



## Landesverbandstagung

### Baden-Württemberg

Volker Egen, 1. Vorsitzender  
Blumenweg 7 74193 Schwaigern  
Telefon: 07138 – 4248  
E-Mail: Volker.Egen@t-online.de



Baden-Württemberg

Herbsttagung 2016 in Güglingen am 19.03.2016

Beginn: 8:45 Uhr

#### **TOP 1** Begrüßung der Teilnehmer durch den Vorsitzenden Volker Egen

Begrüßung der Geschäftsführerin Felizitas Laun, unseres Vizepräsidenten Karl Haaf, Ehrenvorsitzenden Reinwalt Renz und Karl Nafz als Fachausschussvorsitzenden.

Herr Egen begrüßt Herrn Maurer und dieser stellt sich und seine Tätigkeit kurz vor.

Feststellung der Anwesenheit durch Jochen Mackes  
Teilnehmer: siehe Anwesenheitsliste

Die Genehmigung der Tagesordnung erfolgt einstimmig. Volker Egen beantragt die Zusammenlegung der TOP 7-9. Dies wird einstimmig angenommen.

Volker Egen bittet die Anwesenden sich zur Totenehrung zu erheben, es folgt eine Schweigeminute.

Einstimmige Genehmigung des Protokolls der Frühjahrstagung 2016.

Volker Egen bedankt sich bei den Sponsoren des Landesverbandes und verweist auf die Homepage. Er ermutigt die Anwesenden, Sponsoren, auch mit einem Auftritt, diesen die Möglichkeit einer Präsentation zu geben. Er spricht auch die Wechsel einzelner Sponsoren des LV an.

Informationen von Volker Egen

Volker Egen teilt mit, dass Konrad Hurter sich weiter im Krankenstand befindet.

Die LV Vorsitzenden haben sich in Frankfurt getroffen und wurden über die Satzungsänderung und Rechtliche Bestimmungen informiert. Im Juli 2016 folgt ein Termin in Frankfurt, an dem diese bearbeitet wird.

Die Intergastra in Stuttgart war sehr innovativ, viele neue Technologien und Ideen wurden vorgestellt.

Am Stand wurden 39 neue Verbandsmitglieder gewonnen, vor allem durch die Ansprache der jungen Philip Krull und Pierre Grebenisan.

Viele persönliche Kontakte mit Sponsoren und Förderern des LV konnten wahrgenommen werden.

Es gab im Februar eine Sitzung der Landesverbandsvorsitzenden. Hierbei wurde Michael Klutt als Sprecher der Landesvorsitzenden berufen. Franz Naß nahm die ihm unterbreiteten Angebote und Hilfen leider nicht an und wurde somit abberufen.

#### **TOP 2** Bericht des Kassiers Bericht Hans Jochen Mackes

Jochen berichtet vom aktuellen Kassenstand. Die Buchungen des vergangenen Jahres kann jedes anwesende Mitglied einsehen. Manfred Fischer prüft die Zahlungsvorgänge während der Sitzung.

Die Anwesenden wünschen einstimmig den Pauschalbeitrag zur heutigen Frühjahrstagung durch Einzug über den Kassier zu bezahlen.

Volker bedankt sich bei Jochen für die gute Kassenführung.

### **TOP 3** Karl Haaf berichtet als Vertreter des VKD über Aktuelles vom Verband

Intergastra Stuttgart: Karl Haaf nennt die Anwesenden vor Ort, die den Verband repräsentierten. Inge Haaf, Bernd Malter, Philip Krull, Volker Egen, Holger Boos, Klaus Müller, sowie er selbst.

Für die Versorgung aller Teilnehmer bedankt er sich ausdrücklich bei allen Helfern des Kochvereines Stuttgart, die wieder die Beköstigung übernahmen und mit großem Engagement diese Aufgabe erledigten. Michael Viehmann und Hans Joachim Mackes vom Kochverein Stuttgart dankt er für die sehr gute Zusammenarbeit.

Top Ausbilder des Jahres 2016

die 3 Gewinner sind

Markus Augst, Nells Park Hotel in Trier

Stefan Voss, Stormarner Werkstätten in Bad Oldesloe

Thomas Sieglow, Accor Novotel in Leipzig

Sonderpreis für sein Lebenswerk rund um das Thema Ausbildung im Berufsfeld Köchin/Koch geht an Gerhard Plankl in Altötting

Laurentiustag 2016 in Fulda

Karl Haaf stellt das Programm vom 12. -14. August 2016 kurz vor.

Frau Laun ergänzt: Die Anmeldeformulare für den Laurentiustag in Fulda liegen der Mai-Ausgabe der Küche bei. Der Laurentiustag wird in dieser Form nicht mehr weitergeführt. Die Teilnehmerzahlen sind seit Jahren rückgängig, Vereine für die Ausrichtung sind zudem schwer zu finden, das Präsidium denkt über eine Umgestaltung nach.

