



Landesverbandstagung

Baden-Württemberg

Volker Egen, 1. Vorsitzender
Blumenweg 7 74193 Schwaigern
Telefon: 07138 – 4248
E-Mail: Volker.Egen@t-online.de



Baden-Württemberg

Herbsttagung 2015 in Schopfheim-Wiechs am 02.11.2015

Beginn: 8:45 Uhr

TOP 1: Begrüßung durch den Vorsitzenden Volker Egen

Begrüßung unseres Vizepräsidenten Karl Haaf und der Geschäftsführerin Felizitas Laun
Vorstellen von Thomas Kapp als neuer Vorsitzender des Kochklubs Nordschwarzwald
und Philipp Gago, neuer Jugendwart des Vereins der Köche Karlsruhe

Feststellung der Anwesenheit durch Jochen Mackes
Teilnehmer: siehe Anwesenheitsliste

Die Genehmigung der Tagesordnung erfolgt einstimmig.

Volker Egen bittet die Anwesenden sich zur Totenehrung zu erheben,
es folgt eine Schweigeminute.

Einstimmige Genehmigung des Protokolls der Frühjahrstagung 2015

Kurzinfo von Volker Egen und Konrad Hurter

Volker Egen berichtet über die Vorstandssitzung des gestrigen Tages.

Er vermittelt die Gründe, die zur Verschiebung der Frühjahrstagung in Stuttgart auf den
Herbst 2016 geführt haben.

Die Anwesenden werden aufgefordert sich kundig zu machen, ob sie die Frühjahrstagung
ausrichten könnten.

Konrad berichtet über kontroverse Diskussionen bei der Sitzung der LVV in Frankfurt

- beim Punkt VKD 3.0. sieht Konrad keine Lösungsansätze
- die Bewertung zum Zweigverein des Jahres wurden angesprochen
- Aufbereitet wurde auch das breite Aufgabenfeld der IKA 2016
- das Finale des Achenbachpreis am nächsten Tag, hier wurde über Veränderungen
beim Alter der Jury auf Wunsch der Firma Achenbach gesprochen;
Konrad berichtet seine Eindrücke, bei denen klare einfache Anrichteweise und
weniger Verspieltheiten auf dem Vormarsch sind.
Herr Primus Berchthold stellte sich dort vor, offerierte dem Erstplatzierten eine
7- tägige Kreuzfahrt und den anderen Teilnehmern eine Tagesfahrt. Weiter möchte
er alle 1000 Köche, die in seiner Firma beschäftigt sind, zu Mitgliedern unseres
Verbandes machen.

Volker dankt dem gastgebenden Zweigverein, und Volker Wilsch als Verantwortlichen
für die Ausrichtung des Achenbachwettbewerbes auf Landesebene, berichtet von den
Ehrungen von Volker Wilsch und Klaus Rexer, sowie der Übergabe der Ehrenmedaille an
die Firma Achenbach. Familie Moos-Achenbach hat sich im Nachgang schriftlich bedankt.

TOP 2: Bericht des stellvertretenden Kassiers Jochen Mackes:

Sparbuchguthaben: 20.916,00 € Girokonto: 8.237,79 €

Für die Talentschmiede stehen dieses Jahr 6.100,00 € Bargeld zur Verfügung.

Volker Egen berichtet von positivem Feedback der Sponsoren, auch auf das Einbringen der Zweigvereine um diese Veranstaltung zu stützen. Der Verband hat in Aussicht gestellt, das Defizit zu decken. Der Landesverband wird trotz der hohen Ausgaben an der Veranstaltung festhalten und weiterhin gestärkt vertreten, dass diese für jeden Teilnehmer kostenneutral sind.

Fragen zur Kasse stellt keiner der Anwesenden. Manfred Fischer prüft diese während der Tagung.

