

VKK gratuliert Thomas Voß zum Zukunftspreis

Unter dem Motto „Trendsetter mit Gespür für Nachhaltigkeit und Innovationskraft“, stand in diesem Jahr der renommierte INTERNORGA Zukunftspreis. Eine der vier Auszeichnungen konnte während der feierlichen Eröffnungsgala der Messe das VKK-Mitglied Thomas Voß entgegen nehmen.

Am Tag nach der Preisverleihung besuchte Thomas Voß das Fachmagazin GV-kompakt am Messestand der HUSS-MEDIEN GmbH. Stolz und glücklich berichtete er von der beeindruckenden Galaveranstaltung mit Ehrengästen aus Politik und Wirtschaft. „Ich freue mich sehr über diesen wertvollen Preis“, sagte er immer noch strahlend. „Zeigt er doch, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Nachhaltiges arbeiten in der Gemeinschaftsverpflegung ist machbar und für mich und mein Team ein Gebot der Stunde.“

Der Vorstand des VKK – Verband der Küchenleitung gratuliert Thomas Voß ganz herzlich im Namen aller Mitglieder zum INTERNORGA Zukunftspreis 2015. Das Team des Verbandsmagazins GV-kompakt schließt sich den Glückwünschen sehr gern an.



Der stolze Preisträger in der Mitte, Thomas Voß, daneben zwei Mitglieder der fünfköpfigen Jury, links Bernd Aufderheide (Vorstand der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH), rechts Rainer Roehl (a'verdis).

gen nahm. Thomas Voß, Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik im Unternehmen, engagiert sich auch als Umweltmanagementvertreter und BioMentor und ist Mitglied im VKK – Verband der Küchenleitung. Zur Herbst-Akademie 2014 des Verbandes referierte er über die praktische Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedankens in der Einrichtung.

Praktizierte Nachhaltigkeit

Die LWL-Kliniken realisieren ihr beispielhaftes Konzept schon seit vielen Jahren sowohl im Interesse ihrer jährlich über 10.000 Patienten als auch der 2.300 Beschäftigten. Neben den ökonomischen Aspekten spielen auch soziale und ökologische Gesichtspunkte eine Rolle. Der Betrieb fasst nachhaltiges Wirtschaften in seiner ganzen Bandbreite auf. Dies reicht von der Nutzung erneuerbarer Energien über Regenwassernutzung und -verrieselung bis hin zur Dacheindeckung mit Klimaziegeln. Ein Umweltpfad führt durch das Klinikgelände vorbei an Wildblumenwiesen, Insektenhotels, Naturdenkmälern und Feuchtbiotopen bis zur hauseigenen Solaranlage. In der Küche setzen die LWL-Kliniken konsequent Bioprodukte ein. Das Unternehmen profiliert sich auch mit vielfältigem sozialem Engagement, wie etwa betriebliches Eingliederungsmanagement, Maßnahmen zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf sowie zur Führungskräftequalifikation. Patienten werden außerdem in die Speisenplanung mit einbezogen. Für den Einkauf und die Zulieferung wählen die LWL-Kliniken bevorzugt Integrationsbetriebe aus. Vorhaben für 2015 sind u. a. die Maßnahme „Rückenschonendes Arbeiten in der Großküche“ des betrieblichen Gesundheitsmanagements in Zusammenarbeit mit Krankenkassen und Unfallversicherung und die Teilnahme am Projekt „Nachhaltiges Wirtschaften in der Außer-Haus-Verpflegung“ des Institutes für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswissenschaft iSun der Fachhochschule Münster.

Foto: Hamburg Messe und Congress/INTERNORGA

Alle Preisträger auf einen Blick

Unter Anwesenheit der politischen Ehrengäste Sigmar Gabriel, Bundesminister für Wirtschaft und Energie und Cornelia Prüfer-Storcks, Hamburger Senatorin für Gesundheit und Verbraucherschutz, wurden geehrt:

- Ludwig Stocker Hopffisterei in der Kategorie Trendsetter Unternehmen – Artisan.
- Regionales Netz LWL-Kliniken Münster/Lengerich, Fachkrankenhäuser für Psychiatrie in der Kategorie Trendsetter Unternehmen – Gastronomie und Hotellerie.
- Agora America GmbH, Solpuro Guacamole in der Kategorie Trendsetter Produkt – Nahrungsmittel und Getränke.
- Aichinger GmbH, Kühltheke SIRIUS 3 in der Kategorie Trendsetter Produkt – Nahrungsmittel und Getränke.

VKK zur GV-Messe von Rullko präsent

Am 23. April findet die Rullko GV-Messe in Hamm statt. Eine Messe, bei der sich die Küchenverantwortlichen des Bereichs über neue Trends und Produkte von rund 100 Lieferanten und Herstellern in Kenntnis setzen lassen können. Denn nutzbringende Informationen, vermittelt ohne Hektik bzw. ohne Zeitdruck, erhält man gebündelt und ganz aktuell besonders auf den Großverbrauchermessen der Handelspartner, so wie jetzt in Hamm bei Rullko. Der VKK - Verband der Küchenleitung e.V. wird in diesem Jahr erstmals bei der Messe des fördernden Partners mit einem Stand vertreten sein. Andrea Mager, seit vielen Jahren in der Geschäftsstelle des Verbandes federführend, freut sich auf zahlreiche interessante Gespräche, auf mögliche Wiedersehen bzw. auf die Gelegenheit des Kennenlernens.

Wer zählt 2015 zu den Trendsettern mit Gespür für Nachhaltigkeit und Innovationskraft? Eine Antwort auf diese Frage gab der INTERNORGA Zukunftspreis, der in diesem Jahr zum fünften Mal verliehen wurde. Mit der Auszeichnung honoriert die Expertenjury Produkte, Dienstleistungen oder Strategien, die besonders zukunftsverträglich und nachhaltig sind. Die Ehrung hat sich zu einem begehrten Branchen-Award entwickelt – das beweisen nicht zuletzt die 120 eingereichten Bewerbungen. Passend zur größten INTERNORGA aller Zeiten bedeutet das einen neuen Rekord. Einer der vier Preisträger ist das Regionale Netz LWL-Kliniken Münster/Lengerich, Fachkrankenhäuser für Psychiatrie, für die Thomas Voß die Ehrung in der Kategorie Trendsetter Unternehmen – Gastronomie und Hotellerie entgegen-