

## REFA-Fachtagung in Landsberg am Lech

# Aktuelle Führungsanforderungen und gesundheitsorientiertes Catering

Auf Einladung des Kombidämpfer-Herstellers Rational fand kürzlich in Landsberg am Lech eine Fachtagung der REFA-Branchenorganisation Nahrung und Genuss statt. Uwe Grebe, Werkleiter in der Martin-Braun-Gruppe, ging in einem der Vorträge auf den notwendigen Wandel von persönlicher Kompetenz und Autorität von Führungskräften ein. Aktuelle Anforderung ist demnach, vom Führen zum Coachen zu gelangen. Die Generation Y der Jahrgänge 1981 bis 1995, die heute in Führungspositionen drängt, setzt neue Prioritäten. Sie ist neugierig, ehrgeizig, kritikfähig und selbstbewusst, was im betrieblichen Alltag häufig zu Differenzen führt. Führung von Menschen verschiedener Altersgruppen gelingt nur mit einer Reflexion des eigenen Verhaltens. Entscheidend ist, die Mitarbeiter in einen persönlichen Flow-Channel zu bringen. Vorgesetzte müssen ihre Leute gewinnen und sie so behandeln, wie sie ganz individuell behandelt werden wollen. Die unterschiedlichen Persönlichkeitstypen benötigen ein situatives Coaching, um spezielle Fähigkeiten gewinnbringend für das Unternehmen zu nutzen. Auf Grund des Fachkräftemangels ist es wichtig, junge gute Talente zu halten und auf deren Temperamente einzugehen. Es ist zudem notwendig, die Persönlichkeitsentwicklung der Führungskräfte zu forcieren, damit sie den Anforderungen der Zeit gerecht werden können.

Über gesundheitsorientierte Cateringsteuerung referierte Christian Feist, Inhaber der Firma Gesoca. Er berichtete, dass das Spannungsfeld in der Betriebsgastronomie



Christian Feist sorgt mit seiner Firma Gesoca dafür, dass Kantinen bei ihrer Essensplanung mehr gesundheitliche Aspekte einfließen lassen

nicht ausschließlich in der Wirtschaftlichkeit und Kundenzufriedenheit zu sehen ist, sondern zusätzlich im Bereich Gesundheit. Der Umsatz eines Caterers in Kantinen setzt sich aus Subventionen und Einnahmen zusammen. Im Bereich der Subventionen hat ein Unternehmen die Möglichkeit, gesundheitliche Aspekte einfließen zu lassen. Es gilt den Zuschuss an den Gesundheitswert der Speisen zu koppeln. Über das Gastronomische Ampelsystem (GAS) ist die Aufwertung für den Essensteilnehmer erkennbar. Gesoca hat sich zur Aufgabe gesetzt, als

Mittler zwischen dem Subventionsgeber und dem Caterer einzusteigen. Praxisstudien der Hochschule Niederrhein zeigen, dass die ungesunden Gerichte mit einer Angebotssteuerung deutlich zurückgefahren werden können. Der Gesundheitswert einer Betriebskantine muss messbar sein. Diese Möglichkeit bietet das Gesoca-Prinzip. Durch eine Gesundheitskennziffer gibt es für den Unternehmer die Möglichkeit, Kosten ins Verhältnis zur Gesundheit seiner Mitarbeiter zu setzen. UG/St. [www.refa-nahrung-genuss.de](http://www.refa-nahrung-genuss.de)