



Landesverband der Köche Baden-Württemberg im Verband der Köche Deutschlands e.V.



Konrad Hurter 2. Vorsitzender / 1. Vorsitzender

Berner Straße 26, 79395 Neuenburg, ☎ 07631 / 79600, E-Mail: konrad.hurter@club-der-koeche-freiburg.de

Protokoll zur Frühjahrstagung des Landesverbandes Baden-Württemberg
in Baden- Baden am Samstag, den 30. März 2019

Beginn: 9:00 Uhr

TOP 1: Begrüßung der Teilnehmer durch den 1. Vorsitzenden Konrad Hurter
Persönliche Begrüßung des Vizepräsidenten Richard Beck und unseres Ehrenvorsitzenden Karl Haaf.

Dank an Klaus Pfeiffer für die Organisation und Ausrichtung der Frühjahrstagung.
Entschuldigt ist Reinwald Renz und unser 2. Vorsitzender Manfred Fischer.

Martin Baumgärtel stellt die Anwesenheit fest. Teilnehmer siehe Anwesenheitsliste.

Einstimmige Genehmigung der Agenda zur heutigen Tagung. Klaus Pfeiffer begrüßt die Anwesenden als Gastgeber.

Konrad Hurter bittet die Anwesenden sich zur Totenehrung zu erheben.
Es folgt eine Schweigeminute.

Einstimmige Genehmigung des Protokolls der Herbsttagung 2019 in Wertheim

Konrad Hurter dankt unsere Sponsoren und Förderern für die Unterstützung. Er erwähnt, wie notwendig diese Unterstützung ist, um, zum Beispiel, eine Talentschmiede in dieser Qualität durch führen zu können. Er fordert die Anwesenden auf, den Sponsoren, mit denen eine Geschäftsverbindung besteht, zu kommunizieren, dass Ihre Unterstützung sehr wohlwollend wahrgenommen wird.

TOP 2: Kassenbericht:

Martin stellt die detaillierten Zahlen mittels Beamer den Delegierten vor. Er geht auf die einzelnen Positionen ein und unterrichtet über den Stand des Girokonto und des Sparbuches. Er hat eine Aufstellung über die jährlichen Fixkosten des LV erstellt, und erwähnt einzelne Veranstaltungen die nicht kostendeckend durchgeführt werden konnten. Dies sind unsere Jugendveranstaltungen Achenbach Landesausscheid und die Talentschmiede.

Sponsorengelder der Talentschmiede 2018 sind erst im Frühjahr 2019 eingegangen, da wir durch den Wechsel an der Landesverbandspritze zu spät aktiv wurden.

Konrad erörtert, wie wichtig uns die Jugendförderung ist, und wie groß die Jahresbewegungen doch sind und dass die Vorstandschaft des Landesverbandes sehr gewissenhaft mit diesen Geldern umgeht.

Die genauen Beträge sind bei Martin jederzeit einzusehen.

TOP 3: Zweigvereine:

Konrad berichtet von der zweitägigen Klausurtagung unserer Vorstandschaft im Februar in Freiburg. Ein Thema war, was kann der LV zur Stärkung Zweigvereine beitragen?

