

MESSEN & EVENTS

Preis der Deutschen Systemgastronomie 2022 verliehen



BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante (links) sowie BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel (rechts) mit den Preisträgern des Preises der Deutschen Systemgastronomie 2022:

Picco - Frischeküche mit System / Foto: BdS / Paul Günther

Nach zweijähriger Pause fand nun wieder der traditionelle Mittagsempfang des

Bundesverbands der Systemgastronomie (BdS) statt. In neuer Location, im Künstlerhaus am Rande der Münchner Altstadt, trafen sich Mitglieder, Fördermitglieder, Partner und Freunde des Verbands sowie Vertreter aus Wirtschaft, Gesellschaft und Medien.

BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante freute sich über die rege Teilnahme: ?Es ist schön zu sehen, dass unsere BdS-Familie stetig wächst. Unsere ehemaligen Räumlichkeiten sind daher auch zu klein geworden, und wir empfangen Sie heute zum ersten Mal im Festsaal des Künstlerhauses.? BdS-Präsidentin Sandra Mühlhause begrüßte die Gäste: ?Ich habe unseren traditionellen BdS-Mittagsempfang vermisst. Umso größer ist meine Freude, Sie heute nach dieser Zwangspause wieder begrüßen zu dürfen.?

Gastredner der Veranstaltung war Martin Hagen, Fraktionsvorsitzender der FDP im Bayerischen Landtag und Vorsitzender der FDP Bayern. Hagen lobte das große Engagement der Systemgastronomie während der Corona-Krise, durch das sie viele Arbeitnehmer halten können und versprach ?einen normalen Herbst, was das Geschäft angeht?. In seiner Rede kam er auf aktuelle Themen wie die Energiekrise, Inflation und Arbeitskräftemangel zu sprechen. Bezahlbare Energie, so wurde in der anschließenden Diskussion deutlich, sei für die Unternehmen am wichtigsten. Sandra Mühlhause: ?Vielen steht das Wasser bis zum Halse und sie wollen wissen, wie es mit den Energiekosten weitergeht?. Mit Applaus honorierte das Publikum die Ankündigung Hagens, sich für eine vollständige Entfristung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen sowie eine Ausweitung auf Getränke

einzusetzen.

„Ich bewundere den Innovationsgeist der Nominierten?“

Höhepunkt des BdS-Mittagempfangs war die Verleihung des 11. Preises der Deutschen Systemgastronomie. Mit dem Preis zeichnet der BdS seit jeher Persönlichkeiten, Projekte, Unternehmen oder Organisationen aus, die sich um die Systemgastronomie verdient gemacht haben. Entscheidend war, ist und bleibt, dass die eingereichten Vorschläge innovativ und beispielgebend sind und in die Zukunft blicken.

BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel betonte bei seiner Laudatio, welche Ehre es für ihn sei, diese Preisverleihung seit fast zehn Jahren zu übernehmen. „Ich bewundere Jahr für Jahr die Tatkraft und den Innovationsgeist der Nominierten.“ In diesem Jahr kamen diese aus drei völlig unterschiedlichen Richtungen, nämlich der Künstlichen Intelligenz und lernenden Software, aus dem Mehrweg- und Nachhaltigkeitsbereich sowie aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Nominiert waren das Konzept Picco Kochbox von Ursula Winkler und Christine Hopf (diakonia inhouse), das Projekt Recup & Re Bowl von Fabian Eckert und Florian Pachaly sowie das Projekt Foodforecast von Gründer Justus Lauten. Van Bömmel würdigte das Engagement aller Nominierten: „Die heute hier Anwesenden sind nicht einfach nur Nominierte. Natürlich ist mir klar, dass es am Ende nur einen Preisträger geben kann, aber: Sie alle sind schon heute ein geschätzter Teil unseres BdS-Netzwerks und der gesamten Branche der Systemgastronomie. Sie sind Teil unserer Familie und wir heißen Sie alle herzlich willkommen!“ Zudem dankte er der Jury für ihr Engagement, für viele Stunden Einarbeitung und Vorbereitung und die gute – durchaus sehr intensive – und zielführende Diskussion, die Nominierten und die Preisträger zu ermitteln.

Preis geht an Frischeküche mit System

Zum Preisträger des Preises der Deutschen Systemgastronomie 2022 wurde schließlich Picco – Frischeküche mit System gewählt. Die Kochbox Picco (steht für Pure Ingredients Comfort Cooking) ist eine eingetragene Marke der diakonia inhouse in Zusammenarbeit mit der Werkstatt für Menschen mit Behinderung in Hohenfried und richtet sich an Kitas sowie Schulen.

