

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung

D 7682 E

gv-praxis

Business · Care · Education

9/2010

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

Frankfurter Preis
Auszeichnung für
vier Vorreiter

Kaffeebars
Macher + Marken
im neuen Ranking

GV Expert
Thai & Orient –
Küchen im Profil



Thomas Wessel,
Krankenhaus GmbH
Alb-Donau-Kreis,
Ehingen (I).

Axel Fischer, Bayer
Gastronomie GmbH,
Leverkusen.



Ursula Holtschulte und
Wilhelm Schulte,
St. Johannes-Stift.



Monika Windgaße
und Andreas Alischewski,
Mensaveroin
an der Gesamtschule
Ronsdorf, Wuppertal.



Schrittmacher 2010

Zum neunten Mal findet der Branchenevent des Jahres statt: Die Verleihung „Frankfurter Preis der deutschen Gemeinschaftsverpflegung“. Vier Preisträger aus den Teilmärkten Business, Care und Education werden am 12. September im festlichen Ballsaal des Hotel Intercontinental in Düsseldorf ausgezeichnet.

Die ausgezeichneten Protagonisten dieses Jahres illustrieren beispielhaft die Innovationskraft der Gemeinschaftsgastronomie, alle Gewinner haben eine ganz besondere Schrittmacherfunktion für ihr Marktsegment übernommen und strahlen damit auf den gesamten GV-Markt. Ganz generell geht es bei dem Branchen-Award „Frankfurter Preis“ seit der ersten Verleihung im Jahre 1993 um konzeptionellen und unternehmerischen Erfolg in einem von gravierendem Strukturwandel geprägten Wirtschaftszweig. Stifter der renommier-

ten Branchenauszeichnung ist der Deutsche Fachverlag, Frankfurt am Main, Herausgeber der Wirtschaftsfachzeitschrift *gv-praxis* sowie zahlreicher weiterer führender B2B-Publikationen. Das Augenmerk der Juroren gilt dabei Leistungen, die Maßstäbe setzen und zur nachhaltigen Branchen-Profilierung beitragen. Die Fachjury begutachtet die gesamte Bandbreite von Kita-Verpflegung bis Event-Catering innerhalb der Gemeinschaftsrestauration. Auch in diesem Jahr ist der Festakt eingebettet in ein Gala-Dinner, im Anschluss folgt die

Party mit Live-Musik im Foyer. Doch vorher werden Macher und Impulsgeber von Einrichtungen geehrt. Und hier sind die Preisträger 2010:

Preisträger Elder Care: St. Johannes-Stift, Bochum

Der traditionelle Pflegeheimmarkt in Deutschland folgt dem demographischen Wandel und ist gekennzeichnet von struktureller Veränderung. Zusätzlich erfordern die neuen Prüfkriterien des MDK die volle Aufmerksamkeit aller Mitarbeiter, um im Wett-



Jury 2010

- Peter Adam-Luketic, vtechnik Planung GmbH, Gaggenau/Verband der Fachplaner e.V.
- Jürgen Benad, Dehoga Bundesverband, Berlin/ Fachabteilung Gemeinschaftsgastronomie
- Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen, Frankfurt am Main
- Michael Gradtke, Studierendenwerk Hamburg
- Hans-Gerd Janssen, Jomo GV-Partner Großhandel GmbH & Co. KG, Weeze/Institute of Culinary Art
- Hans-Peter Klaus, HSK Service GmbH, Wiesbaden
- Dr. Stefan Maisack, SV (Deutschland) GmbH, Langenfeld
- Martin Straubinger, BMW AG, München, Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung
- Markus Gotta, Gretel Weiß, Burkart Schmid, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main



bewerb bestehen zu können. In dieser anspruchsvollen Gesamtlage hat sich das St. Johannes-Stift in Bochum für eine innovative und qualitätsorientierte Marschroute entschieden. Als eines der ersten Pflegeheime bundesweit wurde die Speisenversorgung mit einer mobilen, EDV-gesteuerten Menüwunscherfassung ausgestattet, die von speziell ausgebildeten Verpflegungsassistentinnen betreut wird. Die Bewohner können aus einer frisch zubereiteten Kost auswählen – bei einer geringen Zeitspanne bis zum Servieren. Frühstück und Abendessen werden auch hinsichtlich Größe der Portionen von den Bewohnern selbst bestimmt. Abgerundet wird das Angebot des Hauses durch ein gemütliches Café im Eingangsbereich mit Kuchen und Torten aus der eigenen Hausbäckerei. Die Jury sah in dem Preisträger ein praxiserprobtes Konzept für besondere Fürsorge und Kundenorientierung.

Preisträger Health Care: Krankenhaus Alb-Donau-Kreis

Im Fokus der diesjährigen Juryarbeit stand der Wachstumsmarkt Gesundheit. Hier entschied sich das unabhängige Gremium für einen kommunalen Klinikverbund, der an drei Standorten in den letzten neun Jahren mit einem top-modernen Gesundheitszentrum die Weichen für die Zukunft stellte. Die Rede ist von der Krankenhaus GmbH Alb-Donau-Kreis in Ehingen. Gastronomisches Herzstück ist das Gesundheitszentrum in Ehingen mit 198 Betten und einer modernen Zentralküche, die täglich 2.000 Mahlzeiten im Cook & Chill-Verfahren produziert und an die angeschlossenen

Häuser ausliefert. Die Jury lobt in der Begründung die Weitsicht des Konzeptes, das an allen drei Standorten top-moderne Restaurants für Patienten und Besucher konzipierte. Die Idee dahinter: Hemmschwellen abzubauen und ein offenes Haus zu schaffen, in dem sich jeder wohlfühlt. Hier stehen Patienten und Gäste im Mittelpunkt. Der Clou: In den Restaurants verbinden sich kulinarische Ansprüche mit gestalterischem Hochgenuss, geben doch regionale Künstler den einzelnen Häusern ihr individuelles Flair. Gleichzeitig geht das Gesundheitszentrum in Ehingen neue Wege der Ernährungsberatung und platzierte ein knallrotes Büro direkt am Eingang des Restaurants. **Eine weitere Besonderheit: Statt auf Bandportionierung setzten die Planer auf ein revolutionäres Anrichtesystem, das statt früher zehn Bandmitarbeiter nur noch zwei Mitarbeiter benötigt.** Mit seiner gastronomischen Philosophie hebe sich der Verbund deutlich von anderen Häusern ab, lobt die Jury, und generiere erfolgreich Umsätze jenseits der klassischen Patientenverpflegung.

Preisträger Education: Mensaveroin Ronsdorf, Wuppertal

Während sich viele Ganztagschulen mit den grundsätzlichen Fragen der Bewirtschaftung einer Mensa befassen, hat sich in Wuppertal-Ronsdorf bereits vor mehr als 20 Jahren eine Elterninitiative mit diesen Themen befasst und als konkretes Lösungsmodell einen Mensaveroin gegründet. Neben dem Anspruch einer gesunden und schülergerechten Ernährung legt der Verein Wert darauf zu betonen, dass kostendeckend gearbeitet wird