

GVkompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



■ SPEISETRANSPORT

Sicher zum Gast



**COOK & CHILL-
TECHNIK**

Küche
ohne Herd



**GEMÜSE &
BEILAGEN**

Vitaminreiche
Abwechslung



**HYGIENE-
BEKLEIDUNG**

Sicher und
schick



Informationen für den beruflichen Vorteil

Ausgezeichnete Referenten, rege Diskussionen, vielfältige Informationen und kollegialer Austausch kennzeichneten den diesjährigen Höhepunkt des VKK – die Herbst-Akademie 2014 vom 21. bis 22. Oktober im Ramada Micador Hotel Wiesbaden-Niedernhausen.

Text und Fotos: Birgit Lehmann

Schon wenige Minuten nach dem Start fiel die Anspannung der Vorbereitung von den Veranstaltern ab. „Wir sind mehr als zufrieden. Wir haben ein volles Haus und eine gute Mischung von Stammgästen der Herbst-Akademie und Teilnehmern, die das erste Mal unsere Seminare besuchen“, fasste VKK-Geschäftsführerin Andrea Mager den Grund ihrer Freude kurz zusammen. Rund 90 Frauen und Männer aus Küchenleitungen von Kliniken, Senioren- und Pflegeeinrichtungen sowie anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung waren zur VKK-Herbst-Akademie nach Wiesbaden-Niedernhausen aus allen Teilen Deutschlands angereist. Pünktlich um 9 Uhr eröffnete VKK-Präsident Werner Sowa mit einer herzlichen Begrüßung das zweitägige Tagungsprogramm, das mit einem gemeinsamen Seminar für alle Teilnehmer startete: Erste-Hilfe-Set Allergene.

Allergenkennzeichnung

Referent Stefan Tannenberg – von Werner Sowa freundschaftlich vorgestellt als „Mister Lebensmittelrecht“ – begann seine Erläuterungen mit einer aktuellen Entwarnung: Verstöße gegen die ab 13. Dezember 2014 geltende EU-

Verordnung zur Allergenkennzeichnung sollen nicht sofort geahndet werden. Der Gesetzgeber signalisiert, dass es für Sanktionen einen Aufschub von etwa einem halben Jahr geben wird. Nichtsdestotrotz müssen Küchenleitungen jetzt aktiv werden – so sie es noch nicht sind – um die geforderten Pflichten zu erfüllen. Tannenberg gab den Seminarteilnehmern dafür in seinem Vortrag nicht nur fundiertes theoretisches Rüstzeug mit, sondern auch viele praxisnahe und praktikable Tipps. So empfahl er, dass alle Küchenmitarbeiter, nicht nur die Chefs, die 14 Hauptallergene auswendig kennen sollten. Entsprechende Listen könnten als Gedächtnisstützen an verschiedenen Punkten der Großküchen ausgehängt werden. So gehe das Bewusstsein für die gesundheitsgefährdenden Stoffe bei allen Mitgliedern der Küchenbrigade in Fleisch und Blut über. Tannenberg riet den Küchenleitungen außerdem dazu, bestimmte Grundlebensmittel, wie Salz oder Zucker, nur komplett allergenfrei einzukaufen. Das erleichtere das Handling. Der Referent, ein von der IHK Koblenz öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Betriebs-Produktthygiene, machte in seinem Vortrag auch auf Gefahrenstellen in den Küchenabläufen aufmerksam, z. B. bei

der Lagerung auf die (fehlende oder mangelhafte) Beschriftung umgefüllter Lebensmittel. Ist nicht eindeutig erkennbar, ob sie Allergene enthalten, sollten sie im Zweifelsfall besser entsorgt werden. Bei der Essensausgabe im Free flow rät Tannenberg zu einer eindeutigen und kenntlich gemachten Trennung von Speisen mit und ohne Allergene. „Am besten sind verschiedene Bereiche, wenn das räumlich möglich ist, etwa um vertauschte Schöpfkellen zu vermeiden.“ Tannenberg antwortete während seines Vortrages immer wieder auf Fragen der Zuhörer. Gänzlich erschöpfend konnte das vielschichtige Thema in 90 Minuten nicht behandelt werden. Doch die Teilnehmer der Herbst-Akademie nehmen ein 20-seitiges Skript mit vielen wertvollen Details zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung mit in ihren Küchenalltag.

