

## PRESSEINFORMATION

März 2023

### High-Convenience spart Zeit und Energie

Steffen Göhringer, Director Marketing ARYZTA Deutschland

**1. Welche Lehren ergeben sich für Cafeteria- und Snackkonzepte in der Care-Verpflegung aus den vergangenen Pandemie-Jahren? Inwiefern hat die Pandemie die klassischen Bedienungs- und Selbstbedienungskonzepte nach Ihrer Einschätzung verändert?**

**Steffen Göhringer:** Die Pandemie hat in der Care-Verpflegung weniger starke Veränderungen mit sich gebracht wie beispielsweise bei den Betriebskantinen, da Patienten, Besucher und Mitarbeiter standortgebunden sind. Der allgegenwärtige Mangel an Mitarbeitenden und die steigenden Energiekosten haben viel stärker die Anforderungen und das Angebot verändert.

**2. Wie sollten Ihrer Meinung nach moderne Cafeteria- und Snackkonzepte daraus abgeleitet heute aussehen?**

**Steffen Göhringer:** Um das Geschäftsmodell für Betreiber und Pächter weiter attraktiv zu halten, sind diese gefordert, die Produkt- und Servicequalität zu erhalten. Dies kann gelingen, indem die Zahl der Lieferanten minimiert wird, um den administrativen Aufwand zu reduzieren. Zudem ist zu empfehlen, noch stärker High-Convenience-Backwaren oder bereits fertig gebackene Backwaren einzusetzen – vor allem beim veganen und vegetarischen Angebot. Dies reduziert den Personalaufwand zur Vor- und

**Kontakt:**

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)

Zubereitung und die Energiekosten. Zudem ist zu empfehlen, bei Snacks mit einem Baukastensystem zu arbeiten: wenige Zutaten, die vielfältig kombiniert werden.

**3. Wie profitieren Verpflegungsgäste und Care-Küchen davon im Hinblick auf Produktauswahl und Zusatzgeschäft? Und wie können darüber hinaus Care-Verpfleger auch externe Gäste anlocken, um ein Zusatzgeschäft zu generieren?**

**Steffen Göhringer:** Bei der Care-Verpflegung ist wie bei der Gastronomie immer der Standort und das unmittelbare Umfeld entscheidend für das Angebot. Ein Krankenhaus in exponierter Lage, das nur mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Auto zu erreichen ist, ist anders zu beurteilen als ein urbaner Standort. Aufwand und Ertrag, vor allem um externe Gäste zu gewinnen und zu zufriedenen Gästen zu machen, sind abzuwägen.

**4. Mit welcher technischen Ausstattung (Beispiele) können diese Konzepte am besten umgesetzt werden?**

**Steffen Göhringer:** Wir empfehlen, Snacks gekühlt in einer Vitrine zu präsentieren und bei Bestellung mit einem Highspeed-Ofen zu regenerieren. Dies erhöht die Frische und die Standzeit der Produkte und reduziert den Food Waste.

**Über ARYZTA:**

ARYZTA ist ein globales Lebensmittelunternehmen mit einer führenden Position im Bereich der Spezialbäckerei und europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. Die etwa 2.000 Mitarbeiter bei ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH produzieren an den Standorten Eisleben, Gerolzhofen und Nordhausen in bester deutscher Backtradition und auf modernsten Anlagen traditionelle und innovative Bäckereiprodukte in höchster Qualität. ARYZTA Food Solutions GmbH in Freiburg/Breisgau betreut rund 9.000 Kunden mit maßgeschneiderten Konzepten für den Außer-Haus-Markt und ist Deutschlands Marktführer für Convenience-Backwaren und Food-Service-Produkte.

ARYZTA koordiniert seine Deutschland-Aktivitäten in Berlin und beliefert führende Marken des Einzelhandels, der Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Backshops und Bäckereien,

**Kontakt:**

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)

Hotellerie und Gastronomie sowie Tankstellen mit den B2B-Marken Hiestand und Coup de Pates.

Als globales Unternehmen und auch als regionaler Arbeitgeber sieht sich ARYZTA in ökologischer und sozialer Verantwortung für die Umwelt, seine Mitarbeiter und deren Umfeld.

[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de); [www.aryzta.com](http://www.aryzta.com)



**ARYZTA Steffen Göhringer.jpg**

Steffen Göhringer, Director Marketing ARYZTA Deutschland

Foto: ARYZTA



**ARYZTA Tex-Mex-Snack.jpg**

Der vegane Tex-Mex-Snack macht bereits in der Theke Appetit.

Foto: ARYZTA

Kontakt:

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)



**ARYZTA Aronia-Blaubeer-Plunder.jpg**

ARYZTA Aronia-Blaubeer-Plunder: veganes Superfood im geflochtenen Plunderteig  
Foto: ARYZTA

**Kontakt:**

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)