

Einen Schritt voraus

Ob diätetisches Wissen oder betriebswirtschaftliches Denken – um langfristig erfolgreich zu sein, sind regelmäßige Fortbildungen wichtig. Es lohnt sich auch ein Blick über den Tellerrand, z. B. als Catering Manager, Qualitätsbeauftragter oder Logistiker.

Küchenteams der Gemeinschaftsverpflegung stehen heutzutage einem hart umkämpften Markt in der Außer-Haus-Verpflegung gegenüber: Ein wachsender Kostendruck, steigende gesetzliche Vorgaben und hohe Qualitätsansprüche der Kunden machen jeden Tag zu einer Herausforderung. Um langfristig erfolgreich zu sein und am Puls der Zeit zu bleiben, sind regelmäßige Weiterbildungen wichtig. Wir stellen eine Auswahl an Weiterbildungen vor:

Diätetisches Fachwissen

Immer mehr Menschen leiden unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Dank der speziellen Ausbildung zum Diätkoch müssen auch diese Gäste nicht auf Geschmack und Abwechslung verzichten. Dabei ist der Diätkoch nicht mehr ausschließlich für die Versorgung von Diätpatienten

verantwortlich, sondern auch für die Küchenorganisation sowie die Mitarbeiterschulung. „Die Weiterbildung hilft mir im praktischen Alltag dabei, den Patienten fachlich richtig beraten und auch auf spezielle krankheitsbedingte Fragen die richtige Antwort geben zu können. Natürlich hilft sie mir auch, die Mahlzeiten fachlich richtig zuzubereiten“, berichtet Karl-Heinz Wolf, Stv. Küchenleiter der Reha-Klinik Wetterau, aus der Praxis, der die Weiterbildung zum diätetisch geschulten Koch (IHK) im Forum Diätetik & Ernährung des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz (GBZ) absolvierte. Den Anstoß für die Weiterbildung gab bei Karl-Heinz Wolf sein Arbeitgeber, der den diätetisch geschulten Koch zur unabdingbaren Voraussetzung für seine Führungsposition in der Reha-Klinik für Herz- und Gefäßkrankheiten gemacht hatte.

Zu den Schwerpunkten der Fortbildung IHK Diätkoch gehören u. a. die Themen Interdisziplinär arbeiten, Ernährungsberatung, Abläufe organisieren, Speisepläne erstellen und Speisen zubereiten. „Die Lehrgangsinhalte sind der modernen Diätküche angepasst und in Lernfelder gegliedert, die sich am Aufgabengebiet eines Diätkochs orientieren“, erklärt Ester Pauly, Leiterin Forum Diätetik & Ernährung des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz. Erst kürzlich wurde der Rahmenplan der Fortbildung IHK Diätkoch bundeseinheitlich überarbeitet (vgl. Interview, s. Link, S. 48).

Von ihrer Weiterbildung zur Diätköchin (IHK) profitiert Simone Ganzmann, Verpflegungs- und Küchenleitung der Barmherzigen Brüder gemeinnützigen Behindertenhilfe GmbH in Gremsdorf, noch heute: „Ein Drittel unserer Klientel bekommt Diätkost, ich bin jetzt in der Lage sie fachlich fundiert zu beraten und die Speisen zuzubereiten“, sagt sie. Auch zu ihren Kursteilnehmern steht sie noch in regem Kontakt und schätzt die Möglichkeit sich mit Kollegen auszutauschen. Ihr Fachwissen gibt sie in regelmäßigen Fortbildungen an ihre Küchenmitarbeiter und auch die Bewohner weiter. „Ich habe ein interdisziplinäres Team gebildet und bin jetzt Ansprechpartner für alle zum Thema Ernährung – ob Pflege, Bewohner oder Gäste“, sagt sie (vgl. Interview, s. Link, S. 48). Vor ihrer Weiterbildung

zur Diätköchin hatte sie bereits die Fortbildung zum Diätverpflegungshelfer (IHK) besucht – eine Weiterbildung, die unabhängig von speziellen Vor-

Interview



„Optimal organisiert“

Bei juwitaly, der 100%igen Catering-Tochter von juwi in Wörrstadt, ist ein Logistiker beschäftigt. Wir haben bei Frank Branitzki, Cateringleiter der juwitaly, nachgefragt, welche Aufgaben dieser übernimmt.

Wie kam es zu der Entscheidung einen Logistiker einzusetzen?

