



### Kreativität gefragt

Beim 14. Hug-Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ können Köche auch 2015 in der Kategorie Dessert oder Snack mit drei Rezeptideen ihre Kreativität unter Beweis stellen. Als Gewinn winken eine fünftägige Gastronomie-Erlebnisreise in die Schweiz, ein Wochenendpraktikum bei einem Sternekoch und eine Drei-Tage-Fortbildung bei Süsstedo bzw. dem VKD. Einsendeschluss für Rezeptvorschläge ist der 21. September 2015. [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)



### Pakt für Tiere

Das Münchner Musik- und Kulturfestival Tollwood will erreichen, dass die Stadt München per Stadtratsbeschluss zukünftig nur noch Produkte zulässt, die nachweislich aus artgerechter Tierhaltung stammen. Davon wären alle städtischen Einrichtungen wie Krankenhäuser und Kultureinrichtungen, die städtischen Betriebsrestaurants, Empfänge sowie öffentliche Veranstaltungen bis hin zum Oktoberfest betroffen. „Wir wollen Landwirte unterstützen, die das Wohl ihrer Tiere über die Gewinnmaximierung stellen“, begründete Stephanie Weigel, Leiterin der Tollwood-Umweltabteilung, die Initiative „Artgerechtes München“. Mit Produkten aus artgerechter Tierhaltung würden in der Gemeinschaftsverpflegung Mehrkosten unter 10 % anfallen, bei Banketten und Empfängen etwa 10 bis 20 %. „Damit liegen die Mehrkosten im gesellschaftlich akzeptierten Rahmen“, rechnet Stephanie Weigel vor. Laut einer von Tollwood beauftragten TNS Emnid-Umfrage wären 85 % der Münchner bereit, für artgerechte Produkte einen entsprechenden Mehrpreis zu bezahlen. 140 Bündnispartner hat Tollwood für „Artgerechtes München“ bereits gewonnen, darunter Karl Ludwig Schweisfurth, Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Markus Hahnel vom Verein Slow Food München und Fernsehkoch Otto Koch. Dass die Umstellung funktioniert, beweist das Tollwood-Festival seit 2003. Seitdem ist es Bio-zertifiziert und bietet 100 % artgerechte Produkte an. **chb**

### MARKENSCHAUFENSTER

**MEGA** Frische Küche  
 Frische Menükomponenten in bester Restaurantqualität.  
 • frisch gekocht  
 • ohne Geschmacksverstärker  
 • ohne Konservierungsstoffe

**IFS** Food

**Vollsortimenter**  
 mit 50 000 Fachartikeln: frische und tiefgekühlte Lebensmittel, Getränke, Fleisch, Gastronomiebedarf und Berufsbekleidung über C&C-Abholmärkte und Zustelldienst.

**MEGA** Das Fach-Zentrum für die Gastronomie Hotellerie, GV-Markt  
 Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart  
[mega-stuttgart.de](http://mega-stuttgart.de) | [stauflenfleisch.de](http://stauflenfleisch.de)

### Trockene Hände ohne Keime

Laut einer Studie der University of Westminster, beauftragt vom European Tissue Symposium, verteilen Einweghandtücher am wenigsten Keime in der Luft und bedingen eine geringere Keimbelastung auf den Händen als andere Trocknungsmethoden. Untersucht wurden neben drei Testmodellen vier Methoden des Händetrocknens: Papierhandtücher, Stoffhandtuchspender, ein Warmluftgebläse und ein Jet-Händetrockner. Die Tester untersuchten eine mögliche mikrobielle Kontamination beim Händetrocknen sowie das mögliche Risiko einer Verbreitung von Keimen in der Luft. [www.europeantissue.com](http://www.europeantissue.com)

**HUG**  
[www.hug-foodservice.ch](http://www.hug-foodservice.ch)  
 We ♥ your Creativity!  
 Karl Zieres GmbH Tel. 06181 18046-0

### Reinigungs- und Hygieneprodukte für die gewerbliche Küche

**etolit.de**

### 2 Mrd. € in 2015?

2014 verzeichnete der Multidienstleister Dussmann Group das beste Geschäftsjahr in der 51-jährigen Unternehmensgeschichte und blickt auch positiv in die Zukunft. „Wir sind 2014 auf unserem Kurs erneut mit großen Schritten vorangekommen“, resümierte der Vorstandsvorsitzender der Dussmann Group, Dirk Brouwers, auf der Jahres-Presskonferenz in Berlin. Auch für das laufende Geschäftsjahr wird eine Umsatzsteigerung erwartet. Der Dienstleistungskonzern steigerte seinen Umsatz 2014 um 7,5 % auf 1,98 Mrd. €. „Wir haben die 2 Mrd. € noch nicht erreicht, aber ich verspreche: Nächstes Jahr werden wir das feiern“, prognostizierte Stiftungsratsvorsitzende Catherine von Fürstenberg-Dussmann, die vom erfolgreichsten Jahr der Unternehmensgeschichte sprach. Alle Unternehmensbereiche haben zum erfolgreichen Abschluss des Geschäftsjahrs beigetragen, so entwickelte der Geschäftsbereich Kursana sein Bestandsgeschäft in den aktuell 116 Einrichtungen in fünf Län-



den weiter. Der Dussmann KulturKindergarten gGmbH, zugehörig zum Geschäftsbereich Care & Kids, gelang ein erfolgreicher Ausbau ihrer Aktivitäten, indem je eine neue Betriebskita in München, Lutherstadt Wittenberg und in Koblenz an-

den Start ging. Auch im Catering-Bereich verzeichnete Dussmann leichte Zuwächse. Seit Januar 2014 versorgt Dussmann Service in der Stadt Rom z. B. 100 Schulen mit jährlich 3,5 Mio. Mahlzeiten. Auch in Deutschland spüre man eine steigende Nachfrage in der Schulverpflegung, jedoch bei hoher Preissensibilität der Kunden und der Eltern. Der wichtigste Neuauftrag (seit Mai 2014) in der Betriebsgastronomie war der für die Stadtwerke Frankfurt. Dussmann hat, nach eigenen Angaben, 3.500 neue Arbeitsplätze geschaffen und beschäftigt nun 64.700 Menschen in 18 Ländern. Im Fokus der weiteren Entwicklung stehe u. a. der Ausbau des Alleinstellungsmerkmals, alle Dienstleistungen aus einer Hand mit hoher Eigenfertigungstiefe anzubieten, sowie die weitere Internationalisierung. **dmp**