

Treffen der Küchenleitungen der Forstlichen Bildungsstätten am FBZ Weilburg vom 21.-23.8.2022



Dr. Andrea Teutenberg, KWF e.V.

„Unsere Jungs und Mädels hier brauchen was Vernünftiges zwischen die Zähne!“ Was wären unsere Forstlichen Bildungsstätten ohne eine gute, vielfältige und moderne Verpflegung? Und was braucht es, um eine Gemeinschaftsküche ‚am Laufen‘ zu halten? Wer und welche Arbeit stecken dahinter und was muss man dazu eigentlich alles können und wissen? Mein Eindruck nach dem Treffen: viel, sehr viel!

Der Arbeitsausschuss der Forstlichen Bildungsstätten ist am KWF e.V. im Fachressort Arbeitssicherheit & Qualifizierung angesiedelt. Innerhalb des Arbeitsausschusses gibt es zwei Arbeitsgruppen. Das sind die AG Digitales Lernen und die AG der Küchenleitungen.¹ Die Küchenleiter:innen treffen sich im regelmäßigen Abstand, um sich über aktuelle Entwicklungen, neue Regelungen und Vorschriften und alltägliche Herausforderungen auszutauschen und sich weiterzubilden.

Gemeinsam mit Karin Haas vom FBZ Weilburg organisierte das Fachressort zwei abwechslungsreiche und informative Tage. Nachdem sich die Teilnehmenden bereits am Vorabend am FBZ trafen, begrüßte am folgenden Morgen Dr. Hendrik Horn die Gruppe, die sich anschließend auf einen ausführlichen Rundgang durch das FBZ begab. Egal ob es die Seminarräume, Verpflegungsräume oder auch die Unterkünfte betraf: alles wurde genau inspiziert, viele Fragen kamen auf und viel Pro und Contra wurden diskutiert. Zu letzterem insbesondere die Vor- und Nachteile einer in Eigenregie geführten Küche oder der Verpflegung durch einen Caterer.

Im Anschluss an den Rundgang starteten die Teilnehmer:innen in den ersten Arbeitsblock: Kommunikation, Konflikte und Führung, zu dem das Fachressort die inhaltlichen Impulse lieferte. Hier kam der Wunsch auf, dieses Thema ausführlicher für das nächste Treffen der Küchenleitungen auf die Agenda zu bringen. Nach dem Mittagessen hatte sich Hygienedozent Thomas Schermuly vorgenommen, der AG ein Update zum äußerst umfangreichen Thema ‚Hygiene in Küchen‘ zu geben, was ihm hervorragend gelungen ist. Begriffe wie HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), Eigenkontrollsystem, Lebensmittelunternehmer, Lebensmittelhygieneverordnung, Rückverfolgbarkeit, LFBG, Hygienebeauftragte oder EG-Verordnungen flogen verständlich erläutert über den Tisch, sodass sich alle Teilnehmenden sehr zufrieden beim Feedback äußerten. Am Ende des Nachmittags konnten alle eine Teilnahmebescheinigung ‚Hygieneschulung‘, die regelmäßig alle zwei Jahre durchgeführt werden muss, mit nach Hause nehmen. Die Diskussionen am Nachmittag zeigten zudem sehr deutlich, welchen Vorteil eine Zertifizierung nach DIN ISO 9001 hat, in deren Rahmen u.a. auch die Küchen und deren Prozesse regelmäßig geprüft werden.

Bewegung tut gut und so klang der Tag mit einem geführten Rundgang durch den Tierpark Weilburg mit anschließendem Grillen aus. Am Dienstagvormittag wurden abschließend neue Produkte für Gemeinschaftsküchen vorgestellt und diskutiert. Das Fazit der Gruppe: Es hat sich wirklich gelohnt zu kommen. Schade, dass wir so wenige waren. Unsere Kolleg:innen haben etwas verpasst. Aber das nächste Treffen kommt.

Das KWF möchte sich an dieser Stelle herzlich bei Karin Haas vom FBZ Weilburg bedanken und ihr alles Beste für die ‚Zeit danach‘ wünschen. Karin Haas geht nach vielen Jahren am FBZ zum Ende des Jahres in Ruhestand. Danke für Dein Engagement und Deine Unterstützung der AG und dafür, dass Du uns Dein enormes Fachwissen immer wieder zur Verfügung gestellt hast. Die Lücke wird groß.

¹ Die AG zum Beispiel das KWF-Merkblatt Nr.23 herausgegeben: Zu Tisch bei den Forstlichen Bildungsstätten – Kochrezepte der Waldschulen, das über des KWF bezogen werden kann.