- Veranstaltungen der Zweigvereine sollen auch durch Anwesenheit von LV Vorstandsmitgliedern unterstützt werden
- Ehrungen können durch Vorstandsmitglieder des LV vorgenommen werden
- Konrad fordert die Anwesenden auf, nicht immer zu lamentieren, sondern junge Mitglieder ab zu holen und die Chancen unseres Berufes zu kommunizieren
 1. jungen Menschen muss mit Vertrauen, auch durch Rückhalt der jeweiligen Vorstandsmitglieder, neue Wege zu gehen, der Rücken gestärkt werden
 2. den TeilnehmerInnen der Landesverbandstagung sollen bei den Tagungen mit fachlichem Vorträgen oder Workshop ein zusätzlicher Anreiz geschaffen werden
 3. weitere Möglichkeiten unseren Beruf vor zu stellen sind, werden durch die Tagungsteilnehmer gesammelt:
 - Besuch der Berufsschulen durch Mitglieder der Zweigvereine, um aktiv die Vereinsarbeit vor zu stellen. Richard berichtet aus der Praxis, dass dies nicht an allen Berufsschulen erwünscht ist. Er spricht auch an, den Weg in die 8. und 9. Klassen zu suchen um auf die Berufsfindung ein zu wirken.
 - Martin fordert durch eigene Erfahrungen dazu auf, die Eltern mit zu nehmen, weil der Erfolg deutlich größer ist.
 - Michael Settele findet, dies sollte 2 Jahre eher stattfinden, da schon in der 6. +7. Klasse eine Fach- Orientierung stattfindet.
 - Michael Viehmann sieht die endgültige Berufsfindung eher bei den 24 Jährigen.
 - Die Ausbildungsmesse ist ein gutes Podium, Frau Maier vom Kochverein Stuttgart hat sowohl bei der IHK als auch bei einer Veranstaltung der Stadt im Rathaus damit sehr gute Erfahrung gemacht und viele junge Menschen für unser Gewerbe gewinnen können
 - Karl H. fordert die Zweigvereine auf, aktiv zu sein und die neuen Medien zu nutzen um die Jugendlichen zu erreichen. HJ Mackes erwähnt, dass er den Verband aufgefordert hat, ein App zu erstellen, damit eine Vernetzung stattfinden kann.
 - Auch die Miniköche sind ein Weg, aktiv den Beruf dar zu stellen. Martin berichtet von dem sehr positiv wahrgenommenen Auftritt der Miniköche während des Köcheballs in Konstanz vergangene Woche
 - Konrad stellt ein konkretes Beispiel des Zweigvereins in Freiburg vor.
 - Michael Viehmann fordert von den Zweigvereinen eine stärkere Unterstützung des Landesausschusses in BW, da die Anzahl der TeilnehmerInnen dieses Jahr deutlich zu gering war
 - Martin erläutert, betreffend der Anzahl der Auszubildenden, dass 2018 ein Extremjahr war, bei Wettbewerben sollten Zweigvereine über gemeinsam auszulobende Wettbewerbe mit Nachbarvereinen nachdenken.
 - Konrad stellt die Freiburger Zusammenarbeit mit dem DeHoGa vor, wie sich potenzielle TN die Unterlagen selbst herunterladen und sich anmelden können.
 - es müssen Auszubildende und Betriebe angesprochen werden.
 - Richard Beck erwähnt, dass trotz allen Komplikationen, die Teilnehmerstärke und aktive Arbeit des LV BaWü und des LV Bayern die Zugpferde des Verbandes Deutschland sind

Abschließend bittet Konrad die Anwesenden, Ihre Jahresprogramme an ihn oder Manfred zu senden, damit der LV BW über die Termine informiert ist und auch planen kann.

TOP 4: Laurentiustag

Konrad geht auf die Nachfolge- Veranstaltung des Verbandes zum Laurentiustages ein. Er würdigt das Engagement des Verbandes in dieser Sache.

Der LV BW möchte jedoch die nicht angesprochenen Mitglieder bedienen und stellt die Idee des LV BW vor, den Laurentiustag in Scheidegg zu besuchen.

Mit dem Ausrichter wurde dies bereits besprochen.

Termin ist der 7.8.2019 um 7:00 Uhr Begrüßungskaffee ab 8:00 Uhr Umzug zur Kirche

Veranstalter ist der Wirtverein Scheidegg/Möggers 08381 1609

Die 1.Vorsitzende des DehoGa aus Scheidegg ist Frau Hermine Eller.

Kontakt: info@landhotel-ellerhof.de 08387 99160

Offizielles Ende der VA ist um 13:00 Uhr

Konrad wird den Zweigvereinen das Programm und mögliche Ergänzungsaktivitäten für interessierte Teilnehmer oder Zweigvereine zukommen lassen.

TOP 5: Richard Beck, Vizepräsident, berichtet von der Arbeit des Präsidiums

Kommunikation:

- Der Verband hat den Verlag der Zeitschrift „die Küche“ zum 1.1.2019 gewechselt. Der neue Verlag ist der Chmielorz Verlag Wiesbaden. Er erwähnt die Gründe für den Wechsel.
- Die Zweigvereine können alle besonderen VA dort anmelden. Es gibt Mitarbeiter die dann aktiv werden.
- Bei Reklamationen oder Beschwerden bitte Frau Kuhl vom Verband oder Richard selbst ansprechen, diese werden aufgegriffen und bearbeitet.
- Alle Berufsschulen können ab sofort 10 kostenlose Zeitschriften beantragen, bei Bedarf auf Anfrage auch mehr. Das Formblatt dafür ist bei Lena.zell@chmielorzverlag.de ab zu rufen. Den Zweigvereinen gehen nun keine kostenlosen Exemplare mehr zu.
- Es besteht die Möglichkeit dass sich Berufsschulen in der „Küche“ vorstellen. Das Ziel ist, in jeder Ausgabe eine Berufsschule.
- Nicht immer sind alle Beiträge der Zweigvereine zeitnah oder in voller Länge zu veröffentlichen. Frau Kuhl schreibt gerne auch die Berichte, wenn sie die passenden Informationen vermittelt bekommt.
- Ebenso gibt es die Möglichkeit, Geschichten, besondere Restaurantkonzepte oder Philosophie einzelner Mitglieder aus den ZV in der „Küche“ zu veröffentlichen
- „Die Küche“ kann auch online abgerufen werden
- Für den VKD Newsletter können sich alle unter sonja.kuhl@vkd.com anmelden, diese Information sollen die Anwesenden bitte an die Mitglieder weitergeben

Richard stellt weitere Möglichkeiten der Kommunikation der Verbands- Mitglieder mittels digitaler Medien vor.

