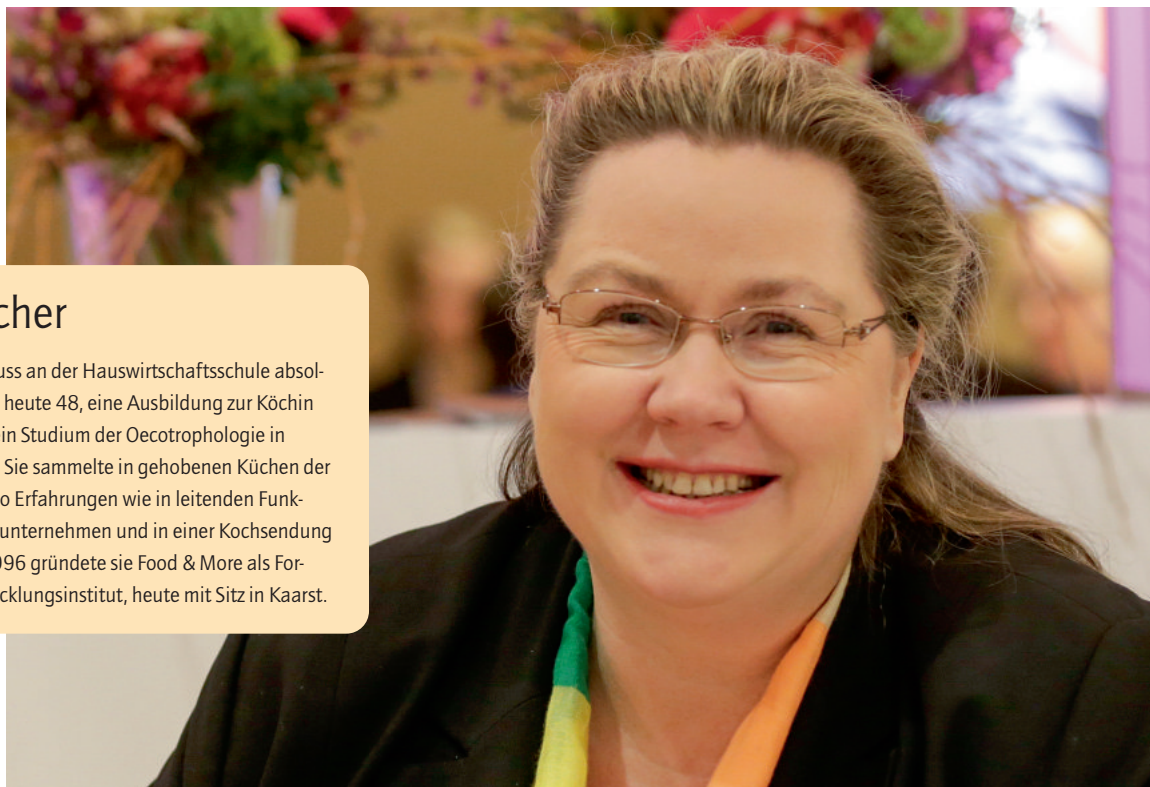


Karin Tischer

Nach ihrem Abschluss an der Hauswirtschaftsschule absolvierte Karin Tischer, heute 48, eine Ausbildung zur Köchin und anschließend ein Studium der Oecotrophologie in Mönchengladbach. Sie sammelte in gehobenen Küchen der Gastronomie ebenso Erfahrungen wie in leitenden Funktionen bei Cateringunternehmen und in einer Kochsendung bei RTL. Im Jahre 1996 gründete sie Food & More als Forschungs- und Entwicklungsinstitut, heute mit Sitz in Kaarst.



Trendscout und Jetsetterin

Als Trendscout zeigt Karin Tischer der Branche die Richtung. Dazu macht sie öfters kulinarische Streifzüge über den halben Globus, um anschließend Konzepte und Strategien für ihre Kunden im Außer-Haus-Markt zu entwickeln.

