

Begeisterte Teilnehmer an der GV – Branchentagung

Die bereits zum zweiten Mal von HGV-Praxis und Ronge & Partner veranstaltete Branchentagung für Gemeinschaftsverpflegung fand heuer von 14. – 15. April in den beeindruckenden Räumlichkeiten des Hotels Villa Gutenbrunn statt und war ein voller Erfolg.

Schon alleine die Teilnehmerliste, auf welcher sich hochkarätige Vertreter der Branche befanden, zeigte von der Bedeutung dieser Tagung und brachte den Teilnehmern viel Möglichkeit auch die informellen Themen und Neuigkeiten der Branche untereinander zu besprechen.



Unter den Teilnehmern befanden sich Manager der ersten und zweiten Ebene der größten heimischen Cateringunternehmen, genauso wie die Vertriebschefs großer Lebensmittelkonzerne und natürlich eine Reihe von Küchenleitern und Verpflegungsverantwortlichen aus den Bereichen Betriebsverpflegung und Krankenhäuser. Aber auch Entscheidungsträger und Geschäftsführer aus dem Bereich Küchenausstattung, Planung und Design waren Teilnehmer auf dieser Tagung.

Wie im Konzept unserer Tagung vorgesehen, folgten wir auch heuer dem Grundsatz, dass neben viel Raum für Gespräche und gegenseitigen Informations- und Erfahrungsaustausch am ersten Tag die fachlichen Themen präsentiert werden.



Dipl.-HTL-Ing. Andreas Schmölder –
Lebensmitteltechnologie

Diese reichten von einem Gesamtüberblick über die Trends und Benchmarks der Branche über zu sehr interessanten Praxisberichten von besonderen Leistungen im küchenorganisatorischen Bereich bis hin zu einer sehr kurzweilig und amüsanten Expertise über Lebensmittelzusatzstoffe.



Walter Mayer – Küchenleiter Sigmund Freud Klinik Graz

Die interessierten Tagungsteilnehmer haben dabei einen umfassenden und aktuellen Überblick über die genannten Themen erhalten und konnten sich in den anschließenden Diskussionen und Gesprächen mit den Referenten noch zusätzliche, individuell interessante Informationen beschaffen.



Otto Bayer – Gastronomie Experte

Am Abend des ersten Tages, welcher beim Burgundermacher-Vorzeigebetrieb von Johanna und Franz Landauer-Gisberg ausklang, wurde nicht nur ein beeindruckender naturnaher Weinbaubetrieb vorgestellt, sondern Franz Landauer gab auch sehr interessante Einblicke über seine Philosophie zur Weinerzeugung, welche sich über die Jahre entwickelt hat. Natürlich war auch die anschließende Verkostung der preisgekrönten Weine und die kulinarische Betreuung im hauseigenen Heurigenlokal ein perfekter Abschluss für einen Tag unter Kollegen.



Der zweite Tag der Branchentagung war auch diesjährig jenen Themen gewidmet, die nicht nur fachliche sondern auch persönliche Skills vermitteln. Ein hochinteressantes Stimmtraining lehrte uns auf ungezwungene Weise wie wir unsere Stimme zu verschiedenen Anlässen und Ereignissen bewusst einsetzen können und wie sie uns als Führungswerkzeug dienlich sein kann.



Sanne Stria – Logopädin & Stimmtrainerin

Das unerschöpfliche Thema der Teamkommunikation rundete zum Schluss die Tagung perfekt ab und gab jedem Teilnehmer wieder ein paar neue Ansätze auf den Weg, wie Teams und Kommunikation funktionieren und wie man dieses Wissen optimal bei der täglichen Führungsaufgabe einsetzen kann.



Mag. Doris Preyer – Unternehmensberaterin

Nach einem netten Lunch, welches uns ein letztes Mal Gelegenheit zur ungezwungenen Unterhaltung gab, wurde die Branchentagung 2010 mit dem Versprechen an die Tagungsteilnehmer beendet, dass auch 2011 die Branche der Gemeinschaftsverpflegung wieder tagen wird.

Als Organisatoren freuen wir uns besonders, dass der Durchschnitt aller Tagungsteilnehmer die Veranstaltung mit einer Gesamtnote von 1,3 (Schulnotensystem) sehr positiv bewertet haben. In diesem Zusammenhang möchten wir unseren Dank an die besonders angeregten Referenten und an Frau Sabine Binder-Blaha richten, welche für die Organisation der Veranstaltung verantwortlich zeichnete.


Manfred Ronge
ronge & partner
best culinary coaching


Harald Lanzerstorfer
HGVPRAXIS

[Den Bericht der HGV-Praxis finden unter „Presse – Seminarberichte – Branchentagung 2010“](#)