

Sodexo-Kochakademie

École Culinaire erfolgreich



Stefan Marquard (Mitte) beigesteuerte die Teilnehmer im Themenblock Fleisch.

In München fand kürzlich in Kooperation mit dem Service-Bund die 17. Sodexo-Kochakademie École Culinaire statt. Leiter und Ideengeber Otto Koch brachte erstmals Teilnehmer aus der Schweiz, Österreich und Deutschland zusammen. Das Konzept ist bewährt: International bekannte Köche und Trainer vermitteln den Teilnehmern die Classic an berufserfahrenen Köcheprofis. In verschiedenen Ausbildungen blocken theoretisches und praktisches Wissen rund um das Kochhandwerk. Dabei geht es um eine neue Eszkultur. „Lieber ein gutes Stück Rind von der Keule, als ein Filet von einem schlechten Rind“, ist der ehemalige Sternkoch Otto Koch überzeugt. Während sich die École Culinaire Basic an frisch ausgebildete Köche richtet, wendet sich die Classic an berufserfahrene Köcheprofis. www.sodexo.de

Herbst-Akademie

Die diesjährige Herbst-Akademie des Verbands der Küchenleitung (VKK) findet vom 24. bis 25. Oktober in Wiesbaden statt. Das Thema lautet: „Was ich wissen muss, um (meine) Verpflegungsabteilung planvoll zu organisieren und durchdacht zu leiten.“ Neun Referenten geben in verschiedenen Workshops Anregungen und Impulse, um berufliche Aufgaben erfolgreicher gestalten zu können. Seminathemen sind unter anderem: „Kein Stress mit dem Stress“, „Von der Personalplanung bis zum Personalcontrolling“, „Effizientes Hygiene-Management“ und „Veränderungen praktisch meistern“. Die Herbst-Akademie richtet sich nicht nur an Mitglieder des VKK, sondern ist offen für alle interessierten Küchenchefs in der Gemeinschaftsgastronomie. Weitere Informationen zur Tagung gibt es auf der Homepage und telefonisch bei Andrea Mager, Geschäftsführerin VKK, 06126/988250, www.vkk-ev.de

Henkelmann, Kantine oder was?

Mittagspause

Wie Beschäftigte in Deutschland ihre Mittagspause verbringen, galt eine aktuelle Umfrage unter 1.077 Jobs.de-Nutzern. Die Ergebnisse zeigen, dass sich ein erheblicher Teil der Beschäftigten keine Zeit für eine richtige Mittagspause nimmt. Der Umfrage zufolge essen 21,4 Prozent der Befragten mittags eine Kleipause verbringen, galt eine nigkeit am Schreibtisch. Ein Trend, der in der Ära der Entgrenzung von Arbeits- und Lebenszeit auf dem Vormarsch ist – und dies allen DGE-Empfehlungen zum Trotz, nicht nebenbei zu essen. www.jobs.de



Der oberbayerische Naturkosthersteller Byodo beliefert seit September die städtischen Kindereinrichtungen der Stadt Mühldorf mit täglich rund 350 Mittagessen aus 100 Prozent Bio-Zutaten. Die Preise liegen für Krippen bei 3,40 Euro und für die Kindergärten bei 3,60 Euro. Das Unternehmen hat sich erfolgreich gegen einen Mitarbeitertausch aus Graz durchsetzen. Für Byodo ein Heimspiel: Seit fast 20 Jahren hat der Bio-Hersteller seinen Stammsitz in Mühldorf und beschäftigt dort mittlerweile 80 Mitarbeiter. Um den Beschäftigten täglich ein vollwertiges Bio-Essen zu bieten, hat Byodo im November 2016 mit der „Genussküche“ bereits ein eigenes, öffentliches Bistro eröffnet, das auch den Mitarbeitern umliegenden Firmen sowie Besuchern offen steht. Mit dem Einstieg ins Cateringgeschäft beginnt jetzt eine neue Ära. www.byodo.de

Bio-Hersteller wird Kitacaterer

Byodo

Was machen Sie in Ihrer Mittagspause?

