

GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie
und Gemeinschaftsverpflegung

www.gvmanager.de

Heft **12** Dezember 2011 62. Jahrgang

Heftpreis 10€ (Inland)

11€ (Ausland) 17sFr.



**GV-Manager
des Jahres 2011**



Nominierte

Kategorie Senioren-/ Patientenverpflegung

Bertold Kohm,
GV-Betriebsleiter der Servicegesellschaft
Nordbaden mbH, Wiesloch

Wolfgang Leber,
Küchenleiter der St. Josefs-Heime, München

Klaus Richter,
Geschäftsführer der Rebonal GmbH, Herdecke

Walter Schiestl,
Küchenleiter des Wohnheims Pradl, Innsbruck

Theresia Turner,
Gesamtküchenleiterin der Heiligenfeld GmbH,
Bad Kissingen

Kategorie Studenten-/Schulverpflegung

Michael Gradtke,
Abteilungsleiter Hochschulgastronomie
des Studierendenwerks Hamburg

Frank Klatt,
Leiter Verpflegungsbetriebe des
Studentenwerks Göttingen

Claus Konrad,
Leiter Hochschulgastronomie des
Studentenwerks Karlsruhe AöR

Joachim Porschke,
Geschäftsführer der Porschke GmbH, Rellingen

Anneliese Ritter,
Küchenleiterin der Kinder-, Jugend- und Familien-
hilfe Hochzoll, Augsburg

Kategorie Betriebsverpflegung

Gerhard Frauenschuh,
F&B Manager and Executive Chef bei MAN Diesel
& Turbo SE/ Abt. GHOASK, Augsburg

Dietmar Hagen,
Geschäftsführender Gesellschafter von EssensZeit
und Küchenleiter bei Bahlsen, Hannover

Jochen Moosmann,
Senior Manager und Leiter Gastronomieservice
bei Mercedes Benz Cars/ Daimler AG, Sindelfingen

Christoph Reingen,
Leiter Wirtschaftsdienste, WestLB AG, Düsseldorf

Armin Rumpf,
Geschäftsführer von Rumpf Catering/
Avanti-Partner, Kirchanschöring

Laudationes

Kategorie Studenten-/Schulverpflegung

„Man sagt ihm fast hellseherische Fähigkeiten nach, dabei ist seine Zauberformel ganz einfach: Wer morgen gut kochen will, muss heute auf seine Kunden hören!

Eine offene Kommunikation ist unserem GV-Manager des Jahres daher sehr wichtig. Der Kunde ist für ihn König, Partner und gerade deshalb als kritische Stimme geschätzt. Qualität bedeutet für ihn, alle Anforderungen seiner rund 9.000 täglichen Gäste perfekt zu realisieren – sowohl in Bezug auf das Speisenangebot, als auch auf den Service. Diese Qualität professionell zu sichern, war daher auch eines der ersten Projekte, das er in Angriff nahm. Darüber hinaus wurde er dem lauten Ruf nach Nachhaltigkeit durch eine neue Einkaufspolitik gerecht. Aber auch die leisen Töne der Nachhaltigkeit schlägt er an, indem er den Kochazubis den Beruf dauerhaft schmackhaft machen will, denn nachhaltiges Essen braucht auch gute, nachhaltig ausgebildete Köche. Regelmäßig wagt er den Blick über den Teller- rand, sei es durch den Austausch mit einer Uni in Shanghai oder die Mitarbeit bei der Entwicklung alternativer Kälteträger. Dabei verliert er auch nicht den Blick auf soziale Projekte, indem er z. B. über Solidaritätessen im

Studentenwerk Hilfsprojekte unterstützt. Er liebt die Komplexität seines Berufs und schätzt sie zugleich als seine größte Herausforderung, die er allerdings erfolgreich meistert – betriebswirtschaftlich korrekt aber mit einer quirligen, teils sogar spitzbübischen Note.“

Herzlichen Glückwunsch an Claus Konrad!

Kategorie Betriebsverpflegung

„Ob er heute Abend wohl auch einen gelben Post it-Aufkleber mit sich trägt?

Seiner Aussage nach kommt ein gut organisierter GV-Manager nicht ohne diese Zettelchen aus. Und ein bisschen verrückt müsse man für diesen Job auch sein, sagt er.

Wie verrückt er selbst ist, entzieht sich aber unseren Recherchemöglichkeiten.