Die neue Homepage ist seit nahezu einem Jahr online. Diese passt sich dem abrufenden Gerät an, egal ob Rechner, Handy, Smartphone. Der Mitgliedsantrag kann auf der Homepage online ausgefüllt werden. Bisher sind in den letzten 10 Monaten auf diesem Wege 120 neue Mitglieder beigetreten.

Es gibt eine neue umfassende Infobroschüre zum Berufsbild Koch. Diese Exemplare sind auch als Printmedium bei Frau Kuhl abrufbar.

IKA Olympiade der Köche:

- Die Auslosung am 14.2. 2019 in Stuttgart war ein großer Erfolg. 100 Teamvertreter aus 15 Nationen und eine große Medienpräsenz waren vor Ort
- Die Messe Stuttgart ist ein idealer, erfahrener und aktiver Partner, der den Verband stark unterstützt.

- Daniel Schade hat, durch seine Erfahrung der letzten IKA, den Verband der Köche Deutschlands, nach einem krankheitsbedingten Ausfall von Andreas Becker, dort vertreten.
- Das Teilnehmerfeld wurde auf 32 erhöht, es gibt noch weitere Teams auf der Warteliste
- Die Messe wird von einer Agentur unterstützt und bringt viel Erfahrung und großes Engagement mit ein.
- Als Topsponsor ist Nestle weggefallen, da die Leistungen nicht gemäß dem Vertrag erfolgt sind. Ab kommenden Montag wird Nestle aus den offiziellen Seiten entfernt.

Geschäftsstelle:

- Seit August 2018 gibt es eine Auszubildende in der Geschäftsstelle.
- Die Einnahmen durch Mitgliedsbeiträge haben sich in den letzten 10 Jahren halbiert. Der Vorstand eruiert den Arbeitsaufwand der Mitarbeiter und wird dann Entscheidungen in die Wege leiten, was die Anzahl der Mitarbeiter angeht. Es gibt viele neue Aufgaben, aber auch verminderten Arbeitsumfang in anderen Bereichen.

Rudolf Achenbach Preis

- Der Wettbewerb wird ab sofort nur noch Achenbach Preis heißen
- Richard möchte gerne einen Wettbewerb des Verbandes daraus machen, welcher einen Sponsor hat. Der Wettbewerb kostet den Verband viel Geld und es wird bisher immer nur eine Firma beworben
- Das Erarbeiten ein neues Konzept durch Agenturen wurde erwogen, war jedoch deutlich zu teuer
- Es gibt einen Präsidiumsentscheid, dass der Wettbewerb in seiner jetzigen Form zunächst erhalten bleibt

VKD Thementag

- der Thementag ist am 19.11.2019
- Ort ist die Genussakademie in Frankfurt
- das Thema: Vegan kontra Fleisch
- Hochkarätigen Referenten
- Teilnehmerzahl 80 -100 möglich
- Preis gestaffelt nach Mitglieder und Nichtmitglieder, auch Frühbucherrabatt möglich

Neue Datenschutzverordnung

- Die neuen Broschüre, erarbeitet mit dem Dehoga, kann auf der Homepage heruntergeladen werden

Young Chefs Unplugged 2018

- Richard hat mit einer Gruppe von Schülern diese Veranstaltung besucht. Die Zielgruppe sind Berufsschüler
- Die nächste Veranstaltung in Dornbirn ist am 19. +20.Oktober 2019. Richard begleitet die Schüler wieder und organisiert den Bus, gerne auch mit 80 Teilnehmern, bei Interesse melden
- Als möglicher Austragungsort 2022 wird Stuttgart zur Intergastra diskutiert

Weitere Punkte:

- die Berufsschullehrerkonferenz im November war mit 50 TN sehr gut besucht.
- Präsentation der Ergebnisse der Nationalmannschaften bei der WM vom 24.-28.11.2018
- Am 25.9.2019 findet der Swiss Culinaire Cups statt
- Ehrensenat
unter Führung von Reinhold Metz wird eine IKA Chronik des Verbandes erarbeitet
Thea Notnagel wurde als erste Frau in den Ehrensenat aufgenommen

- TOP Ausbilder des Jahres Dieser Wettbewerb wird weiterhin vom **SSP Verlag** ausgelobt. Der Verband hat mit dieser Veranstaltung nichts mehr zu tun.
- die Auszeichnung „Qualifizierten Ausbildungsbetrieb“ kann beim VKD beantragt werden. Vereinsvorsitzende oder andere Fürsprecher können dies beantragen.

