsere Menüassistentinnen und Mahlzeiten-disponentinnen.

Verpflegung für



Ohne MADIS geht es nicht

MADIS sind unsere Menüassistentinnen und Mahlzeitassistentinnen. Insgesamt sind im Uniklinikum 30 unserer Fachkräfte unterwegs, um die Bestellungen der Patient*innen über ein digitales Menübestellsystem entgegenzunehmen – eine große Entlastung für das Pflegepersonal! Eine Menüassistentin bearbeitet in der Frühschicht zirka vier Stationen, die unterschiedlich groß sind. Da gibt es natürlich viel

zu erzählen. „Zum Beispiel werden wir immer wieder nach Eiern und Bananen gefragt. Das können wir aber nicht anbieten. Bei Eiern ist die Salmonellengefahr zu hoch; Bananen vertragen die Kühlung nicht und werden braun“, berichtet eine Klüh-MADI.

Bis zu 600 Gäste pro Tag

Im Rahmen der Mitarbeitendenverpflegung sind wir ebenfalls breit aufgestellt. Wir bewirtschaften das Casino, also das Restaurant für Mitarbeitende und Gäste inklusive Kaffeebar, mit 400 Sitzplätzen, die übrigens über unsere Klüh Catering App auch reserviert werden können. Hier stehen den 550–600 Mitarbeitenden und Gästen pro Tag sechs Menüs zur Auswahl: drei aus der Zentralküche sowie zwei eigene Gerichte inklusive einer veganen Linie und eine Eintopfvariante. Pro Monat sind wir noch für 80–90 Veranstaltungen verantwortlich. Beliebt bei Konferenzen und Vorstandsveranstaltungen sind Gerichte wie Fingerfood, Falafel-Wraps und Schöpfergerichte. Im kleinen Bistro für zwischendurch gibt es etwa 60 Sitzplätze. Hier liegt der Fokus auf Kaffee und Backwaren, aber auch Currywurst und Snacks werden angeboten. Dazu gibt es zwei Menüs aus der Zentralküche. Draußen geht's weiter mit unserem Food Truck, der Burger, Currywurst und immer eine vegane Alternative im Angebot hat. Im Kindergarten des Klinikums werden täglich 120–150 Kinder von uns mit einem leckeren Mittagessen mit zwei verschiedenen Gerichten versorgt – von Gemüsestäbchen mit Käsesauce über Hähnchenbrust mit Möhrengemüse, von Schokopudding bis Obst zum Nachtisch.

Um 3:45 Uhr legen wir los

Wie man sieht, servieren wir jeden Tag so einiges. Die Gerichte bereiten wir in unserer Zentralküche zu. Und auch hier beginnt der Tag ziemlich früh, und die Tage sind ausgefüllt. Die Bäckerei startet als Erstes um 3:45 Uhr mit der Produktion von Graubrot, Weißbrot und Schwarzbrot, Brötchen und Teilchen – das komplette Konditoreisortiment machen wir selbst. Unser Schwarzbrot wurde vor drei Jahren sogar von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit Gold prämiert! Unser eigens entwickelter Stollen, liebevoll „Patientenstollen“ genannt, hat bereits schon einmal Gold und einmal Silber bekommen.

Hier geht's hoch her

Es gibt zwei Kochstationen: An Station 1 werden Eintöpfe, Nudeln, Reis und Gemüse gekocht,

an Station 2 Fleisch. Zusätzlich gibt es eine Diätküche für passierte Kost. Alles wird hier auf der Grundlage eines Patient*innen- und eines Produktionsspeisenplanes im „Cook & Chill“-Kochverfahren zubereitet. Im Kühlhaus sind die vorbereiteten Speisen für die Tablettierung untergebracht, im Bandraum werden die einzelnen Posten laut Postenplan aufgebaut, Besteck bereitgelegt, standardisierte Aufschnitt-Teller für Privatpatient*innen und Suppen vorbereitet. Die Spülküche reinigt täglich 69.000 Teile, also Besteck, Geschirr und Tablett.

”

Die Leute machen eine sehr gute Arbeit mit einer unfassbaren Schlagzahl und gehen mit. Davor habe ich sehr viel Respekt und kann einfach nur den Hut ziehen“,

so Michaela Kreuzer, Klüh-Catering-Betriebsleiterin des Uni-Klinikum Essen.