Fest steht aber Folgendes:

Er hat die Augen und Ohren stets offen, sowohl gegenüber seinen Gästen, wie auch gegenüber seinem rund 50-köpfigen Team. Er durchlief eine harte Schule, daher lernen auch seine Azubis mehr, als nur mit Schere und Fertigpackungen umzugehen.

Und, er kann auch heute die Finger nicht von der Basisarbeit lassen, vor allem wenn es um seine erste große Liebe geht, die Pâtisserie.

Dabei bekam die Pâtisserie 1991 große Konkur-

renz: Ein Schweinerückensteak und niederrheinischer Spargel brachten ihn auf den Geschmack der Nachhaltigkeit, der bis heute anhält.

Nach dem Motto „Ein wenig grün denken – und dennoch wirtschaftlich lenken“ entstanden daraus viele Projekte, angefangen beim Engagement als Bio-Mentor, bis hin zur Reduktion von CO₂-Emissionen durch die Speisenplanung.

Dass sein Beruf auch sein großes Hobby ist, belegen seine zahlreichen ehrenamtlichen Tätigkeiten: Mal verbessert er die Speisenqualität an Kitas und Schulen, mal arbeitet er an einem nachhaltigkeitsorientierten Rahmen-Curriculum für Ernährungsberufe mit.

Sein Motto ist, neue Wege zu finden, allerdings immer im Zusammenspiel der Akteure. Dass er dabei authentisch und bescheiden bleibt, sozial und fair, kostensensibel und wirtschaftlich, und zugleich vor Kreativität sprüht, hat ihn dahin gebracht, wo er heute steht – bzw. sitzt: als Nominierter zum GV-Manager des Jahres in der Kategorie Betriebsverpflegung.“

Herzlichen Glückwunsch dem GV-Manager Christoph Reingen!

Kategorie Senioren-/ Patientenverpflegung

„Kaum aufgewacht, schaut unser GV-Manager des Jahres bereits dem Küchenteam über die



Schulter – aber, das hat man davon, wenn der Chef nur drei Purzelbäume von der Küche entfernt wohnt. Doch begleitet wird der Rundgang nicht vom erhobenen Zeigefinger, ganz im Gegenteil – stets auf der Suche nach Optimierungspotenzial, ist unserem GV-Manager das Feedback seiner 35 Mitarbeiter sehr wichtig. Obligatorisch werden diese für ihr Engagement mit Weiterbildungen gefördert, zusätzliche Gutscheine für private Vergnügungen, wie Massagen während der Arbeitszeit, schaffen eine besondere Motivation. Doch die Mitarbeiter sind nur ein Baustein des ganzheitlichen Konzepts. Die Lust daran, den Patienten mit gesunder Ernährung etwas Gutes zu tun, hat unseren GV-Manager des Jahres schon immer angetrieben. Fast wäre er dafür gelyncht worden, damals als er die Vollwertküche einführte. Doch inzwischen entpuppen sich die größten Kritiker am Ende ihres Aufenthalts in der Klinik meist als größte Fans. Das Motto unseres GV-Managers des Jahres ist es, Verantwortung zu übernehmen, sowohl für sich selbst, als auch die Mitarbeiter, den Betrieb und die Region.

Und so werden möglichst viele Lebensmittel frisch, aus der Region und möglichst in Bio-Qualität gekauft.

Hinter allen Maßnahmen steht ein ausgesprochen ökonomisch, ökologisch, sozial und spirituell ausbalanciertes Konzept. Auf alles einzugehen, würde den Rahmen sprengen.

Fest steht aber, dass unser GV-Manager des Jahres diese ganzheitliche Philosophie als Mitglied des Familienbetriebs wesentlich mitgeprägt hat – auch wenn er sich, bescheiden wie er ist, wohl nur ungern aus diesem Maßnahmenkatalog als engagierter Kopf herausheben lässt."

Herzlichen Glückwunsch an Theresia Turner!

Fotos: Teodorescu, E. Heinrichsdobler



100 Jahre Karl Winterhalter 100 Jahre Erfindergeist

Als Gründer der Winterhalter Gastronom GmbH legte Karl Winterhalter 1947 den Grundstein für das in der Spülbranche führende Familienunternehmen. Mit viel Erfindergeist, großer Kundennähe und besonderem Qualitätsdenken prägt er die Firmenphilosophie bis heute. Der Erfolg von Winterhalter beruht auf einem über Jahrzehnte gewachsenen Erfahrungsschatz. Davon profitieren Winterhalter Kunden in aller Welt. Unsere herzlichsten Glückwünsche zum 100. Geburtstag!