IKA Olympiade der Köche 2016

Es gibt eine Neukonzeption der Fachbesucherhallen,

Wettbewerbe der Nationalmannschaften, Jugendnationalmannschaften, Gemeinschaftsverpflegung, der Regionalplattenschau und der Einzelaussteller.

Karl Haaf stellt vor, welche Teams wann für Gäste kochen werden. Die neue Konzeption in moderner Form, die Gläsernen Küchen, die einzelnen Abläufe.

Auf Nachfrage von Reinwalt Renz wird der Budgetrahmen erläutert. Die Messe übernimmt die Hallen und stellt das Mobiliar. Wasser, Strom und Müllkosten werden vom Verband getragen. Die IKA wird trotzdem mit einem Minus abgeschlossen werden. Die Höhe wird sicher von den verkauften Essen abhängen.

Auf Nachfrage sagt Frau Laun, dass es eine IKA Homepage gibt, auf der sich alle Mitglieder informieren können.

Das schwedische Königshaus wurde als Schirmherr angefragt. Schweden ist der aktuelle Olympiasieger der Köche.

Karl Haaf stellt eine ausführliche Auflistung und Planung der benötigten Mitarbeiter und Helfer vor. Jeder Mitarbeiter wird vor Ort gut und zuverlässig geleitet.

VKD qualifizierter Ausbildungsbetrieb:

Der Empfänger 2015 vom Mövenpick Hotel in Stuttgart hat sich im Nachgang bei Michael Viehmann dem 1. Vorsitzenden des Kochvereins Stuttgart bedankt für die würdige Überreichung und die Ehre dieses Zertifikat zu haben.

Der Fachausschuss BAP vergibt diese Zertifizierung nach Statuten, die auf der Webseite einsehbar sind.

Pressereferentin Frau Jennifer Zimmermann

Studierte Politikwissenschaft und Geschichte und ersetzt Frau Schuhmann, die sich privat nach Österreich verändert hat. Karl ist begeistert von der Arbeit der neuen Pressesprecherin.

Die Pressereferenz ist seit Januar deutlich nach oben gegangen. Im Januar wurden allein in Facebook 18.000 Einträge registriert.

Neue Chefredakteurin der Küche ist Frau Petra Münster. Sie hat schon für verschiedene Zeitschriften im Lebensmittelgewerbe gearbeitet.

Frau Ritter, die Vorgängerin, hat sich beruflich neu orientiert.

Karl Haaf bedankt sich bei den Anwesenden und stellt sich für Fragen zur Verfügung.

Mitglieder, die bei der IKA aktiv mithelfen möchten, sollen sich direkt beim Verband melden. Eine Kooperation mit Berufsschulen findet statt.

Karl Nafz stellt die Arbeit des Fachausschusses und dessen Angebot für die Mitglieder vor. Mitglieder des Fachausschusses GVS gehen zu Kollegen in die Betriebe, verschaffen sich einen Eindruck und geben praktische Tipps, wie durch Umstellungen positive Veränderungen auf den Weg gebracht werden können. Das Angebot und aktive Arbeit sind auf der Homepage des Verbandes einzusehen,

Volker Egen bedankte sich bei Karl Haaf und Frau Laun für die Ausführungen. Weiter bedankte er sich bei Franz Nafz für seine hervorragende Arbeit als Vorsitzender des Fachausschusses GVS, sowie die sehr gute Arbeit der Mitglieder in diesem Ausschuss. Die erarbeiteten Unterlagen sind sehr gut und müssen mehr genutzt werden. Die ZV-Vorsitzende sollen dies in ihrem ZV kundtun!

#### **TOP 4** Eine scharfe Sache, Nesmuk-Messer & Co !

Fachvortrag von Schneidewerkzeug- Mechanikermeister Jürgen Maurer,  
Fa. Messer-Maurer Heilbronn

#### **TOP 5** Infos zum regionalen Vorausscheid Rudolf Achenbach Preis 2016

Die Theorie des Achenbachvorausscheides des Landesverbandes Baden Württemberg findet am 5.4.2016 in Villingen und Bad Überkingen statt, am 16.04.2016 der praktische Teil in Villingen. Die Kollegen Klaus Rexer und Volker Wilsch erwarten noch einige wenige Anmeldungen.

Die Statuten sind im Internet zu finden.

Volker Egen erwähnt, dass die Teilnehmer doch mögliche Kandidaten für den VKD qualifizierter Ausbildungsbetrieb sind.

#### **TOP 6** Talentschmiede Rückblick 2015 und Ausblick 2016

Michael berichtet über die VA 2015. Michael verweist auf die Bilder unserer Internetseite.

Die Referenten mit Rainer Werchner, Tobias Laabs, Johannes Becker und Roman Schäfer überzeugten nicht nur die Teilnehmer. Selina Brandauer, Andreas Minich und Robert Stauder waren als Paten zum Unterstützen der Teilnehmer vor Ort. Ziel muss es sein, dass wir auch Nachwuchs für unser Orgateam aus diesem Pool schöpfen. Die Gäste und Teilnehmer waren begeistert.