Tatsächlich ist es so, dass wir unsere Waren zum überwiegenden Teil aus der Region (Umkreis von 50 km) und zu einem großen Teil in Bio-Qualität beziehen. Für dieses Konzept ist die Position des Logistikers sehr wichtig, da wir durch unsere Art der Warenbeschaffung viele Kleinstlieferanten haben und somit der zeitliche Aufwand deutlich höher ist als in den meisten Cateringbetrieben. In anderen Restaurants oder Kantinen ist es häufig so, dass die Warenannahme



HOTELMANAGEMENT-AKADEMIE
fachspezifische Weiterbildungen

Studiengang zum	06.09.2013 - 17.10.2014
Verpflegungsbetriebswirt (HMA)	
Controller (IHK)*	Start 04.11.2013
Housekeeping Manager (IHK)*	Start 16.10.2013
Produktkalkulation Speisen	08.10. - 09.10.2013

* IHK-Zertifikatslehrgang



Hotelmanagement-Akademie
Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz
0261 304 89-30 • www.hma-koblenz.de



kenntnissen ist und sich auch für Quereinsteiger anbietet.

Wer flexibel in der Zeiteinteilung sein möchte, ist an der Deutschen Hotelakademie (DHA) richtig. Der berufsbegleitende Fern-

von Köchen und den Küchenmitarbeitern nebenbei erledigt wird. Die Mitarbeiter müssen ihre Tätigkeit unterbrechen und sehen diese zusätzliche Aufgabe oft als lästig an. Ein Logistiker kontrolliert explizit und ausführlicher die Qualität der Ware und prüft genau, ob die angelieferten Mengen auch mit der Bestellung übereinstimmen. Das Lager ist optimal organisiert – dazu gehören z. B. das „first in, first out“-Prinzip, nur ein Lagerort pro Produkt, Kontrolle der MHDs, Einhaltung der HACCP und der richtige Warenverlauf der Bio-Ware.

Wie sieht der konkrete Aufgabenbereich des Logistikers aus?

Unser Logistiker soll vor allem den Warenlauf in optimaler Menge und Qualität sicherstellen unter Berücksichtigung des HACCP-Konzepts und der Bio-Anforderungen. So muss z. B. der Bio-Betrieb zertifiziert sein. Dies alles geschieht in enger Zusammenarbeit mit meiner Assistenz und mir. Zudem arbeitet unser Logistiker im Bereich Warenwirtschaftssystem inklusive Bestellungen und Inventur.

Welche Ausbildung oder Weiterbildung ist dafür notwendig?

Es ist keine spezielle Ausbildung erforderlich. Allerdings ist es wichtig, dass der Logistiker einen sicheren Umgang mit dem Computer und mit dem Thema Warenkunde hat. Auch ein freundlicher Umgang ist sehr wichtig. Man braucht viel Engagement und Eigeninitiative, um diese Position gut auszufüllen. Das sind die wichtigsten Voraussetzungen.

Danke für das Gespräch.

Ian

lehrgang Geprüfter Diätkoch (IHK) vermittelt Köchen, die bereits im Job stehen, relevante Grundlagen in Physiologie, Medizin, Ernährungslehre und Diätetik sowie Praxiswissen. Die Dauer des im Oktober startenden Fernlehrgangs beträgt zwölf Monate und besteht aus zwölf Stundenbriefen und zwei Wochenseminaren. „Wir bieten unseren berufstätigen Teilnehmern ein Höchstmaß an Flexibilität, um ihnen damit den Weg zur Zusatzqualifikation zum Diätkoch zu ebnet“, beschreibt Geschäftsführerin Merle Losem das Konzept der DHA. Das heißt: DHA-Teilnehmer studieren dann, wenn sie Zeit haben – mit Lernmethoden wie dem Online-Campus „Meine Lernwelt“ sowie in Seminaren, durch die erfahrene Dozenten aus der Praxis führen. Präsenzphasen sind auf ein Minimum beschränkt, um die Ausfallzeiten im Job zu begrenzen. „Dennoch ist ein Fernstudium an der DHA nicht gleichzusetzen mit Lernen im stillen Kämmerlein, auch wenn die meisten Teilnehmer abends und am Wochenende zuhause lernen“, erklärt Merle Losem. So unterstützen Lerngemeinschaften, persönliche Studienmentoren und umfangreiche Betreuungsangebote der DHA die Teilnehmer in der gesamten Zeit ihres Studiums.

BWL & Qualität

Die Aufgaben von Küchenleitern bzw. ihren Stellvertretern umfassen heute immer mehr das wirtschaftliche Planen, Leiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen, anstatt das Kochen. In der Weiterbildung Verpflegungsbetriebswirt der DHA werden in 16 Monaten nebenberuflich u. a. betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundlagen, sowie die Themen Logistik, Controlling, Mitarbeiterinsatzplanung, Qualitäts- und Krisenmanagement vermittelt.

