

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie D 7682 E

# gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION 12/2019



www.food-service.de

## Ausblick

Was erwartet uns 2020?



© stock.adobe.com

# Mit Pflanzenpower

Klüh Catering hat im September das bundesweit erste pflanzenbasierte Konzept für Kliniken und Heime auf den Weg gebracht. Mit Erfolg – 2020 wollen die Düsseldorfer die Linie bundesweit ausrollen.

Eine Behandlung im Krankenhaus soll heilen – und das möglichst schnell. Was dabei häufig vergessen wird: die Ernährung. Sie spielt für die Gesundheit und die Genesung im Speziellen eine große Rolle. So steht es auch im 14. DGE-Ernährungsbericht, der die Versorgungsstrukturen in Kliniken und Pflegeheimen untersucht hat: „Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungsversorgung an Krankenhäusern und Pflegeheimen sind dringend erforderlich, um der Entwicklung von Mangelernährung präventiv entgegenzuwirken und bestehende Ernährungsprobleme adäquat zu behandeln.“ Denn Erkrankungen gehen oft einher mit einer gestörten Nährstoffverwertung und einem gesteigerten Energie- und Nährstoffbe-

darf. Die Folge: ein erhöhtes Risiko für Mangelernährung. Umso wichtiger ist das Bereitstellen von nährstoffreichen Mahlzeiten, die die Genesung fördern. Angenau diesem Punkt setzt Klüh Catering mit der neuen Produktlinie „Pflanzenkraft“ an. Inspiriert durch die Vielfalt des Pflanzenreichs und die

## Verpflegung muss eine Hauptrolle spielen.

Motivation, Genuss und Gesundes zu verbinden, hat das Düsseldorfer Unternehmen das erste pflanzenbasierte Konzept für den Care-Bereich in Deutschland entwickelt. Bei den Rezepturen handelt es sich um Alternativen zu herkömmlichen Fleischgerich-

ten, die gleichzeitig Körper und Geist etwas Gutes tun und mit naturbelassenen Zutaten den Heilungsprozess unterstützen sollen.

Alle 21 Rezepte für den auf drei Wochen ausgelegten Standard-Speiseplan für Regelpatienten wurden unter ernährungsphysiologischer Bewertung gemeinsam mit Experten der Ernährungsorganisation ProVeg mit Sitz in Berlin entwickelt. Ziel beim Zusammenstellen der Rezepturen war die ausreichende Zufuhr von Eiweißen, Ballaststoffen, komplexen Kohlenhydraten sowie gesunden Fetten – etwa über Hülsenfrüchte, viel Gemüse und Produkte wie Quinoa, Buchweizen, Reis und Kartoffeln. Zudem hat man ein großes Augenmerk auf natürliche Zutaten gelegt. Hoch verarbeitete



Ein Leckerbissen:  
Chili con Buch-  
weizen mit  
gebackenen  
Süßkartoffeln.

Fleischalternativprodukte, die oftmals große Mengen an Zusatzstoffen und gesättigten Fettsäuren enthalten, sucht man hier vergebens. Daher ist sowohl die Vitamin- und Mineralstoffdichte als auch die Menge an sekundären Pflanzenstoffen in den vollwertigen Gerichten besonders hoch. Bemerkenswert ist dabei, dass durch die pflanzliche Ausrichtung der Produktlinie die Möglichkeit zur Vorbeugung von Zivilisationskrankheiten besteht: Denn je mehr Obst und Gemüse verzehrt werden, desto gerin-

ger das Risiko für Adipositas, Bluthochdruck, koronare Herzkrankheiten und bestimmte Krebsarten. Einen wichtigen Fürsprecher fand die Produktlinie in Bestseller-Autor Prof. Andreas Michalsen, Chefarzt am Immanuel-Krankenhaus in Berlin. Basierend auf seiner wissenschaftlichen Arbeit und jahrelangen Erfahrung mit Patienten empfiehlt er eine betont pflanzliche Ernährung. Derzeit ist das Projekt noch in der Pilotphase: Die neue Produktlinie wird seit September 2019 an zwei Kranken-

häusern angeboten. Insgesamt dauerte die Entwicklungszeit für die neue Menülinie rund ein Jahr. Für wertvolle Erkenntnisse in der Pilotphase sorgen derzeit die unterschiedlichen Speisensystems der Einrichtungen. So sammelt der Caterer wichtige Erfahrungen, die bei der Einführung von „Pflanzenkraft“ in allen Klüh-Betrieben Anfang 2020 hilfreich sind. Im Rahmen der Pilotphase wurden Mitarbeiter, Pflegekräfte und Ärzte an einem Verkostungstag geschult. Pa-

## Großes Augenmerk auf natürliche Zutaten.

tienten erhalten ein begleitendes Handbuch, das ihnen die Vorteile der pflanzlichen Produktlinie aufzeigt und zum Ausprobieren der Speisen motiviert. Mit Erfolg, denn der Anteil der gewählten „Pflanzenkraft“-Gerichte liegt bei 10 bis 15 Prozent innerhalb des ersten Monats nach Einführung. Laut Mario Holz, Niederlassungsleiter von Klüh Catering, nicht verwunderlich, denn die pflanzenbasierte Care-Linie bietet mit hochwertigen Zutaten ein Menü auf Restaurant- und Manufaktur-Niveau. Noch viel

