

KOPF SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Saisonal:
Spargel küchenfertig
von CF Gastro

Inspirierend:
Das „waterkant“ im
Empire Riverside
Hotel Hamburg

Wegweisend:
Das war der
KOPFSALAT
Branchentreff

Lehrreich:
Frische-Produkte für
Dussmann Service

Futter für die Branche

Liebe Gastro- und Verpflegungs-Profis,



Mitglied des Aufsichtsrats
CF Gastro
Andreas E. Buchner

wie spannend, wenn ein Begriff, den man seit Jahrzehnten kennt, nach nur einem halben Jahr an zusätzlicher Bedeutung gewinnt. Ich meine damit das Wort KOPFSALAT. Auf den Orderlisten unserer CF Gastro-Partner steht es ganz einfach für gesundes Gemüse. Inzwischen aber auch für unser gleichnamiges Magazin mit frischen Einblicken und Gedankenfutter für die Branche. Dieses positive Feedback bekam ich ganz persönlich auf unserem ersten KOPFSALAT Branchentreff in Berlin. Hier gab sich ein versiertes Fachpublikum ein erfolgreiches Stelldichein mit Ausstellern aus aller Welt. Mehr dazu in dieser Ausgabe.

Wie CF Gastro mit Nachhaltigkeit und Regionalität sowohl in der Schulverpflegung als auch in der Hotellerie überzeugt, lesen Sie diesmal in den Portraits über Dussmann und das Empire Riverside Hotel in Hamburg. Der geschmackvolle Höhepunkt dieser Ausgabe ist und bleibt natürlich der Spargel. Wer es exotischer mag, findet zum Thema „Chinesische Schnitzkunst“ ein echtes Praxisangebot.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre,

Herzlichst, Ihr

Andreas E. Buchner

EXPERTEN UNTER SICH – die Fachvorträge für qualifiziertes Publikum

Namhafte Referenten und branchenrelevante Themen – die Fachvorträge des Branchentreffs waren gut besucht und animierten zu Diskussionen. Hier zwei Schlaglichter aus den beiden Tagen:

Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung // Dr. Jana Rückert-John, Technische Universität Berlin



Nachhaltigkeit ist als Trend inzwischen in aller Munde, aber wie funktioniert nachhaltiges Handeln in der Außer-Haus-Verpflegung und wie verträgt es sich mit dem stetig steigenden Preisdruck? Der konsequente Einsatz von regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln im Außer-Haus-Markt ist möglich. Dafür gilt es aber grundsätzlich zu klären, wie Nachhaltigkeit bewertet und bemessen werden kann. Die aktuellen Kennzahlen und Studien dazu wurden auf kurzweilige Art vermittelt, den Hintergrund bildeten Studien und Analysen der letzten Jahre.

Dieser Fachvortrag spiegelte in seinem Verlauf besonders den Anspruch des Branchentreffs wider: Fernab von Frontalunterricht gab Frau Dr. Rückert-John den Vortragsgästen die Möglichkeit, ihre persönlichen Erfahrungen und Einschätzungen zum Thema mitzuteilen. Hier entspann sich eine angeregte Diskussion über die Möglichkeiten des Einsatzes von regionalen Produkten unter Berücksichtigung des enormen Preisdrucks in der Verpflegungsbudgetierung.

Entwicklung und Ausblick in der Systemgastronomie am Beispiel Le Buffet // Klaus Fahrer, Geschäftsführer Le Buffet Karstadt



Le Buffet ist die erfolgreiche Gastronomiemarke von Karstadt. Zum Branchentreff gab uns der Geschäftsführer des Unternehmens, Herr Klaus Fahrer, die Ehre und stellte anschaulich dar, wie innovative Konzepte, absolute Frische und Qualität sowie flexibles Reagieren auf Marktveränderungen die Gastronomie auch in unsicheren Zeiten zu einem wirtschaftlichen Zugpferd machen können.

Gerade die Vielfalt der eingesetzten Konzepte an unterschiedlichen Standorten trägt dabei den sich wandelnden Essgewohnheiten der Konsumenten Rechnung. Ob Fisch, Pasta, asiatische Küche oder nationale Spezialitäten, alle Gerichte werden frisch und vor den Augen der Gäste im zentralen Fresh-Flow-Bereich zubereitet. Wichtigstes Augenmerk liegt für Le Buffet dabei immer auf der absoluten Frische der Lebensmittel. Interessant für die Zuhörer: Le Buffet ermittelt kontinuierlich Trends in der Außer-Haus-Versorgung. Nur so lässt sich schnell auf Marktveränderungen reagieren.