Green Hospital

Das Universitätsklinikum Essen hat die „Green Hospital Food“-Initiative gegründet, die wir natürlich auch unterstützen. Ziel der Initiative ist es, die Ernährung aller Mitarbeitenden und Patient*innen nachhaltiger und gesünder zu gestalten. Künftig sollen Energiehaushalt, Wasserverbrauch und Abfallmanagement umweltfreundlicher werden und vermehrt Gerichte nach den Empfehlungen der Planetary Health Diet auf dem Speiseplan stehen. Mit unseren Menülinien wie WE LOVE GREEN und auch unserem KI-Waste-Management können wir im Green Hospital Essen viel bewirken.



Michaela Kreuzer,
Klüh-Catering-
Betriebsleiterin des
Uni-Klinikum Essen





NEUER KUNDE R-PHARM GERMANY GMBH

Menschlich und kulinarisch anspruchsvoll

Eins vorweg – jedes Betriebsrestaurant ist anders. Wenn man als Caterer einen neuen Kunden gewinnen möchte, geht das nicht nach Schema F. Individualität ist gefragt. Und Flexibilität. Und Ideen sowieso. Beim Arzneimittelhersteller R-Pharm in Illertissen hat das Team von Klüh Catering einen anspruchsvollen Kunden überzeugen können.

Die menschliche Komponente

Warum anspruchsvoll? Nun, dass Kund*innen Wert auf höchste kulinarische Qualität legen, ist nicht außergewöhnlich. Dass aber der Umgang mit dem Personal und entsprechende Schulungsmöglichkeiten ebenso wichtig sind, zeigt sich nicht immer so deutlich. Und gerade unter diesem Aspekt konnten wir viele Sympathiepunkte sammeln. „Wir haben ein attraktives und transparentes Angebot mitgebracht. Beim Thema Personal sind wir von unserer vorbereiteten Präsentation abgewichen und direkt in die Diskussion mit den Verantwortlichen eingestiegen“, so Christian Conrath, Regionalleiter bei Klüh Catering und verantwortlich für den neuen Standort. „Dass Gäste und Mitarbeitende bei unserer Arbeit stets im Vordergrund stehen, kam sehr gut an.“

Viel Charme und viel Platz

Flexibilität wird natürlich nicht nur in der Präsentation großgeschrieben, sondern auch in der Küche. Im Kern geht es bei R-Pharm um die Frühstücks-, Mittags- und Zwischenverpflegung sowie die Konferenz- und Veranstaltungsbe-wirtung. Zusätzlich werden sieben Kaffeemaschinen und zwei Automaten mit Snacks und Speisen betreut. Kaffee ist für alle Mitarbeitenden am Standort kostenlos. Der offizielle Betriebsstart am 1. Oktober 2023 verlief aufgrund der tollen Mitarbeit der Kolleg*innen reibungslos. Die Mitarbeitenden vom Vor-Caterer wurden übernommen, sodass momentan ein sechsköpfiges Team den Standort betreut. Dabei wurde eine Stelle neu besetzt und eine neu geschaffen. Das Betriebsrestaurant ist in dem Gebäude untergebracht, mit dem für das Pharma-Unternehmen in Illertissen alles angefangen hat.

Ein Haus mit sehr viel Charme, das aber auch einige Herausforderungen zu bieten hat.

Umdenken und auslagern

Eine Herausforderung ist, auf nur zwei Menülinien immer das richtige Essen anzubieten. Mehr als zwei Gerichte sind leider nicht machbar, weil der Ausgabebereich recht klein ist und nicht mehr hergibt. Zum Glück wissen sich die Klüh-Catering-Expert*innen zu helfen. So werden zum Beispiel zusätzlich Buddha Bowls angeboten, die in der Kühlung platziert werden. Zusätzlich gibt es einen separaten Kiosk – auch wenn das personalintensiv ist. Das Salatbuffet wurde in den Gastraum ausgelagert, um auch immer eine knackige und vitaminreiche Salatauswahl anbieten zu können. Dazu gibt es unterschiedliche Dressings, hochwertige Essige und Öle sowie eine große Auswahl an Toppings wie Eier, Fleisch, Fisch, Gemüse, Saaten und Nüsse.



