

# GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie  
und Gemeinschaftsverpflegung [www.gvmanager.de](http://www.gvmanager.de)



## Schauen

... von Kollegen eröffnete  
Anfängerfeldbrück stattfand.

gab er Einblick, welche Kooperationsmöglichkeiten sich bieten und wie man die für sich beste Entscheidung findet.

### Visionen

Unter dem Oberbegriff „Innovative Verpflegungskonzepte und Visionen zur Nachhaltigkeit“ folgten am Nachmittag zwei weitere Vorträge. Beatrix Köhler von der R-ON Service GmbH in Bad Bramstedt eröffnete das Themenfeld mit einer Beschreibung der Struktur der ausgegliederten GmbH und des Versorgungskonzepts des Klinikums Bad Bramstedt.

Nur zu betonen, dass Fleisch das Klima belastet, ging Christian Feist, Leiter Casinos der Versicherungskammer Bayern, nicht weit genug: Er führte donnerstags den Veggie-Day ein – und erntete massenweise Proteste. Wie er die provokative Aktion Schritt für Schritt zur Chance machte, erzählte er anschaulich und humorvoll in seinem Beitrag. „Wir haben die Gesundheit der verpflegten Mitarbeiter in unserer Hand. Dennoch muss man abwägen,

Foto: Kirchner

schließlich sind wir primär Gastgeber und kein Weltretter“, resümierte Christian Feist abschließend.

### Mehrwerte

Im Parallellforum im Säulensaal referierte Dietmar Dressel von Vogeley über den systemgestützten Einsatz von Convenience bei Cook & Chill-Produktion und präsentierte dazu das Konzept SystemPlus. Die kaltquellenden, Cook & Chill-geeigneten Saucen lassen sich individuell kombinieren.

„Mehrwert durch Personalisierung in der GV“ lautete der Beitrag von Georg Graf, Geschäftsführer Kaufmännischer Bereich von Buhl Gastronomie-Personal-Service. Er verdeutlichte die Vorteile eines Personal-Dienstleisters: Der Mitarbeiterinsatz ist flexibel, Ausfälle sind leicht zu kompensieren, Unproduktivkosten und Fehlbesetzungen können vermieden werden. Vor allem im Hinblick auf den Arbeitsmarkt sei die Personaldienstleistung seiner Meinung nach sehr wichtig.

Jörg Kurmann, stv. Pflegedirektor im Medizinischen Zentrum StädteRegion Aachen, stellte eine moderne Menüfassung, die ohne Papier auskommt, vor. Gemeinsam mit dem Software-Hersteller topsystem

Foto: Kirchner

## Veranstaltung



Den Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement gewann Ralf Meyer von der Ev. Stiftung Augusta, Bochum (3. v. l.). M. Seidl, U. Fladung, J. Wetterau, M. Losem und K. Piwernetz gratulierten.

wurde diese für das Krankenhaus entwickelt. Die Menüfassung und die Speisenverteilung wurden optimiert und erfolgen nun per iPad und iPod touch (vgl. S. 48).

Den Ausklang der Vortragsreihe am Donnerstag markierte die Verleihung des Förderpreises für Innovatives Verpfle-

gungsmanagement, der erstmals mit einem Weiterbildungsgutschein der Deutschen Hotelakademie DHA dotiert wurde. In seiner Laudatio kritisierte Prof. Dr. Jens Wetterau den derzeitigen Missbrauch des Begriffs „Nachhaltigkeit“ für monetäre Zwecke. Der diesjährige Preisträger sei

dagegen ein Musterbeispiel für gelebte Nachhaltigkeit in den Dimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales. Damit bat er Ralf Meyer, ehemaligen Sternekoch und heutigen Küchenleiter der Ev. Stiftung Augusta in Bochum auf die Bühne, um sein Konzept vorzustellen (mehr dazu in Ausgabe 1-2/2012 des **GVmanager**). Platz 2 belegten Schüler der Fachschule für Wirtschaft der ARS Limburg mit ihrem Existenzgründungsprojekt „Dorfladen Imtraut“.

### Praxisbeispiele

Zu Beginn des zweiten Kon-

## Wer neu denkt, kommt

Mit Innovationen für GV und Catering  
auf der 86. INTERNORGA, 9.–14. März 2012



Hamburg Messe



Die Leitmesse für  
den Außer-Haus-Markt  
[internorga.com](http://internorga.com)