

46



Starke Stückchen

Sie haben Dauer-Konjunktur: Brot & Backwaren, ob salzig oder süß. Besonders angesagt derzeit sind traditionelle Verfahren und Rezepte – aufwändige Herstellung geht Hand in Hand mit einfachem Handling.

Foto: Lantmännen

22



Food Court Heilbronn

Sommermärchen

... reloaded: Vier Jahre nach der schwarz-rot-goldenen Euphorie zur Fußball-WM 2006 hoffen Gastronomen hierzulande jetzt auf ein da capo. Und haben sich rund ums aktuelle WM-Gastland Südafrika so manches einfallen lassen.

16



Stabwechsel

Gespräch mit Thomas Mack (29), seit drei Jahren verantwortlich fürs F&B- und Hotelgeschäft im Europa-Park Rust: der jüngste Sohn von Park-Mitgründer Roland Mack übers sich Beweisen und Bewähren.

25



Special: Nachhaltigkeit

Das Thema ist in aller Munde – und verdient nachhaltige Berichterstattung. Auf unser 1. Special im Februarheft folgt deshalb ein zweites – auf 13 Seiten: Perspektiven, Strategien und beispielhafte Umsetzungen im Außer-Haus-Markt.

Aktuell

- 3 **Hotline** Beschaffungsmarkt: Alles entspannt
- 5 **Magazin** News aus der Branche
- 12 **Europaticker** Innovative Konzeptideen aus 3 Ländern
- 13 **Dialoge** Ursula Vierkötter, Geschäftsführerin KaDeWe Berlin
- 14 **Marketing** Burger King: neue Kommunikationskampagne
- 15 **Report** LaBaracca in München – Tradition trifft High Tech

Analysen

- 16 **Interview** Kunststück und Kraftakt Generationswechsel: Thomas Mack, Hospitality-Chef im Europa-Park
- 19 **Standorte** Zeiss: Metzgerei-Marke mit profilierten Konzepten für Citylagen und Vorkassenzonen
- 20 **Management** Tobias Jäkel und Jean-Georges Ploner über ihr Buchprojekt 'Auf der Suche nach Erfolgsrezepten'
- 22 **Aktionen** Fußball-WM in Südafrika: Was planen Gastronomen rund um den Sport-Event?

Special: Nachhaltigkeit

- 1 **Intro** Nachhaltige Konzepte
- 2 **Perspektiven** Zukunftskonferenz Food: Nachhaltige Sortimentsgestaltung im Fokus
- 4 **Statements** Branchen-Player über Nachhaltigkeit als strategische Leitlinie
- 6 **Fallstudie** Verkehrsgastronomie: Bio-Aktion an Bord der Deutschen Bahn
- 7 **Fallstudie** Event-Catering: Kofler & Kompanie – nachhaltige Kollektionen
- 8 **Fallstudie** Kaffeebars: Starbucks – verantwortungsvoller Vorreiter
- 10 **Food** healthy planet: Eismanufaktur mit nachhaltigem Anspruch
- 11 **Nonfood** Umweltgerecht: Einmalgeschirr & Co. aus nachwachsenden Rohstoffen

- 38 **Fachthema** AfG: Mehrwert durch Nährwert – Innovationen und marktprägende Trends
- 42 **Tabletop** Die aktuellen Kollektionen: Schlichtheit, Emotion und Individualität
- 46 **Fachthema** Backwaren: Rezepturen immer anspruchsvoller, Handling immer komfortabler
- 54 **Fachthema** Berufsbekleidung: Schnittige Formen und starke Farben
- 56 **Technik** Auf Knopfdruck sparsam: Gemeinsamer Nenner für Innovationen bei Thermik und Spülen

Standards

- 53 **Industrie** Meldungen von Herstellern und Handel
- 53 **Impressum**
- 62 **Produkt-News**
- 64 **Fast Talk** Stilwelten: Die Zukunft des Wohnens
- 65 **Terminkalender** Messen & Co.

Titel Macht Lust auf Sommer und Seeluft: die maritime Cocktail-Kreation aus der Sansibar auf Sylt. Das Motiv stammt aus dem Bildband 'Strandküche' (Herbert Seckler, Mitarbeit Martin Lagoda, Fotos Nikolai Buroh), erschienen im März 2010 im Südwest Verlag. Vielen Dank nach München! www.suedwestverlag.de

Beilagenhinweis Dieser Ausgabe liegen folgende Beilagen bei: tkn tiefkühl-national GmbH, Kurtscheid; SlowBaking e.V., Oldenburg (Vollbeilagen). Als Teilbeilage (Nielsen 2): Hörstke Großkücheneinrichtungen, Witten. Wir bitten um Beachtung.