



8

30



14



38



16



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.

Macher & Meinung

GV-Team und GV-Manager des Jahres 2024:
Die Nominierten8
Manager im Gespräch: Sören Hilschenz, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Ost:Brandenburg.....14
Nachgefragt bei: Peter Frühsammer, Küchenleiter, Klinik Ernst von Bergmann, Bad Belzig gGmbH.....39



Zum Titel:

Je vier Teams und Führungskräfte sind nominiert für unsere Auszeichnungen GV-Team und GV-Manager des Jahres 2024. Mehr dazu lesen Sie ab S. 8.

Bilder: CANTine - Made by Traube Tonbach, SBK, Lehnrieder Catering Party-Service, InfraServ Gendorf, Markus Morianz/Häuser zum Leben, Isar Kliniken, Johannesstift Diakonie Services, BG Unfallklinik Murnau

Praxis & Konzepte

Universitätsklinikum Tübingen: Wie lässt sich ein System der Speisenverteilung auf komplett neue „Rollen“ stellen, sodass auch Brötchen in den Induktionswagen „gebacken“ werden können?26
Haus Voller Brunnen, Reutlinger Altenhilfe: Wie gelingt ein Wohlfühlambiente für Senioren in puristisch-modernem Design?30
AXA, Köln: Wie wird eine hauseigene Bäckerei für Brote und Pizzen als Teil einer Betriebsgastronomie zum Kassenschlager?32

#spürbargrün

Innovationscampus Nachhaltigkeit: Das Projekt „Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg“ ist ganzheitlich angelegt und soll bundesweite Lösungsansätze liefern.20
Dussmann Food Service: Wie gelingt die Einführung von pflanzenbasierten Fisch-Alternativen? Wie schafft man Akzeptanz bei Köchen und Gästen?36

Wissen & Management

Weiterbildungs-Navi Teil 14: Tipps, wie Führungskräfte gute Laune im Team schaffen können.16
Seminarkalender42
VKK Herbst-Akademie43

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen.....6
S&F-Gruppe: 25-jähriges Jubiläum23
Saucen für die Festtagsküche: Praxistipps38
Neuer Kombidämpfer: Chef's Combi von Hobart40
Produkte: Neuheiten und Klassiker41
Trinktime: News & Eine Reise zum Rum.44
Bezugsquellen, Impressum50

Der gesamten Ausgabe liegen Beilagen von Boyens Backservice, Ibbenbüren, sowie Hilcona Foodservice, Schaan/FL, bei. Einem Teil der Auflage liegt eine Beilage von Kröswang, Grieskirchen/A, bei.



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