Verpflegungsmarkt Krankenhaus

Während der anschließenden zwei Stunden der Herbst-Akademie liefen zwei Vorträge parallel: Entwicklungen und Trends in der Patientenverpflegung sowie Ernährung ist Medizin. Für das erste Thema stellte Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer K & P Consulting GmbH, Düsseldorf, die Ergebnisse der Studie „Verpflegungsleistungen im Krankenhaus“ vor. Die dafür nötigen Erhebungen führte seine Beratungsfirma in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Krankenhaus Institut (DKI) durch. Mit dem Ziel, Aussagen zur Ist-Situation und Entwicklungstrends für die Zukunft zu erhalten, wurden sowohl Daten der vergangenen neun Jahre als auch Vorhaben für die nächsten drei Jahre abgefragt. Ein überraschendes Ergebnis: Der Verpflegungsmarkt im Krankenhaus ist sehr stabil. Zwar seien Verweildauer und

Über folgende Vorträge informiert
GV-kompakt in Ausgabe 12/2014:

Dr. Antje Krämer-Stürzl

Die wichtigsten Führungsinstrumente im Überblick – Führung zwischen Taktgefühl und Leidenschaft Teil I+II

Rechtsanwalt Radu Armin Vasilescu

Leistungsverträge lesen, Leistungsverträge verstehen – Eine praxisnahe Einführung in die problematische Welt von Leistungsaustauschverträgen Teil I+II

Thomas Voß

Auf dem Weg zu einem nachhaltigen Unternehmen – Wunschtraum oder Wirklichkeit? Aspekte nachhaltigen Handelns am Beispiel der LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Anzahl der Betten und Krankenhäuser gesunken. Aber die Fallzahlen steigen und die Belegungstage verzeichnen ein gleichbleibendes Niveau. In Angebot und Struktur gibt es Verschiebungen. Die Zahl der Cafeterien nimmt zu, die Verpflegung der Klinikmitarbeiter ist hingegen rückläufig. Eine Steigerung gibt es wiederum bei der Anzahl extern ausgelieferter Essen. Produziert werden die Mahlzeiten in Küchen, die durchschnittlich 24 Jahre alt sind. Lehmann wertet dies als ein klares Zeichen für einen milliardenschweren Investitionsstau. Geplante Investitionen zielen überwiegend auf Spültechnik und Speiserverteilsysteme, weniger auf die Produktion. Die Studie gibt außerdem Auskunft über die Organisationsformen in Krankenhausküchen. Es dominieren noch die Küchen in Eigenregie, stark auf dem Vormarsch sind aber durch eigene Service GmbH betriebene Küchen. Auch bei den Produktionsformen und -systemen gibt es eine deutliche Verschiebung. Cook & Serve verliert, Cook & Chill nimmt zu, externe, entkoppelte Systeme erweisen sich derzeit als klare Gewinner. Auch für externe Lieferungen prognostiziert die Studie, dass der noch dominierende Teil an Cook & Serve zugunsten von Cook & Chill zurückgehen wird. Einen Wechsel der Produktionsform in den nächsten drei Jahren planen lediglich 7,7 Prozent der befragten Häuser. Allerdings ist die Wechselbereitschaft bei Kliniken mit mehr als 600 Betten doppelt so groß. Nach Vorstellung weiterer interessanter Fakten aus der Studie – etwa zu Speisetransport, Service, Personaleinsatz, Kosten, Outsourcing etc., schloss Ekkehart Lehmann seine Präsentation mit dem Fazit: Küchen werden weiter produktiver. Eigenregie bleibt Nummer 1 und es gibt auch einen Trend zurück vom Fremdanbieter zur Küche in eigener Regie.

