

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

August 2025

NEUE
MITGLIEDSBETRIEBE

NEUER HGK-LIEFERPARTNER

HGK-E-RECHNUNG
JETZT TERMIN VEREINBAREN

TCHIBO COFFEE SERVICE –
PROFESSIONELLE KAFFEELÖSUNGEN

IM INTERVIEW MIT RALF BLAUERT,
VORSITZENDER DES VDSKC

GOLDENER BROKKOLI 2025 –
GEWINNERINNEN UND GEWINNER

RIEGEL BIO-WEINTAGE
AM 21. & 22.09.2025

Mit dem wachsenden Bedarf an ganztägiger Betreuung und dem Rechtsanspruch ab 2026 rückt die Kita- und Schulverpflegung stärker in den gesellschaftlichen Fokus. Essen ist dabei weit mehr als reine Nahrungsaufnahme – es ist Teil von Bildung, sozialem Miteinander und Gesundheit. Doch die Branche steht vor großen Herausforderungen: unübersichtliche Ausschreibungen, fehlende Infrastruktur, mangelnde politische Unterstützung.

Im Interview mit Ralf Blauert, Vorsitzender des VDSKC, wird deutlich, dass es einheitliche, faire Rahmenbedingungen und politische Weichenstellungen braucht – etwa bei der Finanzierung, Steuerpolitik oder der Förderung regionaler Lieferketten.

Zugleich zeigen Innovationen und engagierte Caterer, dass Wandel möglich ist. Der von der HGK initiierte Award „Goldener Brokkoli“ macht solche positiven Beispiele sichtbar – und würdigt Ideen, die Schule machen können. Wir stellen Ihnen die diesjährigen Gewinnerinnen und Gewinner in dieser Ausgabe vor.

NACHSTEHEND ERLÄUTERN WIR IHNEN DIE SYMBOLE FÜR DIE INTERAKTIVE NUTZUNG DIESES BLÄTTERKATALOGS:



SPRUNGMARKEN: ANKLICKEN UND SIE GELANGEN DIREKT ZUR GEWÜNSCHTEN INFORMATION



LINK ZUM DIREKTEN E-MAIL-KONTAKT



WEITERLEITUNG ZUR HINTERLEGTEN WEBSITE



BILDERGALERIE ÖFFNEN UND WEITERE BILDER ANSEHEN



DIREKTER ANRUF, NUR BEI SMARTPHONE-ANSICHT MÖGLICH

Wie finden Sie die digitale Variante der HGK-Aktuell? Gern erwarten wir Ihre Fragen oder Anmerkungen zu dieser Ausgabe.

KONTAKT

Stephanie Zevenbergen
Tel.: 0511 37422-158
E-Mail: s.zevenbergen@h-g-k.de

Neue Mitgliedsbetriebe vom 12.06.2025 bis 16.07.2025

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE



Biergarten & Gasthaus
SchönHIER
Leiper Dorfstraße 2
03222 Lübbenau OT Leipe
spreewaldhof-leipe.de



Restaurant Sandmann
Parrisiusstraße 19
12555 Berlin
restaurant-sandmann.de



Hotel Pommernland
Friedländer Landstraße 20c
17389 Anklam
hotel-pommernland.de



Gasthof Danne
Oelinghausen 8
59757 Arnsberg
gasthof-danne.de



Naturparkhotel
Schwarzwaldhaus
Am Kurpark 26
79872 Bernau
im Schwarzwald
schwarzwaldhaus-bernaue.de

NEUER LIEFERPARTNER



KECK & LANG GMBH

Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Tel.: 07332 82-0
E-Mail: fbiegert@kela.de
kela.de

Artikelprogramm:

Küchen- und Badaccessoires

Ihr Vorteil:

2 % Skonto, 1 % Bonus

Die Keck & Lang GmbH – ein Unternehmen mit mehr als 120 Jahren Erfahrung als Hersteller von Accessoires für Bad & Küche. Die Marke kela steht für zeitgemäße und funktionale Produkte. Von der Inspiration zur professionellen Umsetzung.

