



Magazin

- 3 **Umfrage** Wie isst Deutschland? Ernährungs-Report 2018
- 6 **Kommentar** Burkart Schmid: Doppelter Neustart
- 8 **Nachrichten** Aktuelles aus der Branche
- 14 **Standpunkt** Wording: Restaurant oder Kantine?

Markt + Trends

- 16 **Trend** Studie: Essen als neuer Pop
- 23 **Wettbewerb** Marketingpreis: Den Gast begeistern
- 24 **Umfrage** GV-Barometer: Investieren? Nein danke.
- 28 **Trendbarometer** Food: Regional, Veggie & Burger vorn
- 32 **Business** Perfektes Update in der Aesculap-Gastronomie
- 38 **Interview** Compass Group Deutschland auf Expansionskurs
- 44 **Titelstory** MAN Truck & Bus, München: Foodtruck voraus!
- 50 **Online** Unser neuer Webauftritt: www.food-service.de
- 52 **Konzept** Kost.bar: Eine Erfolgsgeschichte
- 60 **Education** Kita Regenbogen, Dresden: Selbstbestimmt essen
- 62 **Konzept** Primo Espresso: Genuss aus Leidenschaft
- 66 **Buchtip** Design-Perlen
- 68 **Profil** Sander, Wiebelsheim: Rasanter Aufstieg
- 72 **Event** DIG-Winterworkshop: Networking in Düsseldorf
- 76 **Messe** Intergastra, Stuttgart: Beste Aussichten
- 78 **Internorga**, Hamburg: Anpfiff zur Trend-Show
- 82 **Gastro Guide**: Ausgehtipps in Hamburg
- 86 **Biofach**, Nürnberg: Bio-Höhenflug
- 87 **Event** 10. Zukunftskonferenz: Grüne Strategien im Fokus
- 88 **Food** Frühstück? Jedem das Seine!
- 92 **Digital** Einfach transformieren
- 94 **Es werde mobil** - worauf es in der Praxis ankommt

Service

- 96 **Recht kompakt** TV-Köche und Hygiene
- 98 **Kopf des Monats** Jörg Leroy: Der Überflieger
- 100 **Neuheiten** im Bild und Marktplatz
- 105 **Impressum** und Point of Sale
- 106 **M-Eating Point** DIG-Winterworkshop mit Esprit
- 107 **Terminkalender**

dfv Mediengruppe

Deutscher Fachverlag GmbH

Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Redaktion Fon: 069/7595-1226 Fax: 069/7595-1510

E-Mail: Red.gv-p@dfv.de

Anzeigen Fon: 069/7595-1783

Abo/Leserservice Fon: 069/7595-1972 / -1973

DIG

Offizielles Organ Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie e.V.

PEGGYS geben dem Ei neue Perspektiven

Natürlich und sicher.

- Pasteurisierte Eier aus deutscher Bodenhaltung
- Flüssig, hygienisch und lebensmittelsicher
- Für Personen, für die eine sichere Ernährung besonders wichtig ist – vom Kleinkind bis zum älteren Menschen



Mit PEGGYS können Eier endlich wieder ohne Einschränkung angeboten werden – vor allem weichgekochte Eier und Spiegeleier mit weichem Dotter.

Den PEGGYS Film mit allen Vorteilen und weitere Informationen finden Sie auf:

www.peggys.de

Besuchen Sie uns auf der
Internorga in Hamburg
vom 09. – 13.03.2018
(Halle B2 EG, Stand 308)



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Tel. +49 (0)44 42/9 45-1 · www.eipro.de