TOP 3: Karl Haaf und Frau Laun berichten über Aktuelles vom Verband

Karl Haaf, unser Vizepräsident, berichtet als Vertreter des VKD über den Stand der Vorbereitungen bei der IKA 2016:

Die Anmeldung zu den Wettbewerben der Mannschaften sind sehr gut.

32 Nationalmannschaften, 20 GV Teams und 20 Jugendnationalmannschaften sind bereits gemeldet. Er berichtet über Sponsoren, die auch Verträge für die IKA 2016 und 2020 abgeschlossen haben. Ebenso stellt er die Einrichtungen der Küchen vor. Die Jugend-Nationalmannschaften werden nicht mehr kalt ausstellen, sondern mittags und abends einen warmen Wettbewerb haben und für Gäste kochen. Alle Menüs werden serviert, im GV Wettbewerb werden die Menüs von den Konsumenten selbst abgeholt.

All diese Essen werden in Halle 1 verkostet.

Frau Laun erörtert die vielseitige Gestaltung der Gästeräume um alle Generationen anzusprechen.

Karl Haaf spricht über die Organisation und Planung für Auf- und Abbau, Abläufe der einzelnen Veranstaltungen, Personalplanungen, Versorgung der Mitarbeiter und die Siegerehrungen.

Er möchte Missstände, welche bei der IKA 2012 ausgemacht wurden, ausmerzen.

Im Anhang des Protokolls ist die Präsentation geheftet, damit sich jeder ein Bild machen kann.

Die Fachausschussmitglieder werden über ihre Vorsitzenden angesprochen.

Karl Haaf erwähnt auf Anfrage, welche Mannschaften mittags und abends für wie viele Menschen kochen, siehe auch Präsentation.

Die einzelnen Mitglieder werden über unser Fachorgan „Küche“ informiert, damit sie sich melden können, die Information soll jedoch auch über die Zweigvereinsvorsitzenden erfolgen.

Er bittet die Anwesenden sich und interessierte Mitglieder bei Frau Teichmann in der Geschäftsstelle anzumelden und mitzuteilen, was jeder gerne für Arbeiten bei der IKA übernehmen möchte. Er wünscht sich, dass die Teilnehmer an allen Tagen anwesend und einsatzbereit sind, sollten die Tage jedoch begrenzt sein, muss dies im Vorfeld besprochen und geklärt sein. Die Verpflegung wird tagsüber auf dem Gelände erfolgen, am Abend soll es eine Verpflegungspauschale für die Helfer geben.

Die Mitarbeiter-Planung sollte bis zu den Frühjahrstagungen abgeschlossen sein.

Frau Laun berichtet über das Ausscheiden von Frau Schumann zum 31.12.2015, die Nachfolgerin Frau Zimmermann beginnt morgen am 03.11.2015, ihren Dienst. Zwei weitere Mitarbeiterinnen sind aus der Geschäftsstelle ausgeschieden, die nachfolgenden Mitarbeiterinnen sind bereits eingestellt.

Volker stellt auf Anfrage die Aufgaben der Landesverbände vor. Er erneuert die Bereitschaft des Landesverbandes BW bei der Eröffnungsveranstaltung der IKA unterstützend tätig zu sein.

Volker spricht Frau Laun auf den Antrag des LV BW nach der Frühjahrstagung 2015 an. Volker verliest den Antrag. Frau Laun erklärt, dass das Präsidium geantwortet habe und die Sache läuft.

Die Geschäftsführerin Frau Laun erörtert nochmals VKD 3.0. Dies war eine Ideensammlung auf der die Zukunft des Verbandes beruhen soll. Sie berichtet, dass die Wünsche der Basis an einen Rechtsanwalt weitergegeben wurden, um eine passende Satzung zu erstellen. Der Anwalt findet die Satzung insgesamt gut, es sollen nur Details verändert werden.

Es erfolgt eine kontroverse Diskussion in der unterschiedliche Positionen dargestellt werden.