Als Achtjährige habe sie schon Rezepte erfunden, gekocht und zu Omas Geburtstag besondere Torten gebacken, alles fotografiert und ihre Gedanken dazu aufgeschrieben. Karin Tischer hat ihr Hobby vor fast 19 Jahren zum Beruf gemacht und die Firma Food & More gegründet. Früh entwickelte sie ein starkes Feeling für Marketing und Produktentwicklung: „Das hat mir einfach Spaß gemacht.“ Nachdem ihre ersten Konzepte in der Food-Industrie erfolgreich umgesetzt werden konnten, wagte sie an einem Schreibtisch im heimischen Wohnzimmer den Schritt in die Selbstständigkeit. „Meine Idee war von Anfang an, Menschen davor zu bewahren, betriebsblind zu werden, und all jenen, die unter Kreativitätsdruck stehen, Hilfestellung als externer Kreativpool zu

„Meine Idee war, Menschen davor zu bewahren, betriebsblind zu werden.“

leisten“, erinnert sie sich. Ihre Karriere nahm schnell Fahrt auf. Inzwischen beschäftigt sie acht feste und 20 freie Mitarbeiter, unter ihnen Oecotrophologen, Lebensmitteltechnologien, Gastronomen sowie Metzger, Bäcker und Diätassistenten, Marktforscher und Grafiker. Kontinuierlich entwickelte sich Food & More unter ihrer Ägide zu einem Forschungs- und Entwicklungsinstitut. Jeden Schritt ging die Unternehmerin gezielt an: 2001 erweiterte sie die Firma und bezog neue Büros in Tönisvorst bei Düsseldorf. Seit 2005 hat Food & More seinen Sitz in Kaarst in einem eigenen Landhaus mit großer Versuchsküche. Gemeinsam mit dem Team gelang dann auch der internationale Durchbruch als renommiertes, unabhängiges „Food Innovation Center“, das auf seine ganz eigene Art Food-Expertise und Marketing-Know-how kombiniert und auf drei Säulen baut: Schwerpunkt ist das Forschungs- und Entwicklungsinstitut, die beiden anderen Bereiche sind Beratung und Marketing.

Mit ihren stets akribisch vorbereiteten Reisen betreibt sie nach eigener Aussage „tiefenorientierte Trendforschung im eigenen Auftrag“. On tour überlässt sie nichts dem Zufall, sondern trifft andere Profis und Kollegen, besucht Fachmessen, fotografiert und dokumentiert das Gesehene und Erlebte. In Bergdörfern Indiens sowie im Vorderen

Fragebogen

- **Blick zurück?** Ich bin dankbar, wie es bisher gelaufen ist. Maxime? Humor ist mein Lebenselixier.
- **Aufwachen?** Mit positivem Denken und Freude auf den Tag
- **Begeisterung?** Wenn wir einen Kunden zum gewünschten Ziel geführt haben
- **Das Schöne am-Beruf?** Auf Trendreisen andere Menschen und Kulturen kennenlernen
- **Lieblingsspeisen?** Rinderrouladen und karibische Küche mit Meeresfrüchten
- **Wer nervt?** Pessimisten mit Negativenergie, die alles schlecht reden
- **Neugier?** Trends aufspüren
- **Anliegen?** Mitarbeiter und Nachwuchs fördern

Orient und in China lernte sie zum Beispiel neue Gewürze, Aromen und skurrile Kombinationen kennen, in Japan zum Beispiel erstmalig Joghurt mit Aloe Vera. Zuhause am Platz entwickelt Food & More dann innovative Konzepte, Ideen und Rezepturen, die zum deutschen Markt und zu europäischen Gaumen passen. Doch wann wird aus einer Idee oder einer Mode dann wirklich ein Trend? „Mein Hauptkapital dabei ist mein Bauchgefühl“, bekennt Karin Tischer. Sie warnt aber auch: „Man darf dabei auf keinen Fall verkrampfen, dann ist der Fun-Charakter weg, der für unsere Kunden und ihre Gäste doch gerade wichtig und gewollt ist.“ Vieles von dem, was Food-Hersteller in ihr Standardprogramm aufnehmen, wurde in enger Zusammenarbeit mit deren Produktentwicklern zuerst in der Food- & -More-Küche ausprobiert. Der inzwischen neu in Szene gesetzte Markt des BBQ nach dem Motto „new bread, new meat, new sides“ gehört ebenso dazu wie die Strahlkraft von healthy, vegan and freshness. Und weil offensichtlich Backen gerade das neue Kochen ist, entwickelt sie im Team auch dazu neue Ideen für Profis, damit diese an der Basis von dem Hype profitieren können. Ihr Führungsstil prägt eine starke emotionale Affinität: „Ich lege Wert auf eine herzliche Betriebsatmosphäre, denn jeder im Team ist wichtig!“ Im Jahre 2006 zeichnete sie die Mittelstandsvereinigung MIT als „Unternehmerin des Jahres“ aus. Tischer sieht sich selbst als emotionalen Menschen: „Ich bin dankbar, ja auch fleißig und freue mich immer noch über Kleinigkeiten und wenn alles klappt.“ Wer mit ihr zusammenarbeitet, kann ihrem Handschlag vertrauen. Und optimistisch blickt sie in die Zukunft: „Man muss immer neugierig bleiben und nach vorn sehen.“ *Petra Mewes*