TOP 6: : Bericht Talentschmiede

- Eindrücke von der Veranstaltung 2018 werden auf der Internetadresse des LV vermittelt
- Die Finanzielle Situation ist seit vergangener Woche durch Sponsorengelder gedeckelt
- Die Planungen für 2019 laufen an, die Referenten sind angefragt
- das Orgateam bleibt nahezu vollständig erhalten
- die Talentschmiede findet vom 15.-17.November 2019
- die Küchenparty findet am Samstag den 16.11. statt, Einladungen an die Zweigvereinsvorsitzenden versendet Konrad rechtzeitig
- Michael zählt die Sponsoren Zusagen auf und erwähnt die Beteiligung der Zweigvereine

Mittagspause

TOP 8: Schulung Digitaler Auftritt.

- Sven Morath hat sich der Homepage des Landesverbandes BaWü angenommen. Einzelne Homepages der Zweigvereine hat er sich ebenso angesehen.
- Er stellt zu Beginn die wichtigen Fragen um die sich ein Auftritt mittels einer Homepage dreht.
- Der Landesverband übernimmt die Kosten für die Grundmaske.
- Jeder Zweigvereine könnte diese übernehmen und für einmalig 400,00 € einrichten, und jährlich für 300,00 von Herr Morath pflegen lassen. Dies ist eine sehr kostengünstige Variante.
- Die Entscheidung dafür können die Vereinsvorsitzenden in Ihren Gremien besprechen. Kontakt: s.morath@gmx.de tel. 0174 2010334
- Alle Zweigvereine müssen sich bis 30. April 2019 melden und das Interesse oder Desinteresse bekunden.

TOP 9: Schulung zum Datenschutz für die Zweigvereine

Sven Morath stellt aus dem 88 seitige Broschüre „ Datenschutz im Verein des Datenschutzbeauftragten des Landes Ba-Wü“ relevante Teile heraus, die für Vereine geltend sind.

1. Grundsätze für Verarbeitung personenbezogener Daten
2. Informationspflichten
3. Einwilligungserklärung
4. Technische und organisatorische Maßnahmen
5. Auftragsverarbeitung
6. Datenschutzbeauftragte/r
7. Verfahrensverzeichnis

In 2. Teil des Vortrages wird die Umsetzung für die Vereine besprochen

TOP 10: IKA und Intergastra

- die Beteiligung des Landesverbandes Ba Wü wird im Detail von Konrad und Manfred mit der Messe noch besprochen
- die Standverantwortung des Verbandes liegt bei Karl Haaf. Dieser versendet Eintrittskarten und Parkgebühren für die Helfer. Die Versorgung der Kolleginnen und Kollegen ist am Stand des Stuttgarter Kochvereines gewährleistet

- vom Verband gibt es bereits eine Liste, wer wann welche Position besetzt. Konrad wird diese Liste an die ZV versenden.
- Auszubildende für die Mitarbeit am Stand möchte Michael Viehmann gerne über die TN der Talentschmiede rekrutieren
- die Unterstützung des Kochvereins Stuttgart wird ebenfalls über Konrad abgewickelt, nach Rücksprache mit Michael Viehmann als 1. Vorsitzenden des Stuttgarter Kochvereins

TOP 11: Tagungen

- die Herbsttagung findet am 21.10.2019 in der Mega in Stockach statt. Ein fachlicher Vortrag ist fest eingeplant
- im Jahre 2020 findet nur eine Herbsttagung statt. Im Frühjahr sind die Intergastra und die Olympiade der Köche in Stuttgart.
- auf der Herbsttagung wird darüber befunden, ob es jährlich nur noch eine Tagung geben soll. Klaus Pfeiffer wirft ein, dass für ihn die beiden Termine jährlich ein Highlight darstellen, um sich mit Zweigvereinsvorsitzenden aus zu tauschen.
- Richard Beck plädiert auch für 2 Tagungen jährlich im Süden. Er findet nicht nur die heutige Tagung sehr fruchtbar und verbindend
-

TOP 12: Sonstiges

- Die neu gewählten Vorsitzenden der Zweigvereine Lörrach und Karlsruhe stellen sich vor.
- Jochen wünscht sich ein gemeinsames Foto
- Konrad dankt den Anwesenden für ihr Kommen und die aktive Mitarbeit
Klaus Pfeiffer als Gastgeber schließt sich an

Ende der Tagung um 17:10 Uhr

Protokoll erstellt von Thomas Ballmann 30.03.2019