

# GV kompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



BEKLEIDUNG

## Hygiene steht im Vordergrund



PASTA & REIS  
Mehr als  
Beilagen



KÜHLTECHNIK  
Mehr als  
effizient



SAFT & CO.  
Mehr als  
Durstlöscher

VKK Geschäftsstelle | Limesstraße 5 | 65510 Hünstetten

Frau  
Andrea Fenske  
Vitalperspektiven  
Sandweg 83  
60316 Frankfurt

2015-11-26

## Belegexemplare zur Berichterstattung Herbst-Akademie 2015

Liebe Frau Fenske,

zuerst einmal nochmals unseren besten Dank für die konstruktive Zusammenarbeit.

Ihr Part wurde von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern außerordentlich positiv bewertet. Was wir natürlich auch nicht anders erwartet hatten...

Anbei einige Exemplare unserer Verbandszeitschrift mit dem Beitrag zur gemeinsamen Herbst-Akademie 2015.

Und nächste Woche telefonieren wir ja im Hinblick auf unsere Veranstaltung im Oktober 2016 - am 25. und 26.

Mit besten Grüßen aus dem Taunus  
VKK - Verband der Küchenleitung e.V.  
Geschäftsstelle



Andrea Mager  
Anlagen



# Lohnende Tage

Informieren, diskutieren und ausprobieren, sich kennenlernen und wiedersehen, reden, zuhören, sich fachlich austauschen und miteinander lachen – die VKK-Herbst-Akademie 2015 bot den rund 80 Teilnehmern dafür alle Möglichkeiten und damit zwei ausgesprochen lohnende Tage.

Text und Fotos: Birgit Lehmann

Es ist kein leichtes Spiel, einen Jahreshöhepunkt immer wieder neu zu gestalten, mit frischen Impulsen zu versehen und zum Erfolg zu führen. Der mittlerweile schon traditionellen VKK-Herbst-Akademie ist dies mit der Auflage vom 20. bis 21. Oktober 2015 wieder einmal gelungen. Die mit viel Herzblut und Ideen geleisteten Vorbereitungen zahlten sich aus: ausgezeichnete Referenten, hochaktuelle fachliche Themen, interessierte Teilnehmer, eine kollegiale Atmo-

sphäre und ein rundum passender Rahmen im Ramada Micador Hotel Wiesbaden-Niederhausen sorgten dafür, dass die zweitägige Veranstaltung auch im diesjährigen Kalender des VKK – Verband der Küchenleitung ein glanzvolles Highlight markiert.

Rund 80 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus allen Teilen Deutschlands begrüßte Verbandspräsident Werner Sowa zum Tagungsbeginn, unter ihnen viele langjährige Gäste, aber auch eine Reihe neuer Gesichter. Die

Herbst-Akademie ist offen auch für Nichtmitglieder des Verbandes. „Wir freuen uns, dass einige Küchenleiter ihre jungen Kollegen zum Seminar mitgebracht haben und so auch der Nachwuchs von unserem Angebot profitiert und den VKK kennenlernt“, sagte Sowa und überließ nach wenigen Worten den Referenten das Feld.

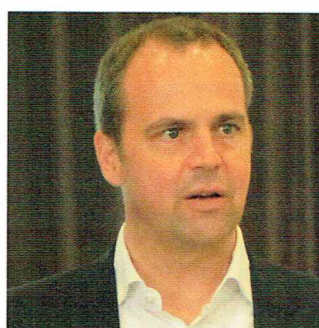
Zeitgleich liefen dann die ersten zwei Seminare der Akademie: Carsten Zellner, Inhaber der Unternehmensberatungsgesellschaft Proconsult Iserlohn und zugleich Vorstandsvorsitzender des Verbandes der Fachplaner VdF, informierte über Logistikprozesse in Zentralküchen, verbunden mit betriebswirtschaftlichen Vorschaurechnungen. Schnell entspann sich ein fachlicher Dialog zwischen den Zuhörern und dem Referenten. Die Praxistauglichkeit der vorgestellten Lösungen wurde ebenso diskutiert, wie einzelne Optimierungsansätze für die Logistik von Zentralküchen.

