

Wirtschaft / Gastronomie / Beratung Planung Gesundheitsförderung /
Großküchen / Kantinen / Gemeinschaftsverpfleger / Branchentagung /
Expertentreff / Lebensmittel / Herkunftskennzeichnung

Österreichs führende Gemeinschafts- verpfleger tagen in Baden

Herausforderungen an die Gemeinschaftsverpfleger, wie die Sicherstellung der Versorgungssicherheit, die Situation am Arbeitsmarkt, die Digitalisierung und die Erstellung einer praxis-tauglichen Herkunftskennzeichnung warten auf professionelle Antworten – und diese werden am Mittwoch und Donnerstag in Baden bei Wien mit Sicherheit gefunden.

Auch 2022 veranstaltete die Ronge & Partner Group die allseits beliebte Tagung speziell für die Branche der Gemeinschaftsverpflegung, in diesem Jahr endlich wieder in präserter Form. Für Entscheidungsträger von Organisationen aus dem Gesundheitsbereich, dem Business-Catering oder auch dem Bildungsbereich mit Bezug zur Speiserversorgung ist der Branchentreff zum jährlichen Fixpunkt geworden und gilt nicht nur als Informations-, sondern auch als einmalige Networkplattform. Gesundheitsminister Johannes Rauch bereichert wegen seiner kurzfristigen Verhinderung die Veranstaltung durch eine Video-Botschaft an die Branche, um die Gesprächskultur und die Wertschätzung gegenüber der systemkritischen Speiserversorgung in allen Gesellschaftsbereichen zu unterstreichen.

Baden, 5. Mai 2022. Die Branchentagung der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger wurde heuer bereits zum 13. Mal abgehalten. Die Glückszahl „13“ passt auch perfekt zum Veranstaltungsort – dem Congress-Casino in Baden bei Wien. Das Team der kulinarischen Beratungsgruppe von Ronge & Partner hat sich auch heuer wieder mächtig ins Zeug gelegt und aufgrund der sich überschlagenden Ereignisse unserer Zeit mit der Fixierung des konkreten Tagungsverlaufes bewusst Zeit gelassen, um hoch aktuelle Themen auf die Tagesordnung zu bringen.

Brennende Themen, namhafte Gäste, hochkarätige ReferentInnen

Ronge & Partner ist seit Jahren dafür bekannt, besonders kompetente ReferentInnen und dementsprechend spannende Vorträge zu präsentieren. Auch Bundesminister Johannes Rauch, der kurzfristig aus Termingründen verhindert war, betonte den Stellenwert der Branche in einer eigens übermittelten Videobotschaft an die Tagungsteilnehmer. Badens Bürgermeister Hr. Dipl.Ing. Stefan Szirucsek eröffnete mit Freude die Veranstaltung und bedankte sich für die Initiative von Ronge & Partner, die Veranstaltung einmal mehr nach Baden zu

bringen. Dabei betonte er auch die jüngste Auszeichnung der Stadt zum Weltkulturerbe.

Besonders erwähnenswert bei der diesjährigen Tagung ist die geballte Lösungskompetenz, die durch die TeilnehmerInnen und EntscheidungsträgerInnen der GV-Branche zustande gekommen ist. Egal ob zum Thema Herkunftskennzeichnung, Digitalisierung oder Personalmanagement – die Gemeinschaftsverpfleger sind es gewohnt, professionell, mit sozialem Gewissen und in jedem Fall der Sache verpflichtet praxistaugliche Lösungen zu finden, Kompromisse zu schließen und letztlich für jeden der täglich rund 2,5 Mio Tischgäste in allen Lebens- und Gesellschaftsbereichen das optimale Angebot bereit zu stellen.

Bereits jetzt werden innerhalb der Branche rund 75% der Lebensmittel aus der Region, zumindest aber aus Österreich bezogen und Österreichs Gemeinschaftsverpfleger legen größten Wert auf die Qualität der zu verarbeitenden Lebensmittel. „Umso wichtiger ist es, eine praxistaugliche und einheitliche Lösung zu finden, um diese Leistungen auch an die KonsumentInnen kommunizieren zu können“, meint Veranstalter Manfred Ronge, der auch als Präsident der GV-Austria, dem Dachverband der Österreichischen Gemeinschaftsverpfleger diesbezüglich aktiv ist und meint weiter: „Wir Gemeinschaftsverpfleger haben großes Interesse, unsere guten Leistungen vor den Vorhang zu bringen. Jetzt geht es darum, auch die Politik davon zu überzeugen, gemeinsam mit uns die richtigen Wege dafür zu finden“. Wie das in der Praxis funktionieren kann und wie wichtig es ist, dass wir miteinander reden, zeigte das erfolgreiche Podcast-Team von „Bauertothepeople“ in einer spannenden Podiumsdiskussion auf.

