

# EINE BÜHNE FÜR TALENTE

2023 war der Sternekoch Thomas Bühner Juror bei der „Sustainable Chef Challenge“ von Sodexo. CCI befragte jetzt ihn und Jörg Hofmann, Leiter der Food Plattform bei Sodexo, zu den Herausforderungen für die Betriebsgastronomie.

Interview Hans Jürgen Krone

# H

**Herr Bühner, Sie waren im Herbst 2023 bei der Sustainable Chef Challenge von Sodexo als Juror dabei, welche Erfahrungen haben Sie persönlich dort gemacht?**

**Thomas Bühner:** Das größte Kapital der Branche sind die vielen talentierten Menschen, die jeden Tag in der Küche stehen. Die Sustainable Chef Challenge ist ein gutes Beispiel dafür, wie man Talente nutzen kann und ihnen die ganz große Bühne bietet. Deshalb hat mir der Termin viel Spaß gemacht. Die Teilnehmenden konnten einen direkten Beitrag zur Weiterentwicklung von Sodexo leisten.

Das ist Wertschätzung. Kochen ist einer der kreativsten Jobs der Welt. Früher baute man viele Gerichte rund um die Hauptkomponente Fleisch auf – das ändert sich seit einigen Jahren. Dafür wird eine neue Generation an jungen Köchinnen und Köchen gebraucht, die definieren, was moderne Küche bedeutet. Es war toll, genau das bei der Sodexo-Initiative zu erleben.

**Herr Hofmann, bei einer Veranstaltung wie Ihrer Sustainable Chef-Challenge steht sicherlich auch das, was sich das Unternehmen in Sachen Nachhaltigkeit national und international auf die Fahnen geschrieben hat, auf dem Prüfstand. Ist die Herausforderung deshalb besonders groß?**

**Jörg Hofmann:** Beim Blick auf das Ergebnis bei der Sustainable Chef Challenge wird es mir nicht bang – im Gegenteil. Am Ende standen gleich mehrere kreative, leckere pflanzenbasierte Gerichte auf dem Tisch, die gut in unsere Restaurants passen. Die Initiative ist eng vernetzt mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie: Sodexo will DER Anbieter für nachhaltiges Essen werden. Was wir jeden Tag verzehren, ist für ein Drittel aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Wir haben uns dazu verpflichtet, von 2017 bis 2025 unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen um 34 Prozent zu senken. Bis 2040 wollen wir CO<sub>2</sub>-neutral sein. Ziel der Challenge ist es, Köchinnen und Köche weltweit für nachhaltiges Kochen zu begeistern. Das ist gelungen! Zudem fördert der Wettbewerb nach innen und außen das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung.

**Herr Bühner, legen Sie bei einer solchen Aufgabe auch Ihre eigenen Maßstäbe an und sehen Sie sich dabei den Kontext an, in dem die Dinge national und international umgesetzt werden?**

**Bühner:** Meine Maßstäbe sind hier gar nicht so außergewöhnlich. Ich saß in meiner Funktion als leidenschaftlicher Gastronom in der Jury. Und klar, die internationale Brille legt man da nicht ab – zumal die Teilnehmenden ihre Erfahrung aus verschiedenen Ländern eingebracht haben. Auf der Welt gibt es unzählige Lebensmittel, Gewürze und Wege, gutes Essen zuzubereiten. Wir nutzen nur ein Bruchteil davon regelmäßig. Unsere Gäste sind bereit für etwas Neues und Geschmäcker aus vielen unterschiedlichen Kulturen. Ich empfehle allen Gastronomen: Habt Mut etwas auszuprobieren!

Ich war kürzlich in Indien – vier Wochen vegetarisch und da fehlte gar nichts!

**Herr Hofmann, wie genau lautete denn die Aufgabe für die Köchinnen und Köche aus aller Welt und wie wurden die nationalen Kandidaten ausgewählt?**

**Hofmann:** Die Sustainable Chef Challenge ist ein weltweiter Kochwettbewerb von Sodexo. Er richtet sich an Sodexo Köchinnen und Köche in allen Ländern, in denen wir tätig sind. Die Aufgabenstellung lautet: Entwickle gesunde, nachhaltige und frische Rezepte, die in der Betriebsgastronomie umsetzbar sind. Dabei galt es, ressourcenschonende Zutaten mit einem geringen CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu nutzen. Am Ende trafen sich die Besten zum Finale in Deutschland.

**Herr Bühner, haben Sie insgesamt den Eindruck gewonnen, dass das Thema Nachhaltigkeit in der Betriebsgastronomie angekommen ist und wo sind vielleicht Felder, die aus Ihrer Sicht noch besser bearbeitet werden können?**

**Bühner:** Das Thema ist definitiv angekommen. Am Ende geht es immer um die Frage: Was will der Gast? Das Interesse an pflanzenbasierten Angeboten ist groß. Das gilt in der öffentlichen Gastronomie genau wie in der Betriebsgastronomie. Wichtig ist beim Thema Nachhaltigkeit eines: Man muss es ernst meinen! Bei Sodexo ist klar ersichtlich: Hier ist nachhaltiges Essen keine Eintagsfliege.