# INTERVIEW

## „Wir sind in der Verantwortung“

**Drei Fragen an Robin Krielke, Produktmanager bei Klüh Catering und Initiator der Produktlinie „Pflanzenkraft“:**

**Was hat Sie bei Klüh dazu bewegt, eine pflanzliche Linie für den Care-Bereich zu entwickeln?**

**Robin Krielke:** Als Caterer sehen wir uns in einer gewissen Verantwortung für die gesunde Verpflegung in diesem Segment. Uns ist es wichtig, ein pflanzliches Angebot zu schaffen, von dem jeder profitieren kann. Insbesondere vor, während und nach einem Krankenhausaufenthalt kann Essen einen großen Beitrag zur Genesung leisten. Das simple Erfolgsgeheimnis, damit neue Gerichte gut angenommen werden: Lecker müssen sie sein!

**Welche Resonanz haben Sie bisher zu „Pflanzenkraft“ erhalten?**

Wir sind im täglichen Austausch mit unseren Patienten. Das Feedback ist wirklich sehr positiv und die meisten geben an, jederzeit erneut ein „Pflanzenkraft“-Gericht wählen zu wollen. Als Caterer fungieren wir als Bindeglied zwischen Produzenten und Konsumenten. Daher nehmen wir unsere Aufgabe, Transparenz herzustellen und alle Möglichkeiten einer gesunden Ernährungsweise anzubieten, sehr ernst.

**Was waren die größten Herausforderungen und wie haben Sie diese bewältigt?**

Eine Herausforderung für uns war, dass



© Klüh Catering

Robin Krielke,  
Produktmanager  
Klüh Catering

viele Care-Einrichtungen im Cook&Chill-Verfahren arbeiten und die Zubereitung der Gerichte auf wenige Arbeitsschritte reduziert sein muss.

Unserem Anspruch, gesunde und leckere Gerichte zu kreieren, sind wir trotzdem gerecht geworden. Und natürlich das Thema Kosten: Das ist im Care-Bereich die größte Heraus-

forderung und sicherlich auch das größte Hemmnis, neue Gerichte einzuführen. Aber wir halten unseren Wareneinsatz mit der neuen Produktlinie stabil, indem wir beispielsweise statt teuren Fleischalternativen natürliche Proteine wie Linsen und Kichererbsen einsetzen, die erschwinglich sind.



## Top-5-Gerichte

- Burritos mit Quinoa-Spinat-Füllung und Guacamole
- Türkische Kartoffel-Bulgur-Köfte mit Salat aus gebackenen Tomaten und Hummus
- Chili con Buchweizen mit gebackenen Süßkartoffeln
- Kartoffel-Sauerkraut-Taler auf Zucchini-Waldpilz-Ragout
- Jackfrucht-Gemüse-Curry mit Chilango-Reis

©Klüh Catering



wichtiger sei allerdings die geweckte Begeisterung der Küchencrew zur zeitgemäßen Entwicklung des Essensangebots. „Die Mitarbeiter haben richtig Spaß an der Umsetzung der neuen Produktlinie gefunden und schnell tolle Ergebnisse erzielt. Innerhalb der ersten vier Wochen konnte der Absatz um 25 Prozent erhöht werden – Tendenz steigend“, erläutert Holz. Der Wareneinsatz ist stabil geblieben und der zusätzliche Mitarbeiter-Invest liegt in der Einführungsphase bei vier Stunden am Tag, sinkt aber nun stetig. Aufgrund der hohen Nachfrage sind

## Die Menüs auf Manufaktur-Niveau kommen bei Patienten sehr gut an.

für 2020 zusätzlich sechs bis sieben Rezepturen speziell für den Bereich der leichten Vollkost geplant.

Dank der gesundheitsfördernden Wirkung kann die Klüh-Produktlinie sowohl den Behandlungserfolg der Patienten unterstützen als auch Zivilisations- und Alterserkrankungen in Seniorenheimen vorbeugen. Gleichzeitig profitiert die Umwelt von dem Angebot aufgrund eines geringeren ökologischen Fußabdrucks. Und die Rezepte sind zeitgemäß, innovativ und lecker. „Chili con Buchweizen mit gebackenen Süßkartoffeln“, „Jackfrucht-Gemüse-Curry“ sind nur zwei Beispiele des vielfältigen kulinarischen Angebots, das Klüh ab 2020 bundesweit in 95 Reha-Kliniken, Krankenhäusern und Heimen bereitstellt.

*Paula Rassmann*



## MARKETING.AWARD DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Mit neuen  
Kategorien!

# PEOPLE PRODUCT PROMOTION

## Der Countdown läuft!

Einsendeschluss: 31. Januar 2020

Alle Infos unter:

[www.marketingaward.eu](http://www.marketingaward.eu)



CHEFS CULINAR  
WIR LEBEN FOODSERVICE

gv-praxis