

Herbst-Akademie

14. und 15. Oktober 2026

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: Komplexität meistern - Zukunft gestalten

Die vier Gefahren für sichere Lebensmittel: Aktuelle Neuerungen zur Lebensmittelsicherheit und zum Lebensmittelrecht

Strategische Personalplanung – kein Buch mit sieben Siegeln

Kommunikation, die wirkt - Gesprächsführung für Küchenverantwortliche

Der konsequente, faire Umgang mit Low Performern

Sexuelle Belästigung im Team - wie damit korrekt umgehen

Wie manage ich die Zusammenarbeit mit wichtigen Lieferanten? / Wie führe ich professionell wichtige Lieferantengespräche

Rechtsfragen des Arbeitsschutzes - Arbeitsschutzrechtliche Pflichten und die Folgen deren Nichtbeachtung.

...und weitere mehr.

WWW.VKK-EV.DE

28

8

38



Bilder: VectorMine – stock.adobe.com, CFM/Tim Stemler, B&L MedienGesellschaft/Flux (KI), Forum Fürstenfeld, Chickpeace/Bettina Thauerkau

Macher & Meinung

Manager im Gespräch: Anne Ganguin und Matthias Kurandt, Charité Berlin, über die Ernährungswende 8
Nachgehakt Renteneintritt: Daniela Aug, Harald Best und Bernd Blümlein über den Renteneintritt 14
Nachgehakt Reinigung: Blick mit Sebastian Wiegand und Lukas Obendorfer über den Tellerrand in die Hotellerie. . . 32
Jetzt mal ehrlich: Martin Baumgarten, Studierendenwerk Marburg, über Insekten auf dem Speiseplan 46

Konzept

Chickpeace: Wie gelingt flexible Weiterbildung und Integration mithilfe smarter Digitalisierung? Blick auf ein besonderes Kooperationsmodell von DHA und Chickpeace in Hamburg. 16

#spürbargrün

Kommunikation: Achtung bei Green Claims wie „nachhaltig“ und „regional“ – EmpCo setzt bald Grenzen. . . . 22
Zertifizierung: Was verbirgt sich hinter dem neuen RAL Gütezeichen Nachhaltige Gastronomie? 26
Ausschreibung: Ein neues Tool von ESFC liefert rechtssichere Bausteine zur Ausschreibung nachhaltiger Verpflegungskonzepte. 28
Studie: Plant Potential Catering Report 30
Notizen 31

Wissen & Management

Personalmanagement: Vorbereitung auf die Rente. 12
Qualität: Gesundheit als Teil des QM. 20
Planung: Richtlinie VdF-070 43
Seminarkalender 44

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen. 6
S&F-Symposium: Programm und Aussteller 36
Hausmesse: Hupfer Pop-up-Expo 40
VKK: Förderpartner und Herbst-Akademie 41
VdF: Fachtagung 42
Trinktime: Biermixgetränke. 48
Markt & Trend: Neuheiten und Klassiker 49
Bezugsquellen, Impressum 50



Zum Titel:
Anne Ganguin und Matthias Kurandt von der Charité Berlin wollen mit ihrem Projekt zur Ernährungswende als Leuchtturm für Kliniken dienen. Mehr dazu ab S. 8.
Bild: CFM/Tim Stemler

Warum wir nicht gendern:
Wir haben uns bewusst gegen das Gendern in unseren Texten entschieden, da derartige Formulierungen den Lesefluss behindern und von den Inhalten ablenken. Dazu kommt, dass die Genderzeichen den Unterschied zwischen den Geschlechtern eher betonen, als auszugleichen. Hilfsformulierungen wie Mitarbeitende sehen wir als Zwischenlösung, wenn auch diese grammatikalisch nicht korrekt ist. Sobald eine tatsächlich diverse und inkludierende Schreibweise gefunden wird, nutzen wir diese gerne.



Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Magazins erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm Go-Green der Deutschen Post.
Einem Teil dieser Ausgabe liegt eine Beilage von Kröswang, Grieskirchen/A, bei.