

➔ Die Systemgastronomie in Deutschland befindet sich weiter auf der Erfolgsspur. Trotz gewaltiger politischer und gesellschaftlicher Herausforderungen war 2015 ein gutes Jahr für die größten Unternehmen und Systeme der Branche. Aufschluss über die aktuelle Performance der Systemgastronomie gibt das jetzt erschienene

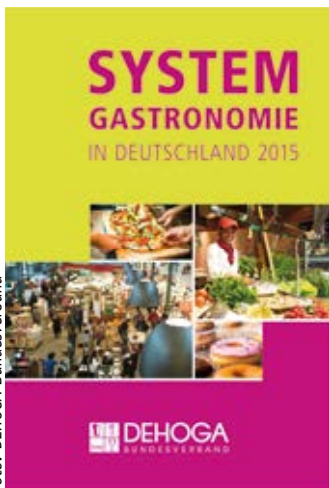


Foto: DEHOGA Bundesverband

Jahrbuch „Systemgastronomie in Deutschland 2015“. Die DEHOGA-Publikation ermöglicht dank detaillierten Zahlen und Trendanalysen eine fundierte Markteinschätzung. Neben der Zusammenstellung der wirtschaftlichen Kenndaten beleuchtet das Jahrbuch die Erfolgsgeschichte des dynamischen Branchensegments, beschreibt die aktuellen Herausforderungen für die Systemgastronomen und zeigt die Handlungsfelder der DEHOGA-Fachabteilung auf. Das Werk liefert darüber hinaus wertvolle Informationen rund um die Themen Ausbildung, Karrierechancen und Franchising. Der Band steht auf der Internetseite des DEHOGA Bundesverbandes zum kostenlosen Download bereit. Gedruckte Exemplare, ebenfalls kostenfrei, können angefordert werden über die E-Mail-Adresse info@dehoga.de.

➔ Die Internetplattform „Wirt sucht Bauer“ will bayerischen Gastwirten die Suche nach regionalen Lebensmitteln erleichtern. Vor rund einem Jahr gaben Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und der BHG-Präsident Ulrich N. Brandl den Startschuss für die Onlineplattform. Zum 1. Geburtstag

Ende Februar konnte die **500er-Marke** geknackt werden: So viele Gastronomen, Ernährungshandwerker und Landwirte haben auf der Plattform www.wirt-sucht-bauer.de ihr Betriebsprofil angelegt. „Durch die Online-Plattform finden Erzeuger bayerischer Spezialitäten und Gastronomen zusammen“, so Dr. Simon Reitmeier, Geschäftsführer des Clusters Ernährung. Die Internet-Plattform erleichtert mit umfangreichen Such- und Präsentationsmöglichkeiten die Kontaktaufnahme zwischen Produzenten und Gastronomen. Wer ein kurzes Betriebsprofil angelegt und freigeschaltet hat, kann sich einloggen, um Partner zu finden, die bayerische Produkte erzeugen, verarbeiten oder veredeln. Auch Jäger, Obstbauern, Teichwirte, Winzer oder Metzger gehören zu den Nutzern. Betreut wird die Plattform vom Cluster Ernährung mit Sitz am Kompetenzzentrum für Ernährung in Kulmbach.

➔ **Mit Charles Schumann nach Spanien!** Ab sofort können sich Barkeeper und Mixologen mit einer selbst entwickelten **Carlos I-Kreation** für drei Workshops der „Carlos I Colegio del Brandy & Competition“ bewerben. Der Termin in Bayern ist der 13. Juni in München. Dort erläutert Barlegende Charles Schumann, was den perfekten Gastgeber ausmacht. Er verrät,

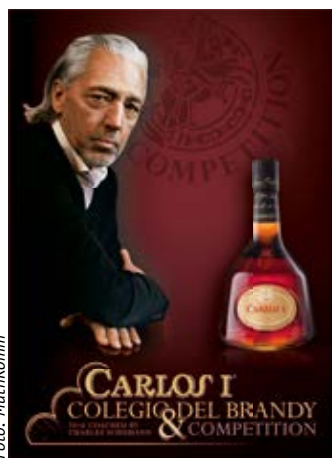


Foto: MuthKomm

wie man Gäste einschätzt und zu jeder Tageszeit den passenden Drink anbietet. Der renommierte Spirituosenexperten Jürgen Deibel schult zum Thema Fasslagerung und Naturextrakte. Bei der anschließenden Gruppenaufgabe unterstützt Hamburgs