Realisieren Sie Ihre Ausstattungsprojekte mit kela. Was gibt es Schöneres als Gäste, die sich in einem angenehmen Ambiente rundum wohlfühlen? Egal, ob Modernisierung, Umbau oder Neubau – die Keck & Lang GmbH verfügt mit ihrer Marke kela über ein umfangreiches Sortiment zur Ausstattung von Bad & Küche. Dabei legt kela großen Wert auf Qualität, Ästhetik & Kundenorientierung.

KONTAKT

Florian Biegert
Tel.: 07332 82-33
E-Mail: fbiegert@kela.de



Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

SAY SOMETHING!



EMPFEHLEN SIE UNS WEITER UND WIR BEDANKEN UNS MIT 1.000,-€*

Gleich QR-Code scannen und Kollegin
oder Kollegen empfehlen.

Die Aktion ist bis zum 31.12.2025 begrenzt.

1.000,-€ PRÄMIE

*Das neue Mitglied und der/die Prämienempfänger*in dürfen nicht identisch sein. Mitglieder, die in einem Konzern verbunden sind, können sich nicht selbst werben. Die Zusendung der Prämie erfolgt nach Erfüllung der für die HGK-Mitgliedschaft erforderlichen Eintrittsregularien des neuen Mitglieds. Voraussetzung für eine Mitgliedschaft ist ein zentralregulierter Umsatz von wenigstens 100.000,- Euro p. a. Der/die Werbende muss aktives HGK-Mitglied sein. Die Aktion ist bis zum 31.12.2025 begrenzt.



**JETZT PERSÖNLICHEN
ONBOARDING-TERMIN
VEREINBAREN**



DIGITAL GENIAL, GENIAL GÜNSTIG – HGK-E-RECHNUNG AUF EINEN BLICK

	PREISE
RECHNUNGSEINGANG HGK-BackOffice-Nutzer	kostenfrei
Rechnungen HGK-Lieferpartner (ZR)	kostenfrei
Externe Rechnungen ohne HGK-Bezug	0,39 € - 0,29 € / Rechnung*
RECHNUNGSAusGANG	0,39 € - 0,29 € / Rechnung*
ONBOARDING & KÜMMERER-SERVICE	9,99 € monatlich
TEILNAHME AM UMSATZSTEUERMELDESYSTEM**	kostenfrei
KOSTENFREIE MONATE	6 Monate nach Vertragsbeginn
MINDESTVERTRAGSLAUFEIT	12 Monate
KÜNDIGUNGSFRIST	1 Monat zum Monatsende

* volumenabhängige Staffel: max. 0,39 € bei weniger als 50 Rechnungen

** erst nach Inkrafttreten der gesetzlichen Regelung (voraussichtlich 2028)

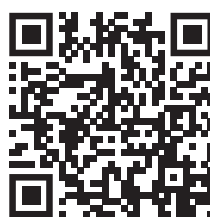
Die Zukunft der Rechnungsstellung ist digital – und sie beginnt jetzt!

Wie auf der diesjährigen Generalversammlung vorgestellt, steht Ihnen die neue **HGK-E-Rechnungsplattform** ab sofort zur Verfügung. Einfach, sicher, rechtskonform – und ganz **ohne Schulungsaufwand**.

- ✓ Inklusive Onboarding & persönlichem Kümmerer-Service von der HGK
- ✓ Intuitive Bedienung
- ✓ Nahtlose Integration in Ihre Abläufe
- ✓ Höchste Sicherheit & DSGVO-konform
- ✓ Kein Schulungsaufwand – sofort einsatzbereit

Die ersten Kolleginnen und Kollegen aus dem Mitgliederkreis sind **bereits erfolgreich gestartet** und befinden sich im Onboarding-Prozess. Sichern auch Sie sich jetzt Ihren

persönlichen Onboarding-Termin und stellen Sie Ihre Rechnungsprozesse zukunftssicher auf.



**JETZT
PERSÖNLICHEN
ONBOARDING-TERMIN
VEREINBAREN**

Gern stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung.

KONTAKT

HGK-Team E-Rechnung
Tel: 0511 37422-344
E-Mail: e-rechnung@h-g-k.de



Tchibo Coffee Service – Ihr Partner für professionelle Kaffeelösungen

Seit mehr als **50 Jahren** ist Tchibo Coffee Service ein **verlässlicher Partner** für die Hotellerie. Mit einem tiefen Verständnis für die **Bedürfnisse und Anforderungen** der Branche entwickeln wir maßgeschneiderte Kaffeelösungen für die Hotellerie.