Speziell um das Qualitätsmanagement im Küchenalltag richtet sich die Weiterbildung Qualitätsbeauftragter im Lebensmittelbereich (IHK-Zertifikat) am Forum Diätetik & Ernährung des GBZ. Das Ziel der zweiwöchigen Weiterbildung ist, ein spezifisches System für die eigene Abteilung im Unternehmen zu entwickeln und die Mitarbeiter einzubeziehen. Sie trainieren außerdem den Umgang mit den Behörden in Krisensituationen.

Damit die Qualitätssicherung in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen gelingt, müssen Station und Küche gut zusammenarbeiten. Fehler könnten deutlich reduziert werden, wenn ein Ernährungsbeauftragter die zentrale Steuerung übernimmt. Dieser sollte über spezielles diätetisches Wissen verfügen und einen Einblick in das Thema Kommunikation und Konfliktmanagement

haben. Eine erfolgreiche Schnittstellenarbeit setzt auch Motivation und fachliche Qualifikation voraus. Die Weiterbildung zum Ernährungsbeauftragten (IHK-Zertifikatslehrgang) kann in 80 Unterrichtseinheiten am Forum Diätetik & Ernährung des GBZ absolviert werden.

Catering Management

Um sich in der Eventbranche oder der Gemeinschaftsverpflegung langfristig erfolgreich positionieren zu können, müssen Catering-Manager die Besonderheiten der Branche kennen und neben ihrer Praxiserfahrung auch aktuelles Fachwissen mitbringen. Genau dieses Wissen vermittelt die Weiterbildung Catering Management, die ab Oktober 2013 am IST-Studieninstitut angeboten wird. Die als staatlich zugelassener Fernunterricht geplante Weiterbildung besteht aus einer Kombination von 13 Studienheften, zwei Präsenzphasen und fünf Online-Phasen. „Innerhalb von 14 Monaten erlernen die Teilnehmer wichtiges Know-how zu allen relevanten Themenfeldern, die sie im Catering Management kennen und beherrschen sollten. Dazu gehören u. a. rechtliche Aspekte, die Besonderheiten der interkulturellen Kommunikation in der Mitarbeiterführung oder die Organisation des Zentraleinkaufs“, erläutert Anne Mainz vom Fachbereich Tourismus & Hospitality des IST-Studieninstituts.

Bio & Logistik

Der Bio-Boom ist längst kein Randphänomen mehr – und auch in der Gemeinschaftsverpflegung gefragt. Um den komplexen Bereich Bio professionell umzusetzen, bedarf es entsprechendem Know-how, das durch die viermonatige Weiterbildung zum „Fachberater für BioGastronomie“ des IST-Studieninstituts erlangt werden kann. Die Teilnehmer erwerben anhand von drei Studienheften und einer Präsenzphase Wissen und Kenntnisse, um das Konzept der Bio-Gastronomie in ihren Berufsalltag zu integrieren. Sie lernen die verschiedenen Bio-Zertifizierungen und -Richtlinien kennen und einzuordnen. Ebenso spielt der richtige Einkauf von regionalen und ökologischen Erzeugnissen eine Rolle. Abgerundet wird die Weiterbildung durch eine Präsenzphase zum Thema Ökologischer Anbau, bei dem die Teilnehmer erfahren, wie das Thema Bio in der Produktion von Lebensmitteln Anwendung findet.

Um einen detaillierten Überblick über Einkauf und Wareneingang zu haben, kann die Zusammenarbeit mit einem Logistiker sinnvoll sein, wie es z. B. bei juwitality, der 100%igen Catering-Tochter von juwi in Wörrstadt, der Fall ist. Frank Brantzki, Cateringleiter der juwitality, berichtet aus der Praxis: „Tatsächlich ist es so, dass wir unsere Waren zum überwiegenden Teil aus der Region (Umkreis von 50 km) und zu einem großen Teil in Bio-Qualität beziehen. Ein Logistiker kontrolliert ausführlicher die Qualität der Ware und prüft genau, ob die angelieferten Mengen auch mit der Bestellung übereinstimmen. Das Lager ist optimal organisiert – dazu gehören z. B. das ‚first in, first out‘-Prinzip, nur ein Lagerort pro Produkt, Kontrolle der MHDs, Einhaltung von HACCP und der richtige Warenverlauf der Bio-Ware.“ (vgl. Interview, S. 46). **lan**

 Lesen Sie mehr zum Diätkoch in den beiden Interviews mit Ester Pauly und Simone Ganzmann:

www.gastroinfoportal.de/diaetkoch