## Das Enkelgedeck in der Cafeteria

Zusatzgeschäfte, Gewinne, Wertschöpfung in der Care-Gastronomie sind illusorisch? Professor Torsten Olderog vom ICA – Institute of Culinary Art und Context Data Buchholz belehrte die Zuhörer in seinem unterhaltsamen Vortrag unter der Überschrift „Management 2.0 in Care-Betrieben“ eines Besseren. Er sensibilisierte die Zuhörerinnen und Zuhörer für das genaue Beobachten des Umfelds, für die Mitbewerber, für Trends und besonders für das Zusammenspiel von Emotionen und Situationen und führte dafür unterhaltsame und praxisnahe Beispiele, wie folgendes an: „Wenn ein Enkel die Oma (viel zu selten) in der Klinik oder im Heim besucht, will er meist der alten Dame was Gutes tun und zugleich sein schlechtes Gewissen beruhigen. Setzen Sie in der Cafeteria ein Enkelgedeck auf die Karte! Das ist genau das, was der junge Mensch in der Situation braucht. Wenn er das spendieren kann, fühlt er sich rasch wieder richtig gut.“ Olderog machte die Seminarteilnehmer mit Instrumentarien, wie der limbischen Karte, dem Interaktionsdesign und der QFD-Methode im House of Quality vertraut. Er forderte dazu auf, mit neuen Angeboten, Gäste nicht satt, sondern glücklich machen zu wollen.



Carsten Zellner



Prof. Torsten Olderog



Georg Tragenkranz



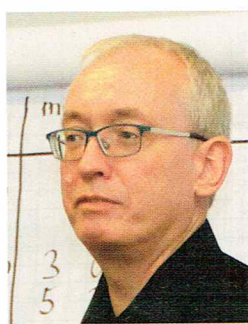
Dr. Elke Jaspers



Susanne Nau



Christoph Weitzel



Uwe Techt



Brigitte Marx-Lang



Andrea Fenske

## Gesund führen, sanft ernähren

Nach der Mittagspause ging die Akademie mit den Wahlthemen „Führung aktiv gestalten“ sowie „Sanfte Küche“ und „Ernährung ist Medizin“ in die nächste Runde. Keine Spur von Müdigkeit kam beim Vortrag mit Workshop-elementen von Andrea Fenske auf. Gemeinsam mit den rund 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmern arbeitete die zertifizierte Demografieberaterin Instrumente und Wege eines gesunden, aktiven, motivierenden Führungsstils heraus. Nach Reflexion der eigenen Rolle mit ihren vielfältigen Aufgaben wurde im zweiten Teil ein Werkzeugkasten für gesundes Führen vor- und zusammengestellt. Die immer wieder auftauchende Frage nach der Motivation beantwortet die Expertin mit einem Gleichnis: „Wo kein Licht scheint, kann es nicht entfacht werden. Sie müssen dafür sorgen, Licht, das brennt, nicht verlöschen zu lassen. Das ist Ihre Motivation.“

Zeitgleich begeisterte Georg Tragenkranz seine Seminarteilnehmer vom Konzept „Sanfte Küche“ der KWA Albstift Aalen für Menschen mit Schluckstörungen. Es war aufgrund von Rückmeldungen aus den Wohnbereichen mit dem Wunsch nach mehr Abwechslung, nach besserer Qualität und Optik der Mahlzeiten für ältere Patienten mit Schluckbeschwerden entstanden. Immer im Blick: die Kosten, die täglichen Arbeitsabläufe, Hygienevorschriften, personelle Voraussetzungen, Akzeptanz, ernährungsphysiologische Vorgaben und technische Ausstattung. Aktuell basiert das Konzept für die Küchen an den 14 KWA-Standorten auf der Nutzung von iSi-Equipment und dafür entwickelte Rezepturen. Etabliert ist ein eigener Speisenplan mit vier Mahlzeiten täglich für die Bewohner mit Schluckstörungen, der mit den Grundspeisenplänen korrespondiert. Praktische Vorführung der Technik und Kostproben der eigens entwickelten Speisenkomponenten, beispielsweise für Marmorkuchenschaum, Schwarzwälder Kirschtorte im Glas oder pikanten Abendbrotschaum, lieferten den Zuhörern viele praktikable Anregungen und überzeugten durch Kreativität, Geschmack, Optik, einfaches Handling und moderate Kosten. Es sei ein langer Weg gewesen, bis sich die

Erkenntnis, Ernährung ist Medizin, auch in der Ärzteschaft durchgesetzt habe, gestand Ernährungswissenschaftlerin Susanne Nau vom Klinikum Augsburg im anschließenden Seminar. Darin stellte sie die neuen Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin für das Ernährungsmanagement von Menschen mit Mangelernährung vor. In ihren Erläuterungen zur fachbereichsübergreifenden Bedeutung des seit 2013 dafür gültigen Stufenschemas ging sie speziell auf die Rolle der Klinikküche und die Sonderkostformen ein. Mit einem gemeinsamen Abendessen und Zeit für den fachlichen und kollegialen Austauschklang der Tag aus.