Digitalisierung muss heute weitergedacht werden. Wie das gesamte Umfeld einer Organisation von der Digitalisierung betroffen sein kann, zeigt Systemberater Helmut Pauly auf, der viele Jahre für das operative Geschäft und die Digitalisierung einer Vielzahl von Kantinen in Deutschland letztverantwortlich war. Aber auch die unglaublichen Entwicklungen der Roboter-Technik finden langsam Einzug in unsere Prozesse und darum berichtete niemand geringerer als Emanuel Pallua live aus Berlin über die neuesten Entwicklungen. Ebenfalls via Live-Zuschaltung aus Hamburg zeigte Robin Wittke auf, wie durch schlaue Digitalisierung der Energieverbrauch von Küchenanlagen massiv gesenkt werden kann und eröffnete die Debatte über die Verbesserung der Nachhaltigkeit von Großküchen. Nachhaltigkeit und Lebensmittel stehen in unglaublich naher Verbindung. Felix Hnat demonstrierte eindrucksvoll die Entwicklungen hinsichtlich veganer Ernährungsformen und die Geschäftsführerin von SoFresh (Tochterfirma von Ringana) Laura Wannemacher berichtete über die Erfolgsstory der von Ronge & Partner geplanten rein vegetarischen Betriebskantine am neuen Standort.

Die Gemeinschaftsverpfleger geben der Gesellschaft einiges zurück und sehen sich als Arbeitgeber von rd. 35.000 Menschen in Österreich auch der Ausbildung junger Menschen verpflichtet. Daher arbeitet die zukunftsorientierte Branche bereits auf Hochtouren an einem spezifischen Lehrberuf. Der GV-Verantwortliche Manager des KWP, Robert Guschelbauer schaffte verblüffende Einblicke in die fundierte Ausbildung von Lehrlingen unter Nutzung der Digitalisierung.

Zum krönenden Abschluss brachte die bekannte Rhetorik-Trainerin und Key Note-Speakerin Tatjana Lackner mit ihrer „Schule des Sprechens“ die Wichtigkeit des Dialoges auf den Punkt und zeigte in einem extrem kurzweiligen und energiegeladenen Vortrag auf, dass Redezeit Lebenszeit ist.

Initiator und Veranstalter Manfred Ronge blickt erfüllt auf eine erfolgreiche Tagung zurück, betonte am Schluss die herausragende Organisation, welche mit Mag.^a Anna Korbuly in bewährten Händen lag und meinte: „Mein Team und ich gestalten Kulinarik mit Begeisterung und die Branchentagung bildet dafür den perfekten Rahmen!“

Corporate Data Das Familienunternehmen Ronge & Partner gestaltet Kulinarik mit Begeisterung. Mit großer Leidenschaft engagiert sich das Ronge-Team, seine Kunden durch Dienstleistungsqualität zu begeistern und deren Erwartungen zu übertreffen. Das Markenzeichen des Unternehmens ist die Eule, welche Weisheit und Vision symbolisiert, wachsam und klug ist, sich ständig weiterentwickelt und für Zuverlässigkeit und Unabhängigkeit steht. Das breit ausgerollte Angebotsspektrum richtet sich an die Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Großer Wert wird auf die individuelle und persönliche Betreuung der Kunden und Partner gelegt. Die vielfältigen Herausforderungen im Speisen- und Verpflegungsbereich kennt jedes Teammitglied aus persönlicher Erfahrung aus zahlreichen Projekten. Das Team ist seit der Gründung im Jahr 2006 stetig gewachsen und besteht derzeit aus rund 25 MitarbeiterInnen im Kernteam und bis zu 100 freien MitarbeiterInnen. Geschäftsführer sind die Unternehmensgründer Manfred und Sylvia Ronge, die gemeinsam mit Tochter Barbara und Sohn Sebastian Ronge die Geschicke des Familienunternehmens lenken.

Foto:

© Ronge & Partner Group

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Ronge & Partner GmbH, Anna Korbuly

Tel. 02252/25 49 90-0, Fax: DW-15, a.korbuly@ronge-partner.at