

## Strukturwandel gut begleiten



Vertreter der Gründungsmitglieder im Team von Netzwerk Culinaria

(von links): Ulrike Helbling (Meiko), Günter Schröder (Hupfer), Corinna Düe (MKN), Lennart Mogk (Hupfer), Anja Halbauer

(MKN), Lena Danner (Meiko), Ludwig Spiegel (MKN), André

**Eine der größten Branchenplattformen feiert Geburtstag: Netzwerk Culinaria wird 15 Jahre**

**alt. Das Credo der Gründertage erscheint heute aktueller und dringlicher denn je: Vernetzung und Fortbildung sichern die Zukunft.**

Hupfer), Dirk Hanisch (MKN), Lars Jöben und Michael Mayer

(beide Meiko) / Foto: Netzwerk Culinaria

2004: Teamchef Rudi Völler und Bundespräsident Johannes Rau verlassen die große Bühne, das Unwort des Jahres ist 'Humankapital', und die deutschen Gastgewerbebetriebe bilden fast doppelt so viel Nachwuchs aus wie heute, damals noch über 97.000 Azubis. HACCP? ein Einschnitt im EU-Lebensmittelhygienerecht. Nicht mehr nur der Kontrolleur kontrolliert, die Betreiber müssen nun sich selbst kontrollieren, das Hygienepaket der EU tritt in Kraft. Marc Zuckerberg gründet Facebook und MKN, Meiko und Hupfer heben die erste Plattform für alle Branchenbeteiligten aus der Taufe: Netzwerk Culinaria. Noch ohne Cloud und App, gleichwohl digital-vorausschauend eines der ersten Workshop-Themen 2004:

Küchenleitsysteme in der Praxis.

Es ist nicht nur eine beachtliche Bilanz rein nach Zahlen: Über 10.000 Gäste in Workshops und Branchentreffen, auf Hunderten von Rad-Kilometern viele Dutzende von Trends aufgespürt, dazu Hunderte von Kollegenbesuchen bei Ausbildern, (kommenden) Starköchen und Start-ups: Netzwerk Culinaria setzt seit 15 Jahren immer wieder neue Maßstäbe für Bildungs-Events. Leitmotiv für das Gründertrio um MKN, Hupfer und Meiko unter der Leitung von Küchenmeister Thomas B. Hertach: 'Mehr vernetzen, mehr voneinander und von unseren Besten lernen, dabei Fakten mit Fun verknüpfen' und möglichst oft an frischer Luft?, so Hertach, Initiator des Netzwerks. Die Idee zu dieser Plattform für alle

Branchenbeteiligten, Köche, Ausbilder, Planer, Hersteller und Betreiber ? sie reifte bei einem der Spaziergänge mit seinen Hunden.

Ausgebuchte Klassiker sind seit Jahren die Trendtouren, meist auf dem Rad und mehrtägig, quer durch Hamburg, Berlin oder durch den Pott. ?Die Nachfrage nach Themen und Workshops hat sich genauso gewandelt wie die Branche?, erklärt Hertach. ?Wir informieren heute noch knackiger, kürzer und individueller, fokussiert für einen speziellen Kreis.? Im Zuge des akuten Personalmangels mit Strukturwandel in Betrieben haben zwar viele Küchen und Kollegen deutlich seltener Freiräume für Fortbildungen, die Anmeldezahlen für allgemeine Workshops stagnieren. ?Aber die Nachfrage nach individuellen beziehungsweise geschlossenen Veranstaltungen steigt, Kollegen kommen mit konkreten Wünschen direkt auf uns zu.? Das passende Angebot ist heute für viele: My Special Workshop ? bau Dir Dein Workshop-Event zum Termin, der Dir passt. ?Viele wünschen einen Crashkurs für wenige Stunden mit reichlich Praxisnähe und Einblicke in fremde Küchen. Das liefern wir passend mit einem Circuit Training, je nach Region und Technikthema suchen wir gemeinsam einen Betrieb aus unserem Kollegennetzwerk aus.?

Heute unterstützen das Netzwerk nicht nur 15 Hersteller, auch Ausbilder wie die Wihoga Dortmund, der Berufsverband VKK, der AK Gemeinschaftsverpflegung Köln und das Deutsche Studentenwerk bringen wertvolle Expertise ein, organisieren wie die regionalen Studentenwerke die Trendtouren mit. Zu den Mitgliedern, Partnern und Unterstützern zählen heute: Meiko, Hupfer, MKN, Cool Compact, Melitta Professional Coffee Solutions, Nestlé Professional, AMT Gastroguss, Awenko, Bankettprofi, Bauscher, Dick, Ecolab, Henkelman, Profi Dress, Viessmann, Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e. V., Deutsches Studentenwerk, Verband der Küchenleitung (VKK) sowie Wihoga Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie, Dortmund.