

Engagement des VKK als Branchenvertreter

Als Multiplikator und Unterstützer der Führungskräfte im Großverbraucherbereich, war der Verband der Küchenleitung VKK beim Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung von der ersten Stunde an dabei.

Bei dem Ziel, eine freiwillige Branchenvereinbarung zur Reduzierung der Lebensmittelverluste im Außer-Haus-Bereich auszuhandeln, hat sich auch der VKK mit Vorschlägen und Ideen aus dem großen Branchenportfolio mit eingebracht. Man ging in einen regen gemeinsamen Austausch mit anderen Verbänden, Verbraucherzentralen und Küchenleitungen und erörterte Lösungsansätze zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Messen lohnt sich

Daniela Aug, die als VKK-Präsidentin und Küchenleiterin an den Gesprächen teilge-

„Es lohnt sich definitiv, in allen Betrieben die Rückläufe über einen bestimmten Zeitraum, z. B. drei Wochen, akribisch festzustellen und zu dokumentieren.“

Daniela Aug
VKK-Präsidentin



nommen hat, zieht folgendes Resümee: „Es lohnt sich definitiv in allen Betrieben, auch bei den Außer-Haus-Verpflegungsstellen, die Rückläufe über einen bestimmten Zeitraum,

z. B. drei Wochen, akribisch festzustellen und zu dokumentieren. Das Ergebnis kann zu unterschiedlichen Maßnahmen führen, z. B. zur Überarbeitung von Rezepten, der Verkleinerung der Ausgabemengen oder der Angebotsvielfalt. Die Vermeidungstechniken sollen all diejenigen sensibilisieren, die mit Lebensmitteln arbeiten, und darauf aufmerksam machen, dass schon beim Einkauf sowie bei Vor- und Zubereitung das eigene Handeln und das des Teams überdacht werden sollte.“

Unterstützung

Der Verband VKK e.V. steht gerne als Multiplikator für seine Mitglieder und für die Außer-Haus-Verpflegung als Berater und als Informationsgeber zur Verfügung. Bei Fragen hilft Geschäftsführerin Andrea Mager, auch mithilfe des Know-hows aus dem breiten Mitglieder-Netzwerk, weiter: info@vkk-ev.de.

Neuer VKK-Partner: Elro – Schweizer Qualitätstechnologie

„Wir bieten unseren Kunden gerade auch im Bereich Care kompetente Lösungen an und unterstützen mit innovativen Geräten unsere Anwender dabei, den Küchenalltag und die täglichen Herausforderungen zu meistern. Daher ist uns eine enge Kommunikation mit den Küchenprofis in der Praxis wichtig und der VKK als wichtiger Branchenverband ein idealer Partner, den wir gerne unterstützen.“



Tobias Brand
Verkaufsleiter,
Elro Deutschland



eine Beständigkeit von über 20 Jahren. Eine Besonderheit ist der unternehmenseigene Werkskundendienst. Zudem begleitet Elro mit seinem Team aus u. a. Küchenchefs den Anwender von der Planung über die Montage und Inbetriebnahme bis hin zur Einweisung vor Ort. Anspruch der fundierten Beratung ist es, maßgeschneiderte Lösungen für die Bedürfnisse der Kunden zu finden, z. B. mithilfe einer Bedarfs- und Speisenplananalyse. Elro-Technik leistet dabei einen Beitrag dazu, die Betriebs-

kosten zu minimieren und zugleich höchste Hygienestandards zu gewährleisten.

Elro-Geräte kommen zum Einsatz in Krankenhäusern, Pflege- und Seniorenheimen, Bildungsstätten, der Betriebsverpflegung, Gastronomie, Hotellerie, dem Airline-Catering und der technisch anspruchsvollen Kreuzfahrtindustrie – national und international.

Das Produktportfolio: Multifunktionspfannen, Kochkessel und -apparate, Rührwerkskessel, Kombidämpfer www.elro.ch

Das Schweizer Unternehmen Elro stellt seit 1934 Premium-Kochapparate für die Industrie- sowie Großküche her. Nach Schweizer Qualitätswerten robust konstruiert, sind die Produkte äußerst langlebig. Elro garantiert