DIE GEWINNER DES BRANCHENTREFF- PREISAUSCHREIBENS:

1. Preis (Thailand)
Frank Mallon aus Hamburg
2. Preis (Spanien)
Kai Huth aus Oldenburg
3. Preis (Italien)
Stefan Pflaum aus
Eltmann





DAS WAR DAS ERSTE

Highlight des Jahres



Kulinarische Höhepunkte

– im Praxistest bewiesen die Produkte der Aussteller Geschmack

Otto Weihe – Geschäftsführer CF Gastro – begrüßt die Gäste zu den Fachvorträgen von namhaften Experten der Branche

UNSERE NACHLESE ZUM KOPFSALAT BRANCHENTREFF



Wo sonst Manager und Touristen aus aller Welt bei ihrem Aufenthalt in Berlin einchecken, fand Ende März der erste KOPFSALAT Branchentreff statt. 1.500 Fachbesucher nahmen die Einladung an und trafen auf 30 Aussteller aus aller Welt. Dabei ging es neben Produkten und Innovationen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung besonders um frische Ideen und Konzepte für die Zukunft.



Trends, Produkte, Innovationen

– von Gastronomie bis Sozialverpflegung

Zum KOPFSALAT Branchentreff 2012 von CF Gastro wurde das andel's Hotel Berlin für zwei Tage zum Showcase der Branche. Im großzügigen Ausstellungsbereich mit Marktcharakter traf ein außerordentlich fachkundiges Publikum auf 30 Aussteller aus Nah und Fern: Frische-Produkte aus exotischen Ländern und Gourmet-Hochburgen wie Thailand, Spanien und Frankreich wurden vorgestellt. Und natürlich hatten hier auch die regionalen Erzeuger und CF Gastro Lieferpartner aus Deutschland ihren Auftritt.

Von purem Geschmack von Feld und Acker aus der Region über nachhaltig erzeugte und veredelte Frische-Produkte bis hin zu neuen High-Convenience-Artikeln – die aktuellen Trends und Innovationen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung wurden hier präsentiert, verkostet und im persönlichen Gespräch mit den Ausstellern bewertet.



Versiertes Publikum

– bei den Vorträgen wurde genau hingehört

Was man sich im Ausstellungsbereich mit Genuss zu Gemüte führte, ließ man sich gemeinsam im zentralen Café nochmal durch den Kopf gehen – hier fanden die Themen der begleitenden Fachvorträge ihren Widerhall. Hochkarätige Referenten lieferten dazu das Futter mit Praxisberichten aus Sozialverpflegung, Trends in der Systemgastronomie oder wertvollen Ausführungen zu den Potenzialen von E-Procurement. Selten wurden Themen wie z.B. „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung“ so heiß diskutiert. Ein Umstand, der zeigte, dass Nachhaltigkeit, Regionalität und absolute Qualität von CF Gastro zu Recht als Kernthemen identifiziert wurden, die eine ganze Branche zukunftsfähig halten werden.



Heiße Diskussionen – im zentralen Café wurden die Themen der Fachvorträge vertieft

Im persönlichen Gespräch und aus den vielen positiven Rückmeldungen der Gäste und Aussteller zeigte sich: Die gelungene Mischung aus Genuss und Information, Fakten und Menschen traf den Nerv der Branche – hier wurden Kontakte geknüpft, die sich auch in Zukunft als wertvoll erweisen werden.



Von regional bis international

– Produkte und Themen, die die Branche auch in Zukunft bewegen werden

„Die große Resonanz auf unseren ersten Branchentreff hat uns äußerst positiv überrascht. Vor allem unsere Gäste aus den Bereichen Catering, Hotellerie und Gastronomie waren von der Atmosphäre begeistert. Unsere Industriepartner trafen auf ein hochkarätiges Publikum und konnten so im engen Dialog Produkte und Dienstleistungen vorstellen“, so Marc Bonsmann, Leiter Vertrieb.



