



**20** Erfolgskonzept: Daily gewinnt an zwei Hamburger Standorten immer mehr Business-People und Verträge.



**98** Wettbewerb: „Schärfster Jungkoch“ im Frankfurter Kochwerk.



**46** Table Top: Beim Event-Catering muss alles stimmen.

## Magazin

- 3 **Umfrage des Monats** Außer-Haus-Markt: Business und Education vorn
- 6 **Kommentar** Burkart Schmid: Nix Schicht im Schacht
- 8 **Aktuell** Nachrichten aus dem GV-Markt
- 14 **Standpunkt** Ausbildung: Ideale und Alltagszwänge
- 16 **Marktforschung** Veggies großer Auftritt
- 20 **Business** Daily, Hamburg: Frisch – schnell – gesund

### Beilagenhinweis:

Vollbeilage: Batania Direct GmbH, Kulmbach und Lesezeichen Frischli, Rehburg-Loccum

### Zum Titel:

Das Foto kommt von Okea (Fotolia.com)



## Markt

- 26 **Konzept** Schichtverpflegung: Leichter durch die Nacht
- 30 **Ethno Food** Bitte einmal hala!
- 34 **Health Care** KRH, Hannover: Mega-Küche der Superlative
- 40 **Elder Care** Weiterbildung: Gutes Essen ist Lebensqualität
- 43 **Aktion** Compass Group: Kooperation mit „Fit for Fun“
- 44 **Wissen** DGE-Qualitätsstandards: Frisch aufgelegt
- 46 **Event Catering** Kirberg: Kreative Gastgeber
- 50 **Konzept** Nachhaltig mit System
- 56 **Aktion** ISS: Wasser für Afrika

Eine Cook & Chill-Küche für elf Krankenhäuser wurde jetzt in Hannover eröffnet. Ausführlicher Bericht Seite 34 bis 38.

## Trends

- 58 **Messe** Internorga, Hamburg: Trendschau mit neuer Bestmarke
- 62 **Gastro-Tipps** Hamburg Die Nase im Wind
- 66 **Biofach**, Nürnberg: Auf dem Weg zu Bio 3.0
- 69 **Zertifizierung** Ercarf: Siegel für Allergiker
- 70 **Interview** Handbuch Gemeinschaftsgastronomie: Denkstoff für alle
- 72 **Marketing** Corporate Branding: Starker Auftritt von Speisezeit
- 74 **Event** Winter-Workshop DIG: Gesunde Verführung
- 78 **Analyse** Betriebsgastronomie: Großes Zukunftspotenzial
- 80 **International** Frankreich: Die Mensa gehört dazu
- 82 **Beverage** Kaffee der Zukunft
- 84 **Barista**: Ein Beruf mit Herz und Hand
- 87 **Tee** avanciert zu Superfood
- 88 **Technik** Heißes von kühl bis kalt



**58** Messe: Die aktuellen Neuheiten und Trends präsentieren die rund 1.300 Aussteller auf der 89. Internorga.

## Service

- 92 **Kopf des Monats** Heike Schöllhammer:  
Zielsicher in die Zukunft
- 93 **Köpfe** Neue Positionen
- 94 **Recht kompakt** LMIV:  
Alles korrekt ausgelobt?
- 96 **Unternehmen** Rieber/Pace:  
Digital dokumentieren
- 98 **Wettbewerb** Die schärfsten Ideen von  
deutschen Jungköchen und -köchinnen
- 99 **Marktplatz** Neues aus der Vorstufe
- 100 **Neuheiten** im Bild
- 104 Impressum
- 103 **Rubriken** Stellenmarkt | Point of Sale
- 106 **M-Eating Point** DIG: Weiß-blaue Nacht
- 107 **Terminkalender**