Buddha Bowl

Ein schlauer Plan

Grundsätzlich kann man auch bei nur zwei Menülinien mit einem schlauen Speiseplan für viel Abwechslung sorgen, bei dem selbst regionale und saisonale Produkte ihren wohlverdienten Platz finden. Ziel muss es sein, dass alle Gäste kulinarisch abgeholt werden und etwas finden, das ihnen schmeckt. Das lässt sich mit drei oder vier Gerichten natürlich wesentlich einfacher realisieren als mit zweien. Man braucht also einen durchdachten Speiseplan. Da reicht es nicht, nur die Lieblingsgerichte hinzuschreiben und abzuwarten. Das Angebot muss passen, die Gerichte dürfen sich nicht immer wiederholen und die gesetzte Currywurst braucht einen Gegenpart, denn etwa 130 Gäste bei R-Pharm müssen zumindest eines der beiden angebotenen Gerichten gut finden.

Mehr draus machen

Der Firmensitz von R-Pharm ist ein außergewöhnlicher und traditionsreicher Standort. Seit über 150 Jahren werden hier Arzneimittel für Patient*innen auf der ganzen Welt produziert und verpackt. Gleichzeitig übernimmt das Unternehmen Verantwortung für den Umweltschutz, das zeigt sich unter anderem durch den Betrieb eines eigenen Wasserkraftwerks und von Photovoltaikanlagen. Das parkähnliche Unternehmensgelände wird von Landschaftspfleger*innen gehegt und gepflegt. Auch ein alter Unimog in Bauhof-Orange kommt zum Einsatz. Das gemähte Gras wird an Pferde und Rehe verfüttert, und es gibt Bienenvölker und Obstbäume. Das ist natürlich für ein Catering-

Unternehmen ein kulinarischer Schatz, aus dem man einiges machen kann! Neben dem schon existierenden R-Pharm-Honig sollen in Zukunft auch andere Produkte des Gartens in der Klüh-Küche verwendet werden – für hausgemachte Marmeladen zum Beispiel oder für leckere Saucen. Und vielleicht auch für das ein oder andere Dessert. Eine Idee des Unternehmens wurde 2023 umgesetzt: ein Weihnachtsmarkt im R-Pharm-Park mit Weihnachtshütten und allem Drum und Dran. Wir sind schon sehr gespannt und werden natürlich berichten.

Tolle Leistung

Großes Lob an das ganze Team und die Betriebsleitung für die tolle Leistung zur Eröffnung und das Engagement jetzt im laufenden Betrieb.

— ” —

„Alle sind die Extrameile gegangen, ohne dass wir darum bitten mussten. Und eines darf man ja nie vergessen – es kocht immer das Team vor Ort, nicht das Catering-Unternehmen! Das hervorzuheben ist mir ganz wichtig“,

so Regionalleiter Christian Conrath.



Christian Conrath,
Regionalleiter bei
Klüh Catering



EINE OPTIMALE BETREUUNG UND NACHHALTIGES WACHSTUM

Der Schlüssel zum Erfolg

Christian Conrath ist bei Klüh Catering aktuell verantwortlich für 12 Betriebe bzw. 15 Küchen. Aber was bedeutet das in der Praxis? Welche Aufgaben übernimmt er als Regionalleiter? Wir haben mal nachgefragt und spannende Einblicke in einen Alltag erhalten, in dem kein Tag dem anderen gleicht.

Herr Conrath, bevor wir ans Eingemachte gehen, können Sie uns kurz Ihren beruflichen Werdegang schildern?

Gerne. Ich habe eine klassische Koch-Ausbildung und konnte in verschiedenen Restaurants und Hotels Erfahrungen sammeln. Als Jungkoch war ich sehr viel unterwegs. Das klingt vielleicht negativ, ist es aber nicht. In anderen Branchen ist es ja so, dass sich häufige Wechsel in der Vita nicht so gut machen. Bei uns Köchen ist das anders, sie gehören einfach dazu, denn man lernt dadurch sehr viel, arbeitet in unterschiedlichen Küchen und mit verschiedenen Menschen zusammen. Das prägt! Besonders geprägt hat mich meine Zeit als Koch auf einer Flusskreuzfahrt in Frankreich. Wir sind immer von Lyon zur Mittelmeerküste geschippert und zurück. Das war toll, aber auch anstrengend mit einer Sechstageswoche, einer klassischen Buffet-Küche, wie man sie aus großen Hotels kennt, einem bunt gemischten Publikum. Nach einem Ausflug in die Sterne-Gastronomie habe ich lange als Küchenchef in einem Business- und Eventhotel in Lübeck gearbeitet. Danach bin ich

in die Gemeinschaftsverpflegung gewechselt, erst als Betriebsleiter, später dann als Projektleiter und District Manager. Seit 1. April 2023 bin ich als Regionalleiter bei Klüh Catering tätig.