TOP 4: Herr Schmid präsentiert die Produkte der Firma Witty, Schwimmbadpflege, Trinkwasser- und Küchenhygiene. Er vermittelt die Firmenphilosophie, die über motivierte Mitarbeiter/Innen sich am Markt platziert hat.
Die Firma Witty ist Sponsor unserer Talentschmiede.

TOP 5: Talentschmiede 2015

Michael informiert über das Nachtreffen 2015 bei der Firma Winterhalter

Anschließend berichtet er über den Stand der Talentschmiede 2015 die vom 13. – 15.11.2015 in Villingen-Schwenningen an der Landesberufsschule stattfindet. Die Referenten mit Rainer Werchner, Tobias Laabs, Johannes Becker und Roman Scherer haben Ihre Teilnahme zugesagt. Selina Brandauer, Andreas Minich und Robert Stauder werden als Paten die Referenten und Teilnehmer unterstützen. Michael erörtert die erhöhte Teilnehmerzahl von 20, davon ist ein Kollege aus Oldenburg dabei, den Tobias Laabs vermittelte. 2 Teilnehmer werden von der Firma Winterhalter dazu kommen. Die Teilnehmer werden mit Ziehen von Karten Projekten zugeordnet.

Michael lädt alle Anwesenden ein, am Samstagabend die Ergebnisse zu sehen, zu verkosten und an der Küchenparty ab 18:00 Uhr teil zu nehmen.

Volker erwähnt die Unterstützung von Michael durch Rolf und Susi Lohrer, sowie Th. Ballmann. Ebenso informiert er die Anwesenden, dass Frau Ritter von unserem Fachorgan „Küche“, die VA begleiten und darüber berichten wird. Auch der Präsident des Verbandes Andreas Becker hat sich angemeldet; diese Wertschätzung freut die Vorstandschaft und die Anwesenden.

Zum weiteren Orga Team zählt Hermann Bucher, der auf Facebook live über die Talentschmiede berichten wird, Jochen Mackes der alle Informationen auf der Homepage des Landesverbandes einstellt und Werner Brandauer, der Rolf Lohrer unterstützt. Volker bedankt sich bei allen Sponsoren und Helfern die unsere 12. Talentschmiede ermöglichen. Ein Nachtreffen ist von der Firma Winterhalter zugesagt, sowohl das Treffen, die Übernachtung und Versorgung werden von der Firma Winterhalter übernommen.

Michael bedankt sich bei allen, die diese VA ermöglichen, speziell beim Präsidium des Verbandes für die zugesagte Unterstützung. Karl Haaf bestätigt dies.

TOP 6: Rückblick Landesfinale Rudolf Achenbach Preis 2015

Volker Egen unterstreicht die Wichtigkeit dieses Wettbewerbes für den Landesverband. Er bedankt sich bei den Ausbildungsbetrieben und den Ausbildern.

Siehe auch TOP 1 Bericht von Konrad Hurter

Die Anwesenden erheben sich zum Gedenken an den verstorbenen Firmenchef Rudolf Achenbach.

TOP 7: Bericht zum Runden Tisch Dehoga – Ausbildung in der Zukunft - Ideen:

Initiator ist der DeHoGa Baden Württemberg. Frau Schlamminger ist als verantwortliche Mitarbeiterin der DeHoGa Ansprechpartner.

Ein Kreis von ca. 20 Personen erarbeitet ein Projekt zur Sicherung des Fachkräftenachwuchss, gemeinsam mit einer Agentur, das auf 3 Jahre befristet ist. Das Budget umfasst 2,2 Mio €; 1,5 Mio € sind aus der Fördergeldern der EU am 20.8.2015 zugesagt worden. 700.000 € steuert der DeHoGa Baden Württemberg bei.

Konrad berichtet über die ersten Schritte, die nun umgesetzt werden. Verschiedene Bausteine, die bereits festgelegt sind, werden nun auf den Weg gebracht.