**Herr Hofmann, dient so etwas wie die Sustainable Chef Challenge nur dazu, die Leistungsfähigkeit des Unternehmens zu demonstrieren, oder fließen Erkenntnisse daraus auch in Ihre kulinarischen Pläne im Rahmen Ihrer seit Januar neuen Strategie ein? Dabei wollen Sie allen Kunden deutschlandweit komplett pflanzenbasierte Restaurants anbieten können.**

**Hofmann:** Im Rahmen der Sustainable Chef Challenge sind Gerichte entstanden, die in unsere Menüpläne einfließen. Lassen Sie mich erklären, was wir bei Sodexo Deutschland seit Januar 2024 umsetzen: Unser Angebot ist so aufgebaut, dass sich alle Gäste wiederfinden. Alle Gerichte haben eine pflanzliche Basis. Der Küchenchef, der Kunde und der Gast entscheiden, ob es dabei bleibt oder ob sie das Gericht erweitern oder Komponenten austauschen. Durch dieses Baukastensys-





Markus Menzel, Gewinner der Sustainable Chef Challenge 2023.



Thomas Bühner (l.) und Jörg Hofmann.

tem können wir allen Kunden zu 100% pflanzenbasierte Betriebsrestaurants anbieten, sofern sie dies wünschen. Durch die neuen Rezepturen reduzieren wir den CO<sub>2</sub>-Ausstoß deutlich – und zwar selbst dort, wo weiterhin Fleischkomponenten auf dem Speiseplan stehen. Darauf sind wir als Foodentwickler bei Sodexo wirklich stolz. Mit dem Konzept sind wir ein Vorreiter in der Branche.

**Herr Hofmann, Ihr Unternehmen hat davon gesprochen, dass Sie „mittelfristig mehr auf Standardisierung und Convenience setzen“ wollen. Warum ist das so und wie wollen Sie das anpacken?**

**Hofmann:** Convenience und Standardisierung sind hervorragend mit exzellenter Gastronomie vereinbar. Für uns bedeutet Convenience: einheitliche Speisepläne rund um unsere beiden großen Foodkonzepte. Selbstverständlich wird hier auch frisch gekocht. Die Frage lautet aber: Was muss tatsächlich komplett vor Ort von A bis Z zubereitet werden? Darf die Basis für eine leckere Tomatensoße aus einer großen Küche oder von einem hervorragenden Partner kommen und dann vor Ort mit frischen Zutaten finalisiert werden? Wir denken: Ja! Wir wollen

die beste pflanzenbasierte Sauce am Markt anbieten. Wenn wir das am Markt finden, entwickeln wir sie in unseren Restaurants weiter und am Ende entsteht daraus ein individuelles Sodexo-Gericht. Der Vorteil für die Kunden: Standardisierung sorgt für gleichbleibend hohe Qualität in allen unseren Restaurants und die Kosten bleiben im Rahmen.

**Herr Bühner, Ihre Sternewelt ist natürlich weit entfernt von Standardisierung und Convenience. Wie stehen Sie dazu? Sind diese Aspekte mit exzellenter Betriebsgastronomie vereinbar?**

**Bühner:** Ich will aufräumen mit dem Vorurteil, dass Convenience schlecht ist. Es gibt unterschiedliche Abstufungen von Convenience (1 bis 5). Convenience gab es auch in der Ster-

negastronomie schon immer – zum Beispiel Kaviar oder Käse vom Käsewagen („Ready to Eat“). In Sternerestaurants wird nur die erste von fünf Stufen genutzt: Ich kaufe ein Rinderfilet und nicht das ganze Tier. Für mich gilt: Das Produkt muss immer einen persönlichen Stil und Kreativität zulassen. In Sternerestaurants gibt es zudem auch hausgefertigtes Convenience, wie fermentiertes Gemüse, vorbereitete Fonds und Soßen. Damit meine ich einzelne Bestandteile eines Gesamtgerichts, die in größeren Mengen vorbereitet werden, bevor sie ihren Platz auf dem Teller finden. Solche Routinen und Standards sind mein größter Freund. Wir brauchen immer das gleiche Level an Qualität! Genau das erwartet der Gast von uns!