Spezielle Kostformen

Die Möglichkeiten von Ernährung als Medizin beschrieb zeitgleich Ernährungswissenschaftlerin Mareike Maurmann in ihrem Vortrag. Dabei rückte sie den geriatrischen Patienten in den Mittelpunkt, erläuterte altersbedingte Veränderungen im Essverhalten und im Stoffwechsel. Die Referentin stellte die verschiedenen Kostformen immer im Hinblick auf die Beschwerden, Beeinträchtigungen und Erkrankungen der Tischgäste vor. So wird die leichte Vollkost vor allem bei Magen-Darm-Erkrankungen empfohlen. Die eiweißdefinierte Kost findet hingegen bei Nierenleiden Anwendung. Mareike Maurmann beschrieb die Zusammensetzung auch im Vergleich zur natrium-, kalium- und phosphatarmen bzw. zur purinarmen Kost. Während der Verzicht bzw. die Einschränkung von Natrium, Kalium und Phosphaten

zur Therapie einer Niereninsuffizienz beiträgt, steht die Reduktion von Purinen für Gichtpatienten an. Im Verlauf ihres Vortrages ging die Referentin zudem auf die laktosearme und die ballaststoffreiche Kost ein, beschrieb die Möglichkeiten und Einsatzfelder der passierten Kost und der hochkalorischen Ernährung. Ein ausführliches Skript des Vortrages erhielten alle Teilnehmer der Herbst-Akademie mit ihren Tagungsunterlagen.

Lasso werfen zum Zurückholen

Zwei Themen zur Wahl standen am Nachmittag des 21. Oktobers auf dem Programm. Wie Kündigungen rechtssicher vorbereitet und Verfahrensfehler vor und bei der Kündigung vermieden werden, beschrieb und diskutierte Rechtsanwalt Dr. Frank Wetzling in seinem Seminar. Der Mainzer Fachanwalt für Arbeitsrecht bereite das ernste Thema sehr praxis- und lebensnah auf, bezog die Teilnehmer auf unterhaltsame und charmante Art in die Problematik ein. Er erarbeitete mit ihnen anhand von Fallbeispielen sehr konkrete Möglichkeiten des Zurückholens leistungsschwacher oder schwieriger Mitarbeiters ins Team – also das „Lasso werfen“, um Kündigungen zu vermeiden und Kollegen wieder auf den rechten Weg zu holen. Quintessenz: alles sehr konkret verabreden bzw. vereinbaren. In den Tagungsunterlagen der Herbst-Akademie sind Strategien vor und bei Kündigung für die Seminarteilnehmer zum Nachlesen anschaulich aufbereitet. Um das Miteinander im Team drehte sich auch das zweite Nachmittagsthema. Referentin Birgitta Möller legte dabei den besonderen Fokus auf die Küchenleitungen unter der Überschrift: Motiviert und leistungsfähig – so schaffen Sie als Führungskraft den richtigen Rahmen. Im Dialog mit den Seminarteilnehmern erarbeitete die Organisations- und Prozessberaterin Ziele und Nutzen von Motivation. Diskutiert wurden die Kraft der Werte, der Persönlichkeit, der klaren Entscheidung, des Erfolgs, der Kommunikation, des Zuhörens, des Teams, des gesunden Führens. Dabei ging es u. a. um Bedürfnisse, Widerstände, Rahmenbedingungen, Eigen- und Fremdwahrnehmung und das Zusammenarbeiten verschieden geprägter Persönlichkeiten. Fazit: Die Zukunft der Arbeitswelt wird die Zukunft verschiedener Generationen sein, in der die Führungskraft für die Mitarbeiter ein Fels in der Brandung bleiben sollte. Checklisten, Analyseempfehlungen, Begriffserläuterungen und Schlussfolgerungen hat Birgitta Möller anschaulich und lebensnah schriftlich für die Seminarteilnehmer aufbereitet und den Tagungsunterlagen der Herbst-Akademie zum Nachlesen daheim beigefügt.

Referenten der Herbst-Akademie



Stefan Tannenberg



Ekkehart Lehmann



Mareike Maurmann



Dr. Frank Wetzling



Birgitta Möller