Welche Aufgaben haben Sie als Regionalleiter?

In erster Linie geht es um die betriebswirtschaftliche Steuerung aller Betriebe in der Region, und ich bin Ansprechpartner für Kunden und die Mitarbeitenden in den Betrieben. Bei diesen doch recht unterschiedlichen Aufgaben gibt es keinen klassischen Arbeitsalltag – das ist auch das Reizvolle für mich, ein Job von 9–17 Uhr wäre das Schlimmste, was ich mir vorstellen könnte. Trotzdem plane ich natürlich grob den nächsten Monat. Der Plan wird meist nach zwei Wochen angepasst, und dann ändert er sich fast täglich. Das ist die Herausforderung, aber auch das, was Spaß macht. Man schaut, dass man seine Betriebe anfährt und vor Ort ist, muss aber auch mal den ein oder anderen Bürotag einlegen.

„Der Plan wird meist nach zwei Wochen angepasst, und dann ändert er sich fast täglich. Das ist die Herausforderung, aber auch das, was Spaß macht.“

Weitere wichtige Aufgaben sind die Pre-Opening-Planung bei neuen Kunden, wie jetzt aktuell bei R-Pharm, die Monatsabschlüsse und vieles mehr. Kurz gesagt, ich bin das Bindeglied zwischen Betrieb, Kunde und Klüh Catering.

Was machen Sie denn konkret als Bindeglied?

Wie gesagt, ich bin Ansprechpartner für die Betriebe, den Kunden, die Mitarbeitenden und Klüh Catering, man könnte auch sagen: eine Schnittstelle. Bei den Mitarbeitenden kommen zum Beispiel Themen wie Gehaltserhöhung, Urlaub und Arbeitskleidung auf den Tisch. Außerdem müssen Tagesabläufe geplant und anfallende Änderungen im Speiseplan diskutiert werden. Zu meinem großen Glück „muss“ ich auch immer alle Essen probieren, was ich natürlich sehr gerne tue! Ich bin auch „Genehmiger“ für die jeweiligen Betriebsleiter*innen, wenn Entscheidungen zum Beispiel im Rahmen der Durchführung von Gästebefragungen getroffen werden müssen. Unsere Kund*innen besuche ich regelmäßig und setze mich mit meinen Ansprechpartner*innen zusammen. Es gibt Regeltermine, sogenannte Jour fixe-Termine, an denen alles Mögliche besprochen wird, zum Beispiel Anschaffungen für die Küche oder auch das Gäste-Feedback.

Als Bindeglied zwischen Klüh Catering und den Betrieben gehört es ebenfalls zu meinen Aufgaben, von Klüh entwickelte Neuerungen in den Betrieben zu implementieren. Dazu gehören besonders die digitalen Neuerungen wie KI-Absatzprognosen und ähnliches. Aber auch Foodkonzepte, QM, Hygiene, Marketing, Controlling – das in den Betrieben auszurollen, ist mein Part.

Was ist für Sie die größte Herausforderung momentan?

Ganz sicher die aktuelle Personalsituation. Wir haben viele offene Stellen, müssen unsere Bestandmitarbeitenden halten und erwarten jetzt die übliche Krankheitswelle. Wir haben zwar einen sogenannten Springerpool, aus dem wir kurzfristig Personal einsetzen können, aber dies ist nicht in allen Bereichen möglich. Deshalb haben wir auch bei Klüh Catering das Programm „Küchenhelden“ ins Leben gerufen. Hier bilden wir eigene Leute als Beiköch*innen aus. Uns geht es dabei primär um Qualität, nicht um Menge. Durch die sehr gute Ausbildung haben wir perfekt zugeschnittenes Personal für unsere Anforderungen.

