

und der Verzicht auf Zusatzstoffe (74%). Die Deutschen sorgen sich verstärkt um das Wohl der Milchkühe und 69 Prozent der Verbraucher wünschen sich eine artgerechte Tierhaltung. Daher steigt das Interesse an Produkten, die aus Weidemilch hergestellt werden, also von Kühen, die auf der Weide frisches Gras fressen können.

BGN-Vorstand senkt Beitragsfuß für 2013

Gute Nachricht für die bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe versicherten Unternehmen: Die wirtschaftliche Entwicklung im vergangenen Jahr hat positive Auswirkungen auf die Beitragsberechnung der BGN. Bereits zum dritten Mal in Folge konnte der Beitragsfuß gesenkt werden, er beträgt für das abgelaufene Jahr 2013 jetzt 0,368. Das beschloss der Vorstand in seiner Sitzung am 3. April 2014. Einen Beitrag dazu lieferte die Entwicklung der Lohnsummen. Sie stiegen im Vergleich zum Vorjahr um 3,8 Prozent. Zusammen mit den gesunkenen Ausgaben verringerte sich dadurch die Summe, die die BGN auf die Mitgliedsbetriebe umlegt, um sechs Prozent. Für Hotellerie- und Gastronomieunternehmen ergeben sich, je nach Betriebsgröße, geringere Beiträge. So verringert sich der BGN-Beitrag für ein Unternehmen mit der Gefährklasse 3,7 und einer Lohnsumme von 100.000 Euro um 8,3 Prozent, bei einer Mio. Euro Lohnsumme beträgt die Ersparnis gegenüber dem Vorjahr 6,26 Prozent.

Premiere der Ideenkonferenz Stellwerk Küche

Verpflegungsfachleute aus Deutschland und der Schweiz erlebten am 2. April 2014 die Premiere des Branchentreffens Stellwerk Küche mit dem Ziel, die Weichen für die Gemeinschaftsverpflegung neu zu stellen. Ganz neu war auch das Format der Veranstaltung: Keine Vorträge und Referenten, sondern Interviews, informative Gespräche, spannende Unterhaltungen und Netzwerken. „Klar können wir mit der Ideenkonferenz Stellwerk Küche keine 180 Grad-Wende an der Kostensituation der Ge-



Eine Fachveranstaltung mit ungewöhnlichen Elementen und interessanten Einsichten.

Foto: Paula Zahn

meinschaftsverpflegung erreichen“, resümierten die Organisatoren der Veranstaltung Rainer Wellen, ods GmbH und Ralph Zahn, LogiMen. „Dennoch haben wir unser Ziel erreicht. Wir haben den Konferenzteilnehmern eine breite Palette an Lösungen und Wege für anstehende Herausforderungen aufgezeigt. Mit dem Branchentreffen Stellwerk Küche haben wir eine Plattform geschaffen, auf der fachliche Gespräche und Ideenaustausch auf hervorragende und innovative Weise möglich sind.“ Von einem Perspektivenwechsel, der zu interessanten Ergebnissen führt, sprachen auch die Konferenzteilnehmer. Mit Beispielen und Erfahrungsberichten wurde nicht gespart. Moderatorin Ulrike Lehmann, sonst Vertriebsleitung Top² Anrichtensysteme, hat ungewöhnlichen Fragen Caterer, Krankenhaus-Küchenleiter, Lebensmittelchemiker und Wissenschaftler aus der Reserve gelockt und ins Gespräch gebracht. Catering2you, Food-Waste-Management und Molekularküche für Senioren sind einige Stichworte, die gefallen sind. „Wir wollen Fachleute betriebsübergreifend miteinander verbinden und Impulse für die Herausforderungen der Zukunft jeder einzelnen Küche setzen und das ist uns gelungen.“ Dass die Ideenkonferenz Stellwerk Küche keine Eintagesfliege ist, haben Rainer Wellen und Ralph Zahn am Ende versprochen. „Auf Wiedersehen in 2015!“ lautet der Abschiedsgruß der Organisatoren.

Veranstaltungsreihe FoodMeeting startet

FoodMeeting ist eine neue bundesweite Veranstaltungsreihe mit zielgruppengerechten Fachveranstaltungen zu den Themen Ernährung, Gesundheit und Praxis. Referenten aus Praxis und Forschung vermitteln aktuelles Branchenwissen und den notwendigen rechtlichen Hintergrund anhand von praktischen Beispielen. „In Düsseldorf starten wir am 25. Juni mit der Veranstaltung Ernährung bei Demenz und am 1. Juli mit Allergenkennzeich-

nung loser Ware“, sagt Christiane Pauli, Initiatorin des FoodMeetings. „Wir begleiten seit Jahren Unternehmen aus der Lebensmittelbranche im Bereich Marketing und Messen und sind so auf viele Themen gestoßen, die von Gesetzesseite zur Weiterbildung verpflichten, daraus entstand das FoodMeeting“, so Pauli weiter. Die Referenten kommen aus Verbänden und sind u. a. Diätassistentinnen, Ökotrophologen, Ärzte und Foodjournalisten. FoodMeeting richtet sich an Unternehmen, die in der Produktion tätig sind, an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sowie an Gastronomen und Caterer. Geplant sind bundesweit bis zu 20 Fachseminare im Jahr. Die Mindestteilnehmerzahl der Veranstaltungen beträgt 25 Teilnehmer. Detaillierte Informationen über Termine, Orte und Referenten unter www.foodmeeting.de.

Tomasz Pawlowski führt Mars Chocolate Deutschland



Tomasz Pawlowski

Foto: Mars Chocolate

Tomasz Pawlowski, derzeit Geschäftsführer von Mars Chocolate Polen, wird ab 1. Juni 2014 die Führung des Deutschland-Geschäftes von Mars Chocolate übernehmen. Der 47-Jährige folgt auf Thomas Bittinger, der nach knapp sechs Jahren erfolgreichen Wirkens das Unternehmen verläßt. In seiner über 20-jährigen Laufbahn bei Mars war Pawlowski bereits in unterschiedlichen Ländern und Führungsrollen erfolgreich für das Unternehmen tätig und bringt entsprechend umfangreiche Erfahrungen in seine neue Position ein. So war Pawlowski vor seiner Zeit als Geschäftsführer in Polen seit 2011 bereits mehrere Jahre Geschäftsführer in Rumänien und hatte davor verschiedene Führungsfunktionen im Vertrieb inne. In seiner neuen Position bei Mars berichtet Pawlowski an Gil-

Heute schon die neuesten Branchen-News gecheckt?



www.gv.kompakt.de