Das „waterkant“

– eine Kreuzfahrt der Genüsse MIT FRISCHE-PRODUKTEN VON CF GASTRO-PARTNER MARKER

Mit hanseatischer Eleganz prägt das Empire Riverside Hotel die Skyline des Hamburger Hafens – hoch über den St. Pauli Landungsbrücken. Die Gäste lieben das Ambiente und die Aussicht, die sich ihnen auf das deutsche Tor zur Welt bietet. Und vor allem die außerordentlichen Geschmackserlebnisse, die das Restaurant „waterkant“ aufischt.

Ganz gleich, ob der Appetit nach einem internationalen oder nach einem typisch hanseatischen Gericht verlangt – auf der Speisekarte im „waterkant“ finden sich vielversprechende Hochgenüsse. Ob eine Spicy Süßkartoffelsuppe mit Mangoschaum & Mikado, in Zitronengras gebratene Meeräsche mit Schlangenbohnen & Garnelen-Frühlingsrolle oder rosa gebratene Flugentenbrust mit Hokkaido-Kürbis & Kronsbeeren – die Gerichte sind einfallreich und lassen keine Wünsche offen.

„Wir laden unsere Gäste zu einer Kreuzfahrt ein und präsentieren ihnen sowohl internationale als auch hanseatische Gerichte im neuen Stil“, erläutert Food & Beverage Manager Daniel Koch das Grundkonzept. So können die Gäste auf ihrer „Weltreise“ unter anderem Halt in New York, Shanghai oder Palermo machen.

Neben der regulären Karte mit ihren exotischen und internationalen Gerichten gibt es aber auch das beliebte Kiez-Menü, kreiert von Küchenchef Michael Graalman und seinem Team. Alle vierzehn Tage wechselt das Menü, das die Küche ausschließlich aus frischen und bevorzugt regionalen Zutaten zusammenstellt. *„Bei unseren Gerichten legen wir selbstverständlich viel Wert auf gute Produkte und eine ausgezeichnete Qualität“, betont Graalman.*

Dabei kann das Empire Riverside Hotel seit Eröffnung auf seinen Lieferanten und CF Gastro-Partner Marker aus Hamburg zählen. Dessen regionale Erzeuger sorgen mit Leidenschaft und Erfahrung für das Obst und Gemüse, die Salate, Kräuter, Beeren und Säfte, die in einer hochklassigen und ambitionierten Küche benötigt werden. Dieses Angebot wird ergänzt durch Erzeugnisse aus Europa und Übersee – von der Ananas bis zu exotischen Gewürzen. Gerade hier treffen sich das Konzept des Hotels und der Anspruch von Marker. Geschäftsführer Michael Marker: *„Regionale und saisonale Frische-Produkte sind nachhaltig und voller Geschmack. Und für uns immer erste Wahl. Wir freuen uns ungemein, wenn ein angesehenes Hotel wie das Riverside diesen Ansatz mitträgt. Natürlich ist uns aber für neue Geschmackserlebnisse, die Michael Graalman mit Produkten von uns schaffen will, kein Weg zu weit. Zum Beispiel gehören dann Pass Pierre Algen natürlich zum Angebot eines gut sortierten Lieferanten.“*

So können sich die Gäste des „waterkant“ bei ihrem Besuch immer auf außerordentliche internationale und regionale Gerichte freuen.



Teil der Hafenkronen
– das 90 Meter hohe Empire
Riverside Hotel Hamburg



Beeindruckendes Ambiente
– vom Foyer bis zur
Bar 20up im 20. Stock



Der Gast als Topfgucker
– im „waterkant“ wird in der
Showküche am Tisch gekocht

EIN ORIGINALREZEPT VON KÜCHENCHEF MICHAEL GRAALMANN DES RESTAURANTS „WATERKANT“

CASSOULET VON FLUSSKREBSEN

AN JUNGEM GEMÜSE UND SAUCE ROUILLE



Die Flusskrebse

Zutaten für 4 Personen:

20 Flusskrebse // ein halbes Wurzelgemüse // eine halbe Knolle junger Knoblauch // 3 Zweige Estragon // Olivenöl // 0,5l Wasser

Zubereitung:

Wurzelgemüse in walnussgroße Würfel schneiden und in Olivenöl farblos anschwitzen. Die halbe Knolle Knoblauch und den Estragon zugeben und mit dem Wasser aufgießen. Flusskrebse in den kochenden Sud geben, Deckel auf den Topf setzen und ca. 2-3 Minuten kochen. Krebse herausnehmen und wenige Minuten abkühlen lassen, anschließend das Krebsfleisch aus der Schale brechen und zur Seite stellen.