Seminare für Ausbildungsbetriebe sind schon terminiert, ein weiterer Schritt wird sein, dass die Fachleute dann vor Ort für weitere Termine verpflichtet werden können.

Die Termine können auf unserer Homepage www.koeche-bw.de eingesehen werden. Es soll in den Ausbildungsbetrieben auf die Initiative aufmerksam gemacht werden.

Konrad berichtet von der Wertschätzung durch die Aussage von Herr Engelhardt, dass eine Ausbildung von Köchen/ Köchinnen ohne den Verband der Köche Deutschlands nicht möglich ist.

Konrad wird diesen Runden Tisch auch weiterhin begleiten, es soll drei Fixtermine je Jahr in Stuttgart geben, die weitere Kommunikation erfolgt über Mail und Telefon.

Wir freuen uns, dass der Landesverband der Köche BW an diesem Projekt beteiligt ist.

Top aktuell verkündet Frau Laun: die deutsche Jugendmeisterin der Köche Nina Beck ist aus BW. Ebenso hat BW den Mannschaftswettbewerb gewonnen.

Herzlichen Glückwunsch!

TOP 8: Herr Hackelsberger, der Inhaber der Firma WECK und Herr Mengel, der Prokurist und Vertriebsleiter der Firma Weck stellen die Gastro- Neuerungen, die Entwicklung und weltweite Nachfrage des Weckglases seit 1910 vor.

Die Firma Weck ist Sponsor der Talentschmiede

TOP 9: Die ZV-Vorsitzende und Delegierten berichten aus den ZV und bringen Ideen und Vorschläge für die Zukunft ein.

TOP 10: Aktionen und Ideen zur Präsentation bei der Intergastra 2016

Der Landesverband der Köche Baden Württemberg wird sich dem Stand des Verbandes der Köche Deutschlands anschließen. 2-3 Personen sollten an jedem Tag vor Ort sein. Meldungen bitte bei Volker Egen

TOP 11: Termine und Sonstiges

Der Landesverband BW ehrt Manfred Hölzel mit der Silberne Ehrenmedaille des Landesverbandes BW. Volker Egen überreicht die Medaille.

Volker Egen gratuliert dem Kochverein Stuttgart zum 125 jährigen Jubiläum, das am 31.10.2015 gebührend gefeiert wurde, Volker Egen war als Gast vor Ort und hat im Namen des LV dort schon gratuliert.

Die Frühjahrstagung könnte am 15. oder 22.3.2016 stattfinden.

Ein austragender Zweigverein wird noch gesucht. Meldungen bitte bei Volker Egen.

Die Herbsttagung 2016 findet in Stuttgart bei der Firma MEGA statt. Das Datum wird noch mit den Beteiligten geklärt.

Weitere Termine:

Intergastra Stuttgart 20. – 24.02.2016

IKA Erfurt 22. – 25.10.2016

Volker Egen spricht an, dass Rainer Müller-Schuck sein Amt als Kassier nicht antritt, da sein berufliches Engagement ihm nicht die nötigen Freiräume lässt.

Er fordert die Mitglieder der Runde auf, sich Gedanken zu machen und Vorschläge bei ihm einzureichen.

Weiter werden Vorschläge zum Besetzen der Vorstandschaft erbeten. Seit unserer Frühjahrstagungen 2015 sind keine solchen erfolgt.

Manfred Fischer hat die Kasse geprüft, er konnte alle Zahlungsvorgänge nachvollziehen und hat eine korrekte Kassenführung vorgefunden.

Johannes Hösli, unser Schweizer Gast bedankt sich für die Einladung, die vielen Anregungen, die er mitnimmt und überbringt Grüße der Aargauer Kochgilde.

Volker Egen bedankt sich bei Peter Henke vom gastgebenden Zweigverein, und den Familien Hauri und Stocker vom Tagungsort für die tolle Gastgeberrolle und vorzügliche Verköstigung.

Ende: ca. 17:00 Uhr