Die **professionellen Kaffeefullautomaten** bieten Ihren Gästen rund um die Uhr **hochwertige Kaffeespezialitäten** und sind dabei **intuitiv zu bedienen und einfach zu reinigen**.

Bei dem **vielfältigen Röstkaffee-Portfolio** legt Tchibo Coffee Service großen Wert auf **Nachhaltigkeit**. Ein Großteil des Kaffees ist mit dem **Fairtrade- oder Bio-Siegel** ausgezeichnet. Zudem lässt Tchibo Coffee Service seine **nachhaltige Leistung** seit 2018 von **EcoVadis auditieren** und gehört zu den **oberen fünf Prozent** aller bewerteten Unternehmen.

Ergänzend umfasst das Sortiment **nachhaltig zertifizierte Tee- und Kakao-Spezialitäten** sowie weitere Artikel, die perfekt auf die Anforderungen der Hotellerie abgestimmt

sind. **Die Kapseln von Qbo** beispielsweise sind nicht nur einfach in der Bedienung, sondern bestehen überwiegend aus einem hochwertigen Kunststoff, der zu **70 % aus nachwachsenden Rohstoffen** gewonnen wird. Damit ist der Cube nach Gebrauch **hervorragend recyclebar**, sodass daraus neue Kunststoffprodukte entstehen können.

Ob auf dem Hotelzimmer, beim Frühstück oder in der Lobby: Mit den **innovativen Lösungen** genießen Gäste jederzeit **frischen Kaffee**. Das macht **Tchibo Coffee Service** zu Ihrem **idealen Partner** für die **Heißgetränkeversorgung** im Hotel. Sind Sie neugierig geworden? Für mehr Informationen steht Ihnen Thorsten Bolz zur Verfügung.

KONTAKT

Thorsten Bolz
Regionaler Verkaufsleiter
Bäckereien, Gastronomie & Hotellerie
Mobil: 0174 21 653 21
E-Mail: Thorsten.bolz@tchibo-coffeeservice.de
tchibo-coffeeservice.de



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.

**Guten
Appetit.**

„Wir brauchen faire und einheitliche Rahmenbedingungen für Kita- und Schulverpflegung“

Mit dem Ganztagsförderungsgesetz und steigenden Bedarf an flächendeckender Verpflegung in Kitas und Schulen rückt das Thema Kita- und Schulesen stärker denn je in den Fokus – auch in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Die **HGK** hat aus diesem Anlass den „**Goldenen Brokkoli**“ ins Leben gerufen – **einen Award, der zukunftsweisende Konzepte** sichtbar macht und **Innovationen würdigt**. Auf **den folgenden Seiten** stellen wir Ihnen die **Preisträgerinnen und Preisträger 2025** vor.

Um aktuelle Herausforderungen und Perspektiven der Branche einzuordnen, hat die HGK mit **Ralf Blauert, 1. Vorsitzender des Verbands der deutschen Schul- und Kitacaterer (VDSKC)**, gesprochen. Im Interview erläutert er, wo die zentralen Hebel für Veränderung liegen, was politisch nötig ist – und warum die Branche jetzt selbstbewusst ihre Rolle definieren muss.

Warum spielt die Kita- und Schulverpflegung eine so entscheidende Rolle für die gesunde Entwicklung von Kindern?

Beim gemeinsamen Essen lernen Kinder weit mehr als nur den Umgang mit Messer und Gabel. Es geht um Sozialverhalten, um ein gesundes Essverhalten und um die Geschmacksbildung. In dieser Lebensphase werden die wichtigsten Grundlagen gelegt. Natürlich kann Verpflegung auch Bildungsinhalte wie Wissen über Gemüse oder Tiere transportieren – doch für uns als Caterer steht im Mittelpunkt: Die Kinder sollen satt werden, eine warme Mahlzeit erhalten und mit Freude essen.

Welche Herausforderungen sehen Sie aktuell bei der flächendeckenden Bereitstellung von qualitativ hochwertigem Essen in Schulen und Kitas?