Das junge Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

4 junge Karotten // 4 Stangen grüner Spargel // 20 Stück Zuckerschoten // 100 g Pass Pierre Algen

Zubereitung:

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen und in Stücke schneiden. Zuckerschoten in 3 gleichmäßige Teile schneiden. Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wenn man die Pass Pierre Algen küchenfertig kauft, bedürfen sie keiner weiteren Vorbereitung. Einen Topf mit Wasser und reichlich Salz zum Kochen bringen. Spargel, Karotten und die Zuckerschoten kurz und knackig darin blanchieren. Die Algen bleiben roh.

CF Gastro-Partner

Michael und Andreas Marker oHG

• Sortiment: regional und international // Frischeartikel // Geschnittenes // Feinkost // Molkerei // Tiefkühlware

- Mitarbeiter: 90
- Größe Umschlaghalle: 2.000 qm
- Flotte: über 20 Frischfahrzeuge

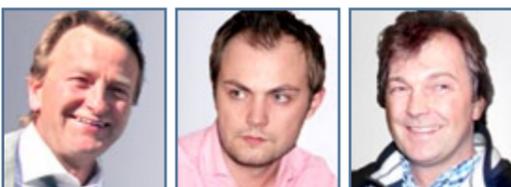
Michael und Andreas Marker oHG

Banksstraße 28

Umschlaghalle West II

20097 Hamburg/Großmarkt

E-Mail: info@markerobst.de



Geschäftsführung – (v.l.n.r.) Michael Marker, Patrick Marker und Andreas Marker



Die Sauce Rouille

Zutaten für 4 Personen:

3 EL Olivenöl // 5 Zehen Knoblauch // 2 Schalotten // 250 g Kartoffeln (geschält, gewürfelt) // 500 ml Fischfond // 1 Msp Safran // 2 EL Weißwein // 2 Eigelb // 100 ml Pflanzenöl

Zubereitung:

Knoblauch und Schalotten in kleine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl farblos anschwitzen. Die geschälten und grob gewürfelten Kartoffeln dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Fischfond auffüllen und den Safran und ein wenig Salz zugeben. Alles ohne Deckel gut weichkochen. Die weich gekochte Kartoffelmasse durch ein Sieb geben, Flüssigkeit zur Seite stellen und nur die Kartoffeln fein pürieren, anschließend erkalten lassen. Die pürierte Kartoffelmasse in einen Standmixer geben, die Eigelbe zugeben und vermengen. Nach und nach das Pflanzenöl sowie 2 EL Olivenöl zugeben, bis eine Emulsion entsteht.

Die Fertigstellung

Zutaten für 4 Personen:

1 Schälchen Erbsenschotensprossen (Affila-Cress) // Frizzy Lizzy Salat o.ä. // Hornveilchen // 1 EL natives Olivenöl // Fleur de Sel // schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einer Sauteuse das Olivenöl erhitzen und die Pass Pierre kurz schwenken, das blanchierte Gemüse zugeben, mitschwenken und nach einer Minute die Flusskrebse zugeben. Alles mit dem Fleur de Sel und ein wenig Pfeffer aus der Mühle abschmecken und anrichten. Die Sauce Rouille napieren und das Cassoulet mit den Erbsenschotensprossen, dem Frizzy Lizzy Salat und den Hornveilchen garnieren.



LIEBEVOLL, FRISCH UND SCHMACKHAFT

CF Gastro mit Dussmann Service für die Schulmensa Uetersen

Spätestens ab dem schulpflichtigen Alter ist für viele Kinder das gemeinsame Mittagessen in der Familie nicht mehr selbstverständlich. Eine gute Alternative dazu bietet die Kleinstadt Uetersen in Schleswig-Holstein mit ihrer Schulmensa. Dafür sorgt die Dussmann Service GmbH Deutschland mit ihrer dortigen Küchenleiterin Ivonne Böttcher.

Gelernte Köchin und Mutter aus Leidenschaft – das ist sicherlich die beste Basis für den verantwortungsvollen Posten der Küchenleiterin einer Schulmensa, die wöchentlich mit rund 1.000 Gerichten den Hunger Uetersener Schulkinder stillt. Ivonne Böttcher sorgt mit ihrem Service- und Küchenteam für schmackhafte Gerichte, abwechslungsreiche Speisepläne und vor allem für ein kindgerechtes Ambiente.

