

Herbst-Akademie

23. und 24. Oktober 2024

Freuen Sie sich auf zwei Tage Fachvorträge, Workshops und den Austausch mit sympathischen und fachkompetenten Kolleginnen und Kollegen.

Programm und Anmeldung auf vkk-ev.de/herbst-akademie oder per E-Mail, Post oder Fax



Themenschwerpunkt: Fachwissen abgleichen, ergänzen, intensivieren - und dabei neue Impulse erhalten

Ist Ihre Küche sicher? Cyber-Risiken in einer digitalisierten Großküche

Immer diese Veränderungen Wie ich als Küchenleitung meine Mitarbeitenden für Veränderungen gewinne

Die biologische Gefahr - die Tricks der Keime - welche Gefahren drohen sicheren Lebensmitteln

Arbeitsschutz kostet - Unfälle kosten mehr

Kultursensible Verpflegung

Hygienisches Spülen in sozialen Einrichtungen

...und viele weitere mehr.

WWW.VKK-EV.DE

42



Macher & Meinung

- Manager im Gespräch:** Léon Wuest, Inhaber/ Geschäftsführer, Navitas 8
- Portrait:** Carlo Petrini, Gründer, Slow Food e.V. 26
- Jetzt mal ehrlich:** Michael Loitz, Projektleiter und Initiator, Essen & Ernähren 46



Zum Titel:

Léon Wuest, Inhaber des Cateringunternehmens Navitas, über die Vorbereitung des Generationswechsels und die Zukunft seines Betriebes.

Bild: Daniel Schwarz/Navitas

Praxis & Konzepte

- SWR-Betriebsgastronomie, Baden-Baden:** Welcher Mehrwert wurde dank Modernisierung bzw. Neubau der Küche in puncto Arbeitsprozesse und -klima erzielt? 18
- Job-Transfair, Wien:** Wie gelingt es der Stadt Wien, Langzeitarbeitslose sowie Menschen 50plus für den ersten Arbeitsmarkt zu qualifizieren? 32

#spürbargrün

- Projekt GeNAH:** Zum Ende der Projektlaufzeit, ziehen Partner sowie die FH Münster als Veranstalter ein Resümee 14
- Planet!Based-Kampagne bei Dussmann:** Wie sieht der Speiseplan der Zukunft aus und welche Rolle spielen in diesem Zuge pflanzliche Alternativprodukte? 36

Wissen & Management

- Weiterbildungs-Navi Teil 13:** Tipps zur Kontrolle von Zielvorgaben, die zu einer positiven Interaktion mit den Mitarbeitern wird 11
- Controlling:** Benchmarking für mehr Produktivität und Wirtschaftlichkeit, und warum der Blick über den Tellerrand dabei lohnt 42
- Seminarkalender** 48

Branche & Markt

- Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen 6
- Showroom:** Produkte für die Kaffeepause 22
- Heißgetränke:** Stellenwert von Kaffee in der GV 23
- Portrait:** Neuer Standort für Thermoplan 24
- Kassensysteme:** Einsatz von Kamerakassen. 28
- S&F-Symposium 2024:** Programm und Aussteller. 38
- Produkte:** Neuheiten und Klassiker 49
- Bezugsquellen, Impressum** 50

Dieser Ausgabe liegt eine Beilage von Kamasys, Berlin, bei.



Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Magazins erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

11



18



Bilder: Shutterstock2U - stock.adobe.com, oilly - stock.adobe.com, Inga Vianden, Kirchner, Slow Food