Auswahlverfahren

Vorgeschlagen wurden die Nominierten dabei von ihren Mitarbeitern bzw. Tischgästen und Kunden sowie Branchenpartnern. Die endgültige Bewertung der fünf ausgewählten Nominierten je Kategorie traf eine fünfköpfige Jury, darunter Wolfgang Schmidt, Vorstandsvorsitzender der HGK, Josef Meringer, Geschäftsführer von JM Consulting, Dr. h. c. Siegfried Schaber, Küchenmeister und Ehrenpräsident des VKD, Annemarie Heinrichsdobler, Chefredakteurin des **GVmanager** sowie Claudia Kirchner, Stv. Chefredakteurin des **GVmanager**.

Letztere hielt schließlich auch die Laudationes auf die drei Preisträger. „Mir kommt nun das Los zu, die 15 Nominierten auf drei Preisträger zu reduzieren“, mit diesen Worten eröffnete Claudia Kirchner die große Entscheidung. Dabei betonte sie, dass alle 15 genannten Nominierten stolz auf sich sein dürfen und sollten. „Schließlich haben sie rund 50 andere hinter sich gelassen und durch ihre besonderen Leistungen, ihr Engagement und ihre Persönlichkeit überzeugt.“ Viele Nominierte (vgl. Kasten S. 11) lieferten sich zudem in der Bewertung ein enges Kopf-an-Kopf-Rennen.

Die folgenden Laudationes zeichneten anschaulich ein sehr persönliches Bild der drei Preisträger (vgl. auch Kasten S. 12). Dabei sorgte der eine oder andere Satz für so manches Raunen in der Menge. Am Ende strahlten zwei glückliche GV-Manager und eine GV-Managerin von der Bühne herab mit Ihren Branchen-Oscars um die Wette.

kir

Zitate

„Sie haben mir mit der Auszeichnung als 'GV-Manager des Jahres 2011' eine sehr große Freude bereitet. Die Atmosphäre, der feierliche Rahmen und die lieben Worte während der Auszeichnung werden mir stets in Erinnerung bleiben. Ich möchte mich ganz ganz herzlich bei Ihnen und der gesamten Redaktion für diesen tollen und gelungenen Abend bedanken.“

Ihr glücklicher GV Manager 2011

Christoph Reingen,

Leiter Wirtschaftsdienste, WestLB AG, Düsseldorf

„Ich bin überaus stolz, dass ich hier und heute diese Auszeichnung erhalte. Ich möchte diesen Preis aber auch stellvertretend für die Mitarbeiter des Studentenwerks Karlsruhe entgegennehmen. Denn nur mit einem engagierten, motivierten Team sind besondere Leistungen und Innovationen erst möglich. (...) Erlauben Sie mir zum Schluss noch eine spitzbübische Aussage: Die Zeiten in denen der Student zur Mensa geht bis er bricht, sind längst vorbei.“

Claus Konrad,

Leiter Hochschulgastronomie, Studentenwerk Karlsruhe

„An diesem Preis haben sicher auch meine Mitarbeiter teil, von denen ich daher zwei gleich mitgebracht habe. (...) Unser Motto lautet: Tue erst das Notwendige, dann das Mögliche und das Unmögliche wird möglich.“

Theresia Turner,

**Gesamtküchenleiterin, Heiligenfeld GmbH,
Bad Kissingen**

BLANCO



HACCP-konforme Speisenverteilung mit BLANCO CS.

Wer in der Speisenverteilung mehr bewegen will, findet in BLANCO CS den perfekten Partner. Von der Portionierung und dem Transport über die Zwischenlagerung bis zur Regeneration per Heißluft oder Induktion bieten wir Ihnen Systeme, die sich ideal an Ihre Anforderungen anpassen.

Das ergonomische Design und die zuverlässige Technik erleichtern den Arbeitsalltag. Die hohe Verarbeitungsqualität und der erstklassige Service sorgen für Investitionssicherheit. Egal, ob Cook & Freeze, Cook & Serve oder Cook & Chill – bei BLANCO CS finden Sie die passende Lösung.

Mehr Infos auch im Internet:
www.blanco-inmotion.de