

# GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN  
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

**12 BRANCHE**  
RÜCKBLICK UND AUSBLICK

**26 MARKT**  
GARTECHNIK

**30 WISSEN**  
COOK & CHILL



» SEITE 8  
MANAGER  
IM GESPRÄCH

# Mehr Mut!

Ab 2024 will Sodexo eine komplett pflanzenbasierte Betriebsgastronomie anbieten. Woher kommen die Rezepte und wer entscheidet, wie pflanzenbasiert es vor Ort tatsächlich wird? Ein Interview am Rande der Sustainable Chef Challenge mit Juror Thomas Bühner und Jörg Hofmann von Sodexo.



Experten unter sich (o.): Thomas Bühner (l.) mit Jörg Hofmann

Sodexo hat sich messbare Ziele gesetzt, um im Speisenangebot noch nachhaltiger zu werden: So will Sodexo bis 2030 in seinen Betriebsrestaurants 70 Prozent der Hauptgerichte als CO<sub>2</sub>-arm bezeichnen können und bis 2025 sollen pflanzliche Gerichte einen Anteil von 33 Prozent am Gesamtspeiseplan haben. Um sich diesen Zielen anzunähern, folgt bald der nächste Meilenstein: „Ab Januar 2024 werden wir allen unseren Kunden zu 100 Prozent pflanzenbasierte Betriebsrestaurants anbieten können – wenn sie das wollen“, verkündet Jörg Hofmann, Head of Food Platform bei Sodexo Deutschland, der in der Freiwilligkeit den Schlüssel zum Erfolg sieht.



Bei den Rezepturen schöpft Sodexo auch aus dem Pool der Sodexo-Köche aus 45 Ländern. So waren diese jüngst im Rahmen der zweiten Sustainable Chef Challenge aufgerufen, leckere, gesunde und nachhaltige Gerichte mit ressourcenschonenden Zutaten und geringen CO<sub>2</sub>-Emissionen zu kreieren. Als Juror unterstützte der Sternekoch Thomas Bühner den Wettbewerb, der darin auch eine gute Chance zur Nachwuchsförderung sieht.

Am Rande des Wettbewerbs standen uns Thomas Bühner und Jörg Hofmann von Sodexo Rede und Antwort zum Thema vegetarisch-vegane internationale Küche, zur künftigen pflanzenbasierten Strategie, dem Thema Nachwuchsförderung und dem Konzept am neuen Metro Campus.

**Bei der Sustainable Chef Challenge waren Sodexo-Köche aus aller Welt zu Gast. Welche Länder sind uns in puncto vegetarisch-vegane Ernährung weit voraus?**

**Thomas Bühner:** Zu viele, um sie aufzuzählen. Die westlichen Länder sind weltweit gesehen eher die Ausnahme als die Regel. Ich war kürzlich in Indien – aß vier Wochen

lang vegetarisch und da fehlte gar nichts! Weltweit gibt es unzählige Lebensmittel, Gewürze und Wege, um gutes Essen zuzubereiten. Wir nutzen nur einen Bruchteil davon regelmäßig. Ich empfehle allen Köchen: Habt Mut, etwas auszuprobieren! Unsere Gäste sind bereit für etwas Neues und Geschmäcker aus vielen unterschiedlichen Kulturen.

**Jörg Hofmann:** Man braucht hier gar nicht in ferne Länder schauen. Täglich Fleisch zu essen, war auch bei uns in Deutschland lange eine Seltenheit. Diese Ära liegt noch nicht allzu lange zurück. Wer heute Ende 40 und älter ist, erinnert sich sicher noch an den Sonntagsbraten bei den Großeltern – ein Höhepunkt der Woche, den man sich verdienen musste. Die Reste gab es am Montag und an allen anderen Tagen der Woche verzichtete man komplett auf Fleisch. Was damals aus finanziellen Gründen notwendig war, machen wir heute wieder bewusst zum Teil unserer Esskultur.

**Inwiefern fließen die Rezepte internationaler Sodexo-Köche auch in das deutsche pflanzenbasierte Portfolio ein?**

**Hofmann:** Unsere Gäste haben Lust auf Essen

aus aller Welt und Fusion-Gerichte. Folglich werden auch die Gerichte unserer internationalen Köche in den deutschen Betriebsrestaurants verfügbar sein. Die Sustainable Chef Challenge ist eng vernetzt mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie: Sodexo will „der“ Anbieter für nachhaltiges Essen werden. Ziel der Challenge ist es, Köche weltweit für nachhaltiges Kochen zu begeistern. Das ist gelungen! Zudem fördert der Wettbewerb nach innen und außen das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung.