Personalmangel ist natürlich überall ein Thema, nicht nur bei Klüh Catering. Es gibt kaum noch Lehrlinge, selbst IHK-Prüfungen werden schon abgesagt, weil keiner da ist, den man prüfen kann. Das ist sehr schade, denn Koch ist ein toller Beruf! Als Koch kann ich jeden Tag kreativ sein, und Kreativität ist bei Klüh Catering sehr gefragt. Allerdings leidet die Kreativität, wenn man keine Lust hat und frustriert ist. Zum Glück ist bei uns in der Gemeinschaftsverpflegung vieles besser als in der öffentlichen Gastronomie, zum Beispiel die Arbeitszeiten. In der klassischen Gastro sind Feiertage immer Arbeitstage. In der Gemeinschaftsverpflegung ist das anders – ich konnte das erste Mal wieder mit meiner Familie Weihnachten feiern!

Welche Chancen und Möglichkeiten haben Sie in Ihrem Beruf?

Das Umdenken in der Ernährungswende unserer Gäste mitzugestalten! In den letzten zehn Jahren hat sich ja vieles stark gewandelt, vegetarische und vegane Ernährungsformen sind auf dem Vormarsch. Auch in unseren Betriebsrestaurants werden fleischlose Gerichte gut angenommen. Currywurst und Schnitzel sind aber nach wie vor beliebte Klassiker, die müssen einfach im Angebot bleiben. Aber ich sag mal so:

Unser Foodkonzept WE LOVE GREEN, also unsere klimafreundliche und vollwertige Produktlinie, hätte vor zehn Jahren noch nicht so großen Zuspruch gefunden.

Ich selbst esse Fleisch, aber auch sehr gerne vegetarische oder vegane Gerichte. Nicht, weil es sein muss, sondern weil ich, salopp gesagt, einfach Bock darauf habe.

Was bereitet Ihnen besonders Freude?

Das viele gute Essen und die tollen Menschen, die es zubereiten.



Mitmachen und einen
Gutschein über **150 EURO**
gewinnen!

DIE GROSSE UMFRAGE ZUM MAGAZIN

Sind Sie eigentlich zufrieden?

Wie finden Sie die aktuelle Ausgabe unserer „Genusswelten“? Wenn Sie hier angekommen sind, haben Sie das Heft ja schon einmal durch. Gefällt es Ihnen? Haben Sie etwas vermisst? Oder haben Sie sich unter einem Gästemagazin etwas ganz anderes vorgestellt? Ihre Meinung interessiert uns.

Da wir unser Magazin stetig verbessern wollen, wenden wir uns heute an Sie. Nur mit Ihrer Hilfe können wir feststellen, ob wir mit unserer Themenauswahl richtig liegen und ob wir die kulinarischen Geschichten bringen, die Sie interessieren, denn wir machen das Gästemagazin ja schließlich für Sie, unsere Leser*innen und Gäste. Welche Themen sind für Sie interessant oder wozu möchten Sie mehr erfahren? Verraten Sie es uns, indem Sie an unserer kurzen, anonymen Umfrage teilnehmen. Scannen Sie einfach den QR-Code, und los geht's.

Unsere Fragen beziehen sich auf unterschiedliche Bereiche, zum Beispiel ob Sie unser Magazin lieber zu Hause oder im Betriebsrestaurant lesen, ob Sie die Papierausgabe oder die digitale Variante bevorzugen, welche Aspekte Sie am meisten interessieren. Die Beantwortung dauert nicht lange und ist eine echte Hilfe für uns. Wir sind schon sehr gespannt auf Ihre Antworten und werden in der nächsten Ausgabe der „Genusswelten“ natürlich über die Umfrageergebnisse berichten.

