

## Kongress für Gemeinschaftsverpflegung richtet Blick nach vorn



Agenda 2015 war das Thema auf dem Deutschen Kongress für Gemeinschaftsverpflegung



Anstrengung lohnt sich - diese motivierende Erkenntnis konnten rund 200 Teilnehmer vom Deutschen Kongress für Gemeinschaftsverpflegung mit nach Hause nehmen. Unter dem Titel "Agenda 2015 - Erfolgsfaktoren Qualität & Nachhaltigkeit" wurden zukunftssträchtige Praxisbeispiele ebenso diskutiert wie zahlreiche Herausforderungen der Zukunft.

"Der GV-Markt steht vor spannenden Aufgaben" stimmte Bernd Aufderheide, Geschäftsführer Hamburg Messe die

Kongressbesucher ein. Mit der mobilen Messe-App legte er ihnen eine moderne Hilfestellung für den Messebesuch ans Herz, die ihnen in Zukunft noch besser den Weg über die Messe weisen wird. Neben Apps dürften auch Klimateller für die Profis in der GV künftig eine wachsende Rolle spielen. Noch sind sie im Angebot von Betriebsrestaurants und Mensen die Ausnahme. Dass es dabei nicht bleiben dürfte, zeigte der Auftakt des Kongressprogramms durch das Petra Mewes, Leipziger Korrespondentin der gv-praxis, die Teilnehmer führte.

Sebastian Schubert von der Hamburger Initiative Klimateller lieferte die wissenschaftlichen Erkenntnisse, die zur Aussage führen, dass Ernährung einen sehr bedeutenden Einfluss auf die CO<sub>2</sub>-Belastung der Atmosphäre hat. "Der Verzicht auf eine Portion Currywurst mit Pommes spart mehr ein als eine Energiesparlampe." Wie sich der Klimateller erfolgreich in die Praxis umsetzen lässt zeigte Markus Geyr, Geschäftsführer LZ-Catering in Hamburg. Mit dem Start in zwei Lufthansa-Betriebsrestaurants im vergangenen Sommer hat das Klimateller-Angebot bereits nach acht Monaten den CO<sub>2</sub>-Ausstoß um ca. 25.000 kg CO<sub>2</sub> reduziert. "Mit der Einsparquote von 28 Prozent haben wir es in den Lufthansa-Umweltbericht geschafft", macht Geyr den positiven Einfluss deutlich, den der Klimatellers auf das Unternehmensimage haben kann.

Als ganzheitliches zukunftsfähiges Konzept wurde das Wörrstadter Energieunternehmen Juwi mit seiner Gastronomietochter Juwitality präsentiert. Matz Mattern, Geschäftsführer von Juwitality, und Peter Adam-Luketic, der verantwortliche Planer und Geschäftsführer von Vtechnik in Gaggenau boten Einblicke in eine Zukunftsvision, die bereits praxiserprobt ist.

Wie die Krankenhausküche dank ausgefeiltem Qualitätskonzept zum Leuchtturm einer Klinik werden kann demonstriert Ralf Meyer, Chef de Cuisine in der Evangelischen Stiftung Augusta in Bochum. Da auch das ausgefeilteste Qualitätskonzept nicht zu 100 Prozent vor Krisen schützt, klärt Julia Sturmfels, Senior Consultant AFC Risk & Crisis Consult in Bonn, über den Umgang mit krisenhaften Ereignissen auf und empfiehlt im Vorfeld die Installation eines Risikofrühwarnsystems.

Nach dem mittäglichen Networking der Kongressteilnehmer folgte die Preisverleihung der "Besten GV-Aktionen des Jahres". Ausgezeichnet wurde die Brigitte-Redaktion für ihre gleichnamige Diät sowie der Neu Isenburger Catering-Dienstleister Aramark, die Eigenregie-Gastronomie der LBS Baden Württemberg sowie die St. Vincenz Gruppe Ruhr in Herne. Über ihre Erfahrungen beim Versuch, sich über einen längeren Zeitraum regional zu ernähren las Jacqueline Roussety aus dem gemeinsam mit dem Tatort-Kommissar Mario Kopper verfassten Buch "Allein unter Gurken".

Der nächste Deutsche Kongress für Gemeinschaftsverpflegung findet am 17. März 2014 wieder im Rahmen der Internorga statt.

[www.internorga.com/gv](http://www.internorga.com/gv)