

Deutscher GV-Kongress: Ralf Meyer präsentiert sein ausgezeichnetes Qualitätskonzept



Ralf Meyer referiert in Hamburg.



Zur Internorga findet am 11. März der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsverpflegung statt. Das Motto der Veranstaltung: Agenda 2015. Erfolgsfaktoren Qualität & Nachhaltigkeit. Eines der spannenden Themen ist der Frischküche im Krankenhaus gewidmet. Ralf Meyer, Chef de Cuisine, hat im Bochumer Augusta-Krankenhaus eine bemerkenswerte Best Practice-Lösung entwickelt.

Rund 1.000 Mahlzeiten werden täglich in der „Augusta Cuisine“ frisch zubereitet. Das Do-it-yourself-Spektrum reicht von Fonds und Saucen über Teige, Teigwaren und Kräuter bis Püree und Speiseeis. In die radikale Prozessoptimierung samt technischer Ausstattung investierte die Klinikleitung bis heute 350.000 €. Dafür steht z.B. „Lachsfilet unter der Meerrettichkruste“ auf der Gästekarte. Das Frischküchenkonzept ein antizyklisches Beispiel im kostengetriebenen Gesundheitswesen und steht zugleich als motivierendes Vorbild für all jene in der Krankenhauslandschaft, die in hochwertiger Patientengastronomie die Visitenkarte eines Hauses sehen.

Hier das komplette Programm: [PDF](#)

Agenda 2015. Erfolgsfaktoren Qualität & Nachhaltigkeit. Konzepte. Lösungen. Perspektiven.

Eröffnung

Bernd Aufferdeide, Hamburg Messe, und Burkart Schmid sprechen für die Veranstalter.

1. KlimaTeller - ein Praxisbeispiel für Klimaschutz

- Grundidee - Umsetzung - Resonanz - Ausblick

Referenten: Sebastian Schubert, KlimaTeller, Hamburg, und Markus Geyr, LZ-Catering, Hamburg

2. Ganzheitliche Formel einer Firmenphilosophie

- Konzept - Planung - Ergebnis einer radikalen Energiesparlösung
- Eigenes Cateringformat nach Regionalitäts- und Nachhaltigkeits-Prinzipien

Referenten: Peter Adam-Luketic, vtechnik Planung, Gaggenau, und Matz Mattern, juwitality | juwi Holding, Wörstadt

Kaffeezeit mit Snacks und Drinks

3. Ausgezeichnetes Qualitätskonzept

- Besser statt billig
- Krankenhausküche als Leuchtturm

Referent: Ralf Meyer, Ev. Stiftung Augusta, Bochum

4. Risk Management – wie geht Krisenprävention?

- Risikofrühwarnsystem | Kommunikation mit Anspruchsgruppen
- Umgang mit krisenhaften Ereignissen

Referentin: Julia Sturmfels, AFC Risk & Crisis Consult, Bonn

Lunch - Essen, Trinken, Talken

5. Beste GV-Aktionen des Jahres

- Präsentation der Preisträger mit Talk

Moderation: Burkart Schmid, gv-praxis, Frankfurt am Main

6. Zeit- und Esskultur im Selbstversuch

- Einführung - Lesung „Allein unter Gurken“ - Gespräch

Referenten: Andreas Hoppe, alias Tatort-Kommissar „Mario Kopper“ und Jacqueline Roussety, Buchautorin, Kulturredakteurin und Schauspielerin

(Programmänderungen vorbehalten!)

Der Kongress beginnt am 11. März 2013 um 10.00 Uhr und endet gegen 16.00 Uhr.

Gemeinsame Veranstalter: Hamburg Messe und Congress GmbH und die Wirtschaftsfachzeitschrift gv-praxis (Deutscher Fachverlag GmbH).

Die Veranstaltung ist unverzichtbar für: Führungskräfte im Verpflegungsbereich von Unternehmen, Krankenhäusern, Heimen und Hochschulen; Führungskräfte aus Catering- und Vendingunternehmen; Manager aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Technik- und Zulieferindustrie; Fachplaner und Unternehmensberater.

Kosten & Anmeldung:

1. und 2. Person eines Unternehmens je 250 €, 3. und jede weitere Person je 125 €. Studenten (Ausweis erforderlich): 125 €.

Jetzt anmelden unter: www.internorga.com/gv

27.02.2013, Smi - Redaktion food-service / gv-praxis