Bei Dussmann Service weiß man aus jahrzehntelanger Erfahrung: Gutes Catering ist nicht nur eine Frage des Geschmacks. Es geht auch und besonders um gesunde Ernährung und ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis.

„Ganz besonders stolz bin ich deswegen auf unsere Salatbar“, meint die Küchenleiterin. „Hier können sich alle Schüler, Lehrer und Gäste nach Herzenslust an den absolut frischen Salaten selbst bedienen, und das sooft sie möchten.“ Und die Salatbar wird ausgiebig genutzt, wie auch die Pizzateke und die Nudelbar. Zudem können die Gäste in der Schulmensa Uetersen ein täglich wechselndes Menü genießen – zubereitet nach den Richtlinien der DGE.

Eine so breite Auswahl an frisch zubereiteten Speisen stellt erhebliche Anforderungen in puncto Einkauf und Logistik an das Dussmann-Team in Uetersen. Frau Böttcher dazu: „Regionalität und Saisonalität sind uns sehr wichtig. Eine regionale Lieferantenstruktur stellt frische Rohstoffe und Produkte bei kurzen Anfahrtswegen sicher. Und gerade hier liegt die Stärke unseres Lieferanten CF Gastro: in der Größe des Zusammenschlusses vieler kleiner Lieferanten, die so in der Fläche immer nah am Kunden sein können.“

Treffen sich also zwei Unternehmen wie CF Gastro und Dussmann Service mit einer gemeinsamen Motivation, dann ist nicht nur in Uetersen einer der wichtigsten Termine des Tages – nämlich das Mittagessen – gesichert. Damit die nachfolgenden Generationen leistungsfähig und gesund bleiben. Mit frischen Lebensmitteln, Sicherheit und Qualität in der gesamten Nahrungskette.

Und mit einer ganz besonderen Zutat von Ivonne Böttcher: „Ich möchte, dass Kinder in einer Schule liebevoll und schmackhaft versorgt werden.“



Das grüne Herz der Schulmensa
– an der Salatbar können und sollen sich die Kinder sooft bedienen, wie sie möchten



Küchenleiterin Ivonne Böttcher
(2. v. l.) und ihr Team sorgen für gesunden Geschmack in Uetersen



1.000 Gerichte die Woche
– frisch zubereitete Speisen geben den Schülern Kraft für die nächsten Stunden

Hintergrund

Dussmann Service verfügt über jahrzehntelange Erfahrung im Catering für Unternehmen aller Art und Größenordnung und produziert weltweit jedes Jahr rund 135 Millionen Mahlzeiten. Ob es sich dabei um die Verpflegung im Krankenhaus oder in der Senioreneinrichtung handelt, um Betriebsgastronomie, Kinder- und Schulverpflegung, Stadion- oder Eventcatering, das Rezept ist so einfach wie effektiv: Dussmann Service kann alle Aufgaben übernehmen, vom Einkauf über Personalmanagement und Controlling bis zum Gästeservice.

Echter Genuss von der Stange

SPARGEL KÜCHENFERTIG



Der geschmackvollste Begleiter des Spargels – Sauce Hollandaise von Frischli bei CF Gastro



Ob Spargel auf den Teller kommt, ist zwischen April und Juni nicht die Frage – allein über die köstlichste Zubereitungsart mögen die Küchenchefs noch streiten. Lassen Sie doch einfach die Gäste entscheiden: Ob ganz klassisch mit zerlaufener Butter und Semmelbröseln, umhüllt mit zartem Schinken oder ganz modern als Salat mit einem Räuchersaibling und frischer Salbei-Zitrus-Vinaigrette.

Pünktlich zur Saison und für alle Zubereitungen bietet CF Gastro das königliche Gemüse mit seinen Marken napuro und cold'n'fresh in bester regionaler Qualität, unterschiedlichen Kalibern und Gebindegrößen an: Fix und fertig für den Einsatz in Topf, Pfanne oder Wok – lose oder im Kochnetz. Unsere erfahrenen Erzeuger aus den besten Spargelanbaugebieten Deutschlands garantieren dabei für beste Qualität und unsere CF Gastro-Lieferpartner natürlich für absolute Frische über Nacht.