Das zentrale Problem ist die enorme Heterogenität der Rahmenbedingungen. Jedes Bundesland, jede Kommune regelt Ausschreibungen unterschiedlich – rund 1.000 Kommunen mit etwa 900 verschiedenen Vorgaben. Hinzu kommen Unterschiede in Tarifverträgen, Anforderungen und Strukturen – zwischen Stadt und Land klaffen große Unterschiede. Deshalb fordern wir als Verband bundesweit einheitliche und faire Bedingungen für die Schul- und Kitaverpflegung.

Welche Trends und Entwicklungen beobachten Sie derzeit im Markt für Schulcatering?

Ein zentrales Thema ist die pflanzenbetonte Ernährung – aus ökologischen und gesundheitlichen Gründen. Auch der Anteil an Bio-Lebensmitteln soll steigen. Das bringt jedoch Herausforderungen mit sich: Die Nachfrage wächst schneller als das Angebot. Besonders Bio-Produkte sind nicht in ausreichendem Maß verfügbar. Nachhaltigkeit ist ein Dauerbrenner – deshalb haben wir im Verband eine eigene Arbeitsgruppe dazu eingerichtet.

Mit dem Ganztagsförderungsgesetz (GaFöG) wird ab 2026 der Rechtsanspruch auf ganztägige Betreuung für Grundschüler eingeführt. Welche Auswirkungen hat das auf die Schulverpflegung?

Die Umsetzung wird insbesondere im Westen Deutschlands zur großen Herausforderung. Dort fehlen vielerorts nicht nur Strukturen, sondern oft überhaupt Mensen. Im Osten gibt es zumindest noch marode Einrichtungen – im Westen oft gar keine. Der Bedarf an Mittagsverpflegung wird steigen, aber das Fundament fehlt. Hinzu kommt: Die Zeit bis zur Einführung ist sehr knapp. Immerhin wurde das Gesetz so

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE »»

gestaltet, dass es schrittweise eingeführt wird – beginnend mit der ersten Klasse. Das schafft etwas Luft für den Aufbau der nötigen Infrastruktur.

Welche wirtschaftlichen Chancen und Herausforderungen bringt das Gesetz für Catering-Unternehmen und Schulträger mit sich?

Die Zahl der Caterer ist in den vergangenen Jahren deutlich zurückgegangen – viele haben während der Corona-Zeit aufgegeben, andere finden keine Nachfolge. Für kleine und gemeinnützige Unternehmen, inklusive Inklusionsbetriebe, kann das Gesetz dennoch Chancen bieten – insbesondere dort, wo bereits jetzt regionale Konzepte vorbereitet werden. Stadtküchen, kurze Lieferketten, lokale Initiativen – da entsteht etwas. Aber ob diese Projekte auch die nötige Unterstützung erhalten, ist offen.

Müssen sich Caterer in Deutschland auf einen Investitions- und Innovationsschub einstellen? Welche Bereiche werden besonders gefordert sein?

Ja, vor allem in der Technologie. Cook-and-Chill ist das Verfahren mit dem größten Zukunftspotenzial – gerade weil es logistisch flexibel ist. Viele Caterer haben bereits investiert, aber es gibt weiterhin großen Nachholbedarf. Investitionen werden in Küchentechnik und passende Produkte nötig sein. Dafür braucht es jedoch stabile Rahmenbedingungen.

Wo sehen Sie noch strukturelle Defizite, die behoben werden müssen, um eine flächendeckend gute Verpflegung zu gewährleisten?

Ein riesiges Problem sind die komplizierten und langwierigen EU-Ausschreibungsverfahren. Sie sind nicht einheitlich, schlecht organisiert und oft schlecht bezahlt. In vielen Kommunen wurden in den letzten Jahrzehnten Küchen geschlossen – auch aus Kostengründen. Diese Infrastruktur fehlt jetzt. Der Staat hat hier zu lange nicht investiert. Besonders im ländlichen Raum wird das zum Hindernis.

Welche Maßnahmen sollten politisch oder wirtschaftlich ergriffen werden, um Schulessen flächendeckend zu verbessern?

Unsere zentrale Forderung: kostenloses Schulessen für alle. Diese Empfehlung stammt auch aus dem Bürgerrat für Ernährung – sie würde nicht nur soziale Teilhabe fördern, sondern auch einen Investitionsschub auslösen. Eine weitere wichtige Maßnahme ist die Senkung der Mehrwertsteuer: Kita- und Schulessen sollte wie das Studentenessen komplett steuerfrei sein. Aktuell gilt in vielen Regionen noch der volle Satz – das ist sozial ungerecht.

