

# Ein heißer Herbst

Das wichtigste Veranstaltungshighlight zum Jahresende war ohne Frage die Herbst-Akademie 2010 des VKK. Zahlreiche Besucher und Referenten diskutierten aktuelle Themen. Stets im Blick war dabei der konkrete Praxisbezug für jede Einrichtung.

Was wäre der GV-Herbst ohne die Herbst-Akademie des Verbandes der Küchenleiter/innen in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen, die jüngst am 26. und 27. Oktober 2010 in Frankfurt/Main stattfand. Die traditionelle Veranstaltung des wohl wichtigsten Care-Netzwerks der Verpflegungsbranche gehört zu den wichtigsten Terminen, die sich ein Verpflegungsleiter aus dem Bereich Senioren- und Patientenverpflegung vormerken müssen. Und so war es auch in diesem Jahr wieder ein Feuerwerk an Fachinformation rund um das Thema „Neue Wege aufzeigen – offen sein für Veränderungen“. Verbunden mit der Mitgliederversammlung ging es neben dem hohen fachlichen Anspruch, den das Seminarprogramm mitbrachte, auch um das Wiedersehen mit Kollegen und den Erfahrungsaustausch unter Gleichgesinnten.

## Richtig ernähren

Nach den Grußworten von VKK-Präsident Emil Löxkes ging es auch schon ans „Eingemachte“. Motivationscoach Donald Harbich (beratung-training-coaching, Gelnhausen) hielt einen stimmungsvollen Vortrag zum Thema Zeitmanagement unter dem Titel



Niels Törkel



Donald Harbich



Stefan Tannenber



Der Vorstand des Verbandes der Küchenleiter/innen in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen e.V.: Daniela Aug, Ulrich K. Kusak, Karin Csernovksy, Emil Löxkes (Vordere Reihe v.l.). Jörg Jendry, Werner Sowa, Renate Hahn, Holger Schmidt (Hintere Reihe v.l.). VKK-Vizepräsident Hans-Jochim Thestorf fehlt bei dieser Aufnahme.



FOTOS: LONGARIC

rung. Der mit zahlreichen Handlungstipps gehaltenen Vortrag stieß auf viel Zuspruch. Ähnlich verhielt es sich mit Buchgrabers zweitem Schwerpunkt: dem Thema Biografiearbeit. Hier kristallisierte sich schnell heraus, dass oft die Küche nicht ins Boot geholt wird, obwohl sie es eigentlich müsste. Anhand einiger Umsetzungsbeispiele illustrierte die Referentin Biografiearbeit, Andrea Roskosch (Fachberatung im Gesundheitswesen, Ulm) referierte über das Management-Tool Swot. Anette Rave ging schließlich auf das hochbrisante Thema „Expertenstandard



Anette Rave



Michaela Noreik



Claudia Thieme



Andrea Roskosch



Ilse Buchgraber

„Sich selbst führen“. Er riet denen, die massive Zeitprobleme haben, zu einer Tätigkeitsanalyse, um „Zeitdiebe“ herauszufiltern. „Wer das Handeln verändern will, muss zuerst sein Denken verändern“ lautete das Credo, das er den Teilnehmer mitgab.

Anschließend wurde das Seminar in die Bereiche Kliniken und Pflegeeinrichtungen geteilt. Sabine Noreik (St. Marien-Hospital, Köln) sprach über die optimale Versorgung älterer Patienten durch eine bedarfsgerechte Ernährungstherapie. Sabine Pieck (Tropho Vital Consulting) hielt einen Vortrag zum Thema „Ernährung in kritischen Lebensphasen – Anpassung der Verpflegung über das Krankheitsbild hinaus“.

Der Sachverständige für Betriebs- und Produkthygiene im Lebensmittelbereich, Stefan Tannenber, von der IHK Koblenz referierte über die Stolpersteine bei der Abgabe von Lebensmitteln im Krankenhaus und Altenheimbereich. Anhand zahlreicher Beispiele

verdeutlicht er anschaulich sowohl die bestehenden und neuen gesetzlichen Grundlagen als auch die Rechte und Pflichten der Küche. Anschließend folgte die Mitgliederversammlung in der u.a. der neue Webauftritt des Verbands den Mitgliedern präsentiert wurde.

### Planen und Handeln

Am folgenden Tag blieb das Fachprogramm auf qualitativ ähnlich hohem Niveau. Niels Törkel (BKO Unternehmensberatung, Königswinter) erläuterte in einem spannenden Vortrag, worauf Bauherren bei der Großküchenplanung achten sollten. Besonders die Qualität vieler Berater lasse oft zu wünschen übrig, was viele aus dem Plenum zu bestätigen wussten. Törkel riet in diesem Zusammenhang auf Planer zurückzugreifen, die einem Berufsverband wie dem VdF angehören. Parallel zu diesem Referat sprach Ilse Buchgraber (B&S, Alzenau) über die tägliche Umsetzung von Serviceverhalten & Kundenorientie-

Ernährungsmanagement“ ein. An dem enormen Informationsbedarf der Teilnehmer, zeigt sich besonders, dass die VKK-Herbst-Akademie es wieder geschafft hat, aktuelle Fragestellungen aufzugreifen. Ähnlich verhielt es sich mit den brandaktuellen Themen rund um die Rechtsprechung, die von Claudia Thieme gekonnt vorgetragen wurden. Ob Leergutbons oder Maultaschenurteile – alles betrifft auch den personalverantwortlichen Verpflegungsleiter.

### Ausblick auf 2011

Das Fazit der Beteiligten, ob Gäste, Referenten oder Aussteller, war durchweg positiv. Netzwerken unter Experten mit geballter Information und dem Gefühl auf dem neusten Stand gebracht worden zu sein – das alles ist an zwei Tagen VKK-Herbst-Akademie zusammengekommen. Was will man mehr? Vielleicht die nächste Veranstaltung: am 18. und 19. Oktober 2011. lon