## Fokussieren und navigieren

Pünktlich um 8.30 Uhr lief am nächsten Morgen das anspruchsvolle Tagungsprogramm mit den Seminaren „Fokussieren statt multitasken“ und „Alles was Recht ist – Routenplaner durch das Lebensmittelrecht“ flott weiter. Praxisnah und unterhaltsam bereiteten die Referenten Uwe Techt und Dr. Elke Jaspers die Themen auf, traten in Interaktion mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern, diskutierten und arbeiteten gemeinsam alltagstaugliche Handlungsempfehlungen heraus. Zum Beispiel die, lieber weniger Verbesserungsinitiativen gleichzeitig, dafür aber die richtigen zu realisieren. Oder die, sich beim Navigieren durch das Lebensmittelrecht auf die wichtigsten Regularien zu stützen und existierende Hilfen zu nutzen.

Nach der Mittagspause sorgten die parallel laufenden Seminare „Zielführende Meetings“ und „Wahlverpflegung im Krankenhaus“ dafür, das Interesse und die Mitarbeit der Tagungsteilnehmer bis zur letzten Minute wach zu halten. Brigitte Marx-Lang, Coach, Lehrbeauftragte und Expertin für Beruf und Karriere im hr1-Profitteam überzeugte sehr charmant und eindrucksvoll vom tieferen Sinn guter Meetings, während Christoph Weitzel vom Verband der privaten Krankenversicherung wertvolle Tipps für die Realisierung von Wahlverpflegungsleistungen als lukrative Einnahmequelle gab. Mit Lob und Beifall für die Referenten und Dank an die Veranstalter und beteiligten Branchenpartner schloss die VKK-Herbst-Akade-

mie 2015. „Die Resonanz bestärkt und ermutigt uns, diese Reihe auch 2016 fortzusetzen“, sagte VKK-Präsident Werner Sowa in seinem Fazit. Den Termin dafür gab Geschäftsstellenleiterin Andrea Mager, die für die gesamte Planung, Einladung der Referenten, Betreuung sowie Vor- und Nachbereitung der Herbstakademie verantwortlich ist, den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bereits mit auf den Heimweg: 25. bis 26. Oktober 2016 im Ramada Micador Hotel Wiesbaden-Niedernhausen.

## MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Im kleinen, feinen Rahmen einer Mitgliederversammlung während der VKK-Herbst-Akademie 2015 informierte der Verband der Küchenleitung über seine Aktivitäten und Projekte des zu Ende gehenden Jahres. Mit Blick auf 2016 diskutierte der Vorstand mit den anwesenden Verbandsmitgliedern über interessierende Themen und Vorhaben. Wichtigste News: Der VKK hat 2015 für einen neuen, modernen Außenauftritt Geld in die Hand genommen. Als ein erstes Ergebnis liegt die ansprechend gestaltete Imagebroschüre druckfrisch vor. Sie wird aktiv zur Mitgliederinformation und Mitgliedergewinnung eingesetzt. Nach der Namensänderung 2014 sei dies der konsequente nächste Schritt zur Öffnung des VKK für Küchenleiter aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung. Einen weiteren Impuls in dieser Richtung erwartet der derzeit rund 800 Mitglieder starke Verband von seiner neuen Website, die voraussichtlich Ende November online geht. Sie greift das moderne Design und die übersichtlichen Strukturen der Imagebroschüre auf und wird neben allen zugänglichen Informationen auch einen Mitgliederbereich mit nutzbringenden zusätzlichen Tools offerieren. Unter anderem gibt es hier ein Jobportal. Im nächsten Jahr will der VKK u. a. seine Mitarbeit im DIN-Ausschuss fortführen, sich an einem Forschungsprojekt des HKI zu energieeffizienten Küchen beteiligen und neben der Herbst-Akademie auch wieder Regionalseminare anbieten.