Die Hopfenmanufaktur überzeugte mit ihrem Vortrag und der Qualität der Biere.

Michael erörtert die erhöhte Teilnehmerzahl von 20, davon war ein Kollege aus Oldenburg dabei, Philip Krull.

TB bedankt sich bei Michael für die Übernahme der Aufgaben und der Verantwortung. Die Talentschmiede ist nun zeitgemäß und auf einem sehr guten Wege.

Die Talentschmiede 2016 findet vom 18. – 20.11.2016 in der Landesberufsschule für das Hotel-und Gaststättengewerbe in Villingen statt.

#### **Rückblick Intergastra 2016**

*Michael spricht die Kontakte zu neuen Sponsoren an. Der Kochverein Stuttgart hat 250 Essen täglich zubereitet, mit 720 Stunden und insgesamt 25 ehrenamtlich beteiligten Mitgliedern.*

#### **TOP 7** Entwicklung und gemeinsame Zielsetzungen des LV BW

#### **TOP 8** Die ZV-Vorsitzende/-en und die Delegierten haben das Wort

#### **TOP 9** Planung Wahlen des Vorstandes Landesverband BW Frühjahr 2017

Volker Egen verteilt Fragenblätter, die anschließend in Gruppenarbeit erarbeitet werden.

Die Ergebnisse werden nun durch die Gruppen vorgestellt. Nach ausgiebigen Diskussionen werden diese im Protokoll angehängt, jeder hat die Möglichkeit weitere Anregungen, auch aus den Zweigvereinen, an Volker Egen zu senden.

Diese werden dann zusammengetragen und an den Verband weitergeleitet, bzw. bei der Tagung im Juli eingebracht.

Martin Baumgärtel erläutert die Position des Bodensee Kochvereines. Manfred Hölzl, der Vorsitzende dieses Vereins hat dies in einer Vorstandsitzung besprochen. Martin Baumgärtel würde sich bei den nächsten Wahlen für die Position des Kassiers des Landesverbandes zur Verfügung stellen. Holger Boos würde sich bei den nächsten Wahlen für die Position des 1. Vorsitzenden des Landesverbandes zur Verfügung stellen. Aus geografischen Gründen würde ein 3. Vorsitzender Sinn machen. Volker Egen soll auf Wunsch sein Wissen noch für 2-4 Jahre zur Verfügung stellen.

Die 3 Vorsitzenden könnten dann Holger Boos, Konrad Hurter und Volker Egen sein. Stefan Jung würde bei Bedarf zur Verfügung stehen.

Volker Egen kann sich eine Zusammenarbeit in dieser Konstellation gut vorstellen.

Der Landesverband stellt über den Vizepräsidenten des Blockes Süd Karl Haaf einen Antrag beim Präsidium des Verbandes der Köche Deutschlands.

Antrag: Änderung der Geschäftsordnung: Der Vorstand des Landesverbandes BW soll auf einen 3. Vorsitzenden erweitert werden. Hauptgrund ist in der geografischen Lage begründet.

**TOP 10** 22.–25.10.2016 IKA & Olympiade der Köche in Erfurt.

Ausführungen sind im TOP 3 von Karl Haaf erörtert.

Volker Egen bittet um rege Teilnahme.

**TOP 11** Sonstiges

Ehrungen: Volker ehrt Jochen für sein jahrelanges Engagement mit der goldenen Nadel des Landesverbandes Baden Württemberg

Die Herbsttagung 2016 findet am 31.10.2016 in der MEGA Stuttgart Unterkunft ist im Hotel Filder Post in Stuttgart vorgebucht.

Die Frühjahrstagung des LV BW findet am 25. + 26. März 2017 in Adelsried gemeinsam mit dem LV Bayern statt. Dort werden sich Kandidaten für die Präsidenten und Vizepräsidentenwahl vorstellen. Alle Teilnehmer der heutigen Sitzung sollen sich bis zur Herbsttagung Gedanken machen und Vorschläge einbringen.

Talentschmiede vom 18. – 20.11.2016 in Villingen

Heinrich Koch fragt nach einer möglichen Familienmitgliedschaft im Verband. Zum 50. Vereins-Jubiläum des Kochklubs Main Tauber wird ein Festakt mit geladen Gästen stattfinden. Er erwartet den Präsident der Köche Deutschlands und erhofft sich eine gute Presse und für das zukünftige junge Vorstandsteam einen Motivationsschub.

Der Transport und die Obhut der Fahne des Landesverbandes gehen auf Antrag von Jochen Mackes an den Bodensee-Kochverein über.

Volker Egen gibt den Teilnehmern mit auf den Weg, die finanzielle Unterstützung der Talentschmiede durch die Zweigvereine bis zur Herbsttagung zu überdenken.

Volker Egen bedankt sich für das Engagement bei der Sitzung und beendet die Sitzung um 16:30 Uhr

Protokollführer Thomas Ballmann