

Wie sich eine moderne Verpflegung im Alltag durchsetzen kann, darüber diskutierten fünf Fachleute unter der Leitung von Burkart Schmid (r.)



Plattform für Inspirationen

Zum „Netzwerk Ernährung – Zukunft gestalten“ kamen 180 Entscheidungsträger und Verpflegungsfachkräfte sozialer Organisationen in Fulda zusammen. Einhelliger Tenor der Diskussionsrunde: Die Küchen in sozialen Organisationen avancieren vom einstigen Kellerkind zu einem Leistungsträger der Einrichtungen.

Erstmals veranstaltete Pariserve in Kooperation mit dem Paritätischen Gesamtverband und der Hochschule Fulda eine Fachtagung unter dem Motto: „Brennpunkt Ernährung – Aufgaben für morgen“. Für geballte Kompetenz sorgten über 30 Experten, die in Vorträgen, Diskussionsrunden und Workshops eingebunden wurden. „Ernährung ist das große Thema der Zukunft“. Mit dieser Aussage brachte Prof. Dr. Gunther Hirschfelder den Tenor der Fachtagung auf den Punkt.

Prominentester Vertreter an den beiden Tagen war zweifellos Fernsehkoch Johann Lafer. Er verkündete in einer spannenden Diskussionsrunde, dass er mit einem Expertenteam eine Mustermensa in einer Bad Kreuzbacher Schule errichten wird. Wörtlich: „Man sollte nicht den einfachen Weg gehen und Kindern ungesundes Essen vorsetzen, weil man glaubt, dass sie es mögen.“ Damit sprach er vielen anwesenden Entscheidern aus der Seele, die bereits sehr erfolgreich und engagiert Kinder und Jugendliche „bekochen“. Generell spannte sich der thematische Bogen der Veranstaltung von Grundsatzposi-

tionen der Bundesregierung, vorgetragen von Bernhard Kühnle, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, bis zu konkreten Praxisbeispielen von zukunftsweisenden Verpflegungskonzepten. Highlights der Tagung waren insgesamt elf Workshops mit vielen bekannten Experten und Praktikern, die Erfahrungen aus der Praxis präsentierten und anschließend diskutierten. Insbesondere die speziellen Anforderungen der Kunden standen immer wieder im Fokus. Längst haben sich die Verpflegungsunternehmen der Wohlfahrtspflege im Wettbewerb mit externen Wettbewerbern durchsetzen können und befinden sich vielfach auf Augenhöhe. Mit der Tagung, so Initiator Bernd Ehlers, Geschäftsführer

v.l. Bernd Ehlers (Pariserve), Prof. Dr. Stephanie Hagspihl (HS Fulda) und Johann Lafer.



Pariserve, „wollen wir Anstöße für die weitere Optimierung der Verpflegung in unseren rund 10.000 Einrichtungen geben“. Die Ziele sind hochgesteckt. So sollen zukünftig Begriffe wie Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung mit Leben gefüllt werden. Ehlers wörtlich: „Nur wer sich den Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft stellt, wird künftig auch im Wettbewerb bestehen können.“ Dr. Eberhard Jüttner, Vorsitzender des Paritätischen Gesamtverbands, zu den Motiven seines Verbandes: „Über die Verpflegung können wir Gesundheit und Leistungsfähigkeit mitgestalten. Ernährung ist mehr als Nahrungsaufnahme und tägliche Routine. Sie ermöglicht Genuss, beinhaltet kulturelle Aspekte und stiftet Kommunikation.“ Wie sagte Bundes-Ernährungsministerin Ilse Aigner in ihrem Grußwort so treffend: „Gemeinschaftsverpflegung soll zum gesunden Genuss anregen.“ Die nächste Tagung „Netzwerk Ernährung – Zukunft gestalten“ findet am 11. Juni 2012 wieder in Fulda statt. 2013 soll dann erstmals der „Zukunftspreis Ernährung und Verpflegung“ ausgelobt werden. *Smi*