POSITIONEN

Catering



Heinrich Bachhuber (Bild links) tritt am 1. Mai als Leiter Belegschaftsversorgung der MAN-Gruppe die Nachfolge von **Eduard Hoffmann** (rechts) an, der sich nach 48 aktiven Berufsjahren in den Ruhestand verabschiedet. Bachhuber ist gelernter Hotel- und Gastronomiefachmann und arbeitete in den vergangenen elf Jahren bei der MAN Truck & Bus AG im Bereich Catering Services, zuletzt als Leiter Guest-Services, Event & Veranstaltungscatering.



● **Waldemar Zmuda** (links) ist neuer Einkaufsleiter von L&D in Bonn. Der 34-Jährige folgt auf **Wolfgang Kraut**, der sich bei DK Integrationsbetriebe neuen Herausforderungen stellt. Zmuda war bereits von 2010 bis 2014 als Assistent in der L&D-Einkaufsabteilung tätig. Als gelernter Koch und Küchenmeister studierte er berufsbegleitend Lebensmittelmanagement und -Technologie und wechselte mit Abschluss Bachelor of Science für ein Jahr zu Primus Service in Bonn. **Phillip Preuß** (links) ist bei dem Bonner Caterer künftig für den Bereich Strategische Steuerung verantwortlich. Der 26-Jährige hat gerade sein Studium an der Universität Hamburg mit dem Master of Science in Business Administration abgeschlossen.



Technik



Roland Spleiss (links) wurde zum neuen Vorsitzenden der Geschäftsführung von Blanco Professional ernannt. Gemeinsam mit **Stefen Walter**, Geschäftsführer Technik, leitet er künftig das Unternehmen mit Stammsitz im baden-württembergischen Oberderdingen, das zur E.G.O. Blanc und Fischer Gruppe gehört. Der Wirtschaftswissenschaftler stammt aus Stuttgart und verfügt über 24 Jahre Berufserfahrung in der Industrie. Er war im Bereich Kältetechnik in Deutschland und Asien tätig, außerdem im Spezialmaschinenbau. Die vergangenen sieben Jahre war er Geschäftsführer beim Familienunternehmen Wörwag Pharma.

● Die Hidria GIF GmbH, einer der weltweit führenden Planer und Hersteller von flächenaktiven Lüftungsdecken für gewerblich genutzte Küchen mit Sitz in Freiburg, hat das Dach des Hidria Konzerns mit Sitz in Slowenien verlassen und wird seit Anfang 2015 unter dem Namen GIF Active Vent GmbH weitergeführt. Im Rahmen eines Management-Buy-out haben die langjährigen Manager **Volker Eckmann** und **Steffen Wintergerst** das seit 2006 zur Klimasparte des Hidria Konzerns gehörende Unternehmen übernommen.



● **Bernd Hagemann** verantwortet künftig für den Südtiroler Premium-Hersteller Ambach den Vertrieb in Norddeutschland. Der 43-jährige gelernte Koch und Küchenleiter verfügt über langjährige Branchenkenntnisse und Erfahrung im Vertrieb von Großküchentechnik und Projekten – gleichermaßen erworben im Fachhandel wie auf Herstellerseite.



● **Patrick Pfeffer** betreut bei der Jupiter Küchenmaschinen GmbH als Gebietsleiter Nordrhein-Westfalen den Elektro- und Haushaltswarenhandel sowie den Gastronomiegroßhandel. Zuletzt war er für die Bose GmbH an der Schnittstelle zwischen Märkten und Gebietsleitern tätig. Davor hatte er Erfahrungen im Vertrieb von Saturn und Sony gesammelt.