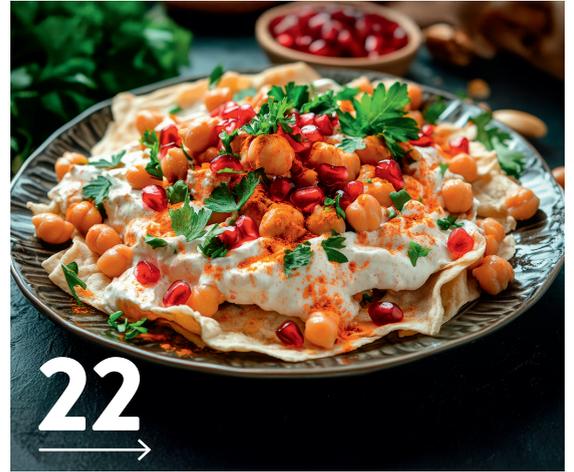


12  
→



22  
→



28  
→



20  
→



17  
→



# Herbst-Akademie

22. und 23. Oktober 2025

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](http://vkk-ev.de/herbst-akademie)  
oder per E-Mail, Post oder Fax



Themenschwerpunkt:  
**Stabilität und Sicherheit  
im Küchenbetrieb  
schaffen - durch das  
entsprechende Know-how**

Was wird aktuell gefordert: Praktische Umsetzung des HACCP-Konzeptes

Ernährung zwischen Mangel und Überfluss

Überblick zu relevanten Punkten im Arbeitsrecht

Künstliche Intelligenz in der Gemeinschaftsverpflegung – Anwendungen, Tools, Risiken

Führungswerkstatt für Küchenleiter und Küchenleiterinnen: Herausfordernde Führungssituationen meistern

Kosten im Griff?! Wie mir Kostenrechnung und Kostenmanagement helfen

...und weitere mehr.

[WWW.VKK-EV.DE](http://WWW.VKK-EV.DE)

## Macher & Meinung

- Manager im Gespräch:** Karsten Wierig, Geschäftsführer, UMR Service GmbH, Rostock. .... 8
- Nachgehakt:** Krankheitsquote in GV-Betrieben ..... 14
- Jetzt mal ehrlich:** Karim Hammami, Verpflegungsmanager, Städtische Kliniken Mönchengladbach ..... 46

## #spürbargrün

- Iss mich!, Wien:** Wie und warum wurde Food-Aktivist und Lebensmittelretter Tobias Judmaier zum Caterer? ..... 17
- 1. Kongress im Haus der Kost:** Wie gelingt die Ernährungswende dank Bio und New Protein? ..... 20

## Praxis & Konzepte

- Hülsenfrüchte:** Weiße Bohnen oder rote Linsen sind die perfekte Basis für vegane Gerichte – Tipps und Rezepte zur praktischen Zubereitung ..... 22
- Edeka-Campus, Minden-Hannover:** Wie tragen ein Esszimmer und 18 Coffice-Zonen zur Vernetzung von 2.000 Mitarbeitern bei? ..... 28
- Universitätsklinikum Tübingen:** Wie gelingen knusprig-frische Backwaren im Tabletttransportwagen? ..... 34

## Wissen & Management

- Personalmanagement:** Wie sollten Führungskräfte hohen Krankheitsquoten vorbeugen bzw. damit umgehen? ..... 12
- Ernährung:** Welche Qualität hat pflanzliches Protein in Hülsenfrüchten, Pseudogetreide & Co.? ..... 26
- Seminarkalender** ..... 44

## Branche & Markt

- Notizen:** Aktuelle Branchenmeldungen. .... 6
- Ernährung:** Update zur DGE-Zertifizierung ..... 11
- Marktzahlen:** Work-Food-Balance. .... 16
- Essen auf Rädern:** Herausforderungen, Mehrwert von Digitalisierung und Menülieferanten wie Apetito ..... 32
- Backwaren:** 30 Jahre Backshop TK ..... 36
- 20. S&F-Symposium:** Programm und Aussteller. .... 38
- Buchtipps** ..... 42
- VKK-Herbst-Akademie:** Programm ..... 43
- KI-Tools für Köche:** Welchen Mehrwert bietet KI in puncto Food Waste? ..... 48
- Markt & Trend:** Neuheiten und Klassiker. .... 49
- Bezugsquellen, Impressum** ..... 50



### Zum Titel:

Warum wechselte Karsten Wierig von der Hotellerie in den Care-Bereich?

Bild: UMR Service GmbH

Der Gesamtaufgabe dieser Ausgabe liegen Beilagen von Boyens Backservice, Ibbenbüren, und Hülshorst, Harsewinkel, bei.



Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Magazins erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.