**dfv** Mediengruppe

**DIG**  
Offizielles Organ Deutsches Institut  
für Gemeinschaftsgastronomie e.V.

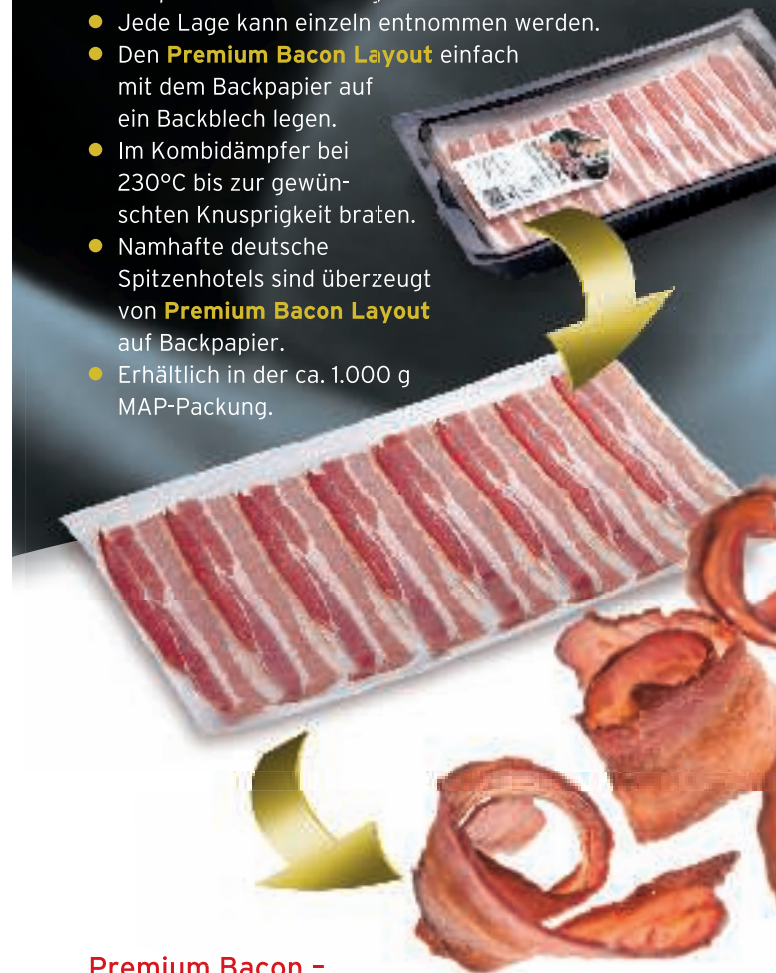
Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main  
**Redaktion** Fon: 069/7595-1226 Fax: 069/7595-1510  
E-Mail: Red.gv-p@dfv.de  
**Anzeigen** Fon: 069/7595-1783  
**Abo/Leserservice** Fon: 069/7595-1972 / -1973



# Die Nummer **1** bei Effizienz.

## Premium Bacon auf Backpapier gelegt.

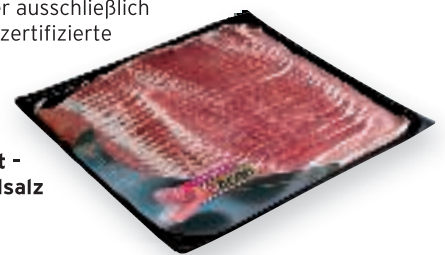
- Die perfekte Verbindung von Qualität und Effizienz.
- Jede Lage kann einzeln entnommen werden.
- Den **Premium Bacon Layout** einfach mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.
- Im Kombidämpfer bei 230°C bis zur gewünschten Knusprigkeit braten.
- Namhafte deutsche Spitzenhotels sind überzeugt von **Premium Bacon Layout** auf Backpapier.
- Erhältlich in der ca. 1.000 g MAP-Packung.



**Premium Bacon -  
die Marke für zarten Bacon-Genuss**

Geschmack und Frische ist unsere oberste Prämisse. Wir verwenden daher ausschließlich Frischfleisch für die zertifizierte Produktion unserer Bacon-Produkte.

**Neu!** Bacon nach dem Reinheitsgebot - Bauchfleisch, Pökelsalz und sonst nichts!



Ein Erfolgsprodukt der  
**Gierlinger Holding GmbH**



Pilgersham 17, A-4926 St. Marienkirchen/Austria  
Thomas Gierlinger, +43 664 3249095  
e-mail: tg@gierlinger-holding.com

**WWW.GIERLINGER-HOLDING.COM**