

Bio-Küche

Lehrmaterialien für Ausbildung



Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln spielt bislang in der klassischen Kochausbildung keine Rolle. Der Aid Infodienst hat deshalb gemeinsam mit dem Münsteraner Beratungsunternehmen A'verdis verschiedene Unterrichtseinheiten für Berufsschulen entwickelt sowohl für angehende Köche als auch für Hauswirt-

schafter. Durch die konkreten Bezüge zum Rahmenplan der Köche- und Hauswirtschaftler-Ausbildung können Berufsschullehrer die Materialien problemlos im

Unterricht einsetzen. Die Arbeitsmaterialien sind als Word-Dokumente erhältlich und lassen sich individuell anpassen. Interessierte Leser finden die Materialien zum kostenfreien Download im Lehrerbereich des Ökolandbau-Portals:

www.kurzlink.de/hauswirtschaftler | www.kurzlink.de/kochausbildung

Compass wächst

Die Compass Group, weltweit größter Catering-Konzern, hat ihre Umsätze in der ersten Hälfte des Geschäftsjahres 2014/2015 um 5,7 Prozent auf 12,7 Mrd. Euro erhöht. Beim Gewinn konnte man nicht im gleichen Umfang zulegen. Bis zum Stichtag 31. März 2015 ist er vor Steuern um 4,9 Prozent auf 892 Mio. Euro angewachsen. Das Ergebnis lässt sich vor allem auf ein „exzellentes“ Wachstum in Nordamerika (+7,8%) und die Rückkehr zum Wachstum in Europa und Japan zurückführen. 8,5 Prozent des Umsatzes entfallen auf das Neugeschäft. Bezogen auf bestehende Verträge stieg der Umsatz um 2,7 Prozent. Im Vergleichszeitraum gingen weltweit 5,5 Prozent der Kundenverträge verloren (Retention Rate 94,5 Prozent). In Europa und Japan kehrte man mit einem leichten Plus von einem Prozent auf 3,9 Mrd. Euro in die Wachstumszone zurück. Im vergangenen Geschäftsjahr waren die Umsätze hier noch um 1,6 Prozent rückläufig. Besonders positiv war die Entwicklung in Großbritannien – unter anderem durch Neuverträge mit Volkswagen – sowie Spanien und Japan. www.compass-group.com

SV Group

Relaunch der Markenwelt



svrestaurant



Der Tätigkeitsbericht 2014 mit neuer Gestaltung. Oben: das neue Markenlogo.

Zum 100. Geburtstag im vergangenen Jahr hat die SV Group vor kurzem einen völlig neu gestalteten Jahresbericht herausgebracht, der über die wichtigsten Aktivitäten, Begegnungen und Eindrücke im Jubiläumsgeschäft informiert. Dieser Tätigkeitsbericht steht ab sofort zum Download auf der Homepage bereit. Schon im Jahr 2012 hat das Schweizer Cateringunternehmen sein kulinarisches Angebot mit den vier Leitwörtern „gluschtig, frisch, gesund und nachhaltig“ neu ausgerichtet. Der Gesamtauftritt wird entsprechend frisch gestaltet: Die neu geschaffene Markenwelt wird bis Juni 2015 in der Schweiz sichtbar werden. In Deutschland erfolgt der Roll-out des neuen Brandings sukzessive bis Ende 2016. Die neue Marke „SV Restaurant“ mit den frischen Farben Grün und Anthrazit steht für die neue Positionierung und passt sich gleichzeitig den individuellen Gegebenheiten der Kundenrestaurants vor Ort an. Der neue Markenauftritt umfasst sämtliche Kommunikationsmaßnahmen – von der Gästekommunikation in den Personalrestaurants und Mensen über die Mitarbeiterbekleidung bis hin zum Geschäftspapier. www.sv-group.com

Medientipp

Geballtes Fachwissen

Es ist rund 1.600 Seiten dick und wurde von 60 Autoren verfasst: Das zweibändige „Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie“, herausgegeben von der Hochschule Niederrhein, bietet den

Lesern umfangreiches theoretisches und praktisches Know-how zu allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung. Themen sind neben Betriebswirtschaft, Qualitätsmanagement und Hygiene unter anderem auch Nachhaltigkeit und Betriebliches Gesundheitsmanagement. Das Werk geht dabei insbesondere auf alltägliche Probleme in den Einrichtungen ein und bietet dem GV-Profi passende Lösungen. Erschienen im Rhombos-Verlag sind beide Bände zum Vorzugspreis von 120 Euro erhältlich, ISBN: 978-3-944101-54-5. www.rhombos.de

