



Pressemitteilung

## **Kitchen Club by Gastro Vision: Küchentrends und Fachkräftemangel – das sagen die Küchenchefs**

Hamburg, den 25. April 2018 – Bereits zum fünften Mal trafen sich am Montagabend Küchenchefs zum Kitchen Club by Gastro Vision in Hamburg. Rund um einen großen Kochblock kamen die etwa 35 Teilnehmer aus Sterneküche, Gemeinschaftsverpflegung, Restaurant- und Hotelküche in der Location Küchenpraxis schnell ins Gespräch. Viele Kollegen kennen sich mittlerweile von einem der vergangenen Kitchen Clubs, aber jedes Mal sind auch neue Gesichter dabei. Unterstützt wurde die Veranstaltung dieses Mal von den Unternehmen Wümme Rind und Grossmann Feinkost.

„Seit dem Umzug in die Küchenpraxis haben wir mehr Platz, mehr Besucher und mehr Interaktion – wir freuen uns, dass der Kitchen Club voll in der Branche angekommen und die Nachfrage so groß ist, unser Konzept geht auf. Hier findet jede Menge Austausch zu allen Themen statt, die die Branche beschäftigen“, freut sich **Klaus Klische, Gastro Vision-Gründer und Initiator des Kitchen Clubs**.

**Das sagen die Küchenchefs zu Trends und Fachkräftemangel. Im Gespräch mit...**  
**Frank Brüdigams**, Inhaber & Küchenchef Brüdigams und Brüdigams Wildwechsel,  
**Michael Graalman**, Küchenchef Kofler & Kompanie und **Álvaro Rosell**, Küchenchef Barcelo Hotels & Resorts.

### **Was sind derzeit die aktuellsten Trends in der Küche?**

„Für mich gibt es momentan zwei große Trends – „Mindfulness“ und „Farm to Table“. Menschen beschäftigen sich mehr damit, wo die Produkte herkommen, und insbesondere bei uns in der Cateringbranche auch mit der Frage, was mit dem Essen nach einer Veranstaltung passiert. „Farm to Table“ schließt hier direkt an. Stark nachgefragt werden regionale Produkte, da muss es gar nicht immer Bio sein“, sagt **Michael Graalman**.

Dem schließt sich auch **Frank Brüdigams** an: „Regionale Produkte gewinnen deutlich an Relevanz. ‚Kurze Wege‘ ist dabei ein wichtiges Stichwort. Wir haben beispielsweise mit mehreren Anbietern aus dem Umkreis ein gemeinsames Menü entwickelt. Was ich außerdem spannend finde – es wird immer mehr geteilt. Die Speisen kommen in die Tischmitte und jeder nimmt, was er mag. Darum gibt es zunehmend Angebote für zwei bis vier Personen. Positiver Nebeneffekt: Das macht es für die Küche natürlich leichter.“

**Álvaro Rosell** ergänzt: „Was darüber hinaus derzeit bei uns alle Standorte beschäftigt, ist gesunde Ernährung. Unsere Gäste wünschen sich Super Food, Smoothies, Chia-Pudding oder Goji-Beeren. Außerdem haben wir eine verstärkte Nachfrage nach Low Carb, so dass wir auch das in unserer Küche anbieten.“



## **Der Fachkräftemangel beschäftigt die Branche seit vielen Jahren – wie ist der aktuelle Stand?**

„Der Mangel an gutem Personal ist nach wie vor ein großes Thema. In meinem Restaurant in Hamburg klappt das immer noch ganz gut, aber ich habe vor sechs Monaten meinen neuen Landgasthof Brüdigams Wildwechsel außerhalb der Stadt aufgemacht, und hier ist es wirklich eine Herausforderung, gute Mitarbeiter zu finden. Mein Hamburger Personal hat mir zum Glück über die Weihnachtszeit geholfen“, sagt **Frank Brüdigams**.

Das bestätigt auch **Michael Graalman**: „Das Thema Personal ist natürlich in der Branche und damit auch bei uns nach wie vor Thema. Aber wir als Catering-Unternehmen müssen uns stärker an vertragliche Regelungen und Arbeitszeiten halten als so manches Restaurant. Darum bieten wir unseren Mitarbeitern auch in der Küche gute Bedingungen.“ Und auch **Álvaro Rosell** ist sich sicher, dass die Lösung in attraktiven Bedingungen für die Mitarbeiter liegt: „Ich habe viele meiner Mitarbeiter selbst ausgebildet und immer versucht, den Job für sie attraktiv zu gestalten und an ihr Privatleben anzupassen. Darum bleiben mir bisher viele Mitarbeiter erhalten. Eine hohe Mitarbeiterbindung erreichen wir außerdem über spannende Angebote und Schulungen. Unsere Mitarbeiter haben großes Interesse daran, sich weiterzubilden.“

### **Die nächsten Kitchen Clubs 2018:**

18. Juni 2018 – 10. September 2018 – 12. November 2018

Für die Teilnahme ist eine persönliche Einladung erforderlich. Die Einladung und weitere Informationen sind erhältlich unter [www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com) oder 040 / 750 62 85-0.

Fotomaterial finden Sie unter: [www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads](http://www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads)

### **Über die Gastro Vision**

Die Gastro Vision feiert Geburtstag: 2019 geht der exklusive Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg zum 20ten Mal an den Start. Bereits seit 1999 bringt die Gastro Vision Experten und Entscheider der Branche zusammen und gilt als Treffpunkt für innovative Ideen und neue Trends. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klische gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. Mehr Informationen unter [www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com).

### **Pressekontakt**

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

Telefon: +49 (0)151 64 62 33 96

E-Mail: [presse@gastro-vision.com](mailto:presse@gastro-vision.com)