Barkoryphäe Uwe Christiansen die Teilnehmer mit hilfreichen Tipps und Tricks. Nach Abschluss der drei Workshops entscheiden die Bar-Experten, welche 21 Kandidaten zum Finale ins spanische El Puerto de Santa María reisen dürfen. Informationen und Bewerbung auf Facebook, unter www.carlos-brandy.com oder bei MuthKomm (Tel.: 040 / 30 70 70 700, Mail: carlos@muthkomm.de). Das Rezept darf maximal fünf Zutaten beinhalten, davon mindestens 2 cl Carlos I. Einsendeschluss ist der 9. Mai.



Bild: bb

Politik zum Anfassen: der Landtagsabgeordnete Dr. Otmar Bernhard (hinten, 3. von re.) mit Schulleiterin Heike Thum (links daneben) und der Klasse B12 der Kermess-Berufsfachschule.

➔ Premiere für den „Tag der Freien Schulen“ in Bayern. Unter dem Motto „**Politik macht Schule – Abgeordnete schenken eine Unterrichtsstunde**“ haben 136 Abgeordnete des Bayerischen Landtags, darunter 11 Mitglieder der Staatsregierung und alle Fraktionsvorsitzenden, in ihrem Stimmkreis eine Schulstunde gestaltet. In der **Wirtschaftsschule Kermess** in München-Pasing war beispielsweise Diana Stachowitz (SPD) zu Gast, in die **Berufsfachschule Kermess** kam Otmar Bernhard von der CSU. Schirmherrin der Aktion war die Landtagspräsidentin Barbara Stamm, die eine Unterrichtsstunde an einer Würzburger Schule hielt.

Hintergrund der Aktion: Den freien Schulträgern ist es ein besonderes Anliegen, alle mit ins Boot zu holen gegen Politikverdrossenheit und Radikalisierung und die Schüler mit den Politikern in Dialog zu bringen. „Viele unserer Schüler sind 2017 bzw. 2018 erstmalig wahlberechtigt“, so die Leiterin der Berufsfachschule Kermess, Heike Thum. „Demokratie lebt von der Teilnahme – und dazu wollen wir mit dieser Aktion beitragen und die

Politiker aus dem Landtag mit unseren Schülern zu einem Dialog zusammenbringen.“ Nähere Infos zu den Kermess-Schulen unter www.kermess.de

➔ Für das ungeliebte Problem **Allergenkennzeichnung auf der Speisekarte** suchen immer noch zahlreiche Gastro-Betriebe nach einer einfachen Lösung. Ein spannendes Angebot machen jetzt METRO Cash & Carry Deutschland und das österreichische

Start-up FoodNotify. „Über die onlinebasierte Plattform dieses Partners können unsere Kunden selbstständig Speisekarten mit Allergen- und Zusatzstoff- sowie Nährwert-Kennzeichnungen für ihren Betrieb erstellen“, heißt es bei METRO Cash & Carry. „Im Rahmen unseres Serviceangebots ist FoodNotify über eine Webapplikation sowohl über PC als auch über mobile Endgeräte abrufbar – Kunden müssen keine separate Software installieren. Die Anmeldung bei FoodNotify erfolgt über die jeweilige METRO-Kundennummer.“ Über die Verknüpfung von FoodNotify mit der regelmäßig aktualisierten Artikeldatenbank von METRO Cash & Carry erhalten Kunden Zugang zu Informationen für über 450.000 Zutaten sowie das gesamte Lebensmittel-Sortiment. „Als starker Partner unterstützen wir unsere Kunden bei allen Fragen zum Thema Lebensmittelinformationsverordnung“, heißt es bei METRO Cash & Carry. „Neben zahlreichen Infomaterialien stehen den Kunden auch individuelle Beratungskonzepte per Telefon und Mail unter lmiv-info@metro-cc.de zur Verfügung.“