

Die Zukunft der professionellen Speisenversorgung beginnt in Baden bei Wien

Wie wird sich diese Branche, vor allem im Hinblick der geänderten Ernährungsgewohnheiten, Unverträglichkeiten, Allergien, Wirtschaftlichkeitsüberlegungen, neuen gesetzlichen Rahmenbedingungen und modernen Techniken ändern? Wird es mehr Bürokratie in der Küche geben? Wird mehr ausgelagert? Wie sieht die Ausbildung des Nachwuchses aus? Wie sehen die Profis – die Mitarbeiter der Branche in der Zukunft aus? Welche Anforderungen werden an alle Beteiligten gestellt? Werden hin künftig mehr Organisationen - vor allem im öffentlichen Bereich - die Verpflegungsaufgaben auslagern?

All diese Fragen werden bei der zweitägigen Branchentagung in Baden bei Wien vom 4. bis 5. Mai 2011 mit Hanni Rützler, Karl Piswaenger, Arnolf Verhofnig, Manfred Ronge, Andreas Schmölzer und Andreas Wismek diskutiert und es wird nach Lösungen gesucht. Der Höhepunkt der Tagung findet sich in einer sicherlich anregenden Diskussionsrunde mit hochrangigen Vertretern der größten Cateringunternehmen Österreichs, dem Bundesheer, einem der größten Krankenhäuser Österreichs, und aus dem Schul- und Pflegebereich.

Die TeilnehmerInnen dieser von Ronge & Partner (*best culinary coaching*) in Kooperation mit *HGV Praxis* veranstalteten Branchentagung kann man wohl als das „*Who is Who*“ der Branche bezeichnen - diese setzen sich aus den Geschäftsführern und Top-Entscheidungsträgern der österreichischen Großküchenbetreiber zusammen. Gemeinsam wird versucht zu diesem komplexen und verantwortungsvollen Themenfeld, Lösungen zu finden und Strategien zu entwickeln.

„Unser oberstes Ziel ist es, die Tagung qualitativ hochwertig zu halten und den Teilnehmern genügend Raum für informelle Gespräche zu geben. Aber auch die strategischen Weichenstellungen der gesamten Außer-Haus Verpflegung sind im Focus unsere Tagung. Dadurch etablieren wir uns immer mehr als Tagung für das Management und die Führungskräfte der Branche“ sagt Manfred Ronge, der gemeinsam mit der HGV Praxis diese Tagung vor 3 Jahren ins Leben gerufen hat.

Zwei Drittel aller Österreicher werden täglich von Organisationen und Institutionen kulinarisch versorgt, die man am ersten Blick so nicht wahrnimmt. Egal ob Kindergärten, Schulen, Betriebsrestaurants, Kasernen, Krankenhäuser, Seniorenheime, oder Essen auf Rädern – all diese Bereiche haben eines gemeinsam: sie werden von professionell geführten internen oder externen Organisationen und Menschen gemanagt.

Die Ronge & Partner KG mit Ihrem kulinarischen Coaching wurde Ende 2006 von Manfred und Sylvia Ronge gegründet und betreibt seither ein professionelles Beratungsmanagement für Unternehmen und Organisationen, die eine hochwertige und moderne Speisenversorgung anbieten. Die Kunden von Ronge & Partner kommen dabei aus den Bereichen Landwirtschaft, Gastronomie/Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Gesundheitswesen, der Lebensmittelindustrie und dem Lebensmittelhandel. Die umfangreiche Angebotspalette reicht dabei von der Betriebsorganisation bis zum „kulinarischen Mentaltraining“.

Programmdetails für die Branchentagung:

<http://www.ronge-partner.at/bilder/HGV%20Tagung%20Folder%202011.pdf>

Rückfragehinweis:

Sabine Binder-Blaha
Ronge & Partner KG
Erzherzog Rainer Ring 14/Top 8, 2500 Baden

Mail: s.binder-blaha@ronge-partner.at

Tel.: +43 2252 254 990-0

Fax: +43 2252 254 990-15