**Herr Bühner, Sie haben kürzlich gefordert, dass das „Wehgeschrei der Branche“, angesichts der aktuellen Herausforderungen aufhören muss. Dabei haben Sie auch Ihrer Überzeugung Ausdruck verliehen, dass sich Gastronom:innen durchsetzen werden, „die sich mit Leidenschaft neu erfinden und dabei mit überholten Annahmen brechen“. Was meinem Sie damit konkret?**

**Bühner:** Die Betriebsgastronomie und die Sterneküche haben Einiges gemeinsam. Unsere Branche als Ganzes steht vor Herausforderungen, die wir nur lösen, wenn innovative Denker an einem Strang ziehen – und die sind eben nicht nur in einem Bereich zu finden. Lassen Sie mich ein paar Beispiele nennen: Fachkräftemangel, Preisdruck sowie gestiegene Erwartungen an Service, Angebot, Nachhaltigkeit und Qualität gibt es überall. Die Frage ist, wie geht man damit um. Ich bin fest davon überzeugt: 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. Das gilt sowohl für Unternehmen wie Sodexo als auch für die Sternegastronomie.

**Herr Hofmann, viel hängt beim Thema Plant Based, das hat die Praxis in vielen Unternehmen gezeigt, davon ab, ob die Gäste da im Alltag mitmachen. Wie will Sodexo seine Kunden auf die Reise zu mehr pflanzenbasierter Küche mitnehmen?**

**Hofmann:** Pflanzenbasierte Küche kann man nicht mit einem belehrenden Ansatz einführen. Wie pflanzenbasiert man sich ernährt, bleibt eine persönliche Entscheidung. Unser Konzept erweitert die Auswahlmöglichkeiten in unseren Restaurants. Die Basis kommt komplett ohne tierische Produkte aus – und bietet trotzdem den gewohnten Geschmack. Wir sind fest davon überzeugt: Unser Angebot ist so lecker, dass es unsere Gäste mit Freude ausprobieren wollen.

**Herr Hofmann, Sie haben in Ihrem Unternehmen die Möglichkeit, nicht nur bei der Sustainable Chef Challenge, von den internationalen Erfahrungen zu profitieren und diese auch in Ihre deutschen Konzepte einzubeziehen. Wird dieser auch kulinarische Wissenstransfer in Ihrem Unternehmen strukturiert betrieben?**

**Hofmann:** Selbstverständlich! Die Sustainable Chef Challenge ist eine globale Initiative bei Sodexo, die nun auch schon zum zweiten Mal stattfand. Sodexo hat weltweit das Ziel ausgerufen, Vorreiter in Sachen nachhaltigem Essen zu werden und investiert intensiv in diese Mission.



Thomas Bühner hatte Spaß bei der Sache.

**Herr Bühner, Sie haben im April 2023 Ihr Restaurant „La Vie“ in Taipeh (Taiwan) eröffnet. Wie wird denn in diesen Breiten auf das Thema Nachhaltigkeit geschaut? Und wird das auch bei Ihrem neuen deutschen Restaurant auf dem „Metro Campus“ in Düsseldorf, das im Frühjahr 2025 an den Start gehen soll, eine Rolle spielen?**

**Bühner:** An Taiwan reizt mich besonders, dass Essen nicht nur die Befriedigung des Grundbedürfnisses „Hunger“ ist, sondern den Tag gliedert. Essen erfüllt eine wichtige soziale Funktion. Soziales Leben findet in Restaurants statt – von Street Food bis Fine Dining. Zudem erlebt man in Taiwan außergewöhnliche Produktqualität und Vielfalt. Das Restaurant auf dem Metro Campus 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 im Restaurant und Küche überzeugen. Mitarbeitende werden Raum und Zeit haben, sich um die Gäste zu kümmern!

**Herr Hofmann, am Ende muss alles, was man, auch in Sachen Nachhaltigkeit, für richtig hält, ja von Mitarbeitenden umgesetzt werden. Wie wollen künftige Generationen begeistern?**

**Hofmann:** Die Suche nach Fachkräften ist in der Tat eine Daueraufgabe, auch in unserer Branche. Sie haben Recht: Alle Initiativen in Sachen Nachhaltigkeit müssen von unseren Teams verstanden und täglich gelebt werden. Sodexo investiert deshalb bereits seit Monaten intensiv in die Weiterbildung unserer operativen Kolleginnen und Kollegen zu diesem Thema. Ich bin auch fest davon überzeugt: Gerade für zukünftige Talente sind Themen wie nachhaltige Küche spannend. Wer bei Sodexo arbeitet, kann jeden Tag einen Beitrag zu einem Megatrend leisten. Das macht auch den Job attraktiv und vielfältig.

**Herr Bühner, und was würden Sie der Catering-Branche auf diesem Weg ans Herz legen?**

**Bühner:** Ich sage immer: Keine Branche bringt mehr Menschen zusammen als die Gastronomie. Dieser gesellschaftliche Wert ist nicht zu unterschätzen. Wir haben eine Aufgabe über unseren eigentlichen Job in der Küche hinaus. Das motiviert junge Leute. Meine Botschaft an die erfahrenen Köpfe: Bildet aus, entwickelt weiter und lasst kreative Köchinnen und Köche mitgestalten.



Große Spannung im Wettbewerb.