Das Konzept der Gemeinschaftsverpflegung ist einfach, derzeit einzigartig und vereint die klassischen Merkmale der Systemgastronomie. Diese neue und gesunde Versorgung von Kindern setzt sich aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein, erleichtert das hygienische Arbeiten in der Küche und unterstützt die Inklusion. Aktuell gibt es rund 30 Picco-Grundkomponenten in Bio-Qualität, die untereinander kombinier- und austauschbar sind und aus denen sich eine Vielzahl von Speisen für einen attraktiven Menüplan zusammensetzen lässt, der in der Zubereitung ohne große Mühen umsetzbar ist.

„Ich bewundere Ihren Mut und Ihre Leidenschaft, eine Lösung mittels eines systemgastronomischen Konzepts für ein Dauerbrennerthema, nämlich die Versorgung unserer Kleinsten in Schulen und Kitas, beispielgebend, skalierbar und zukunftsfähig gefunden zu haben.“ Mit diesen Worten richtete sich Laudator Alexander van Bömmel an den Preisträger, der unter anderem durch die beiden Gründerinnen und Entwicklerinnen Ursula Winkler und Christine Hopf vor Ort vertreten war. „Sie erzielen mit Picco nicht nur einen großen sozialen Impact, sie schließen mit diesem Konzept auch die Brücke zum öffentlichen Raum und zeigen, wie vielfältig und bunt die Systemgastronomie ist.“

Erneut Ehrenpreis verliehen

Zudem entschied sich die Jury auch in diesem Jahr einen Ehrenpreis der Deutschen Systemgastronomie zu verleihen, und zwar für großartiges Engagement im Bereich Ausbildung. 'Der Nachwuchsmangel ist auch für unsere Branche ein großes Problem?', so Laudator Alexander van Bömmel. Seit 2013 sind die Azubizahlen um 50 Prozent zurückgegangen. Zirka ein Drittel der Ausbildungsplätze bleiben unbesetzt und die Abbrecherquote liegt seit Jahren konstant bei 40 Prozent. 'Das sind keine schönen Zahlen?', betonte er.

Zum 1. August 2022 ist der Neuordnungsprozess der Ausbildungsberufe in der Systemgastronomie zu einem erfolgreichen Ende gekommen. Die beiden Ausbildungsberufe, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie und Fachkraft im Gastgewerbe, Schwerpunkt Systemgastronomie, die es seit 1998 gibt, wurden erstmals neu geordnet und top modernisiert. Diese Neuordnung war in einen größeren Rahmen und mehrere gastronomische Neuordnungen eingebettet, aber die Systemgastronomie und der BdS waren hier wichtige Teilelemente.

Über viele Jahre haben sich Menschen und Kenner aus der Branche gemeinsam mit Ministerien und Fachorganisationen dafür eingesetzt, dass die Ausbildung in der Systemgastronomie auf die aktuellen Herausforderungen angepasst wird. Alle beteiligten Personen und Institutionen haben sich mit großem Engagement und noch größerer Fachkenntnis eingebracht. Mit dem Ehrenpreis der Deutschen Systemgastronomie 2022 wurden daher in diesem Jahr Mitglieder des ehrenamtlichen 'Expertenkreis Neuordnung' sowie beteiligte Behörden und Organisationen geehrt.

Zur Begründung sagte die Jury: 'Das Neuordnungsverfahren war ein Mammutprojekt, das viele Jahre Zeit in Anspruch genommen hat und das mit all seinen Aktualisierungen und Anpassungen an heutige Bedürfnisse, kommende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mehr als bestens auf eine vielversprechende Zukunft in einer modernen Systemgastronomie vorbereitet.'

Ausgezeichnet wurden Annette Koskeridis und Dirk Hermann von McDonald's, Nicolai Gegeniger-Schmitz von Burger King, Claudia Letzner von der Beruflichen Schule in Elmshorn, Laura Boetzel von Nordsee, Conrad Krödel von der Europa-Universität Flensburg, Romina Maiorano von Purino, Nicole Johnsen von der Städtischen Berufsschule in München, Sascha Kohnke von Starbucks und Michael Frötschl von L'Osteria.

Außerdem erhielten stellvertretend für die Arbeitgeberverbände Joachim Lapp vom Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung sowie Nicole Nies und Anita Milolaza vom Bundesinstitut für Berufsbildung - kurz BIBB - sowie Peter Minrath von der IHK die Auszeichnung.