Welche Rolle spielen regionale Lieferketten und Bio-Produkte in der Kita- und Schulverpflegung? Lassen sich diese Ansätze wirtschaftlich sinnvoll umsetzen?

Regionale Lieferketten und Bio-Produkte sind Dauerbrenner und unverzichtbarer Teil des Themas Nachhaltigkeit. Viele Caterer engagieren sich bereits. Der Verband hat dazu eine eigene Arbeitsgruppe ins Leben gerufen. Doch im Vergleich zu Fragen wie Finanzierung, Besteuerung oder Ausschreibungspraxis sind das eher strukturell kleinere Themen. Aber auch hier braucht es politische Unterstützung.

Wie bewerten Sie die Initiative des „Goldenen Brokkoli“ als Auszeichnung für nachhaltige Schulverpflegung?

Wir sind sehr dankbar für jede Initiative, die die Kita- und Schulverpflegung positiv in den Fokus rückt. Der „Goldene Brokkoli“ ist wichtig, weil er gute Beispiele sichtbar macht. Unser Ziel als Verband ist es, das Image des Schulessens zu verbessern. Leider wird in der Presse oft nur Kritik laut – besonders in der Sommerpause. Deshalb sind solche Preise wertvoll, weil sie zeigen: Es geht auch anders – und zwar gut.

Welche Entwicklungen erwarten Sie in den kommenden fünf bis zehn Jahren für die Kita- und Schulverpflegung in Deutschland?

Ich hoffe auf eine steigende gesellschaftliche Wertschätzung. Dazu gehören faire Bezahlung und bessere Rahmenbedingungen. Die Branche ist extrem vielfältig – vom kleinen Familienbetrieb mit ein paar hundert Essen bis zum Großcaterer mit mehreren zehntausend Portionen. Ich sehe mit Freude, wie viele Unternehmen selbstbewusster auftreten und ihren eigenen Stil entwickeln. Das ist eine positive Entwicklung.

Glauben Sie, dass Deutschland auf einem guten Weg ist, allen Schulkindern ein gesundes, nachhaltiges Mittagessen zu ermöglichen? Wo sehen Sie noch dringenden Handlungsbedarf?

Wir sind auf dem Weg, aber es bleibt viel zu tun. Die Rahmenbedingungen müssen deutlich verbessert werden – bei Ausschreibungen, bei der Finanzierung und bei der Steuerpolitik. Und wir brauchen mehr politische Bereitschaft, in die Strukturen zu investieren.

Welche Impulse sollten aus der Branche selbst kommen, um nachhaltige und wirtschaftlich tragfähige Lösungen zu fördern?

Die Branche muss sich weiter öffnen, innovativ bleiben und sich vernetzen. Gerade kleine und regionale Anbieter spielen eine wichtige Rolle. Wenn wir zeigen, dass Nachhaltigkeit auch wirtschaftlich funktioniert, leisten wir einen wichtigen Beitrag zur gesellschaftlichen Debatte. Aber wir brauchen auch Anerkennung, faire Bedingungen und Unterstützung aus der Politik.

DER GOLDENE BROKKOLI 2025

DER CATERING-AWARD FÜR NACHHALTIGE
KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG



Gewinnerinnen und Gewinner des Goldenen Brokkoli 2025 mit Laudatorin und Laudatoren v. l.: Marc Neubauer, Teresa Buntić, Stefan Lehmann, Ramona Spitzlay, Dr. Michael Polster, Hans-Hubert Imhoff, Ursula Winkler, Frederike Adden, André Adden, Claudia Zilz.

Wie isst die Zukunft?

Wenn wir über die Herausforderungen der Hospitality-Branche sprechen, geht es oft um Gästezufriedenheit, wirtschaftlichen Erfolg oder digitale Tools. Doch wie sieht es mit den Gästen von morgen aus – also denen, die heute noch **auf Kinderstühlen sitzen** und in **Schulmensen** essen? Was wir ihnen **täglich** auf den **Teller** legen, prägt nicht nur den Geschmack, sondern auch **Haltung, Gesundheit und Umweltbewusstsein**. Genau hier setzt der von der **HGK** initiierte Award „**Goldener Brokkoli**“ an – mit dem Fokus auf zukunftsweisende Kita- und Schulverpflegung, die weit mehr kann als nur satt machen.