**Sodexo will ab Januar komplett pflanzenbasierte Restaurants anbieten – heißt das, der Kunde entscheidet, ob er das Angebot für seine Mitarbeiter entsprechend „einschränken“ möchte?**

**Hofmann:** Unser Konzept erweitert die Auswahlmöglichkeiten, indem die Basis komplett ohne tierische Produkte auskommt. Der Be-

## „Meine Botschaft an die erfahrenen Köpfe: Bildet aus, entwickelt weiter und lasst kreative Köchinnen und Köche mitgestalten.“

Thomas Bühner

triebsleiter, der Kunde und der Gast legen fest, ob diese Basis erweitert wird. Die meisten Kunden werden zunächst das „Austauschprinzip“ nutzen. Das bedeutet: Was auf dem Speiseplan steht, wird in der Menüplanung individuell nach Absprache mit dem Kunden entschieden. In anderen Betrieben hat der Gast die Wahl und darf direkt am Counter beispielsweise zwischen Planted-Patty oder Rinder-Patty entscheiden. Ergänzend gibt es dann noch das „Add On-Prinzip“: Ein vollwertiges pflanzenbasiertes Gericht wird auf Wunsch zusätzlich um eine tierische Komponente erweitert.

Wir sind überzeugt: Unser Angebot ist so lecker, dass es unsere Gäste mit Freude ausprobieren werden. Bei PricewaterhouseCoopers in Düsseldorf ist ein solches Konzept bereits seit Januar 2023 erfolgreich im Einsatz.

**Herr Bühner, wie beurteilen Sie die Sustainable Chef Challenge in puncto Nachwuchsförderung?**

**Bühner:** Die Sustainable Chef Challenge ist ein gutes Beispiel dafür, wie man Talente nutzen kann und ihnen die ganz große Bühne

bietet. Die Teilnehmenden leisten einen direkten Beitrag zur Weiterentwicklung von Sodexo. Das ist Wertschätzung.

Früher baute man viele Gerichte rund um die Hauptkomponente Fleisch auf – das ändert sich seit einigen Jahren. Dafür wird eine neue Generation an jungen Köchen gebraucht, die definieren, was moderne Küche bedeutet. Und: Keine Branche bringt mehr Menschen zusammen als die Gastronomie. Dieser gesellschaftliche Wert ist nicht zu unterschätzen. Das motiviert junge Leute. Meine Botschaft an die erfahrenen Köpfe: Bildet aus, entwickelt weiter und lasst kreative Köchinnen und Köche mitgestalten.

**Wie können Gastro-Betriebe durch die aktuelle Krise kommen?**

**Bühner:** Veränderungsdruck birgt Chancen und führt zu spannenden Konzepten mit kreativen Antworten auf die Anforderungen unserer Zeit und die Wünsche der Gäste. Wer wird sich durchsetzen? Gastronomen, die sich mit Leidenschaft neu erfinden und dabei mit überholten Annahmen brechen.

**Können Sie schon einen Ausblick geben, was Sie auf dem Metro Campus ab 2025 in Düsseldorf besser oder anders machen wollen?**

**Bühner:** Es wird auf jeden Fall ein „Very Fine Dining“-Restaurant. Wir arbeiten an einem nachhaltigen Konzept. Außerdem kann der Gast erwarten, dass er maximal umsorgt wird. Wir suchen Mitarbeitende, die ein grandioses Erlebnis für die Gäste kreieren. In dem Kontext werden wir ganz modern denken und auch mit digitalen Methoden in Restaurant und Küche überzeugen. Mitarbeiter werden Raum und Zeit haben, sich um die Gäste zu kümmern!

**Herzlichen Dank für das Gespräch!**

**Claudia Kirchner**

MEHR DAZU

**Standardisierung und Convenience** sollen bei

der neuen pflanzenbasierten Strategie von Sodexo eine größere Rolle spielen. Was bedeutet das konkret? Und warum findet Thomas Bühner Convenience gar nicht so schlecht?



[www.blgastro.de/gvmanager/](http://www.blgastro.de/gvmanager/)  
[pflanzenbasiert-sodexo](http://pflanzenbasiert-sodexo)