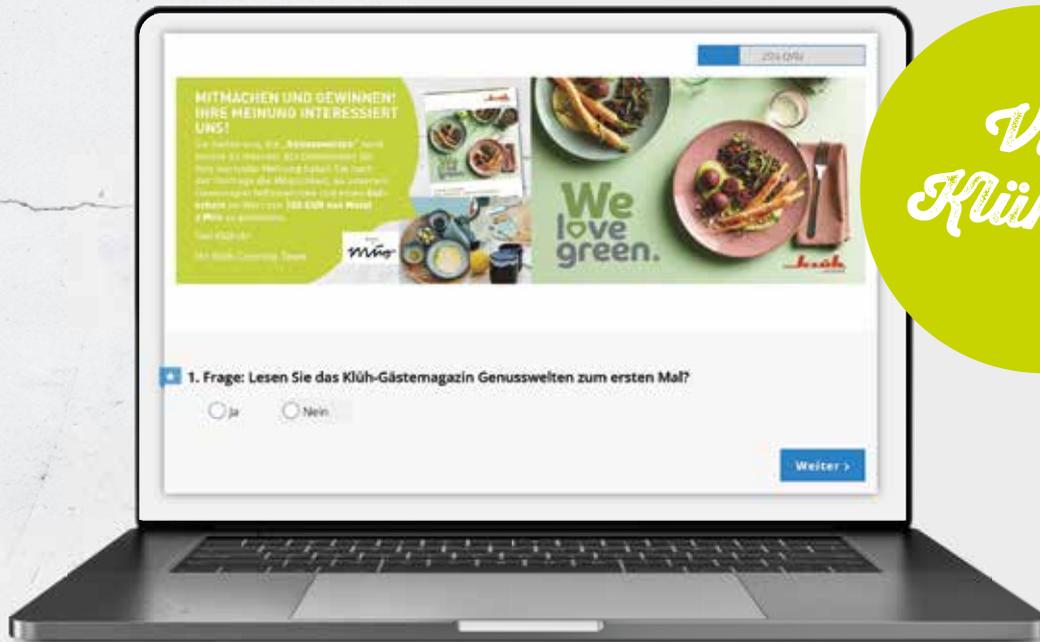
Nehmen Sie auch an unserem Umfrage-Gewinnspiel teil und nutzen Sie die Chance auf einen 150-Euro-Gutschein von Motel a Miio! Mitmachen können Sie vom 01.01.2024 bis zum 29.02.2024. Wir sagen jetzt schon einmal vielen Dank für Ihre Unterstützung und wünschen Ihnen viel Glück beim Gewinnspiel!

Ihr Klüh Catering-Team



Einfach QR-Code
scannen & mitmachen!





MACHEN SIE MIT BEI UNSERER UMFRAGE UND SICHERN SIE SICH DIE CHANCE AUF EINEN GUTSCHEIN VON MOTEL A MIIO!

Wie sagt man doch gleich: Das Auge isst mit. Und das stimmt! Ein schön gedeckter Tisch lädt zum Genießen ein, und besonders eine stilvolle Keramik kann das Esserlebnis auch zu einem visuellen Vergnügen machen.

Das hat auch das Unternehmen Motel a Miiio erkannt und setzt mit einzigartiger Keramik wirkungsvolle Akzente. Das gesamte Sortiment wird fair und umweltfreundlich in traditionellen Familienbetrieben in Portugal gefertigt, und durch das Auftragen der kunstvollen Lasuren mit stilvollen Farbverläufen in Handarbeit wird jedes Keramikstück zu einem Unikat.

Viel Glück beim Gewinnspiel!



IMPRESSUM

Herausgeber:
Klüh Catering GmbH
Texte: Nadja Franke
Layout: Klüh Catering GmbH
Druck: Druckerei Köller+Nowak GmbH
Fotos und Illustrationen:
Hettmann Fotografie: Titel, S. 24 oben, unten
Silke Steinrath: S. 3; S. 9; S. 10; S. 11; S. 16; S. 17 unten
orbisk.com: S. 6,7
Adobe Stock: ©Nisa: S. 2 unten;
©Vadymstok: S. 5; ©irinagrigoii: S. 8;
©Enlightened Media: S. 11; © Kucherav:
S. 12; ©di_media: S. 14, Rückseite;
©iMarzi: S.19; S. 23 oben; ©mahod84:
S.23 oben; ©reichdernatur: S.22+23
Hintergrund
Motel a Miiio: S. 23, Bilder unten
R-Pharm Germany GmbH: Titel, S.18





MITMACHEN
UND TEIL DER
VERÄNDERUNG
WERDEN!

VEGANUARY: EIN NEUES JAHR, EINE NEUE CHANCE!

2024 begrüßt Sie mit einem Geschmacksfeuerwerk. Seien Sie neugierig auf die unglaubliche Kraft, die in der pflanzlichen Ernährung steckt.

Mehr zu Veganuary lesen Sie auf den Seiten 14 und 15 in diesem Heft.

Viel Spaß wünscht

Ihr Klüh Catering-Team

VEGANUARY 

 WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

HIER GEHT'S ZUR AKTION

Es erwarten Sie ein kostenloses Promi-Kochbuch, Tipps und Tricks zur pflanzlichen Ernährung u.v.m.