PREISWÜRDIG: DREI KONZEPTE, DREI VORBILDER

Bei der diesjährigen HGK-Generalversammlung mit Rahmenprogramm in Würzburg war der „**Goldene Brokkoli**“ der **grüne Star** des Abends. Nicht wegen der schicken Trophäe – sondern weil die **ausgezeichneten Projekte** zeigen, wie moderne, nachhaltige und gleichzeitig wirtschaftlich tragfähige **Kinderverpflegung** heute aussehen kann.

PLATZ 1: PICCO VON DIAKONIA (MÜNCHEN) KOCHBOXEN FÜR KITAS? KLINGT UNGEWÖHNLICH – IST ABER EIN ECHTER GAMECHANGER.

PICCO liefert nicht nur biozertifizierte Zutaten aus der Region, sondern auch ein starkes Konzept mit sozialem Impact. Produziert wird in Zusammenarbeit mit Menschen mit Assistenzbedarf, verpackt in recycelbarem Material mit Rückführsystem, gekocht wird gemeinsam – mit pädagogischem Mehrwert. Dazu kommen Elternarbeit und Ernährungsbildung. Das Ergebnis ist ein inklusives, ganzheitliches System, das ökologisch, sozial und wirtschaftlich auf ganzer Linie überzeugt. Dass dieses Konzept nicht nur überzeugt, sondern auch ausgezeichnet wurde, zeigt der Gewinn des

Goldenen Brokkoli. „Wir freuen uns sehr, dass „PICCO – die Kochbox für Kitas und Schulen“ mit dem Gewinn des Goldenen Brokkoli auch bundesweit Aufmerksamkeit in der Gastroszene bekommen hat. Nun wünschen wir uns Kunden, Partner:innen sowie Produzentinnen und Produzenten auch in anderen Regionen, die Interesse haben, das Konzept bei ihnen vor Ort einzuführen. Die erste Kochbox für die Gemeinschaftsverpflegung hat es verdient“, sagt Ursula Winkler, Betriebsleiterin diakonia inhouse.

Mehr Infos unter: picco-mahlzeit.de

PLATZ 2: RATATOUILLE – DIE FEINE KINDERKÜCHE VON KAROTTE PARTYSERVICE (OLDENBURG)

„Karlo Karotte“ und „Bob Brokkoli“ sind die Helden der Gemüsecrew, die Kindern spielerisch Ernährung erklären. Hinter dem sympathischen Konzept von Ratatouille Catering steckt echtes Engagement: 5.000 frisch gekochte Bio-Mahlzeiten täglich, 100 % Ökostrom und E-Mobilität, ein durchdachtes Mehrwegsystem, politische Einflussnahme und Bildungsaktionen wie das „Mampfmobil“. Für dieses konsequente und kreative Engagement wurde Ratatouille jetzt mit dem 2. Platz beim Goldenen Brokkoli ausgezeichnet. „Wir freuen uns riesig über den 2. Platz beim Goldenen Brokkoli! Die Auszeichnung bestärkt uns in unserem Weg, Kindern täglich gutes Essen mit Sinn und Herkunft auf den Teller zu bringen. Sie spornt uns an, die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung weiterhin mutig und nachhaltig mitzugestalten“, betonen André Adden, Geschäftsführer der Karotte Partyservice GmbH, und Frederike Adden. Ratatouille zeigt: Nachhaltigkeit ist auch eine Frage von Haltung.

Mehr Infos unter: ratatouille-catering.de

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE »»

PLATZ 3: LEHMANN'S GASTRONOMIE (BONN)