Zur Spargelsaison von CF Gastro: Deutscher Spargel geschält

CF Gastro Artikel-Nummer	Marke	Artikel	Bemerkung	kg je Gebinde
25.330.258	 napuro gold	Spargel geschält Extra-Klasse	weiß, Kaliber 18–24mm	4,00
25.330.250	napuro	Spargel geschält Kl. I	weiß, Kaliber 16–24 mm	4,00
25.330.260	 napuro	Spargel geschält Kl. I im Kochnetz 250 g	weiß, Kaliber 14–18 mm, Kochnetz à 250 g	16 x 0,25
25.330.255	cold'n'fresh	Spargel geschält Kl. II	weiß-violett, Kaliber 14–26 mm	4,00
25.335.000	cold'n'fresh	Spargel geschält Stücke/Bruch	Bruch von geschälter Ware, Stücke ca. 30–90 mm	4,00



VON WEGEN KEIN

SCHNITZER IN DER KÜCHE ...

Chinesische Schnitzereien – ein Seminar in der Praxisküche von CF Gastro

Essen kann und soll auch immer ein ästhetischer Genuss sein: Das gleiche Mahl, auf zwei unterschiedliche Weisen serviert, führt auch zu einem anderen Geschmackserlebnis. Die hohe Kunst der Obst- und Gemüsepräsentation kommt aus dem asiatischen Raum und zaubert aus jedem noch so normalen Gemüse einen echten Hingucker.

In der Praxisküche von CF Gastro in Berlin finden deshalb Grundlagen- und Fortgeschrittenen-Seminare für diese besondere Art der Zutatenveredelung statt: Unter den Augen der erfahrenen Schnitzkünstlerin Frau Hu lernen hier ambitionierte Teilnehmer, vom Auszubildenden bis zum Chefkoch, aus Zucchini, Kürbissen und Wassermelonen Kunstwerke wie Schmetterlinge, Tulpen und Margeriten zu zaubern.

Sollten Ihnen die Bilder aus einem der letzten Seminare zum Thema Anregungen gegeben haben finden Sie mehr Informationen zu diesem und weiteren Seminaren unter www.cfgastro.de

Die nächsten Termine:

23.05. und 20.6 in der
Praxisküche von
CF Gastro



Feingefühl und ein
Sinn für Ästhetik – die
hohe Schnitzkunst kann
erlernt werden



Qualitätsbeauftragte bei
CF Gastro – Anna Klein

SCHULOBSTPROGRAMME WIRKEN – DIE ANSPRÜCHE STEIGEN

Der Obst- und Gemüseverzehr steigt, die Ernährungsgewohnheiten von Kindern ändern sich zum Positiven – das sind die wichtigsten Ergebnisse der aktuellen Evaluierung des EU-Schulobstprogramms, an dem über 500 nordrhein-westfälische Grund- und Förderschulen teilnehmen. Gesunde Ernährung kann und muss also schon in frühen Jahren erlernt werden. Ein Umstand, der sich positiv auf unsere Branche auswirkt, aber auch den Druck erhöht. Die folgenden Generationen mündiger und gesundheitsorientierter Verbraucher werden noch mehr Ansprüche an Frische, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit stellen. Ein gutes Argument dafür, auch in Zukunft nur erfahrenen und ambitionierten Frische-Dienstleistern wie CF Gastro mit seinem dichten Netz an Erzeugern und Partnern zu vertrauen.

Herausgeber:

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin
Tel. (030) 39 40 640-0
Fax (030) 39 40 640-200
www.cfgastro.de

**Konzeption, Redaktion und
Gestaltung:**

familie redlich Agentur für Marken
und Kommunikation GmbH

Bildnachweise:

Soweit nicht anders angegeben:
CF Gastro Service GmbH & Co. KG
familie redlich GmbH
S. 5,6 Empire Riverside GmbH & Co. KG
Titelseite, S. 1, 5,6, 7, 8 Shutterstock

Kurz notiert – der frische Ticker
// Mobiler Helfer: aid-Saisonkalender jetzt als App fürs Smartphone // Nachfrage
an Gemüse in den letzten 20 Jahren um 30% gestiegen // Gesunde Ernährung
hält immer mehr Einzug in Betriebsrestaurants und Kantinen // Deutschland
ist zweitgrößter Agrarproduzent der EU //