Mit über 22.000 Mahlzeiten täglich zählt LEHMANN'S zu den Schwergewichten im Verpflegungsbereich. Doch Masse geht hier mit Klasse: 60 % vegetarische Gerichte, TÜV-zertifizierte Nachhaltigkeit, Energiegewinnung aus Reststoffen, Mehrwegverpackungen und eine eigene App für mehr Transparenz. Hinzu kommt ein Kundenmagazin, das Wissen und Wertschätzung rund ums Essen vermittelt – so geht Kinderverpflegung 2.0. Ein Beweis für dieses Engagement ist die aktuelle Auszeichnung mit dem Goldenen Brokkoli, die LEHMANN'S Gastronomie mit Stolz entgegennehmen durfte. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung mit dem Goldenen Brokkoli und bedanken uns herzlich bei der Jury für diesen tollen Preis. Der Goldene Brokkoli steht für nachhaltige, kindgerechte und qualitativ hochwertige Verpflegung in Schulen und Kitas – und genau dafür setzen wir uns als Caterer im Rheinland täglich mit viel Herzblut ein. Die Auszeichnung bedeutet für uns Bestätigung und Ansporn. Die Verpflegung unserer Kinder verdient mehr Aufmerksamkeit, Wertschätzung und Priorität“, so Stefan Lehmann, Geschäftsführer der LEHMANN'S Gastronomie GmbH. **Mehr Infos unter: lehmanns-gastronomie.de**

Mehr als nur Auszeichnung: Der Brokkoli als Botschafter

Warum braucht es den „Goldenen Brokkoli“? Weil gute **Ernährung** auch **Bildung** ist – und **Chancengleichheit**. Mit Blick auf das Ganztagsförderungsgesetz und die wachsende Zahl ganztags betreuter Kinder wird **Verpflegung zum systemrelevanten Thema**. Die HGK will mit dem Award nicht nur gute Beispiele feiern, sondern einen **gesellschaftlichen Impuls** setzen: Investiert in gesunde, nachhaltige Mahlzeiten für die Kleinsten – denn sie sind die Zukunft.

Sie möchten mehr zum Award erfahren oder sich selbst für 2026 bewerben?

Alle Infos finden Sie unter: goldener-brokkoli.de

Gern steht Ihnen Rowina Schymiczek für weitere Informationen zur Verfügung.

KONTAKT

Rowina Schymiczek
Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung
Tel.: 0511 37422-166
E-Mail: r.schymiczek@h-g-k.de

Pionierarbeit für die Zukunft



Alles begann mit der Gründung eines alternativen Ladens in der Konstanzer Altstadt. **Peter Riegel** entschied damals durch ein politisch motiviertes Projekt, **Weine aus Südfrankreich ins Sortiment** zu nehmen. 1985 fiel die **zukunftsweisende Entscheidung zur Gründung eines Großhandels** mit Wolle, Umweltschutzpapier und Weinen, die schnell einem **100 % biologischen Weinsortiment** Platz machten. Vor 40 Jahren eine wagemutige Entscheidung. „Ich hatte die Überzeugung, dass **Bio langfristig der richtige Weg** sein wird“, sagt Peter Riegel. Die ersten LKW rollten direkt vor die Scheune des Wohnhauses in Espasingen. Aktuell zählt **Riegel Bioweine** zu den **erfolgreichsten Unternehmen der Bio- und der Weinbranche** in Deutschland. Einige Lieferanten der ersten Stunde sind heute noch an Bord wie auch der erste festangestellte Mit-

arbeiter im Vertrieb. **Respekt vor Natur und Umwelt** sowie **langfristige Beziehungen** zu Lieferanten, Kunden und Mitarbeitenden prägen bis heute die Kultur im Familienunternehmen. Dabei stehen **zukunftsorientiertes Handeln und Klimakompetenz** ganz oben auf der Agenda.

Der Höhepunkt im Jubiläumsjahr werden die kultverdächtigen **Riegel Bioweintage** mit über 25 internationalen Winzern sein, die zum sechsten Mal am **20. & 21. September** am Bodensee stattfinden.

KONTAKT

Birgit Bernhard
Tel.: 07774 9313-501
E-Mail: b.bernhard@riegel.de

**ALLE INFOS
FINDEN SIE
HIER**

VERLAG / HERAUSGEBER
UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorckstraße 3 | 30161 Hannover

Tel: 0511 37422-100
info@h-g-k.de | h-g-k.de

Rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender:
Dr. Urban Uttenweiler

VERANTWORTLICH: Rowina Schymiczek,
Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung

REDAKTION: Redaktionsausschuss der
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

BILDNACHWEISE:

Adobe Stock © Vadym, Adobe Stock
© Mediaparts, © Tchibo Coffee Service
GmbH, © VDSKC, © Matthias Merz
Fotografie, Bamberg, © Peter Riegel
Weinimport